

Grüner Veltliner Ernte 2018 – pH Wert Absenkung

Bearbeiter

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

Vergleich von Weinsäure und einer Kombination aus Weinsäure und Milchsäure mit einer Kontrolle – Ausmaß der pH Wert Absenkung im Most

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 19.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,48	Säure 6,8 g/l	18,2 ° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 g/hl GE auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert	
1 StdMaischestandzeit	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorninsäure
50 g/hl OenoPur	20 mg/l SO ₂ in Most	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Hefe: Preziso weiss&fruchtig	Gärtemperatur 16° Celsius	60 g/hl BasisB in die Gärung

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	1,5 g/l Weinsäure
Variante 3	1,5 g/l Milchsäure
Variante 4	1,5 g/l Äpfelsäure
Variante 5	0,75 g/l Weinsäure + 0,75 g/l Milchsäure

Mostwerte nach Säurezusatz	Gesamtsäure	pH Wert
Kontrolle	6,8 g/l	3,48
1,5 g/l Weinsäure	8,3 g/l	3,30
1,5 g/l Milchsäure	8,2 g/l	3,38
1,5 g/l Äpfelsäure	8,6 g/l	3,38
0,75 g/l Weinsäure + 0,75 g/l Milchsäure	8,3 g/l	3,37

Durchführung

Säurezugabe in den blanken Most nach Entschleimung. Messung der Säurewerte ca ½ Stunde nach Säurezugabe – danach Hefezugabe und Einstellung der Gärtemperatur. Vergoren im 35 l Glasballon.
Die 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 April und im Juni mit je 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des

Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

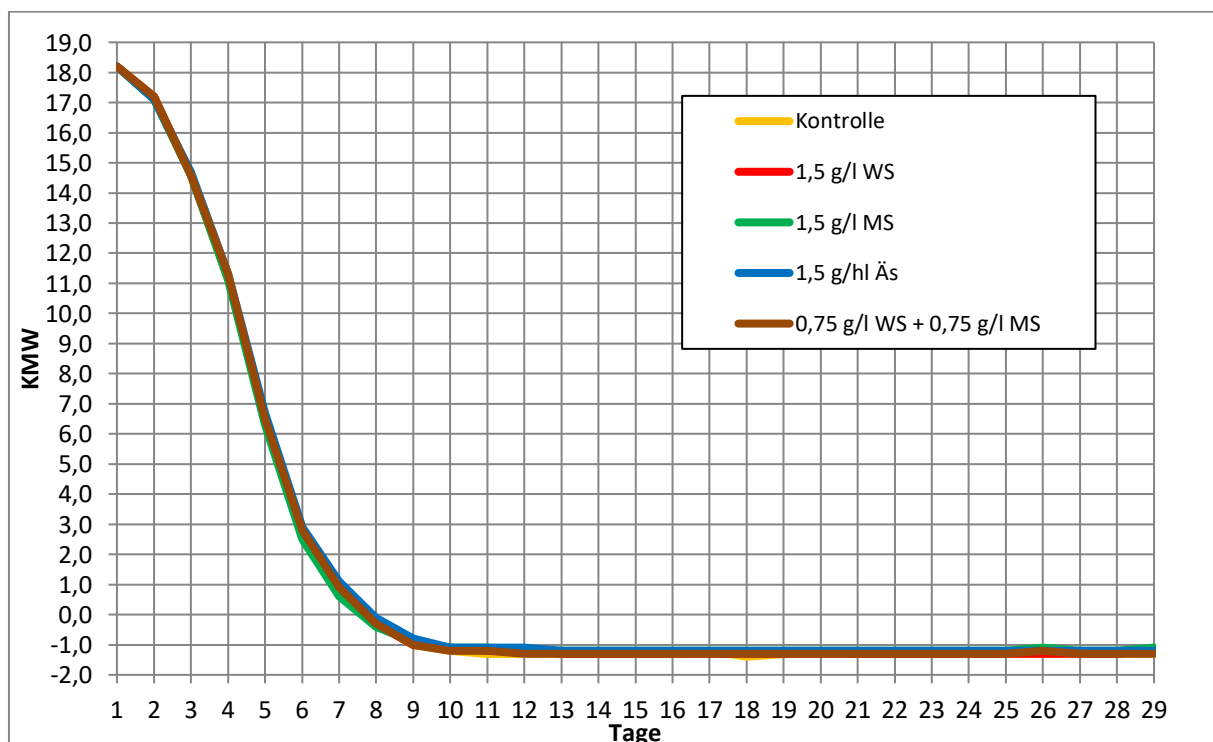
Bemerkungen

Bei der Verkostung im April wurde bei der Kontrolle weniger Frische und Fruchtigkeit festgestellt, bei den anderen Parametern wurden nur kleinere Unterschiede bemerkt. Weinsäure wurde im Vergleich zur Kombination aus Weinsäure und Milchsäure mineralischer und frischer (Citrus..) bewertet.

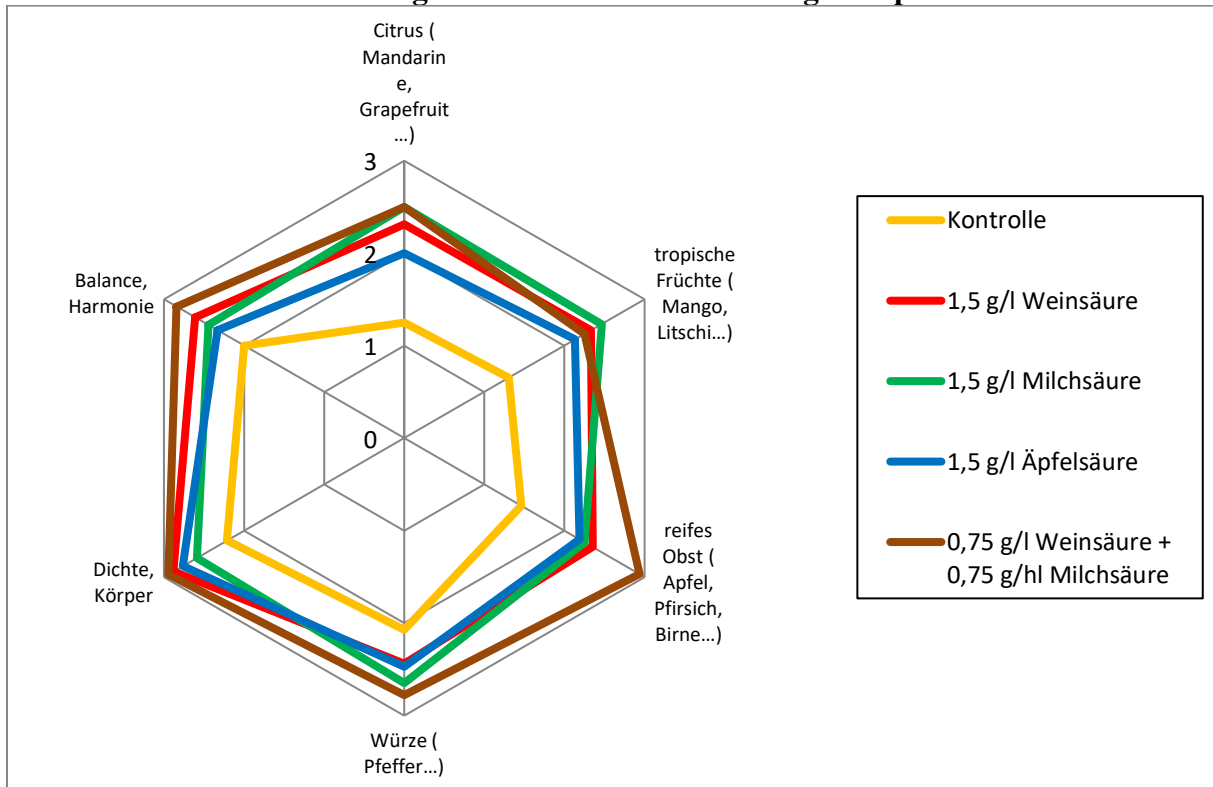
Bei der Verkostung im Juni ist der Unterschied bei der Kontrolle noch größer (wenig Frische, Würze, Mineralik) wobei die reife Obstnoten stärker hervortreten. Die Kombination aus Weinsäure und Milchsäure wurde im Juni als würzig, pfeffriger bewertet als die Weinsäure alleine. Ansonsten wurden keine größeren Unterschiede festgestellt. Als Fazit dieser Varianten ist auch beim Gesamteindruck zu bemerken das jede pH Wert Absenkung (Säurezugabe) eine Verbesserung der Aromatik und Frische des Weines im Vergleich zur Kontrolle ist, wobei die mikrobielle Stabilität durch die pH Wert Absenkung einen sehr wichtigen Faktor darstellt.

Weinwerte

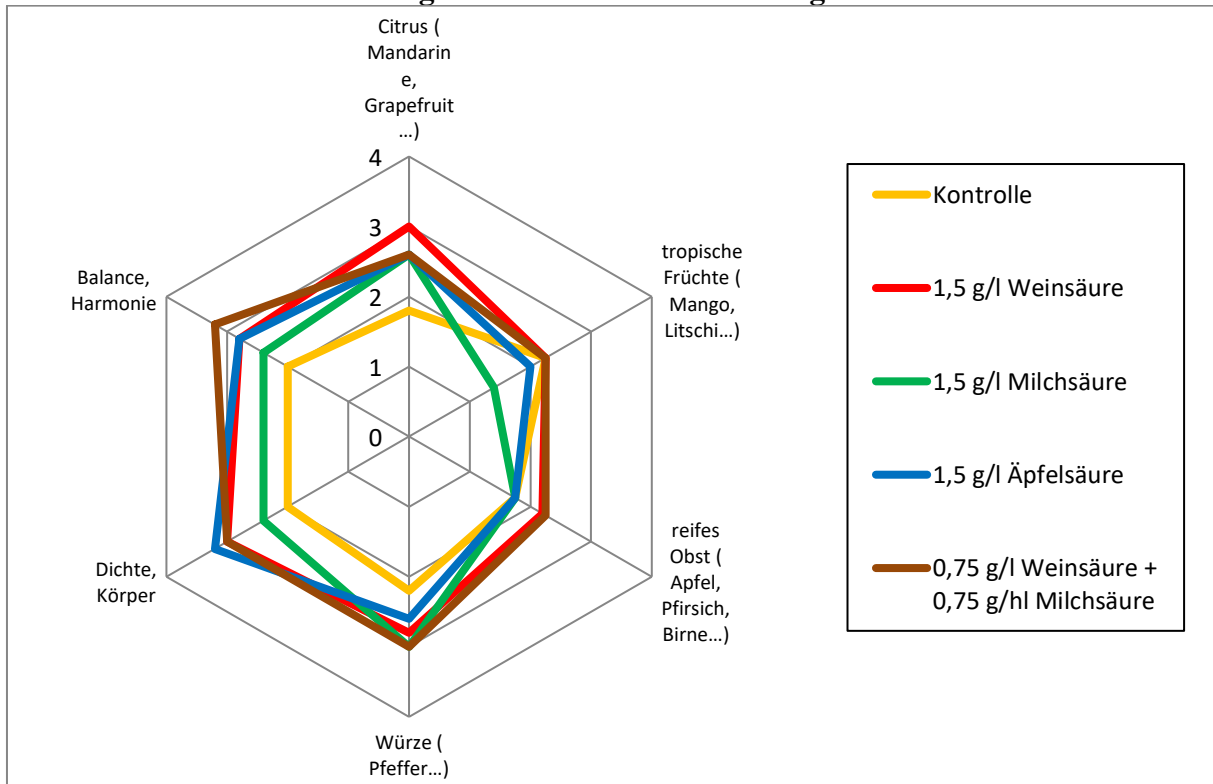
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	16 Tage	12,4 %	1,1 g/l	5,9 g/l	3,43	2,7	2,5
Weinsäure	16 Tage	12,4 %	1,0 g/l	6,8 g/l	3,23	3,3	2,2
Milchsäure	16 Tage	12,3%	1,1 g/l	7,1 g/l	3,33	3,0	1,6
Äpfelsäure	16 Tage	12,3%	1,2 g/l	7,3 g/l	3,31	2,7	3,3
Weinsäure + Milchsäure	16 Tage	12,4 %	1,1 g/l	6,8 g/l	3,29	2,9	2,1



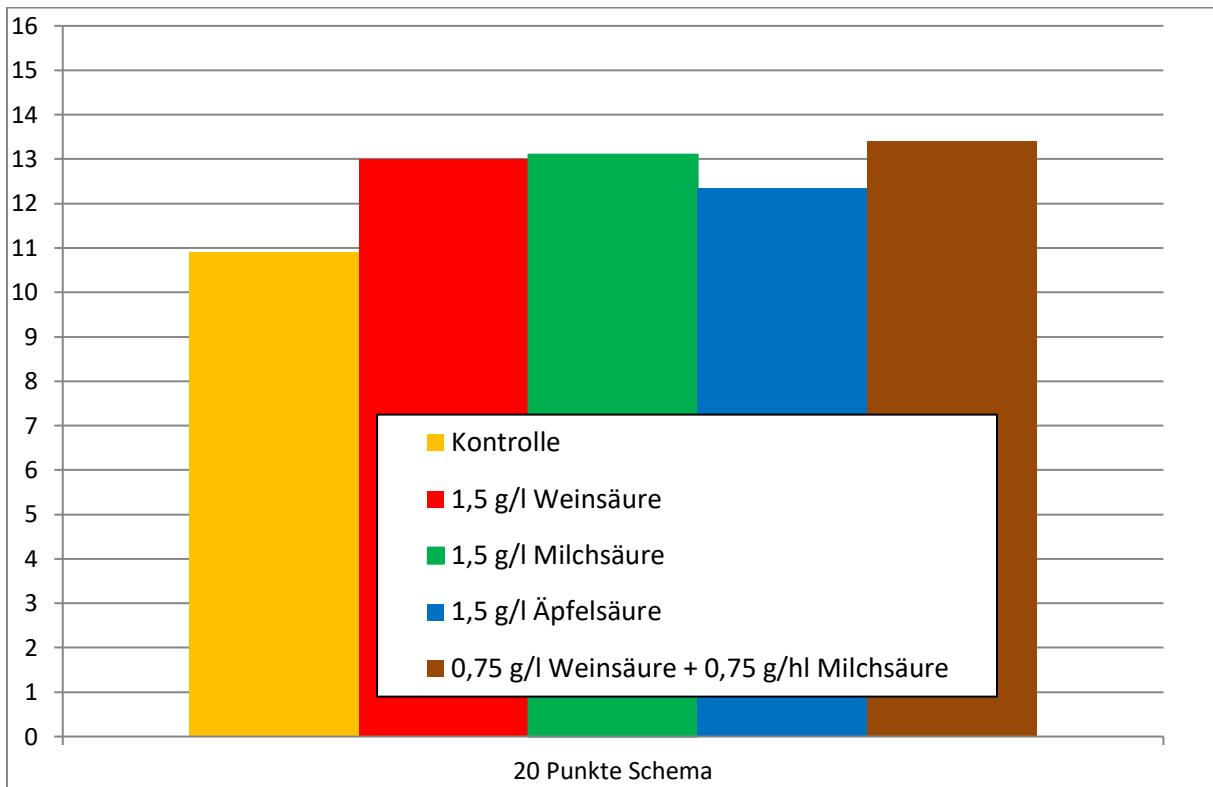
Bewertung der Aromen bei Verkostung im April



Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkte bei Bewertung im April



Gesamteindruck nach 20 Punkte bei Bewertung im Juni

