

# Grüner Veltliner Ernte 2019 – Mostbehandlung

Bearbeiter

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

## Vergleich von verschiedenen biologischen und veganen Mostbehandlungsmitteln

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1970	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 30.09.2019	Hefeverfügbarer Stickstoff: 161	
pH Wert 3,21	Säure 7,9 g/l	19,3 ° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	5 g/hl Granucol GE	
2 Std Maischestandzeit	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	50 g/hl Seporit PoreTec	12 Std entschleimt
150 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Hefe: Oenoferm Bio	Gärtemperatur 18° Celsius	
Nährstoffgaben: 2x 20 g/hl Vitaferm Bio und 6x je 30 ml/hl Vitamon Liquid		

Variante 1	100 ml/hl Liquigel Flot
Variante 2	100 ml/hl Mostgelatine CF
Variante 3	200 ml/hl LittoFresh Liquid
Variante 4	60 g/hl LittoFresh Most

Trubanteil nach Entschleimung

% Trub

100 ml/hl Liquigel Flot	13,14%
100 ml/hl Mostgelatine CF	13,14%
200 ml/hl LittoFresh Liquid	12,0%
60 g/hl LittoFresh Most	11,14%

Durchführung

Es wurden je 35 kg Most im Glasballon entschleimt. Zur Sedimentation wurde ein Enzym, SO<sub>2</sub>, Mostbentonit sowie die verschiedenen Dosagen von Mostbehandlungsmitteln verwendet. Nach 12 stündiger Standzeit wurde der blanke Most abgezogen und der Trubanteil gewogen.

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.

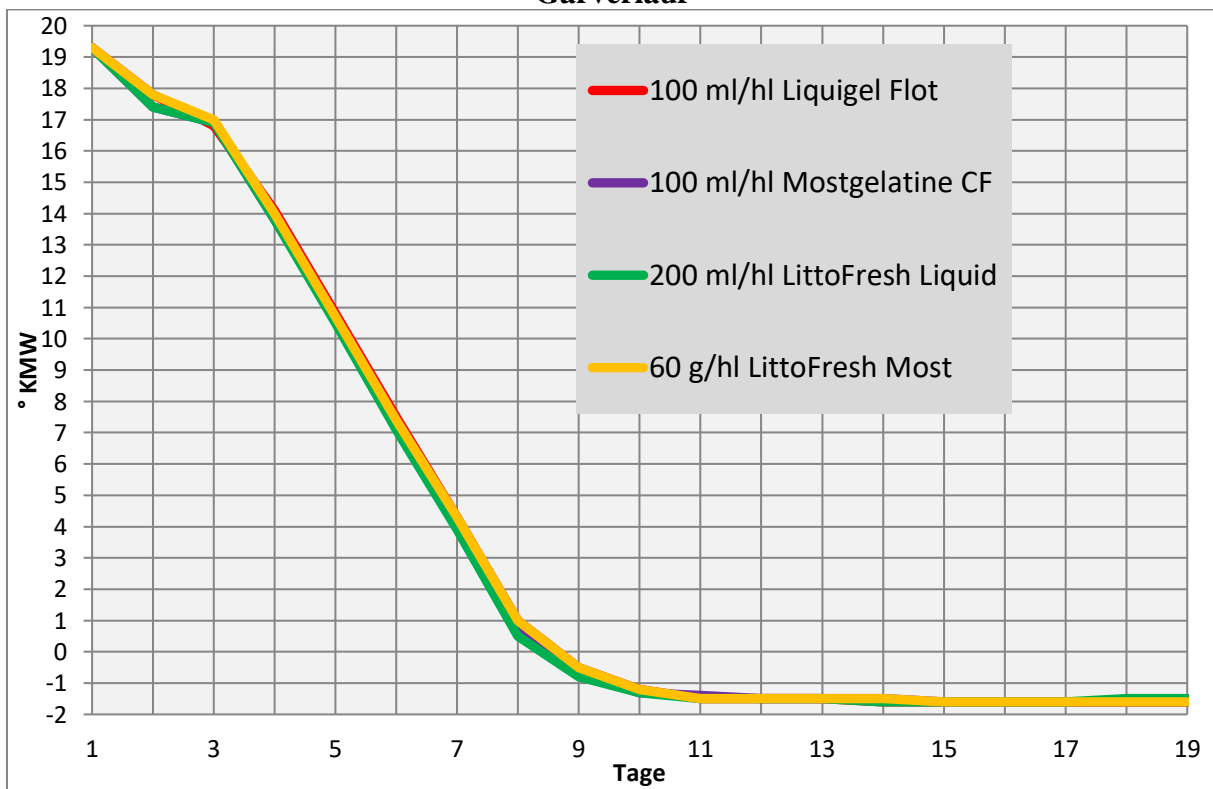
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte nach Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonitb.
Liquigel Flot	19 Tage	13,3 %	0,5 g/l	8,3 g/l	3,09	3,6	3,1	45 g/hl
Mostgelatine CF	19 Tage	13,3 %	0,4 g/l	8,3 g/l	3,09	3,6	3,1	45 g/hl
LittoFresh Liquid	19 Tage	13,3%	0,4 g/l	8,4 g/l	3,07	3,6	3,1	45 g/hl
LittoFresh Most	19 Tage	12,8%	0,8 g/l	8,1 g/l	3,06	3,7	2,5	45 g/hl

Gärverlauf



# Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Bio - Vegan 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

