

Nährstoffeinsatz bei Grüner Veltliner Ernte 2018

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: 11.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,37	Säure 6,4 g/l	19,9° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 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	40 g/hl Oenopur
8 g/hl Ascorbinsäure	12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 16° Celsius Gärtemperatur		

Variante 1	Kontrolle – vergoren ohne Nährstoffzusatz
Variante 2 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i>	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
Variante 3 <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>170 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
Variante 4 <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>340 ml/hl Vitamon Liquid</i>	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 40 ml/hl Vitaferm Liquid
Variante 5 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>170 ml/hl Vitamon Liquid</i>	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 20 ml/hl Vitaferm Liquid
Variante 6 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>340 ml/hl Vitamon Liquid</i>	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 40 ml/hl Vitaferm Liquid

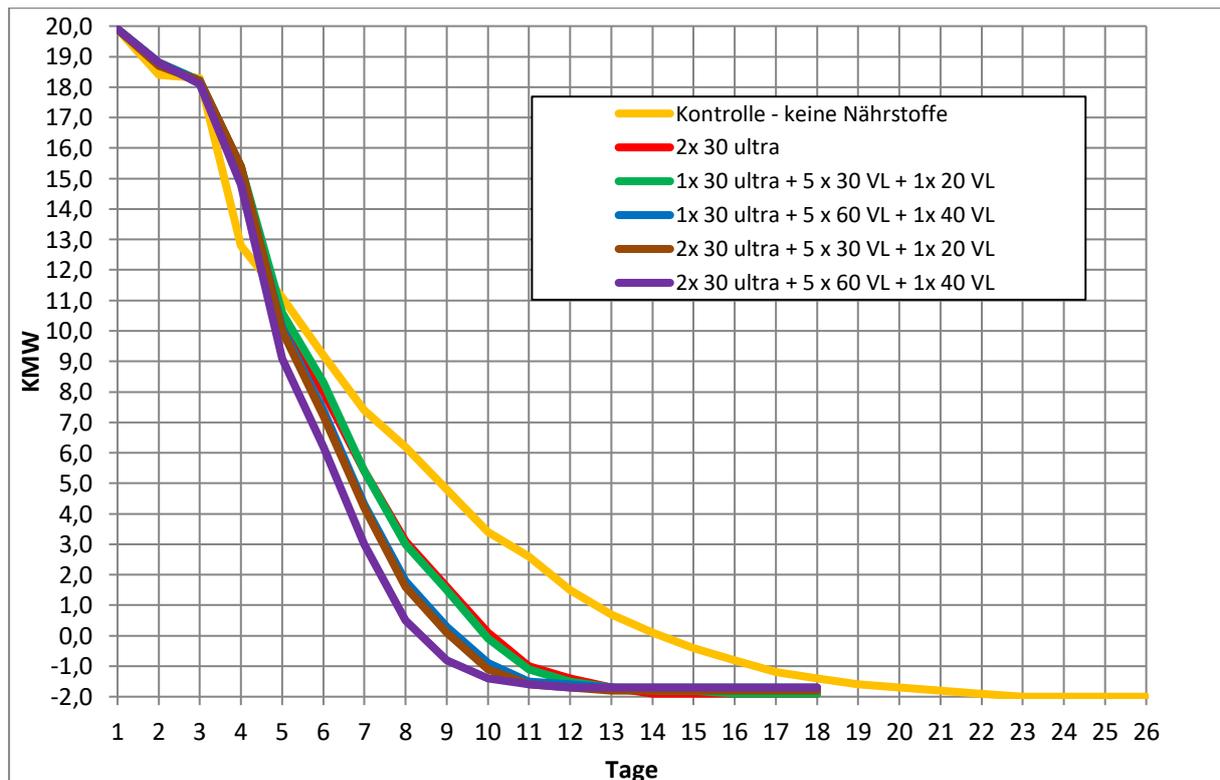
Durchführung

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 April 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.

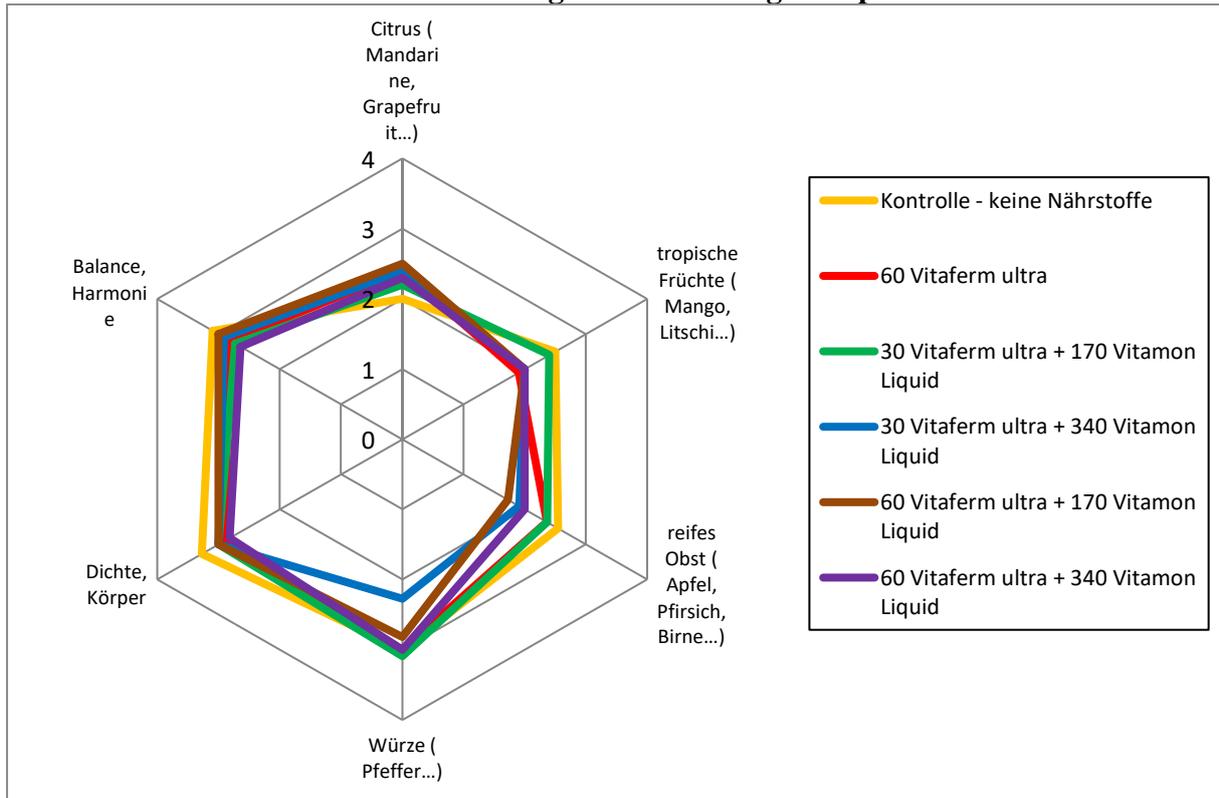
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	26 Tage	14,1 %	1,4 g/l	5,4 g/l	3,31	3,5	1,
Variante 2	18 Tage	14,1 %	1,0 g/l	5,6 g/l	3,26	3,4	1,8
Variante 3	18 Tage	14,0 %	0,7 g/l	5,9 g/l	3,18	3,6	1,8
Variante 4	18 Tage	14,0 %	0,7 g/l	6,4 g/l	3,12	3,8	1,6
Variante 5	18 Tage	14,0 %	0,7 g/l	6,1 g/l	3,15	3,6	1,7
Variante 6	18 Tage	13,9%	0,7 g/l	6,4 g/l	3,11	3,6	1,6

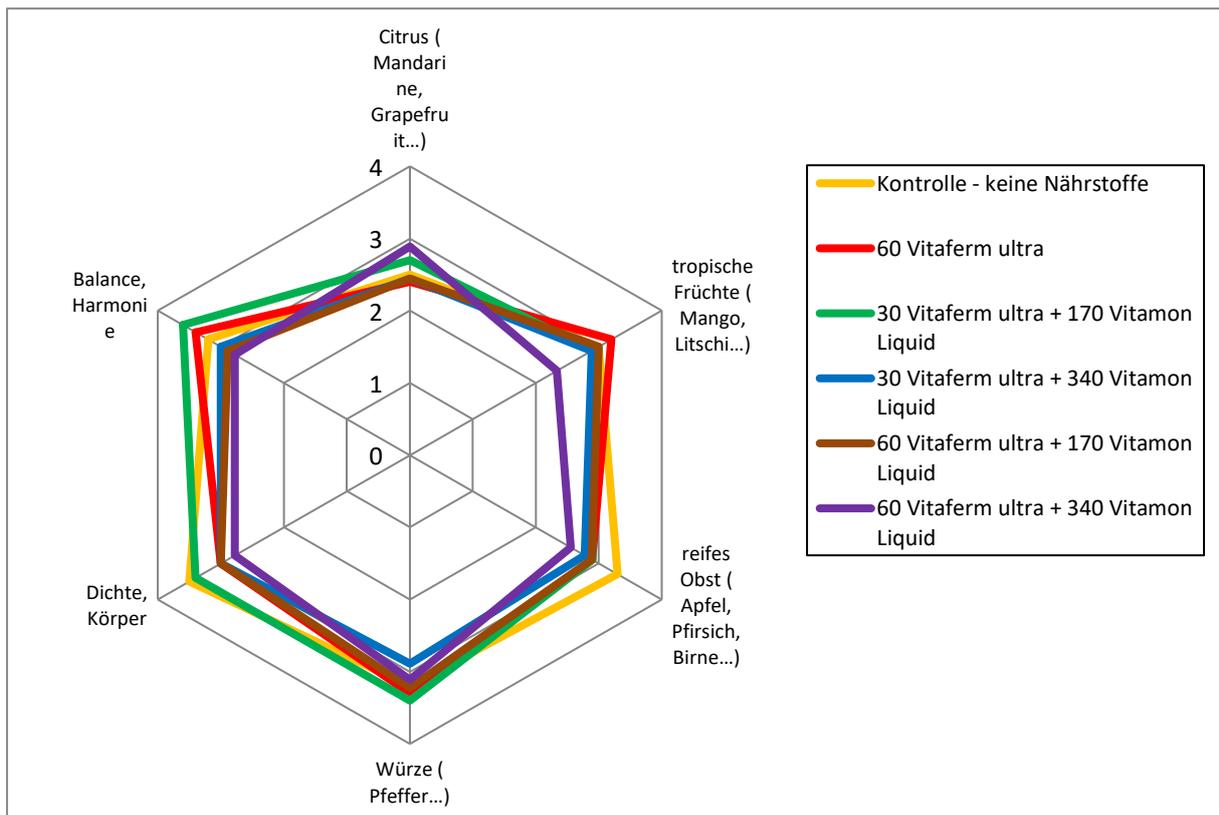
Gärverlauf KMW



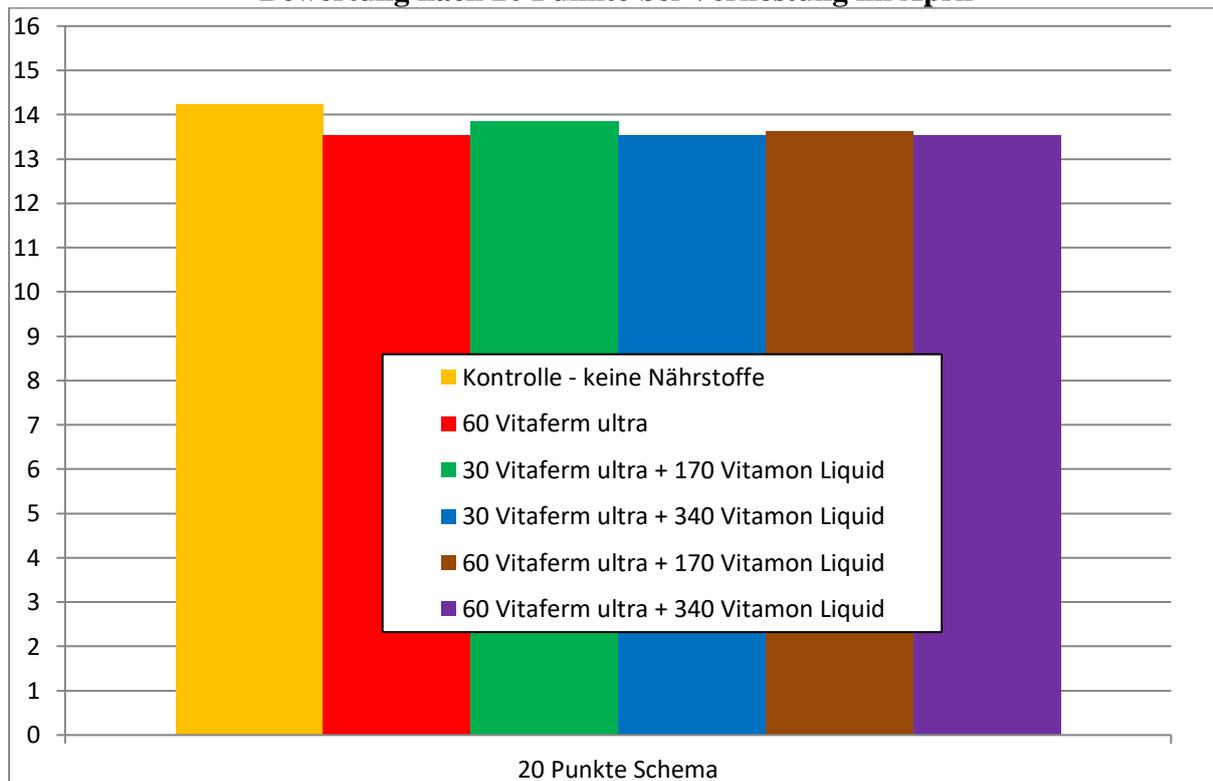
Aromabewertung bei Verkostung im April



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

