

# Pinot Noir 2016 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: 13.10.2016	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	3,81 kg	18,9°	3,30	10,2 g/l
Variante 2	2,20 kg	21,0°	3,40	10,0 g/l
Variante 3	2,28 kg	21,1°	3,46	9,9 g/l
Variante 4	2,81 kg	20,5°	3,41	9,6 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	5 g/hl Tannivinmulti
Vergoren mit Oenoferm Color	Maischegärung	
Je 50 kg Maische pro Variante	3 x unterstossen pro Tag	
Kontrolle auf 20° KMW angereichert		

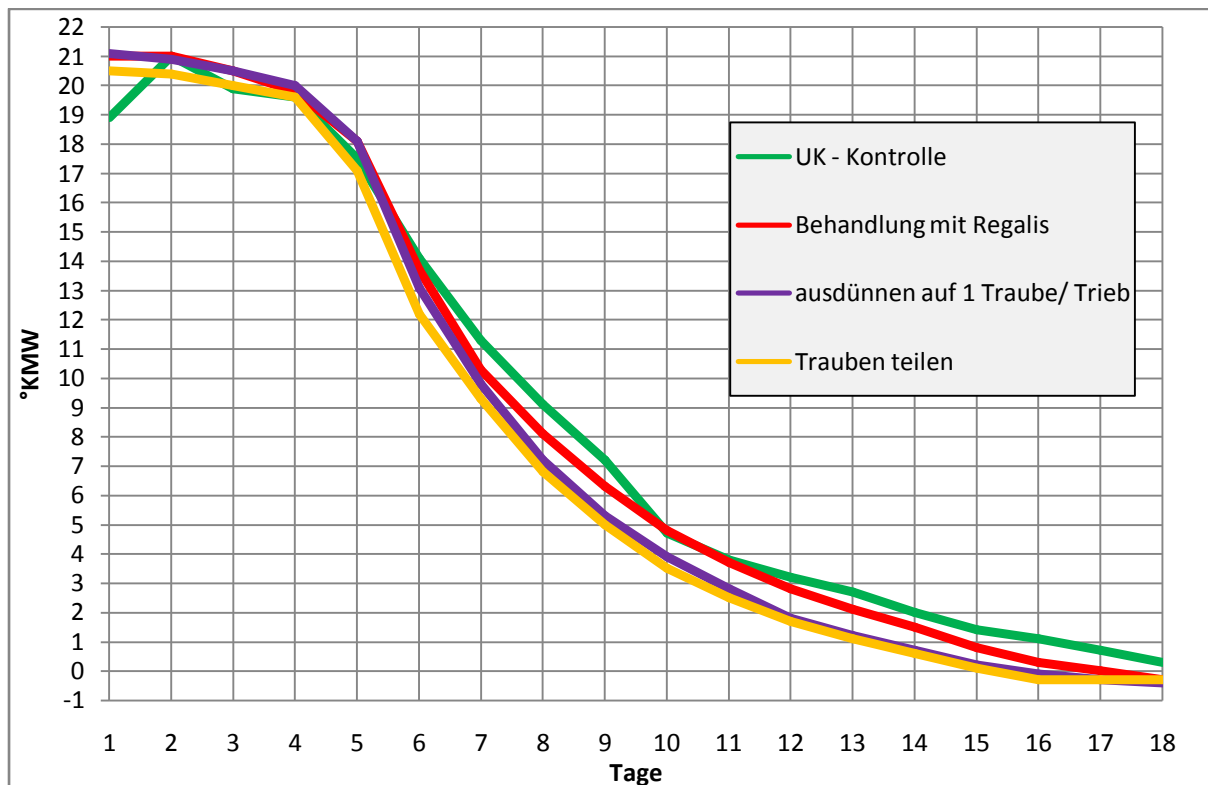
Durchführung

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 April 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.

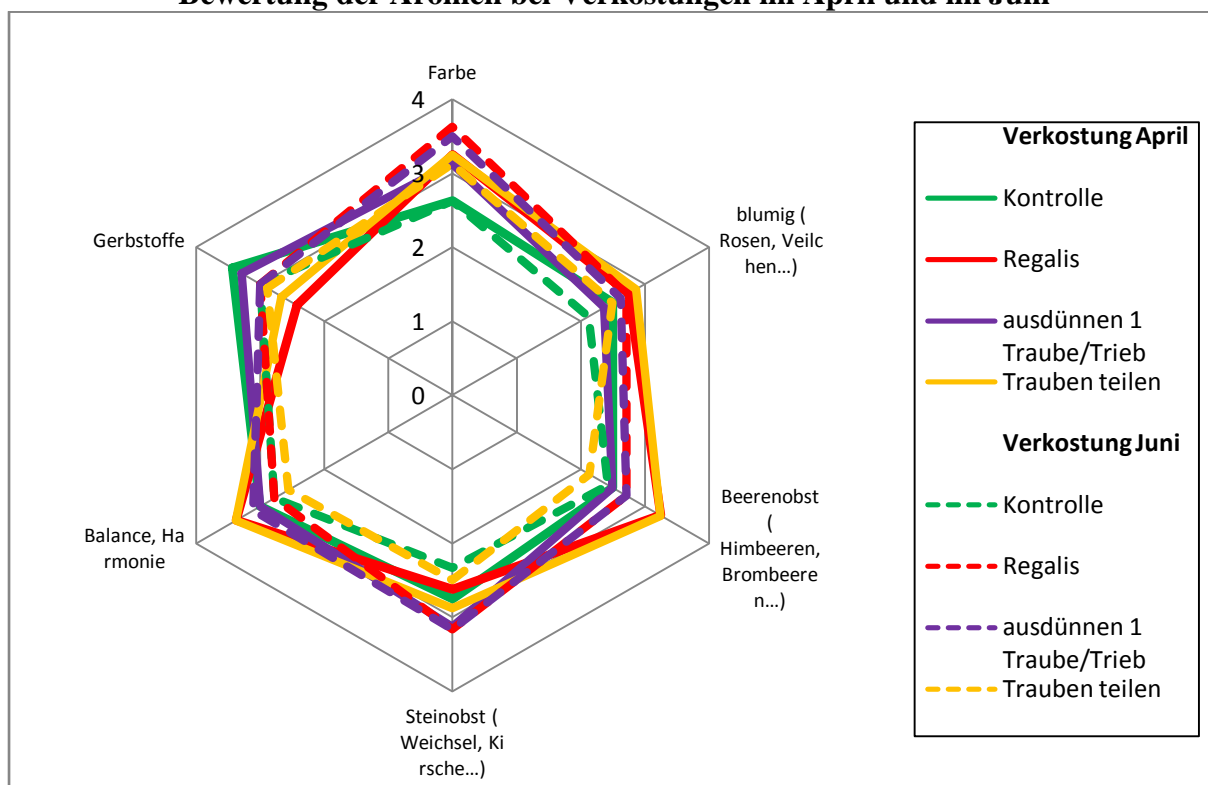
Weinwertenach dem biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Kontrolle	27 Tage	13,3 %	1,6 g/l	6,0 g/l	3,62	1,8	0,8	2,5
Regalis	27 Tage	14,6 %	0,2 g/l	5,5 g/l	3,62	1,7	0,7	2,5
Ausdünnen	27 Tage	14,2 %	0,7 g/l	5,6 g/l	3,64	2,0	0,7	2,6
Trauben teilen	27 Tage	13,6 %	0,3 g/l	5,4 g/l	3,69	1,8	0,7	2,5

## Gärverlauf KMW



## Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



## Gesamteindruck nach dem 20 Punkte Schema bei Bewertungen im April und im Juni

