

# Verschiedene Mostbehandlungen bei Grüner Veltliner 2013

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener allergenfreier Mostbehandlungsmittel

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 08.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,40	Säure 8,1 g/l	18,3° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl Granucol GE	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	2 Std Maischestandzeit
8 ml/hl TrenolinFast FlowDF	15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	14 Std entschleimt
Hefe: Oenoferm Veltliner	Gärtemperatur 18° Celsius	

Variante 1	200 g/hl Seporit PoreTec + 50 ml/hl Mostgelatine Caseinhaltig - Kontrolle	
Variante 2	200 g/hl Seporit PoreTec + 25 g/hl OenoPur	
Variante 3	200 g/hl Seporit PoreTec + 20 g/hl Polymust AF	
Variante 4	200 g/hl Seporit PoreTec + 40 g/hl Litto Fresh Most	
Variante 5	200 g/hl Seporit PoreTec + 10 ml/hl VP Gerbstoffreduzierung	

Trubmessung nach 14 Std Entschleimung

Variante 1	8,53 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 2	8,53 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 3	7,06 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 4	7,35 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot
Variante 5	8,53 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot

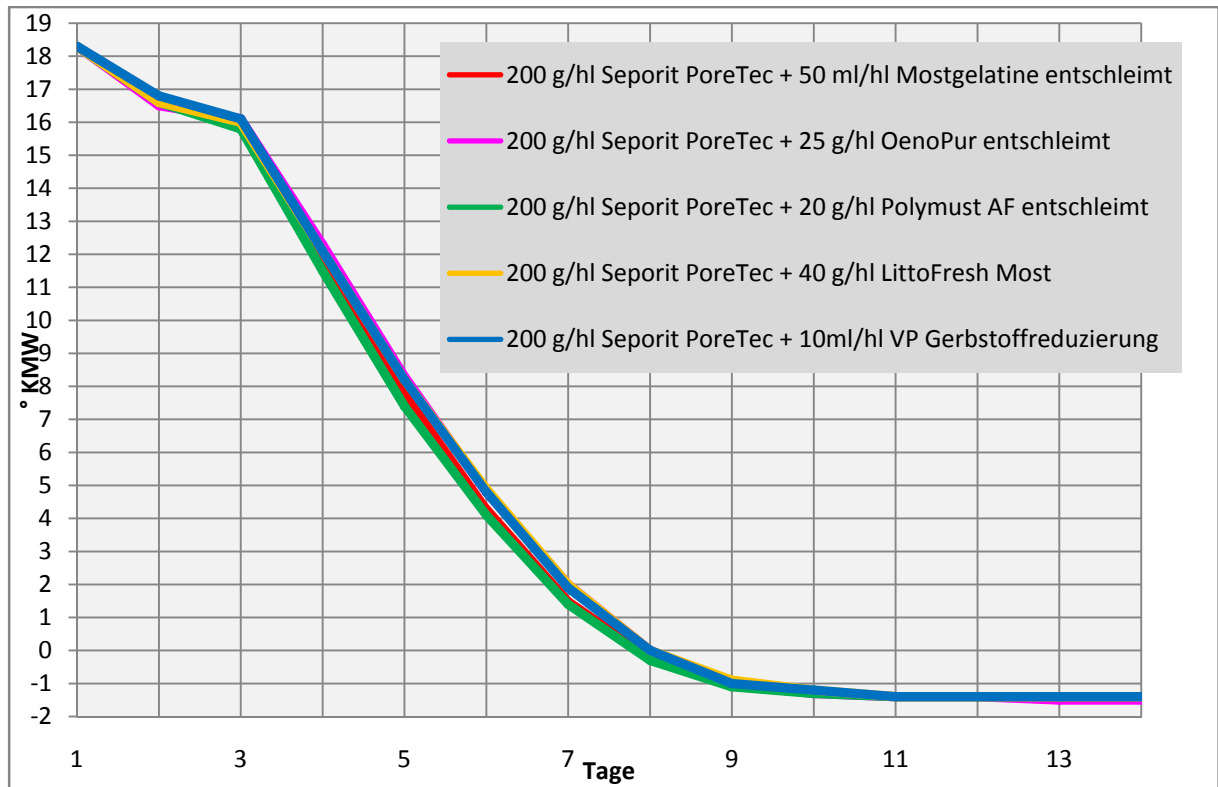
Durchführung

Je 34 kg Most pro Variante – entschleimt im Glasballon. Vergoren im 35 l Glasballon. Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema ( Der Beste = 20 Punkte ) beurteilt wurde. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.

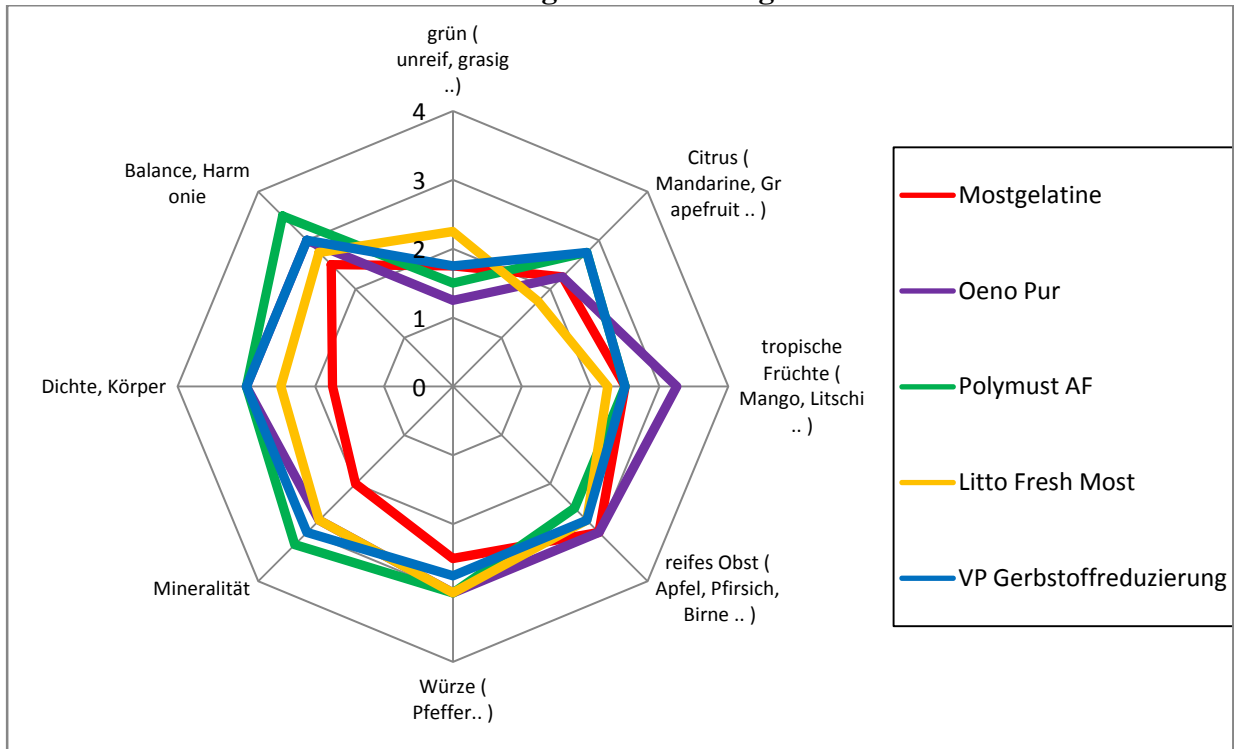
### Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	14 Tage	12,6 %	0 g/l	7,6 g/l	3,27	2,7	4,1
Variante 2	14 Tage	12,7 %	0,2 g/l	7,5 g/l	3,26	2,5	4,0
Variante 3	14 Tage	12,5 %	0 g/l	7,5 g/l	3,27	2,6	3,9
Variante 4	14 Tage	12,5 %	0 g/l	7,5 g/l	3,26	2,6	3,9
Variante 5	14 Tage	12,6 %	0,1 g/l	7,6 g/l	3,25	2,7	3,8

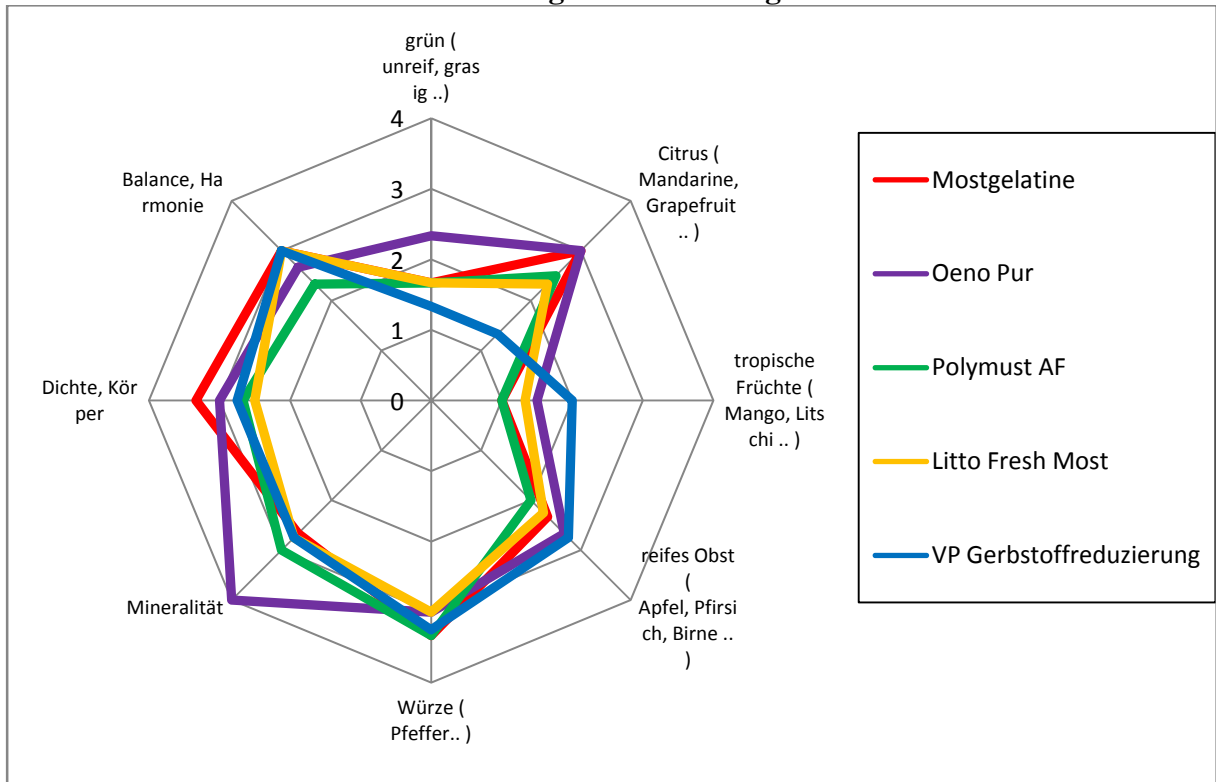
### Gärverlauf KMW



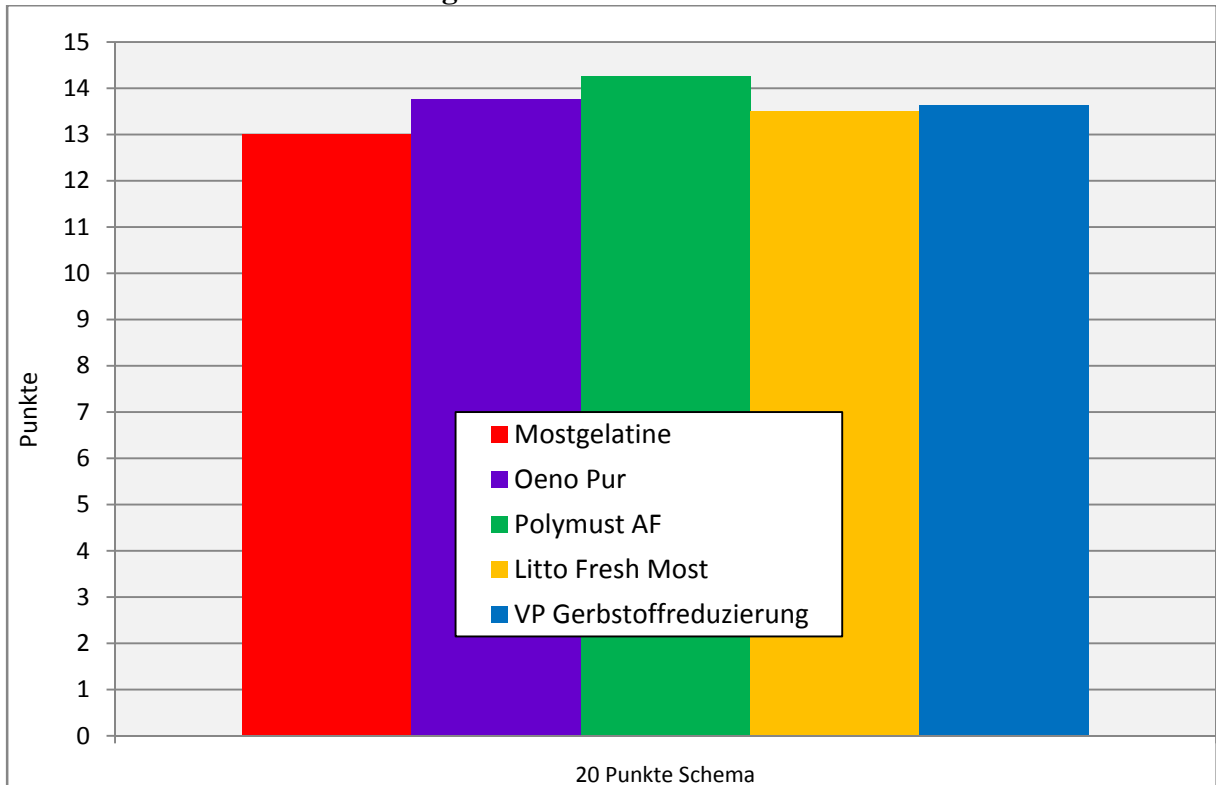
### Armoabewertung bei Verkostung im März



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



**Verkostung nach 20 Punkte Schema im März**



**Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni**

