

Pinot Noir 2016 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Pinot Noir 2016

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 13.10.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,30	Säure: 9,8 g/l	19,8° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung	
10 ml/hl Trenolin Rouge	5 g/hl Tannivinmulti	
Vergoren im 60 l Maischefaß		3 x Unterstossen pro Tag
VitaDrive zum Hefeansatz	20 g/hl Vitafermultra vor Hefezugabe	

Variante 1	OenofermColor
Variante 2	Oenoferm LA-HOG

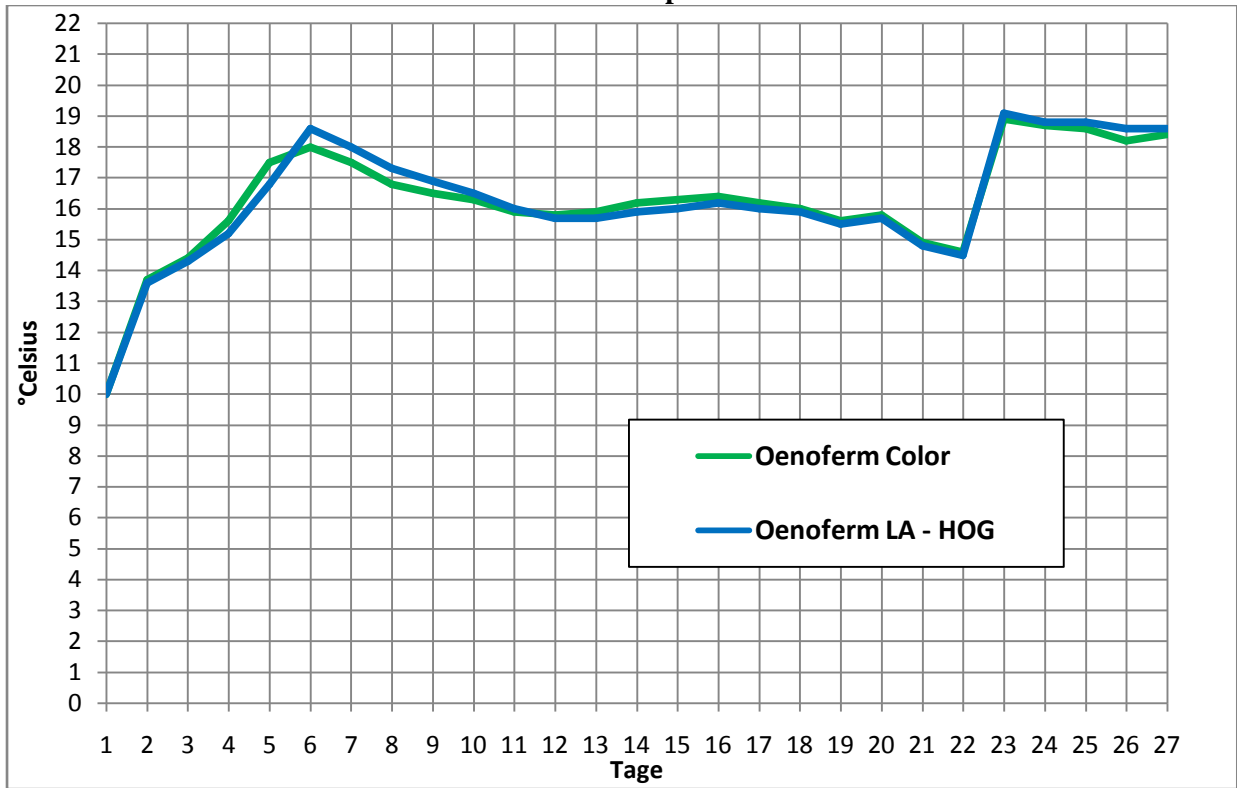
Durchführung

Vergoren im 60 l Maischefaß. Keine Temperatursteuerung bei der Gärung. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.
Die Maische kühlte im letzten Gärdrittel aufgrund der Raumtemperatur immer mehr ab und wurde für die Endvergärung sicherheitshalber in einem geheizten Raum gebracht – darum auch der Temperaturanstieg am Gärende.
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 dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

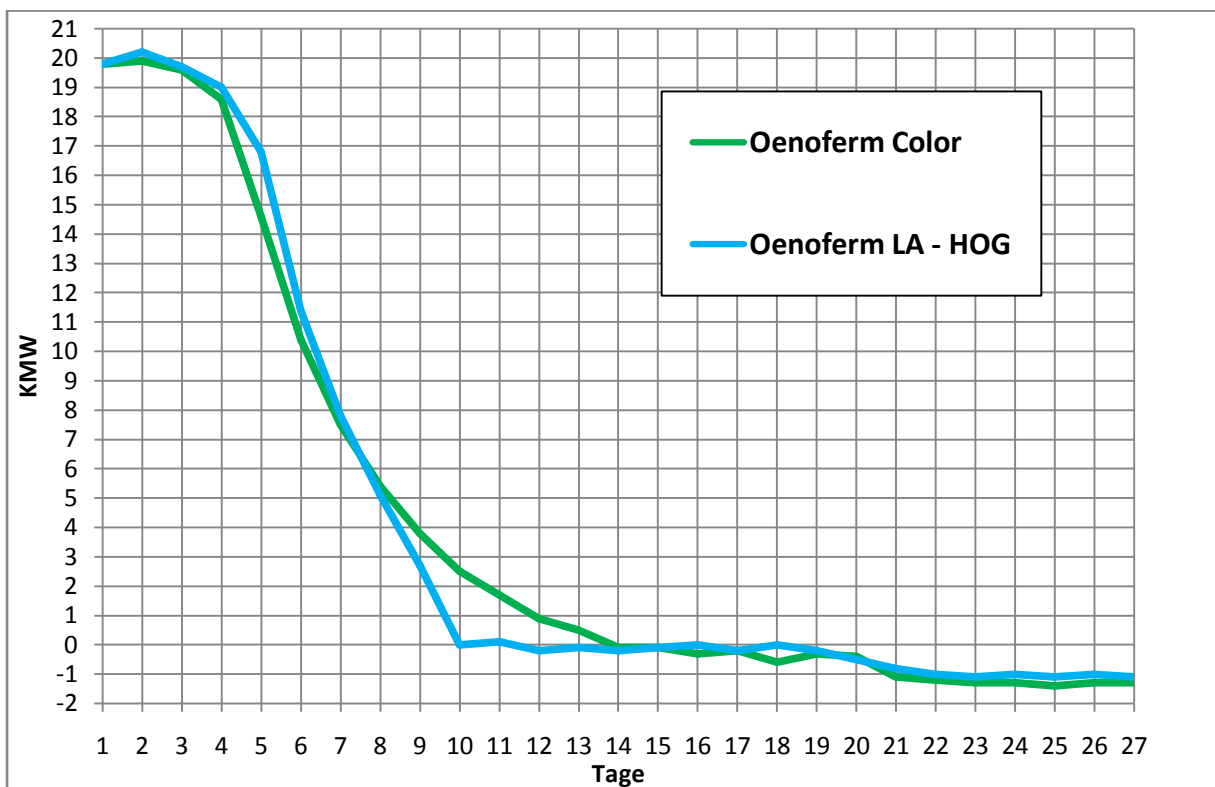
Weinwertenach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
OenofermColor	27 Tage	13,3 %	0,4 g/l	5,6 g/l	3,62	1,9	0,6	2,5
Versuchshefe 1	27 Tage	13,4 %	0 g/l	5,9 g/l	3,66	1,8	0,4	2,7

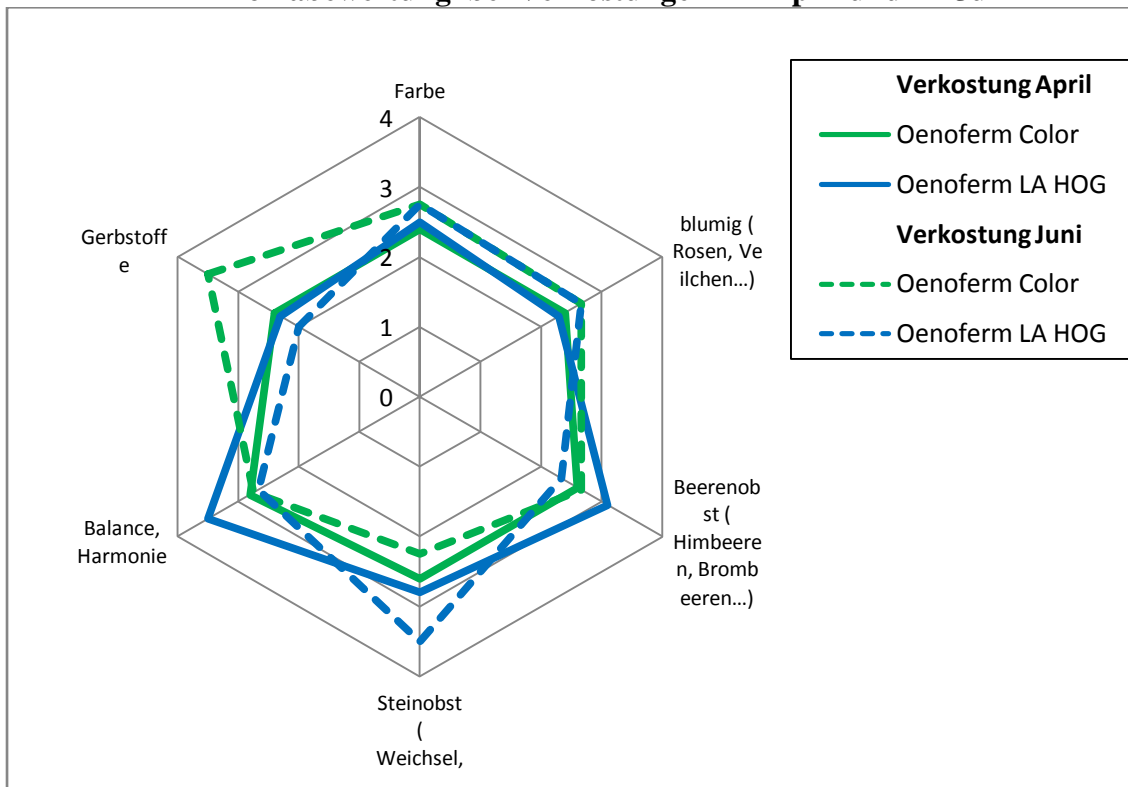
Gärverlauf Temperatur



Gärverlauf KMW



Aromabewertung bei Verkostungen im April und im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April und Juni

