

Zweigelt 2013 - Pflanzenstärkungsmittel

Bearbeiter

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

Einsatz von verschiedenen Pflanzenstärkungsmittel bei Zweigelt

Lesegradation

Stellen	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 23.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 ml/hl Trenolin Rouge DF	Maischegärung	
Hefe: Oenoferm Zweigelt	Gärtemperatur ca 19° C	Alle angereichert auf 19° KMW

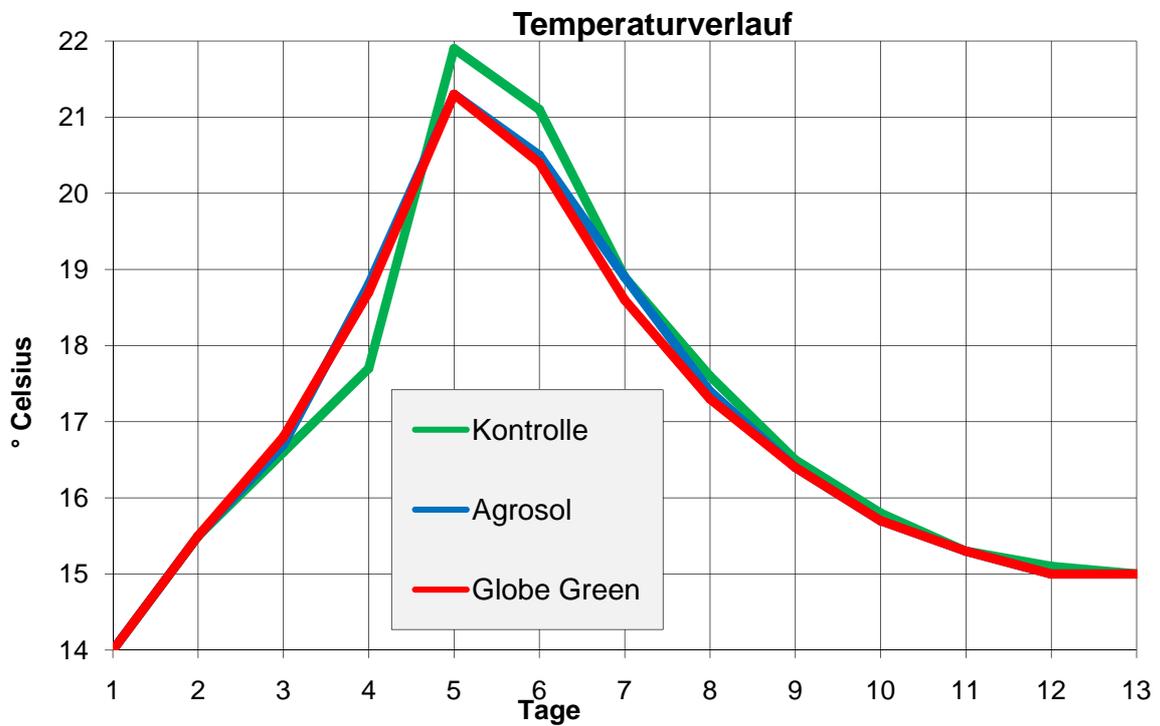
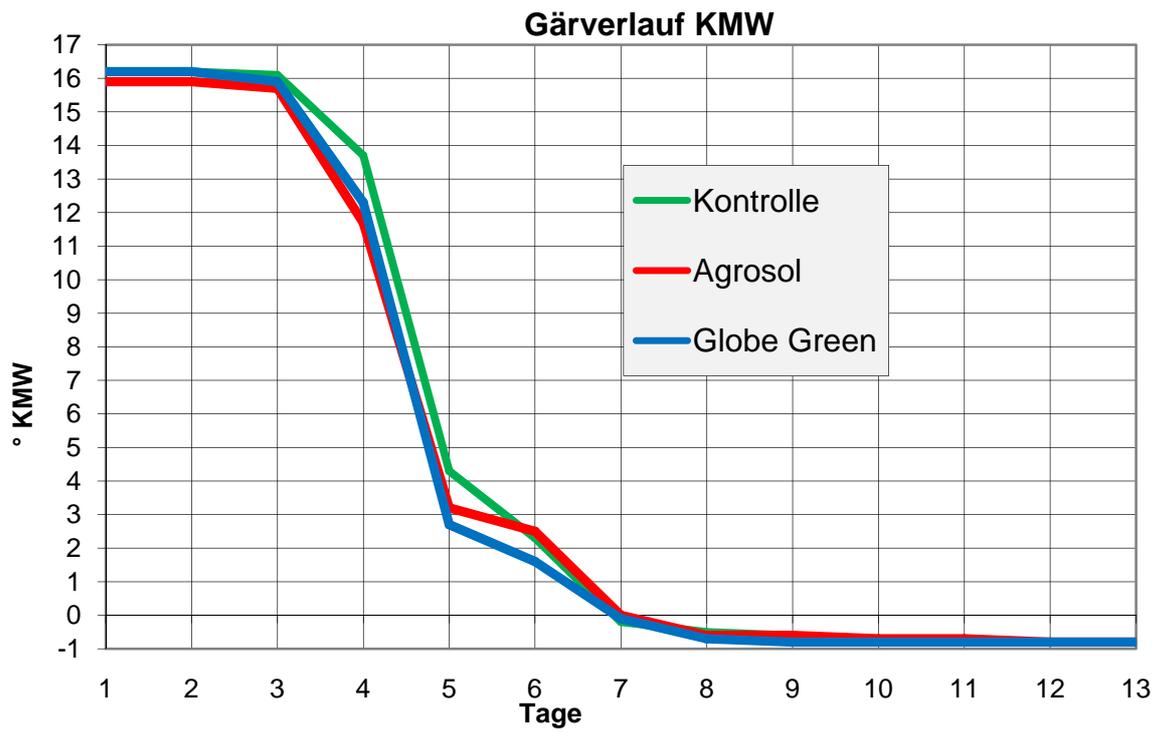
	KMW	Säure	pH Wert	kg/Stock
Kontrolle	16,2°	5,6 g/l	3,24	3,42 kg
Agrosol	15,6°	6,1 g/l	3,36	3,30 kg
Globe Green	15,9°	5,8 g/l	3,36	3,21 kg

Durchführung

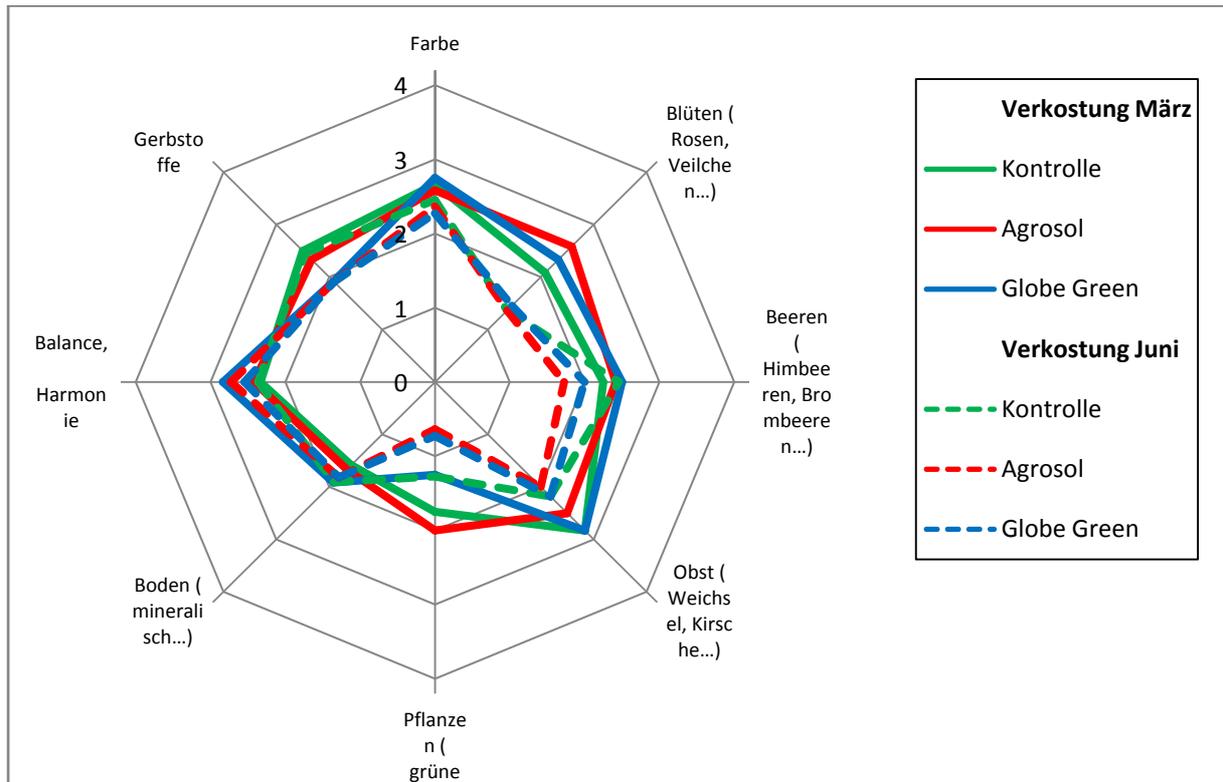
Vergoren im 60 l Maischefaß. Die Maische wurde 3 mal am Tag untergestossen. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Allen Varianten wurde nach der Pressung BSA Bakterien Malostar Cream zugesetzt. Nach Ende des Biologischen Säureabbaues – ca 6 Wochen – wurden alle Varianten umgezogen. Die erste Schwefelung erfolgte 3 Wochen nach dem Umziehen. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffermethode beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte nach dem Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Kontrolle	12 Tage	12,6 %	0 g/l	5,3 g/l	3,46	2,1	1,0	1,8
Agrosol	12 Tage	12,6 %	0 g/l	5,4 g/l	3,43	2,4	1,0	1,8
Globe Green	12 Tage	12,5 %	0 g/l	5,4 g/l	3,45	2,3	1,0	1,8



Aromenvergleich bei Verkostung im März und Juni



Bewertung nach Rangziffer bei Verkostung im März und Juni

