

Verschiedene Mostbehandlungen bei Grüner Veltliner 2011

Bearbeiter

Pollak Walter Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	Landesweingut Retz
--	--------------------

Vergleich verschiedener Entschleimungsvarianten mit Einsatz von Mostgelatine und unterschiedlichen Bentonitdosagen – sowie unterschiedliche Bentonitdosagen zum mitvergären.

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2006	
Lesedatum: 04.10.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,60	Säure 5,1 g/l	19,0 ° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	
10 ml/hl Trenolin Super DF	15 mg/l SO ₂ in Most	12 Std entschleimt
Hefe: Oenoferm Veltliner	Gärtemperatur 18° Celsius	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Entschleimung mit 50 ml/hl Mostgelatine – 100 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 3	Entschleimung mit 50 ml/hl Mostgelatine – 200 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 4	Entschleimung mit 50 ml/hl Mostgelatine – 300 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 5	Entschleimung mit 50 ml/hl Mostgelatine – 400 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 6	Entschleimung mit 50 ml/hl Mostgelatine und 50 g/hl Seporit PoreTec – 200 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 7	Entschleimung mit 50 ml/hl Mostgelatine und 50 g/hl Seporit PoreTec – 300 g/hl FermoBent mitvergoren

Trubmessung nach 12 Std Entschleimung

Variante 1	13,72 % Trub
Variante 2	13,72 % Trub
Variante 3	13,72 % Trub
Variante 4	12,58 % Trub
Variante 5	12,29 % Trub
Variante 6	11,15 % Trub
Variante 7	10 % Trub

Durchführung

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 Mai mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem Schema der Retzer Weinwoche beurteilt. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.

Weinwerte

	Bentonit-Bedarf	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	260 g/hl	14 Tage	13,3 %	2,9 g/l	5,0 g/l	3,47	2,2	2,2
Variante 2	220 g/hl	14 Tage	13,6 %	2,0 g/l	5,0 g/l	3,48	2,2	2,0
Variante 3	130 g/hl	13 Tage	13,3 %	1,4 g/l	4,9 g/l	3,49	2,3	2,1
Variante 4	0 g/hl	13 Tage	13,7 %	1,3 g/l	5,0 g/l	3,51	2,3	2,1
Variante 5	0 g/hl	13 Tage	13,6 %	1,1 g/l	5,0 g/l	3,50	2,3	2,1
Variante 6	0 g/hl	14 Tage	13,7 %	1,2 g/l	5,0 g/l	3,51	2,3	2,1
Variante 7	0 g/hl	13 Tage	13,7 %	1,0 g/l	4,9 g/l	3,50	2,3	2,0



