

Blauer Portugieser 2019 Oidiumbefall

Bearbeiter

| | |
|---|-----------------------|
| Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Frank Andreas | NÖ Landesweingut Retz |
|---|-----------------------|

Auswirkungen von unterschiedlichen Oidium Befallsstärken auf die Qualität des Weines

Lesegradation

| | | |
|-----------------|-----------------------------|-----------------------|
| 18,3 – 20,8°KMW | Gollitsch / Pflanzjahr 1992 | Lesedatum: 23.09.2019 |
|-----------------|-----------------------------|-----------------------|

| | |
|------------|--------------------------------------|
| Variante 1 | Kontrolle – gesundes Traubenmaterial |
| Variante 2 | 1% bis 10% Oidiumbefall |
| Variante 3 | 10% bis 50% Oidiumbefall |
| Variante 4 | Mehr als 50% Oidiumbefall |

Mostwerte

| | g/Traube | Traubenanzahl | °KMW | pH Wert | Gesamtsäure |
|------------|----------|---------------|-------|---------|-------------|
| Variante 1 | 210 g | 200 Stück | 18,3° | 3,35 | 6,7 g/l |
| Variante 2 | 210 g | 235 Stück | 18,8° | 3,39 | 6,4 g/l |
| Variante 3 | 160 g | 248 Stück | 19,1° | 3,49 | 8,0 g/l |
| Variante 4 | 100 g | 235 Stück | 20,8° | 3,49 | 8,5 g/l |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|-----------------------------|---------------|--------------------------|
| 20 ml/hl IOC Saft/Maische | Maischegärung | |
| Vergoren mit Oenoferm Color | | 3 x unterstossen pro Tag |

Durchführung

Bei der Weinlese wurden die Trauben nach unterschiedlichen Befallsgraden sortiert und getrennt verarbeitet. In der Maische erfolgte nur ein Enzymeinsatz sowie die Zugabe einer Reinzuchthefer. Um die „Oidiumtöne“ nicht zu überdecken wurden auch keine Tannine oder sonstige Behandlungsmittel verwendet.

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 BiStart Vitale SK11 eingeleitet.

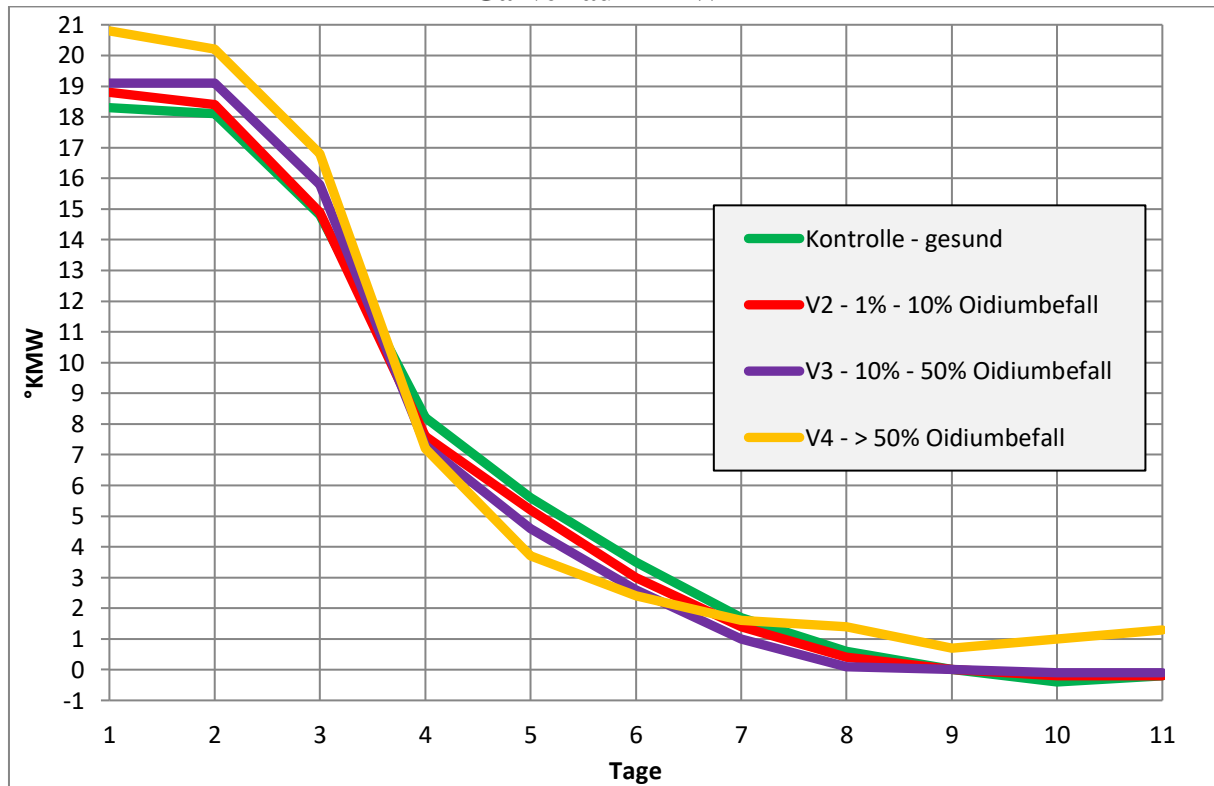
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20-Punkte Schema beurteilt wurde.

Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS | Fl.Säure |
|-------------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|----------|
| V1 -Kontrolle | 11 Tage | 12,5 % | 2,0 g/l | 5,2 g/l | 3,66 | 2,8 | 0,6 | 1,2 |
| V2 - 1% -10% | 11 Tage | 12,4 % | 2,5 g/l | 4,8 g/l | 3,66 | 2,8 | 0,4 | 0,9 |
| V3 - 10% -50% | 11 Tage | 12,9 % | 2,8 g/l | 5,3 g/l | 3,73 | 2,6 | 0,5 | 1,2 |
| V4 - mehr als 50% | 11 Tage | 14,4 % | 3,8 g/l | 6,1 g/l | 3,87 | 2,5 | 0,6 | 1,6 |

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Blauer Portugieser Oidiumbefall 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

