

Vergleich verschiedener Nährstoffe bei Grüner Veltliner 2013

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffe bei Grüner Veltliner Zugabe auf mehrere Teilgaben und Zeitpunkte nach Herstellerangaben

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 08.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,40	Säure 8,1 g/l	18,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
55 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 ml/hl Trenolin FastFlow
15 mg/l SO ₂ in Most	50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
160 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Vergoren mit Oenoferm Veltliner bei 17° Celsius Gärtemperatur		

	Zugabezeitpunkt	Nährstoff
Variante 1		Keine Nährstoffzugabe - Kontrolle
Variante 2	vor Hefezugabe	20 g/hl Vitamon Combi
	2. Tag der Gärung	15 g/hl Vitamon Combi
	4. Tag der Gärung	15 g/hl Vitamon Combi
	6. Tag der Gärung	15 g/hl Vitamon A
Variante 3	vor Hefezugabe	20 g/hl VitaFerm ultra
	2. Tag der Gärung	20 g/hl VitaFerm ultra
	4. Tag der Gärung	20 g/hl VitaFerm ultra
	6. Tag der Gärung	20 g/hl VitaFerm ultra
Variante 4	vor Hefezugabe	20 g/hl VitaFerm ultra
	2. Tag der Gärung	15 g/hl Vitamon A
	4. Tag der Gärung	20 g/hl VitaFerm ultra
	6. Tag der Gärung	20 g/hl VitaFerm ultra + 15 g/hl Vitamon A
Variante 5	vor Hefezugabe	20 g/hl VitaFerm ultra
	1. Tag der Gärung	15 ml/hl Litto Thiamol P
	2. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P
	3. Tag der Gärung	15 ml/hl Litto Thiamol P
	4. Tag der Gärung	20 g/hl VitaFerm ultra
	5. Tag der Gärung	15 ml/hl Litto Thiamol P
	6. Tag der Gärung	15 ml/hl Litto Thiamol P
	7. Tag der Gärung	15 ml/hl Litto Thiamol P

Variante 6	Zum Hefeansatz	VitaDrive
	vor Hefezugabe	30 ml/hl Litto Thiamol P
	1. Tag der Gärung	40 ml/hl Litto Thiamol P
	2. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P
	3. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P
	4. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P
	5. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P
	6. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P
	7. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

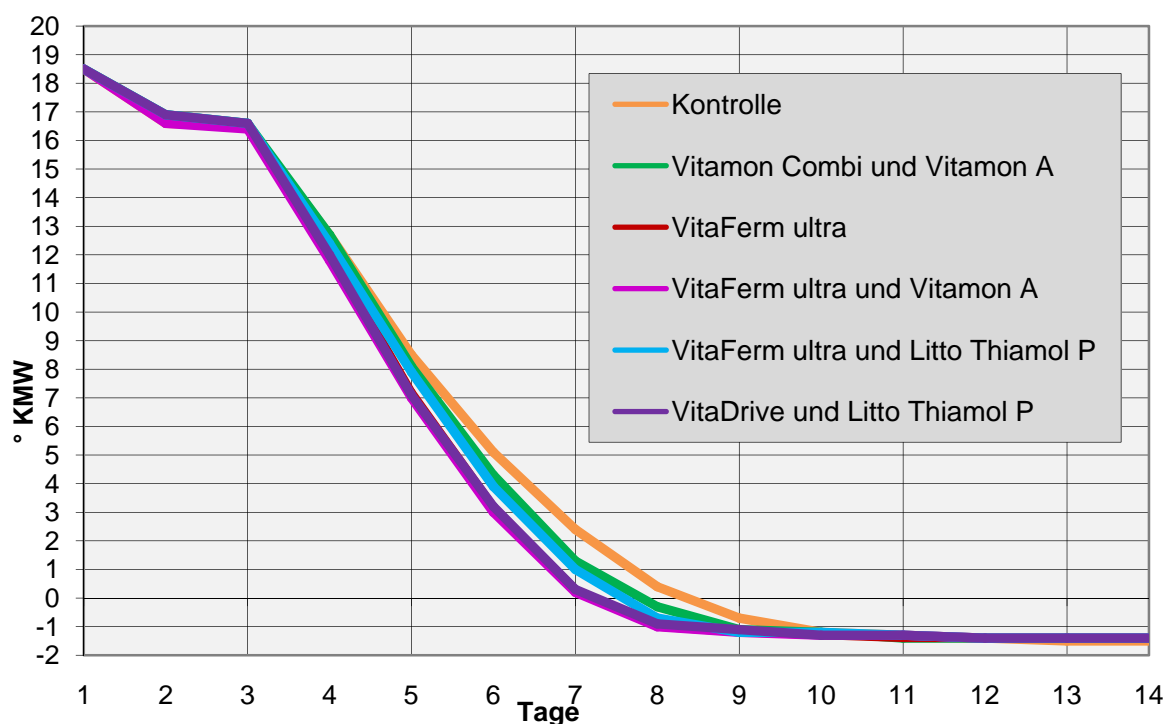
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Alle Varianten wurden auf 6,6 g/l entsäuert

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. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

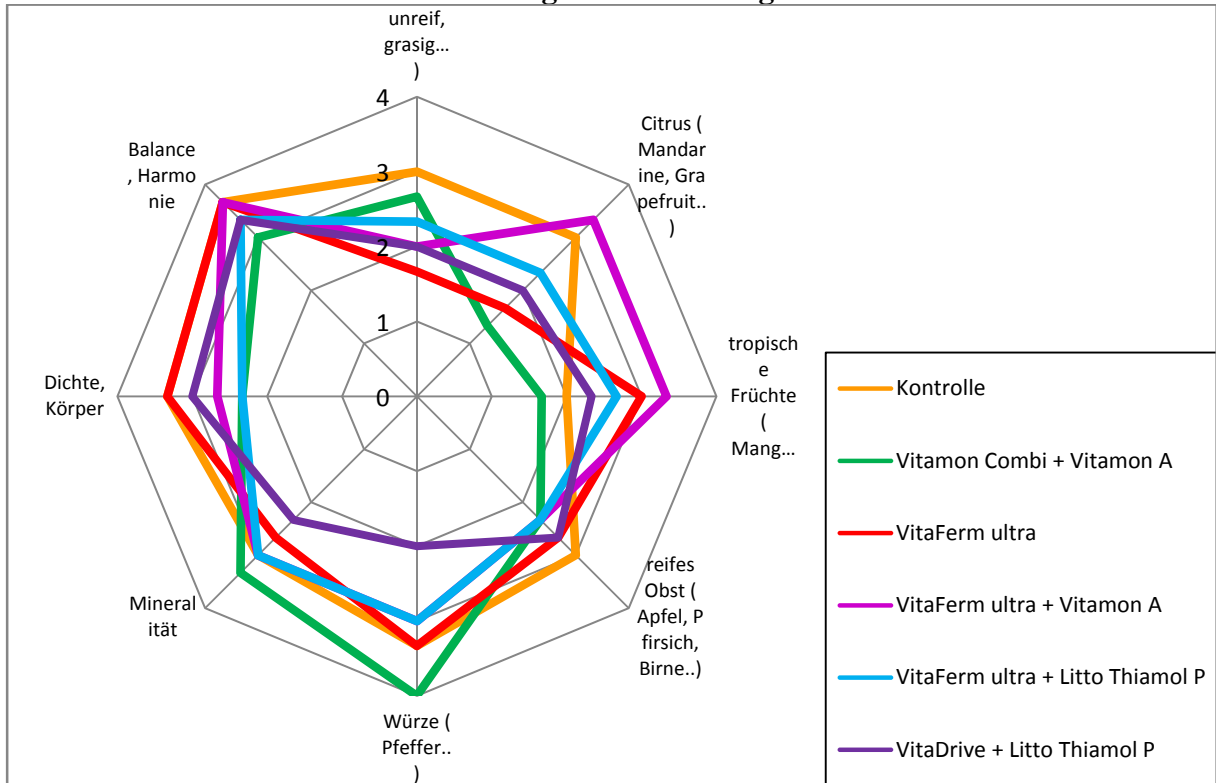
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	14 Tage	12,7 %	0 g/l	7,1 g/l	3,31	2,4	3,8
Variante 2	14 Tage	12,6 %	0 g/l	7,2 g/l	3,35	2,4	3,7
Variante 3	14 Tage	12,7 %	0 g/l	7,2 g/l	3,34	2,4	3,8
Variante 4	14 Tage	12,7 %	0 g/l	7,1 g/l	3,36	2,3	3,8
Variante 5	14 Tage	12,7 %	0 g/l	7,3 g/l	3,30	2,3	3,9
Variante 6	14 Tage	12,6 %	0 g/l	7,5 g/l	3,29	2,4	3,9

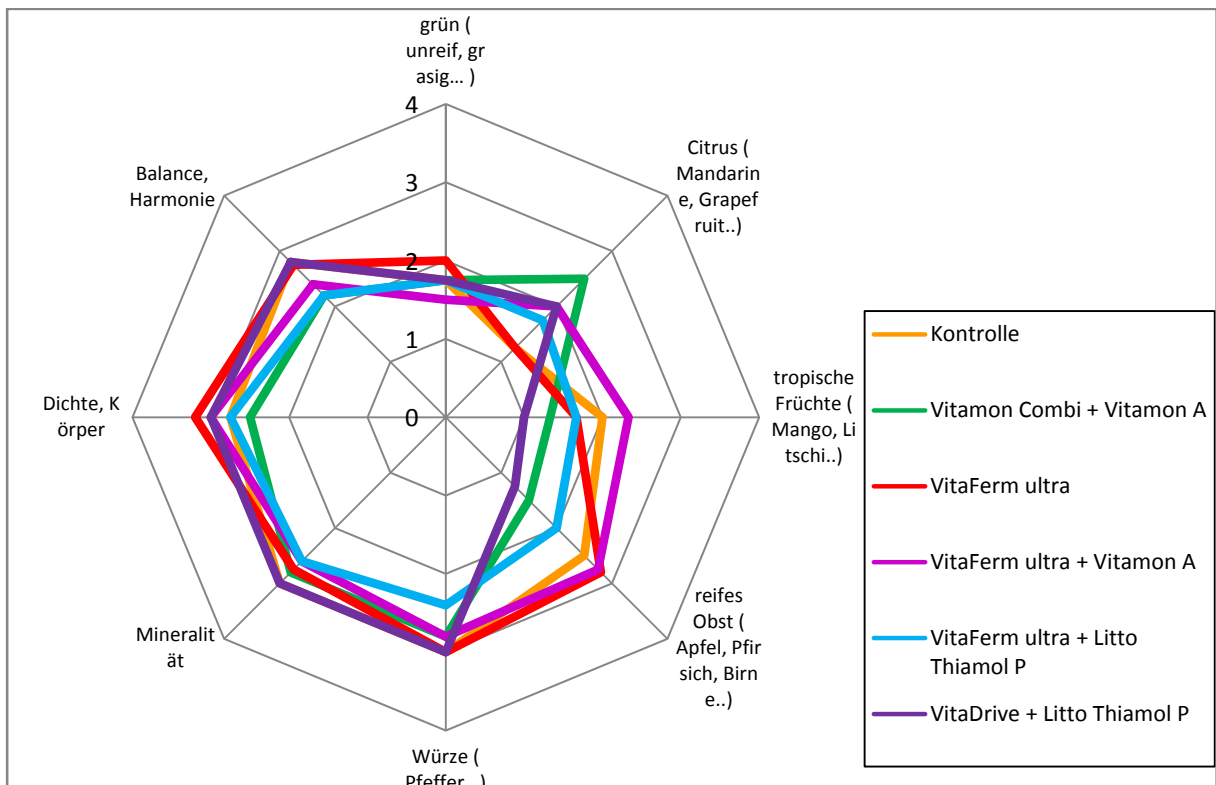
Gärverlauf KMW



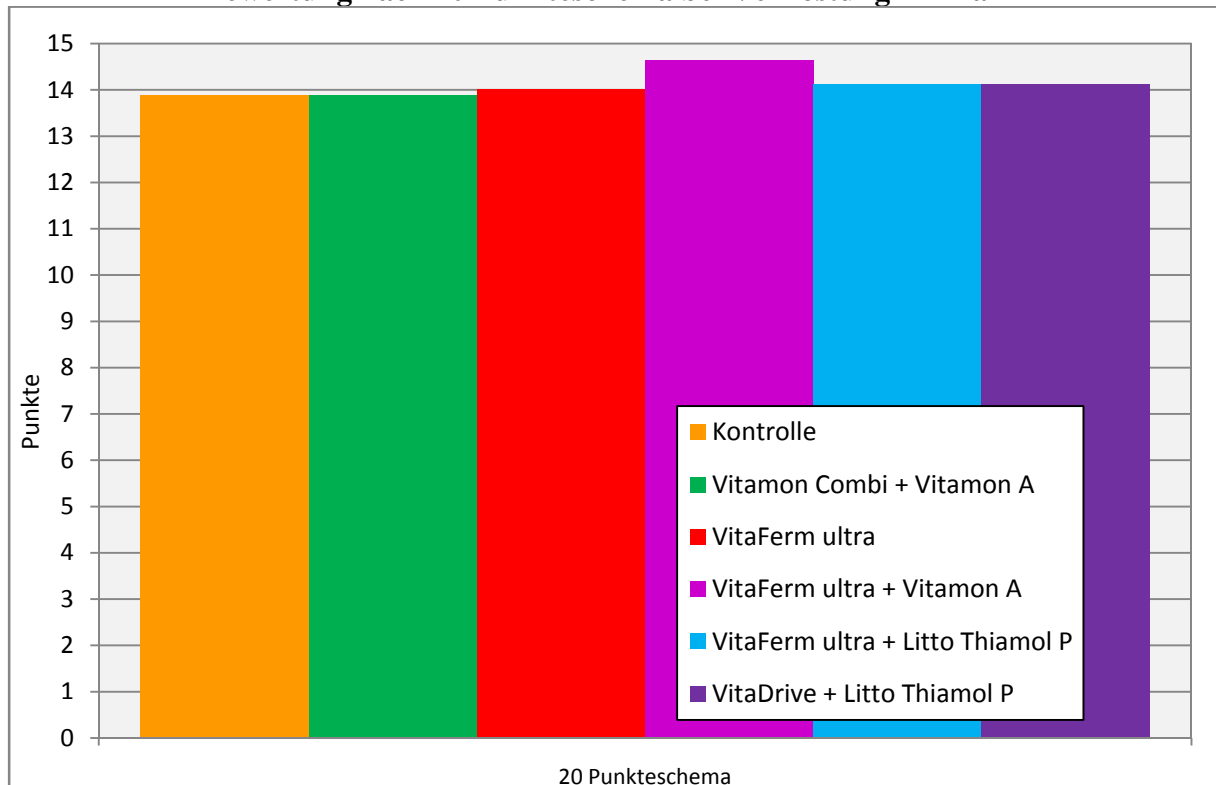
Aromabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkteschema bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkteschema bei Verkostung im Juni

