

# Vergleich verschiedener Maische und Mostbehandlungsmittel bei Botrytis belasteten Lesegut bei Pinot Noir 2014

Bearbeiter

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

## Maischebehandlung bei stark belasteten Traubenmaterial

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 30.09.2014	Ca 25% belastetes Traubenmaterial	
pH Wert 2,98	Säure 12,1 g/l	15,8° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	Maischegärung
Vergoren mit Oenoferm Be Red		3 x Unterstossen pro Tag
Beide Varianten angereichert auf 19° KMW		

<b>Kontrolle</b>	Keine Behandlung
<b>Variante 1</b>	10 g/hl Granucol GE
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P ( 1. 3 und 5. Gärtag )
<b>Variante 2</b>	20 g/hl Granucol GE
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P ( 1. 3 und 5. Gärtag )
<b>Variante 3</b>	30 g/hl Granucol GE
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P ( 1. 3 und 5. Gärtag )
<b>Variante 4</b>	15 g/hl Granucol GE
	100 g/hl FermoBent am 3. Gärtag
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P ( 1. 3 und 5. Gärtag )
<b>Variante 5</b>	7 g/hl Granucol GE
	20 g/hl Tannin Multi
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P ( 1. 3 und 5. Gärtag )
<b>Variante 6</b>	10 g/hl Granucol GE
	20 g/hl Litto Tan Finesse
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P ( 1. 3 und 5. Gärtag )

<b>Variante 7</b>	Keine Kohlebehandlung
	200 g/hl FermoBent am 3. Gärtag
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P ( 1. 3 und 5. Gärtag )
<b>Variante 8</b>	10 g/hl Granucol GE
	30 g/hl PuroCell
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P ( 1. 3 und 5. Gärtag )
<b>Variante 9</b>	Keine Kohlebehandlung
	10 g/hl Litto Tan Finesse
	300 g/hl OakyVin Mash
	20 g/hl VitaFerm ultra vor Hefezugabe
	3 x 30 ml/hl Litto Thiamol P ( 1. 3 und 5. Gärtag )

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

Ziel dieses Versuches war aus stark belastetem Traubenmaterial – ca. 25% Botrytis-Befall – einen noch verkehrsfähigen Wein zu produzieren. Diese Trauben wurden extra für diesen Versuch negativ selektioniert.

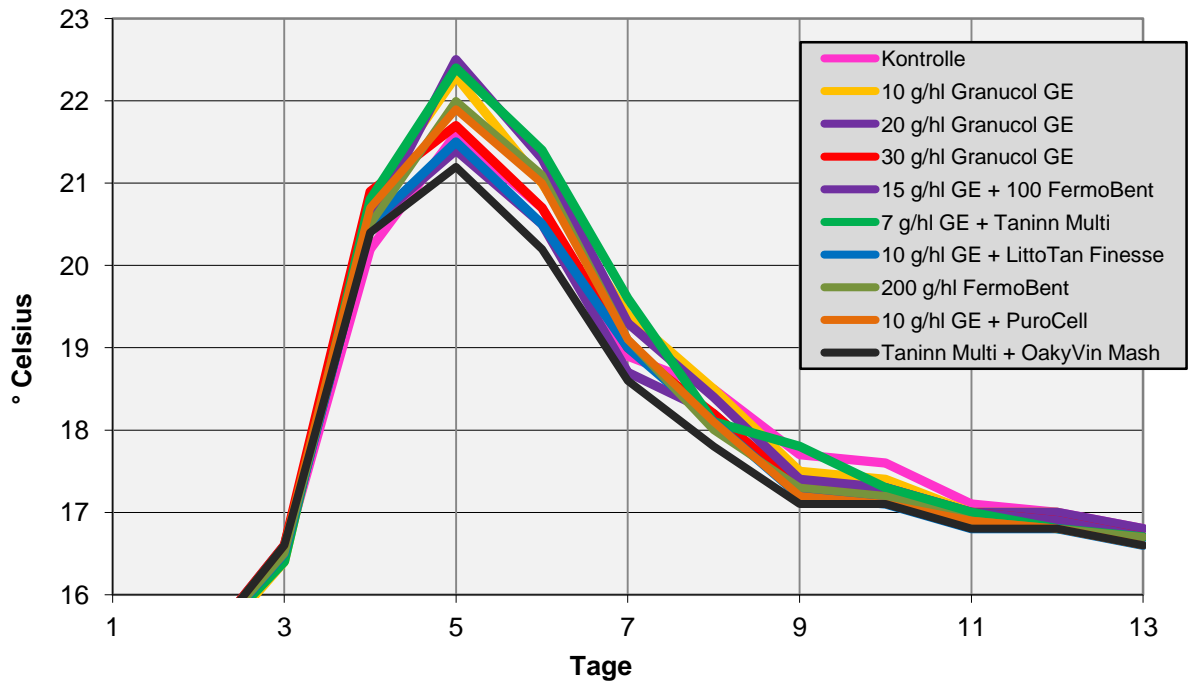
Die Rotweinfarbe bei diesem Traubenmaterial sowie die Kohlebehandlung ergaben nur Weine mit Brauntönen. Das Mitvergären von Chips in der Maischegärung sowie eine Taninnzugabe ergaben vor allem bei der Verkostung im Juni die besten Ergebnisse.

Fazit: Durch Einsatz von Kohle, Eichenholzchips und Taninnen, einer gute Nährstoffversorgung während der Gärung besteht noch die Möglichkeit einen brauchbaren Wein – aber natürlich keine hohen Qualitäten zu erzielen. In der Praxis würde aus diesem Material aber sicher kein Weinausbau erfolgen.

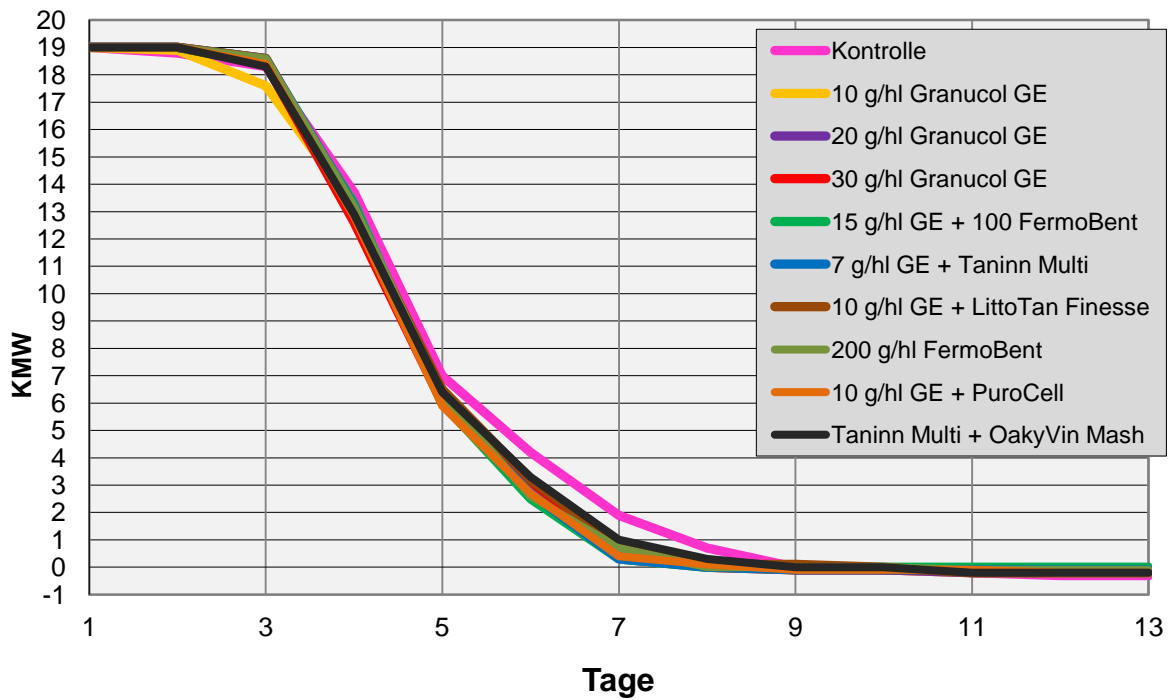
#### Weinwerte nach BSA

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
<b>Kontrolle</b>	13 Tage	12,0 %	0 g/l	5,9 g/l	3,39	0,7	0,2	3,1
<b>Variante 1</b>	13 Tage	12,0 %	0,3 g/l	5,8 g/l	3,33	0,7	0,2	2,8
<b>Variante 2</b>	13 Tage	11,7 %	0,3 g/l	5,7 g/l	3,35	0,8	0,2	2,7
<b>Variante 3</b>	13 Tage	12,0 %	0,2 g/l	5,8 g/l	3,33	0,7	0,2	2,8
<b>Variante 4</b>	13 Tage	12,1 %	0,2 g/l	5,9 g/l	3,32	0,8	0,2	2,8
<b>Variante 5</b>	13 Tage	12,1 %	0 g/l	5,8 g/l	3,32	0,8	0,2	2,8
<b>Variante 6</b>	13 Tage	12,1 %	0 g/l	5,8 g/l	3,33	0,8	0,2	2,9
<b>Variante 7</b>	13 Tage	12,1 %	0 g/l	5,8 g/l	3,36	0,8	0,2	2,8
<b>Variante 8</b>	13 Tage	12,0 %	0,1 g/l	5,8 g/l	3,34	0,7	0,2	2,9
<b>Variante 9</b>	13 Tage	12,1 %	0,2 g/l	5,7 g/l	3,33	0,8	0,2	2,8

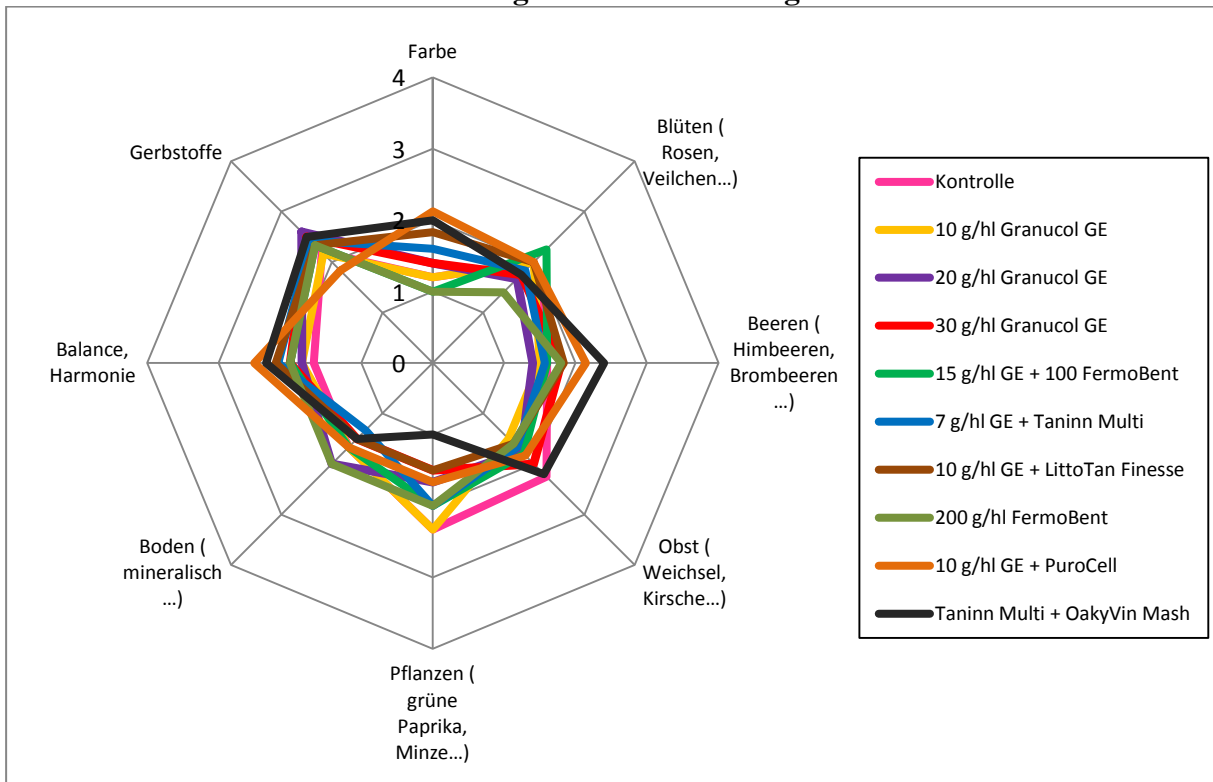
### Gärverlauf Temperatur



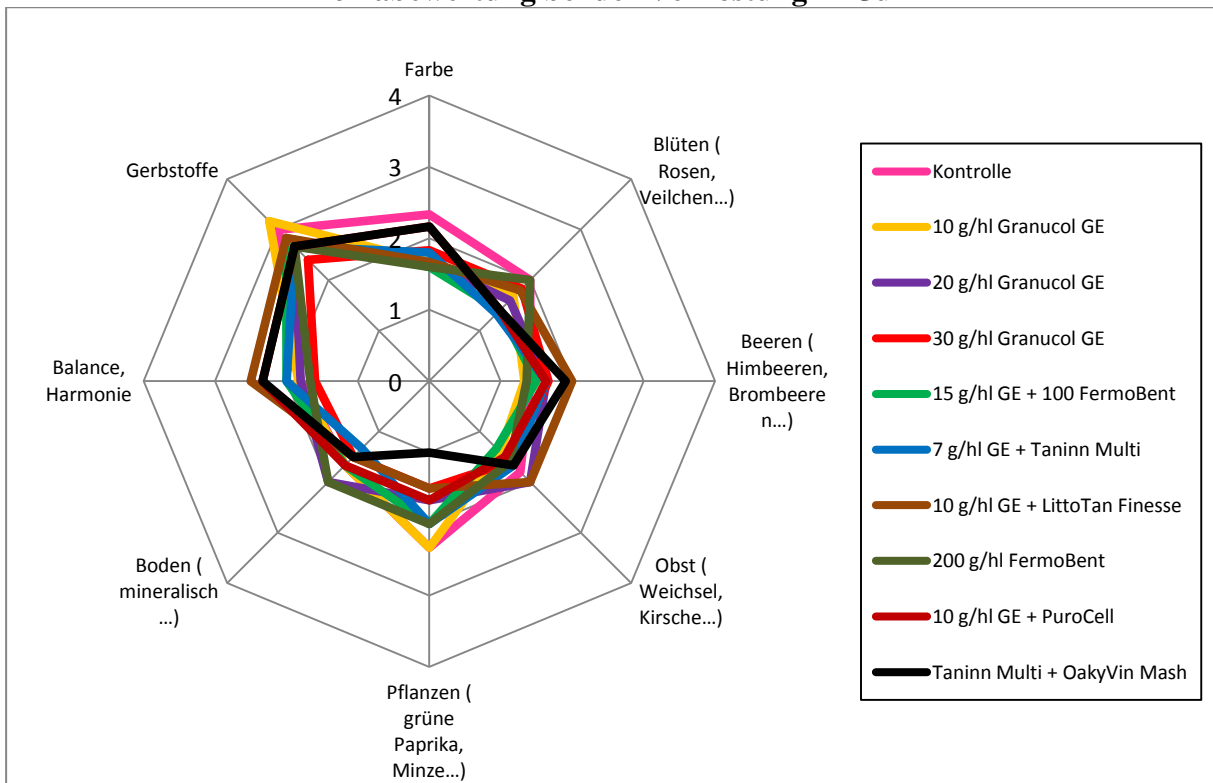
### Gärverlauf KMW



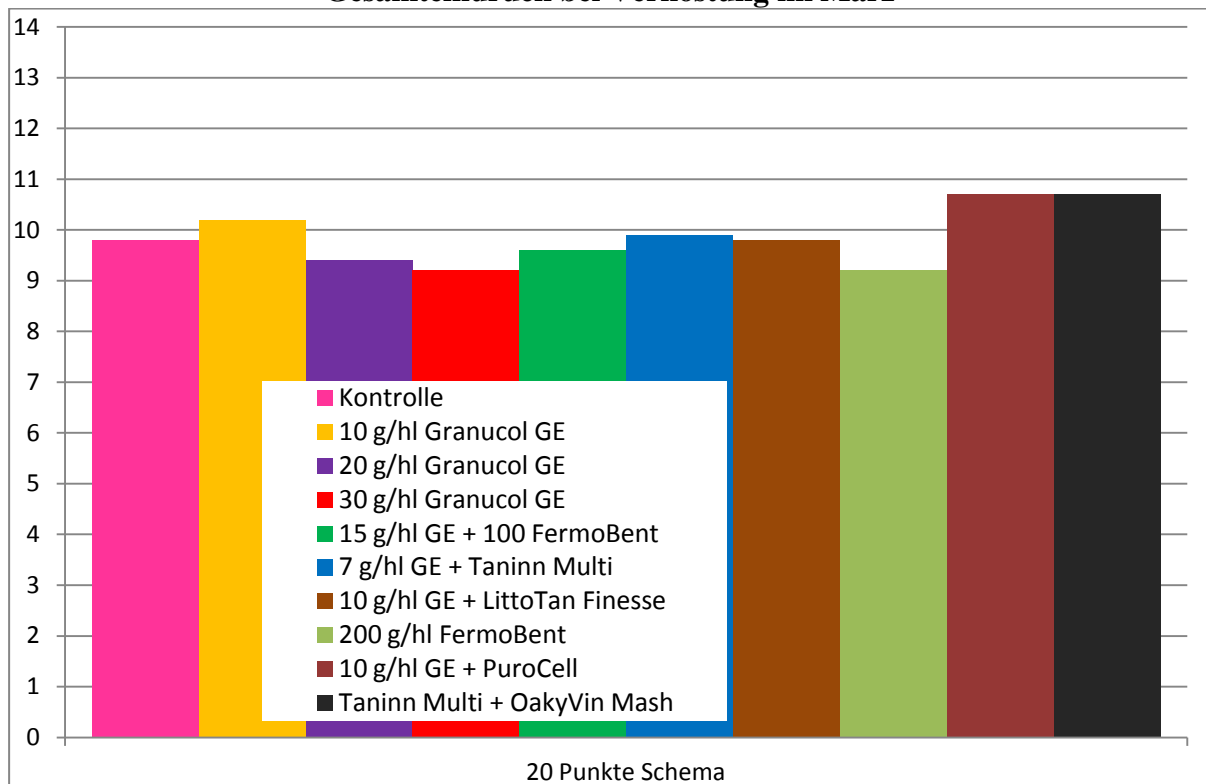
### Aromabewertung bei der Verkostung im März



### Aromabewertung bei der Verkostung im Juni



### Gesamteindruck bei Verkostung im März



### Gesamteindruck bei Verkostung im Juni

