

Pinot Noir 2014 Ertragsregulierung

Bearbeiter

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

Vergleich von verschiedenen Traubenansatzregulierungs-Maßnahmen bei Pinot noir

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 03.10.2014	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Behandlung mit Regalis (in abgehende Blüte)
Variante 2	Trauben teilen
Variante 3	Ausdünnen auf eine Traube pro Trieb
Variante 4	Kontrolle

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	17,3	2,90	11,9
Variante 2	17,1	2,90	12,2
Variante 3	17,8	2,85	12,4
Variante 4	16,9	2,89	11,9

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

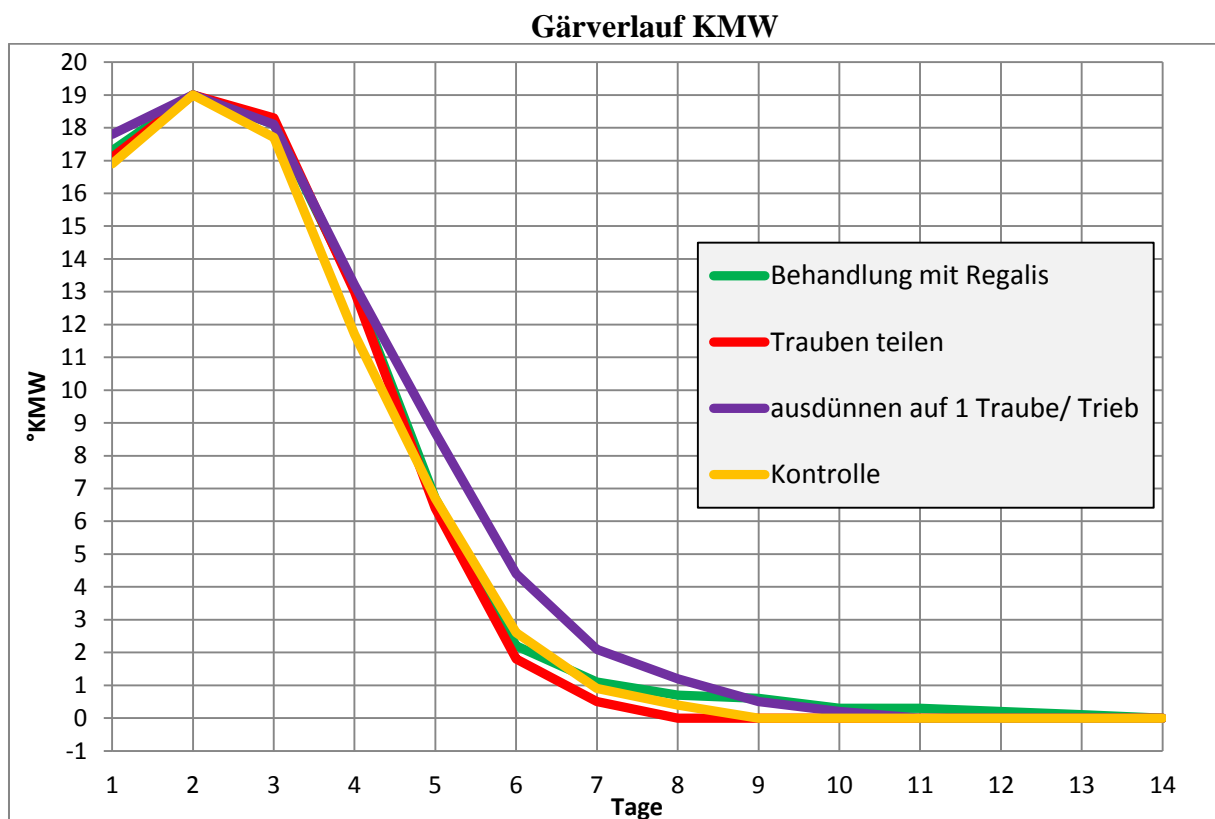
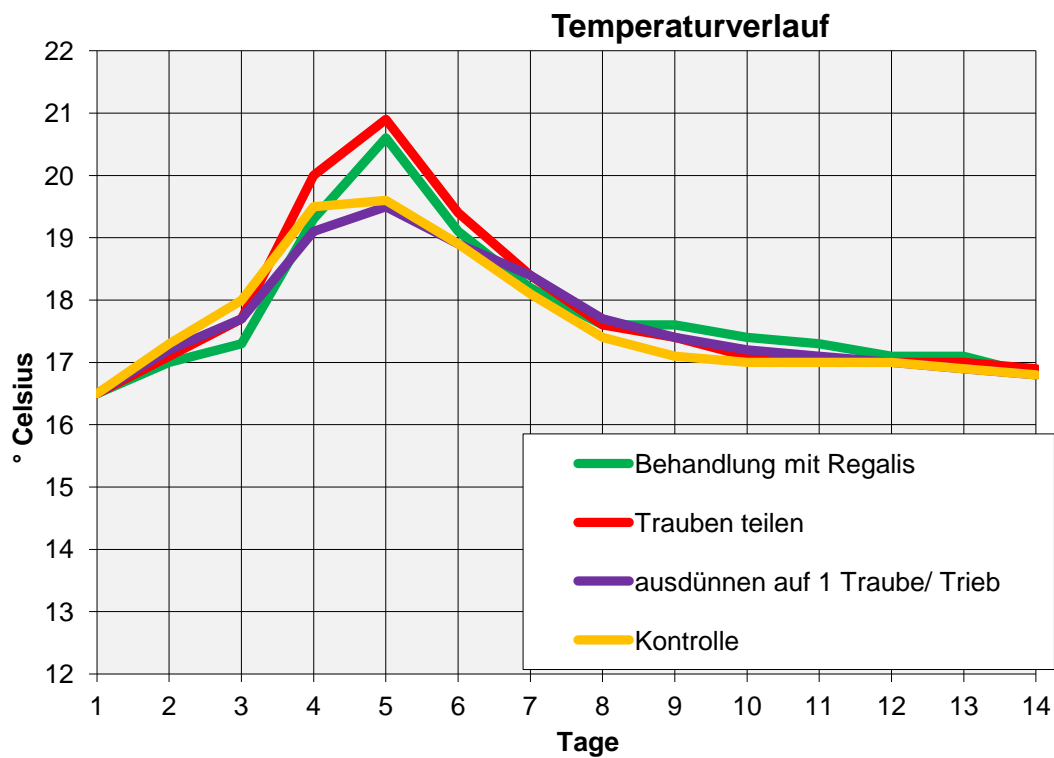
10 ml/hl Trenolin Rouge	In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung
Vergoren mit FermiRouge		3 x unterstossen pro Tag
Alle Varianten angereichert auf 19° KMW		

Durchführung

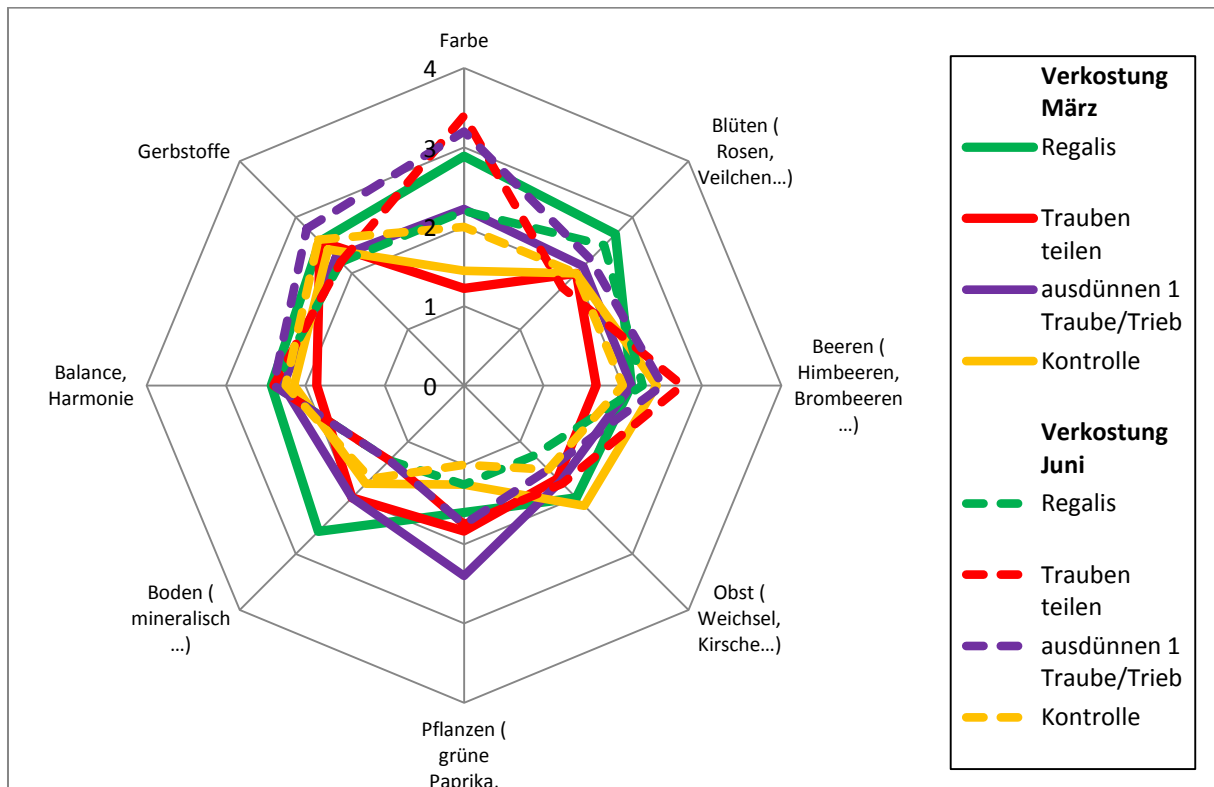
Vergoren im 50 l Maischefaß.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von Malostar Cream eingeleitet.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffer (1 bis 4) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Var 1 - Regalis	14 Tage	11,9 %	0,2 g/l	5,8 g/l	3,47	0,7	0,2	3,0
Var 2 – Trauben teilen	14 Tage	12,0 %	0,1 g/l	5,8 g/l	3,51	0,6	0,2	3,2
Var 3 - ausdünnen	14 Tage	12,1 %	0 g/l	5,8 g/l	3,51	0,5	0,2	2,9
Var 4 - Kontrolle	14 Tage	11,7 %	0 g/l	6,1 g/l	3,57	0,5	0,2	3,0



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

