

Grüner Veltliner 2017 - Maischegärung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Vergleich von einer 10% Maischegärung im Unterschied zu einer 100% Maischegärung

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 02.10.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,31	Säure 6,6 g/l	18,4° KMW

Variante 1 – 10% Maischegärung - Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
Keine Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
20 mg/l SO ₂ in Most	60 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
160 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		Angereichert auf 20° KMW
Vergoren mit Oenoferm Terra		18° Gärtemperatur
Nährstoffzugabe: 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn		
Nährstoffzugabe: 4 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Variante 2 – 100% Maischegärung - Maische und Mostbehandlung

Nur gerebelt – keinerlei Maische oder Mostbehandlung	
Ohne Reinzuchthefer und Nährstoffe vergoren	Angereichert auf 20° KMW
115 Tage Maischestandzeit	
Keine Schwefelung – weder im Most noch im Wein	
Im Wein 10 g/hl Tannivin Grape zugesetzt	

Durchführung

Variante 1 – 10% Maischegärung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Schwefelung nach Gärende beim Umziehen.

Variante 2 – 100% Maischegärung

Vergoren im 25 l Weithals Glasballon – keine Temperatursteuerung.

115 Tage Maischegärung – dann von der Maische abgezogen, mit der Hand die Maische leicht gepresst. Nach dem Entschleimen den Wein 10 g/hl Tannivin Grape als Stabilisierung zugesetzt. Im ganzen Prozess wurde kein Schwefel verwendet.

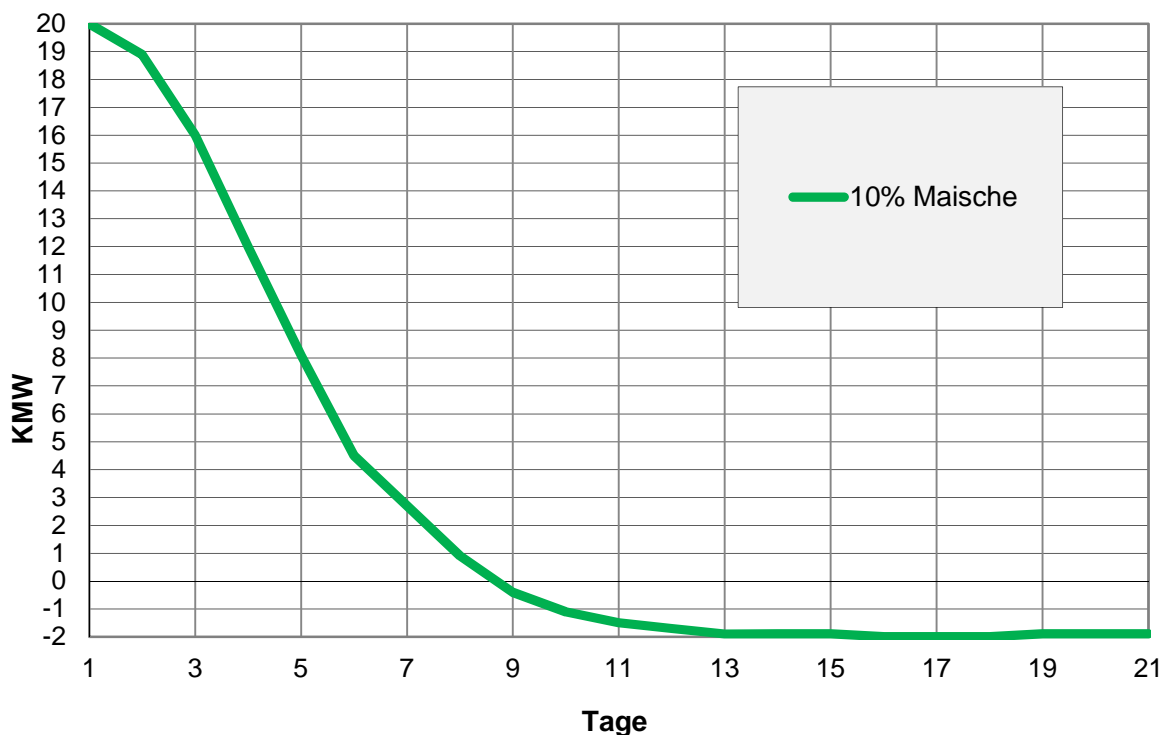
Ein BSA erfolgte während des Maischekontaktes spontan.

Beide Varianten wurden im März und im Juni verkostet wobei die Intensität der Aromen sowie der Gesamteindruck des Weines nach dem 20. Punkteschema bewertet wurde.

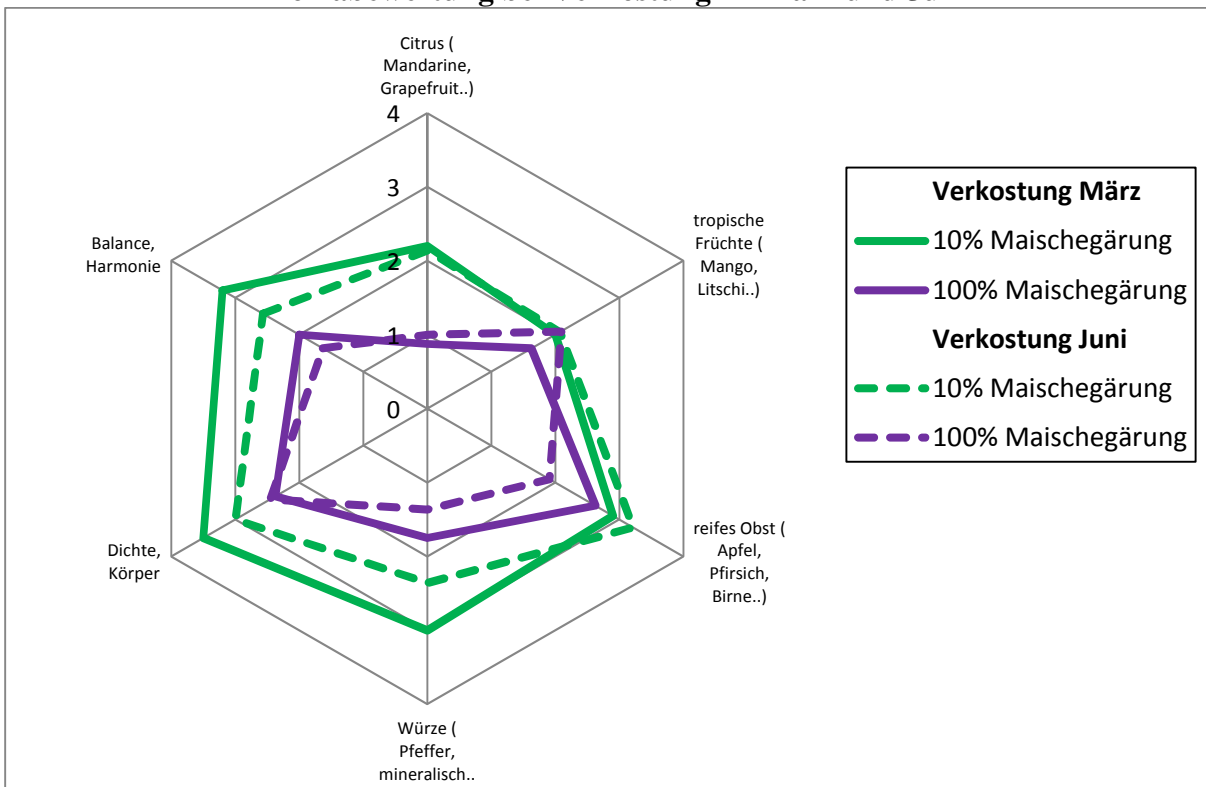
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	21 Tage	13,9 %	0,6 g/l	6,7 g/l	3,26	3,1	2,5
Variante 2	115 Tage	13,5 %	0,7 g/l	4,7 g/l	3,56	2,0	0

Gärverlauf KMW



Aromabewertung bei Verkostung im März und Juni



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im März und Juni

