

Nährstoffeinsatz bei Grüner Veltliner Ernte 2019

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	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 23.09.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 210	
pH Wert: 3,21	Säure 6,8 g/l	18,6° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

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

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.

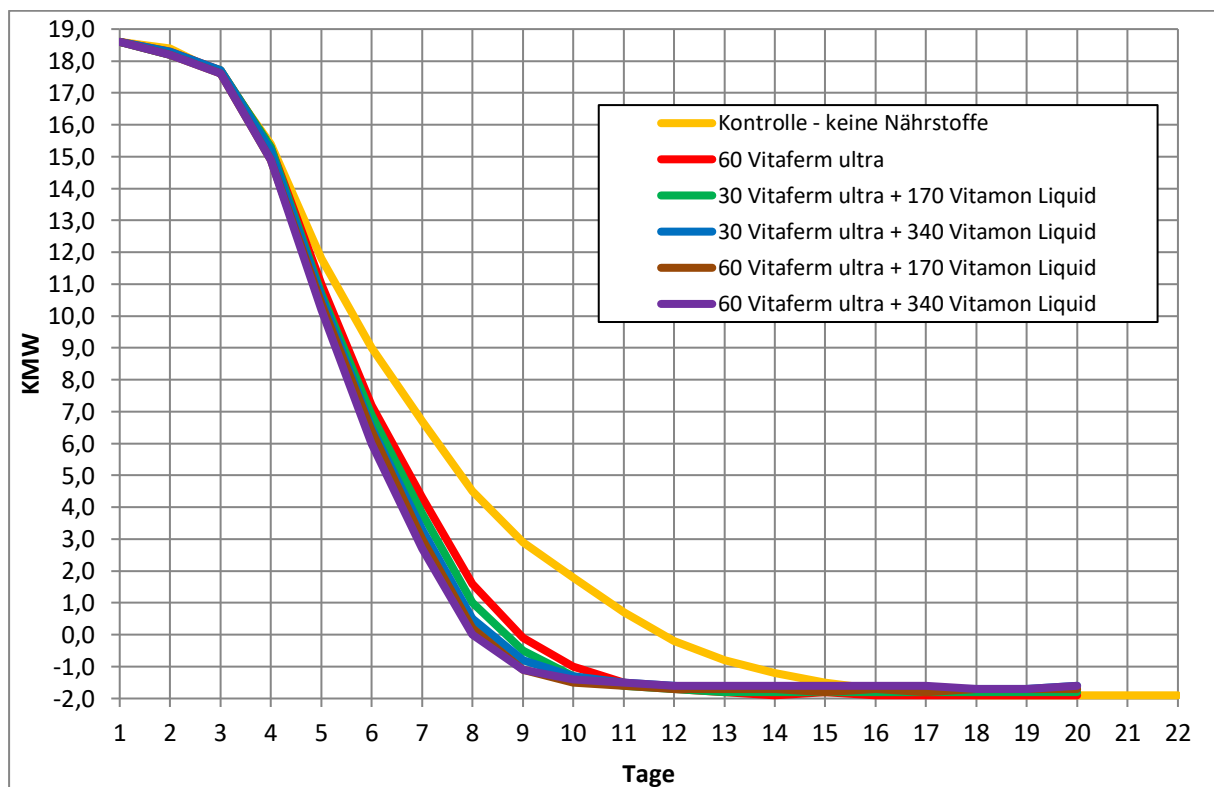
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	22 Tage	13,3 %	0,7 g/l	6,4 g/l	3,25	3,7	2,8
Variante 2	20 Tage	13,3 %	0,4 g/l	6,5 g/l	3,21	3,7	2,7
Variante 3	20 Tage	13,2 %	0,2 g/l	6,9 g/l	3,14	3,8	2,6
Variante 4	20 Tage	13,1 %	0,5 g/l	7,1 g/l	3,14	3,9	2,4
Variante 5	20 Tage	13,2 %	0,2 g/l	7,0 g/l	3,13	3,8	2,5
Variante 6	20 Tage	13,2%	0,6 g/l	7,1 g/l	3,16	3,8	2,4

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Hefenährstoffe 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

