

Pinot Noir 2015 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: 12.10.2015	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	3,15 kg	19,7°	3,38	6,7 g/l
Variante 2	3,52 kg	19,9°	3,40	6,6 g/l
Variante 3	2,16 kg	21,2°	3,51	6,7 g/l
Variante 4	2,43 kg	21,2°	3,49	6,2 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

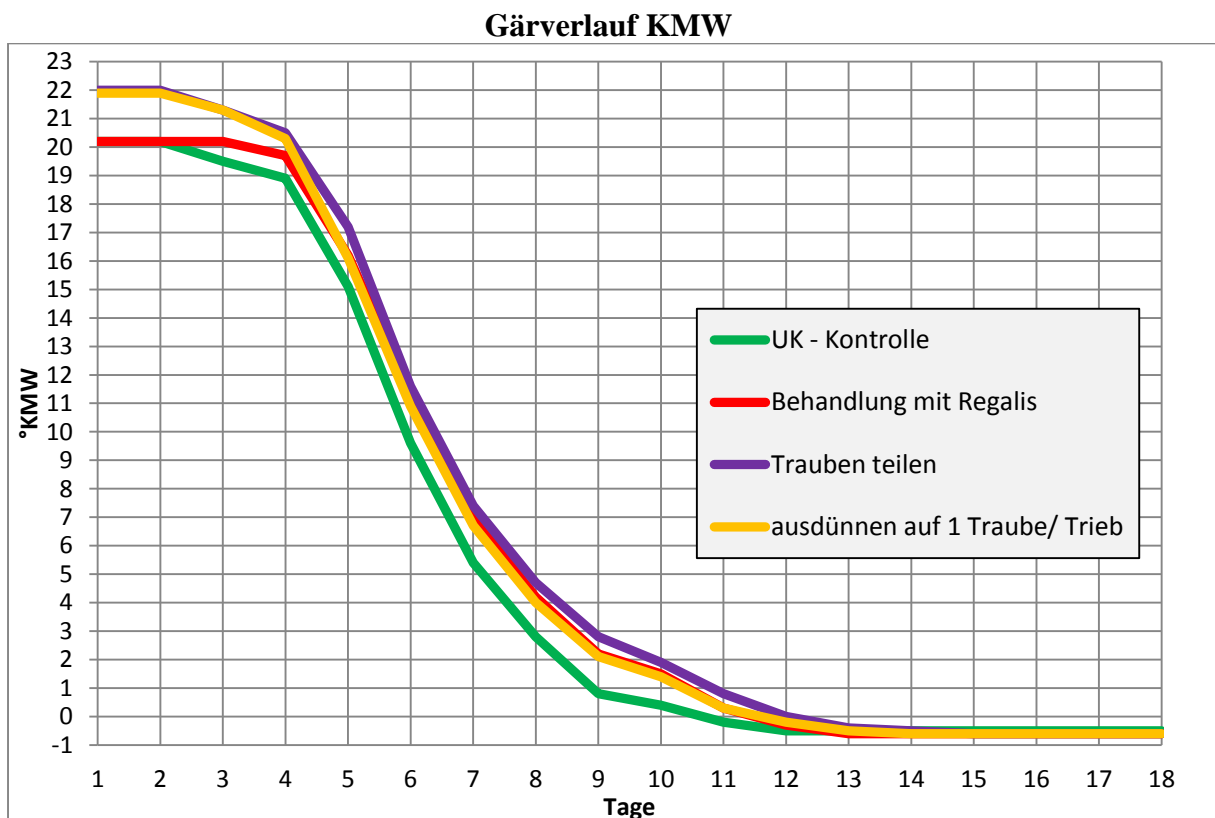
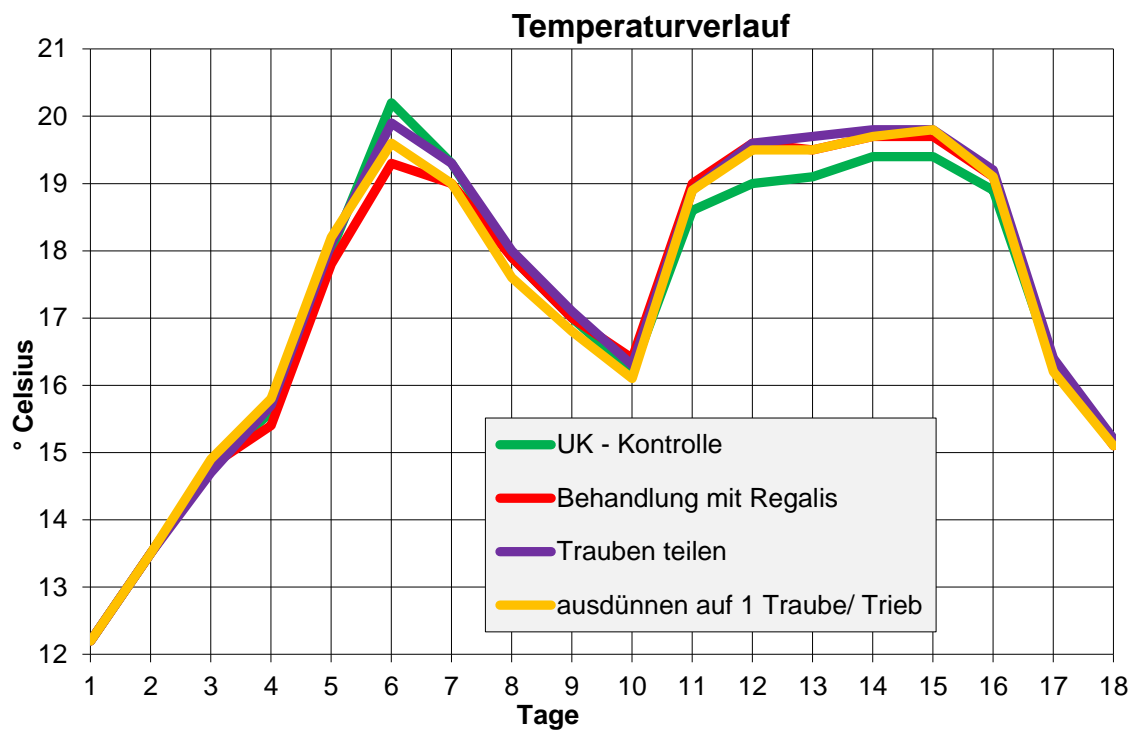
10 ml/hl Trenolin Rouge	In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung
Vergoren mit Oenoferm Color		3 x unterstossen pro Tag
Je 50 kg Maische pro Variante		

Durchführung

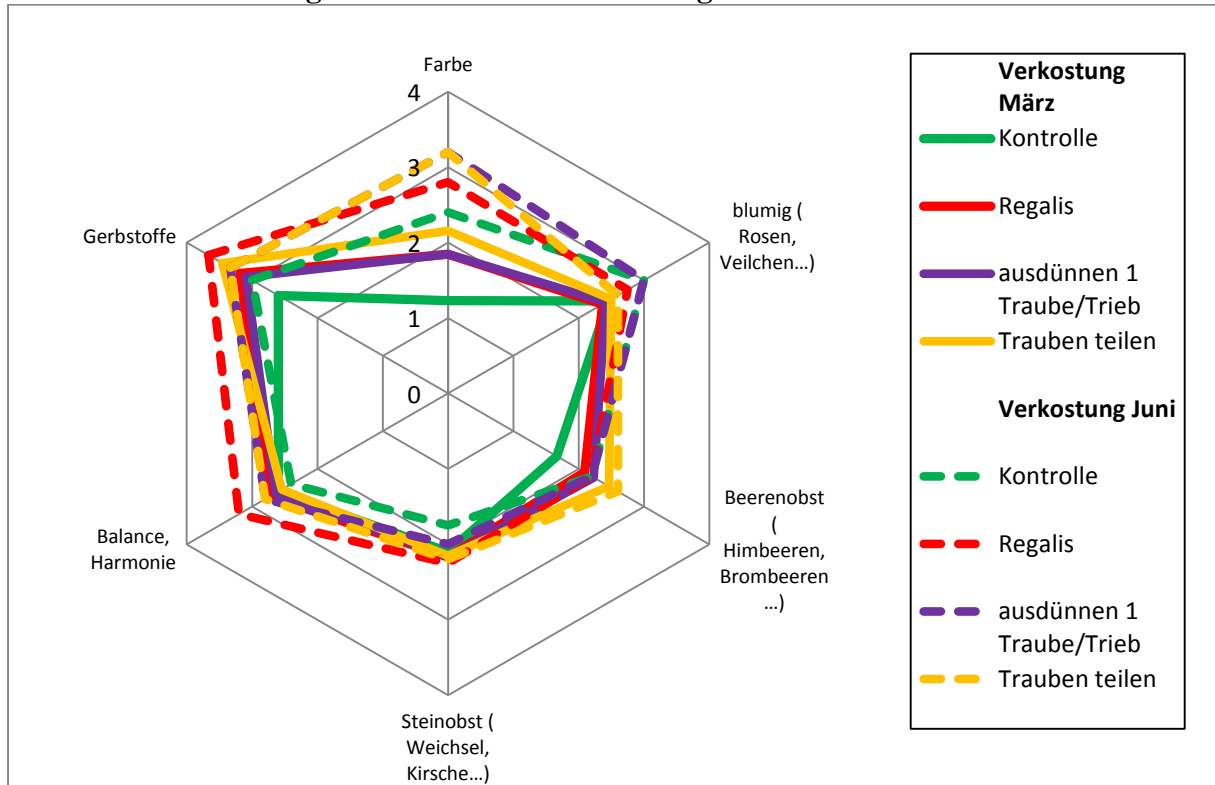
Vergoren im 60 l Maischefaß.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im 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
Kontrolle	18 Tage	13,5 %	0 g/l	4,4 g/l	3,73	1,6	0,6	2,4
Regalis	18 Tage	13,9 %	0 g/l	4,5 g/l	3,69	1,5	0,6	2,3
Ausdünnen	18 Tage	14,9 %	0 g/l	4,1 g/l	3,77	1,5	0,8	2,3
Trauben teilen	18 Tage	14,7 %	0 g/l	4,2 g/l	3,71	1,5	0,8	2,1



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

