

Nährstoffeinsatz bei Grüner Veltliner Ernte 2017

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Grüner Veltliner im Vergleich zu einer Kontrolle

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 26.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,45	Säure 5,1 g/l	19,3° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1 Std Maischestandzeit		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in Most	35 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	0,8 g/l Weinsäurezusatz
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 16° Celsius Gärtemperatur		

Variante 1	Kontrolle – vergoren ohne Nährstoffzusatz
Variante 2 <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 20 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 15 ml/hl Vitaferm Liquid
Variante 3 <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>335 ml/hl Vitamon Liquid</i>	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 20 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 15 ml/hl Vitaferm Liquid
Variante 4 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra am 3. Gärtag 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 20 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 15 ml/hl Vitaferm Liquid
Variante 5 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>335 ml/hl Vitamon Liquid</i>	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra am 3. Gärtag 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 20 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 15 ml/hl Vitaferm Liquid

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

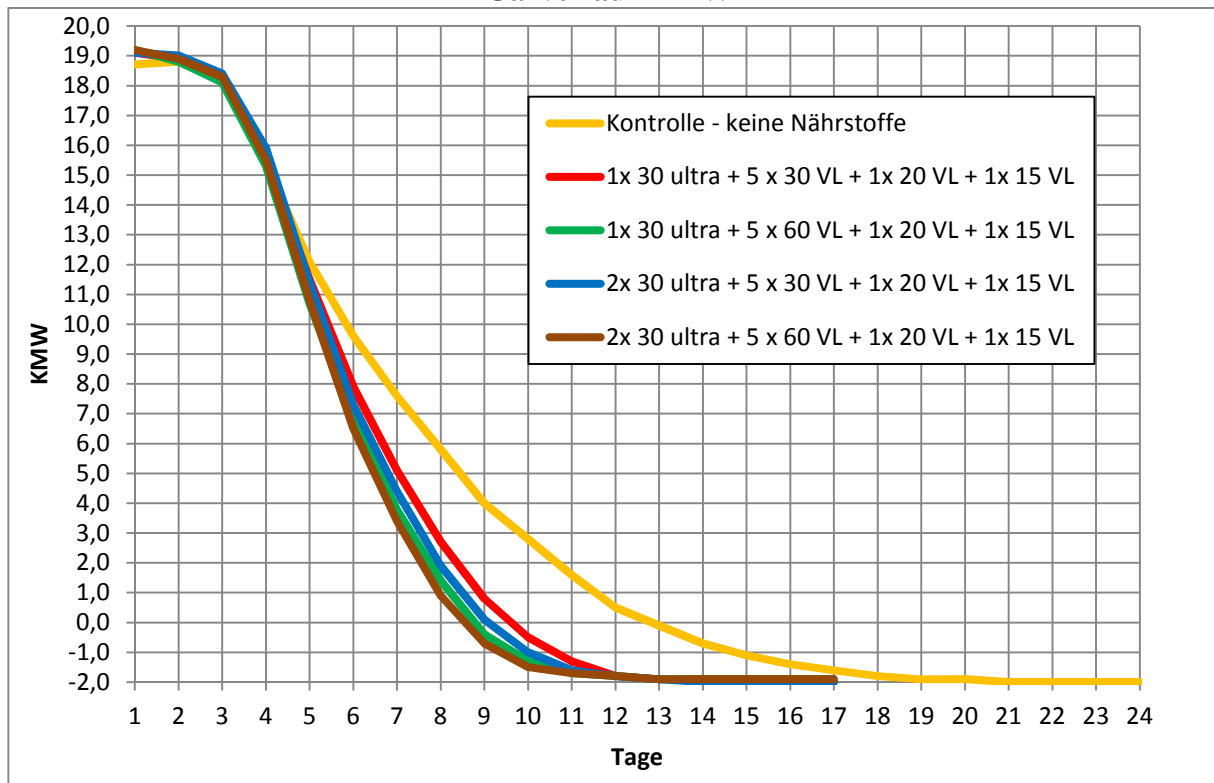
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

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 Punkteschema beurteilt wurde. Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

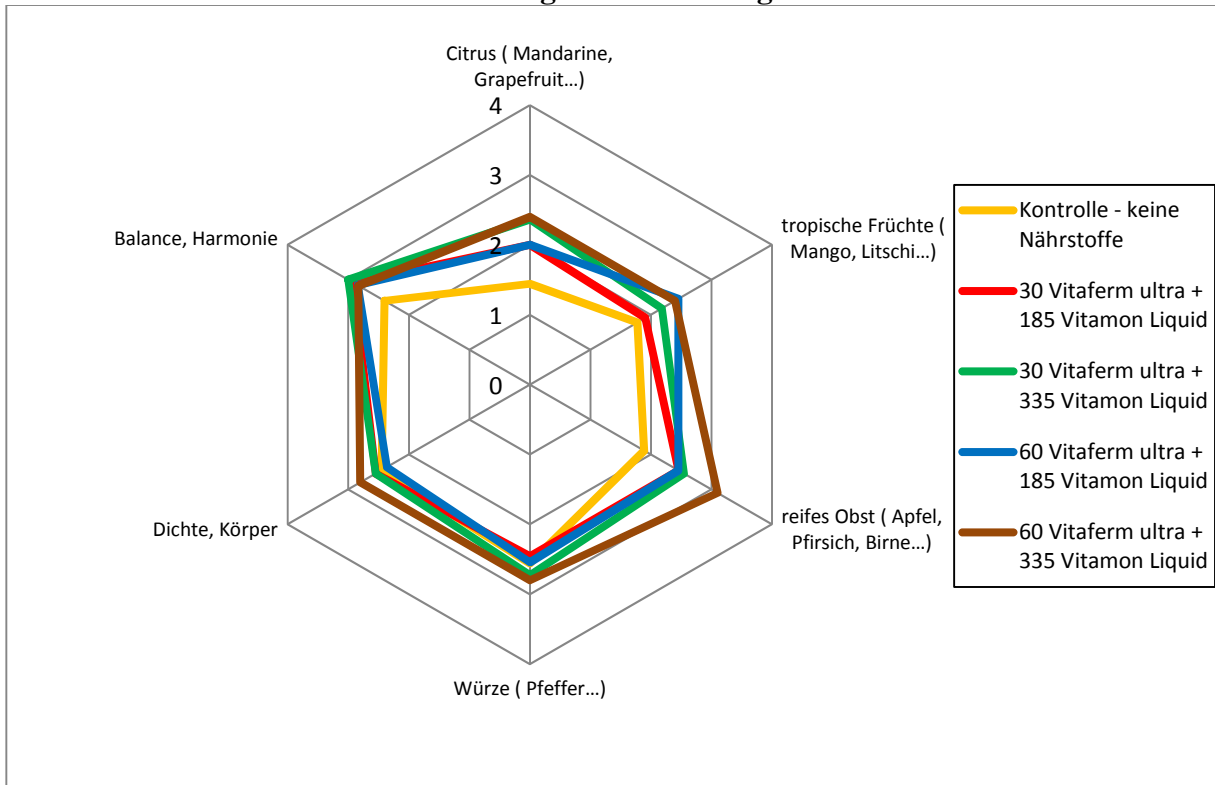
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	24 Tage	13,9 %	1,5 g/l	5,9 g/l	3,32	4,2	1,8
Variante 2	17 Tage	13,2 %	0,5 g/l	5,9 g/l	3,26	4,2	1,6
Variante 3	17 Tage	13,8 %	0,3 g/l	6,6 g/l	3,17	4,5	1,5
Variante 4	17 Tage	13,9 %	0,3 g/l	6,4 g/l	3,20	4,4	1,7
Variante 5	17 Tage	13,8 %	0,2 g/l	6,7 g/l	3,16	4,4	1,6

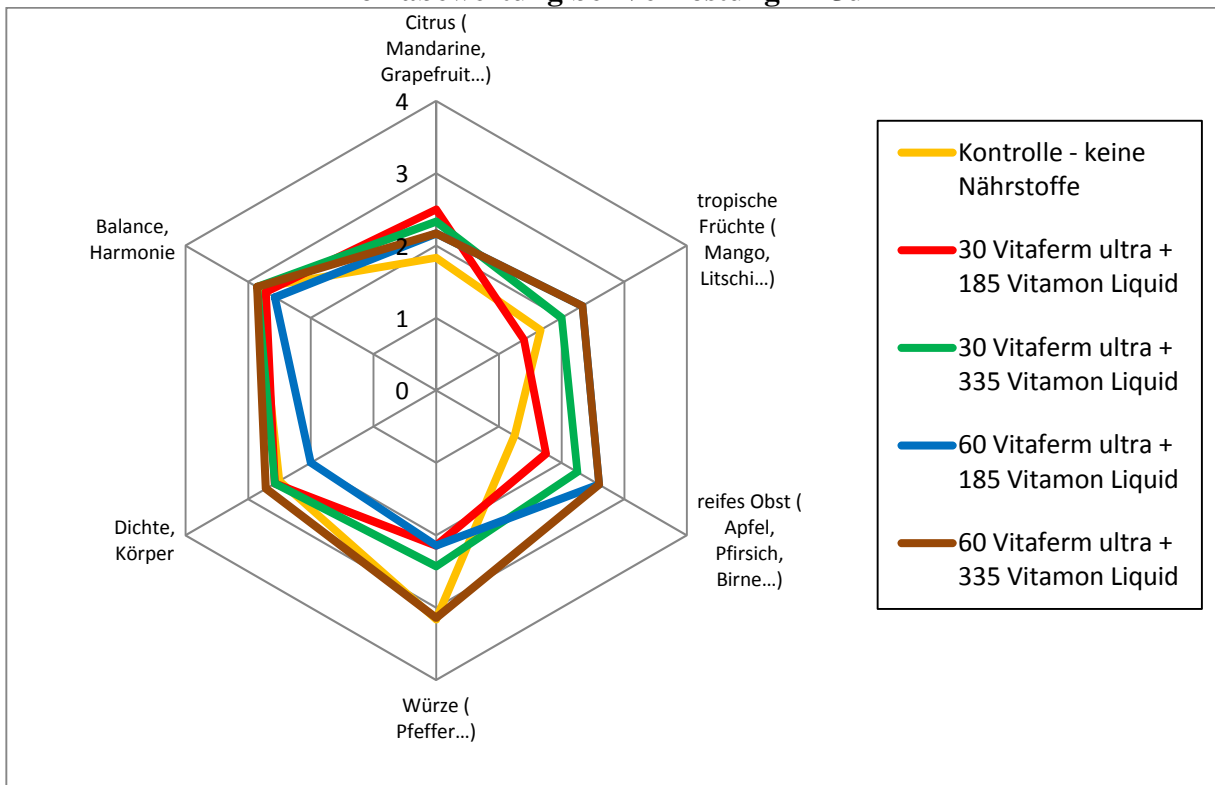
Gärverlauf KMW



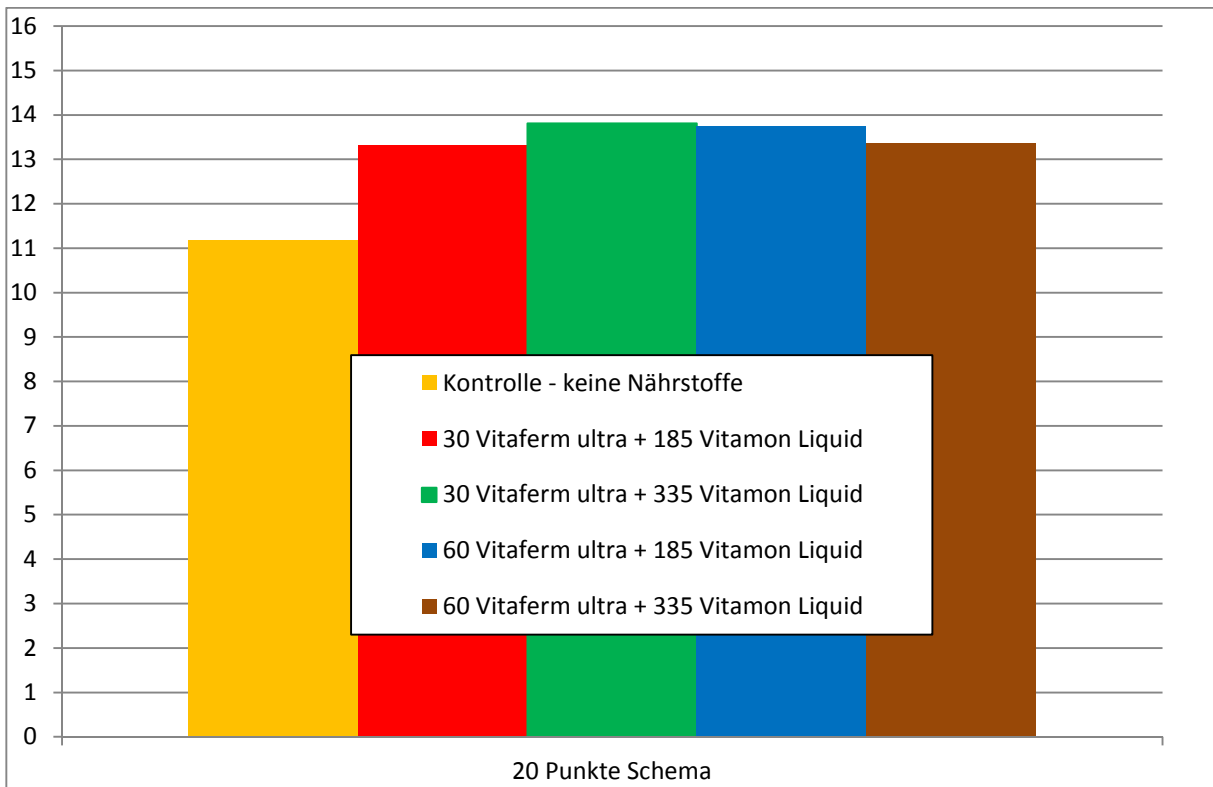
Aromabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

