

Blauer Portugieser 2013 - Pflanzenschutz

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Oidiumbekämpfung mit Netzschwefel solo im Vergleich zu einer standardisierten biologischen Pflanzenschutzvariante

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 09.10.2013	Teilweise Oidium belastetes Traubenmaterial	

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	17,5	3,57	6,3 g/l
Variante 2	16,0	3,47	6,6 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl Trenolin Color DF	
12 g/hl Preziso Taninn Maische	Maischegärung
Vergoren mit Preziso rot & fruchtig	3 x Unterstossen pro Tag
Alle Varianten angereichert auf 19° KMW	

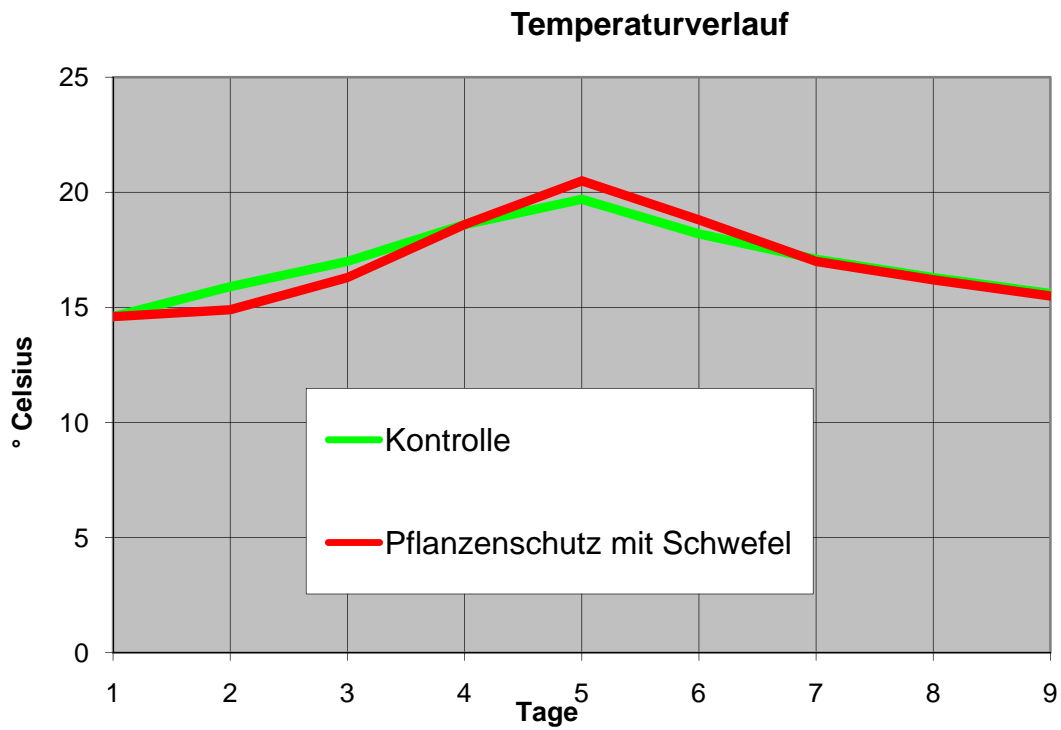
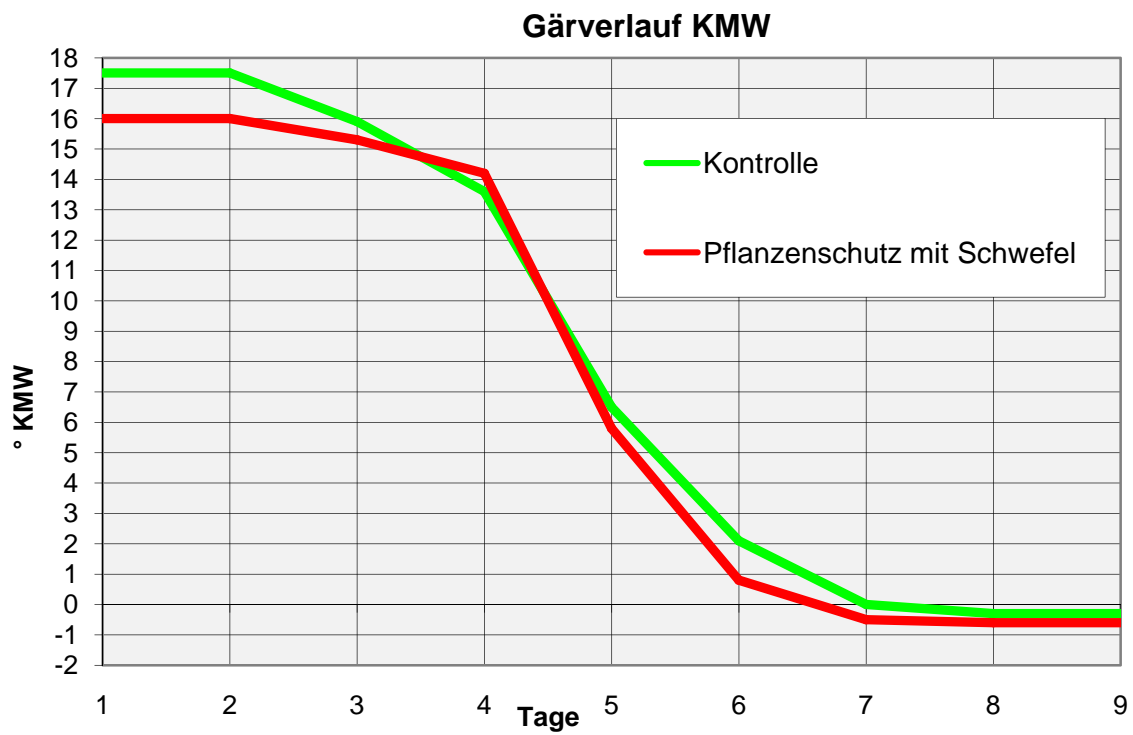
Variante 1	Kontrolle – Biologischer Pflanzenschutz
Variante 2	Pflanzenschutz nur mit Netzschwefel

Durchführung

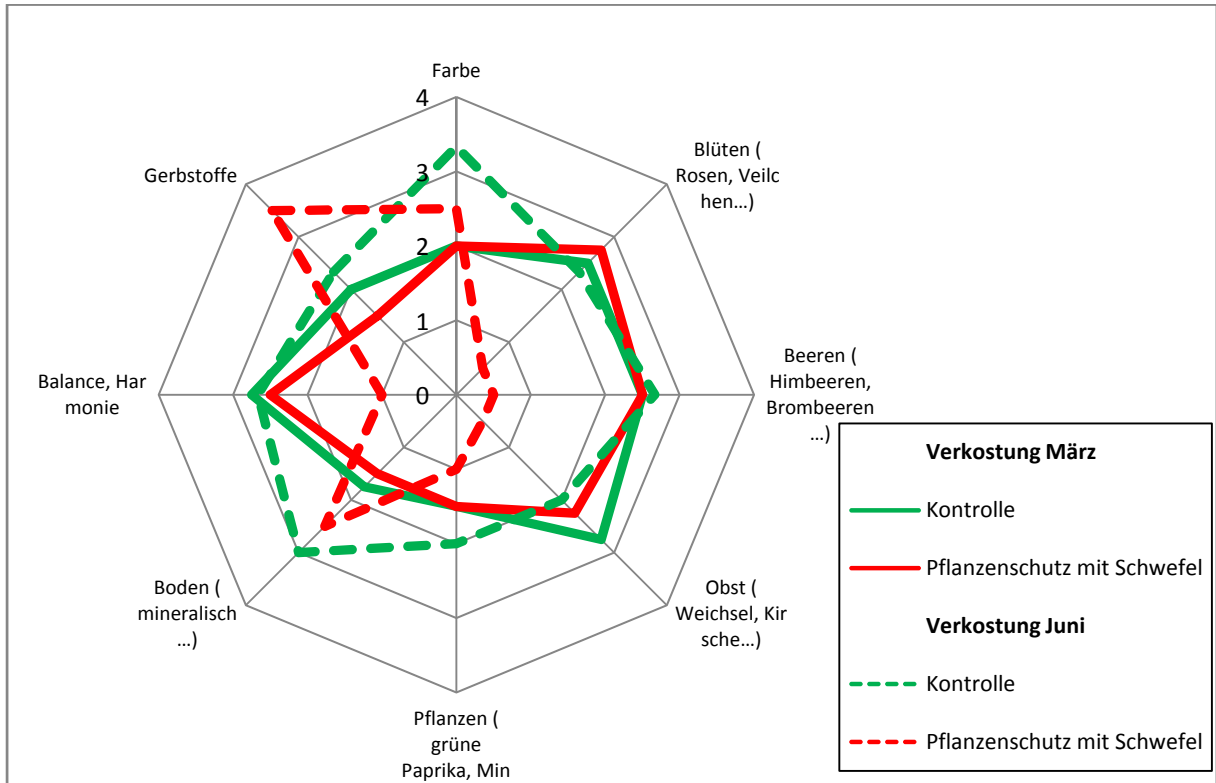
Stark befallenes Traubenmaterial wurde ausselektioniert.
Vergoren im 60 l Maischefaß.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von MaloStar Fruit eingeleitet.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni 2014 mit je 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffer (1 bis 2) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Bereits bei der Maischegärung war bei Variante 2 ein „fauliger“ Geruch bemerkbar.
Bei den Verkostungen wurde die Variante 2 (mit Netzschwefel) im März teilweise mit Bockser bezeichnet, im Juni wurde Variante 2 zu 100 % mit Bockser bewertet.

Weinwerte nach dem Biologischen Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Variante 1	9 Tage	13,1 %	0,5 g/l	4,3 g/l	3,72	1,5	0,2	1,9
Variante 2	9 Tage	12,7 %	0,5 g/l	4,5 g/l	3,56	1,5	0,2	1,8



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

