

## Grüner Veltliner 2017 - Reserve

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener Hefen für Reservetypen mit Einsatz von Surlie Enzymen

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 02.10.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,31	Säure 6,6 g/l	18,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
Keine Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	60 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
160 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		Angereichert auf 20° KMW
Nährstoffzugabe: 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn		
Nährstoffzugabe: 4 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Variante 1	Oenoferm wild&pure Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Terra Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	18° C Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm Terra – vergoren mit 100 g/hl OakyVin FM und 100 g/hl OakyVin AM Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	18° C Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm Tipico – 10 g/hl LittoTann Finesse Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm X thiol – 25 g/hl VP 1 Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm X thiol – 25 g/hl VP 1 bei Gärbeginn - 25 g/hl VP 1 nach 4 Gärtagen Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur

## Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Bei Variante 3 wurde OakyVin Eichenholzchips im Most zugesetzt und mitvergoren. Die Abtrennung der Chips erfolgte beim 1. Abstich.

Bei Variante 4 wurden die Tannine ebenso im Most zugesetzt.

Nach Gärende wurden alle Varianten umgezogen und mit 50 mg/l geschwefelt.

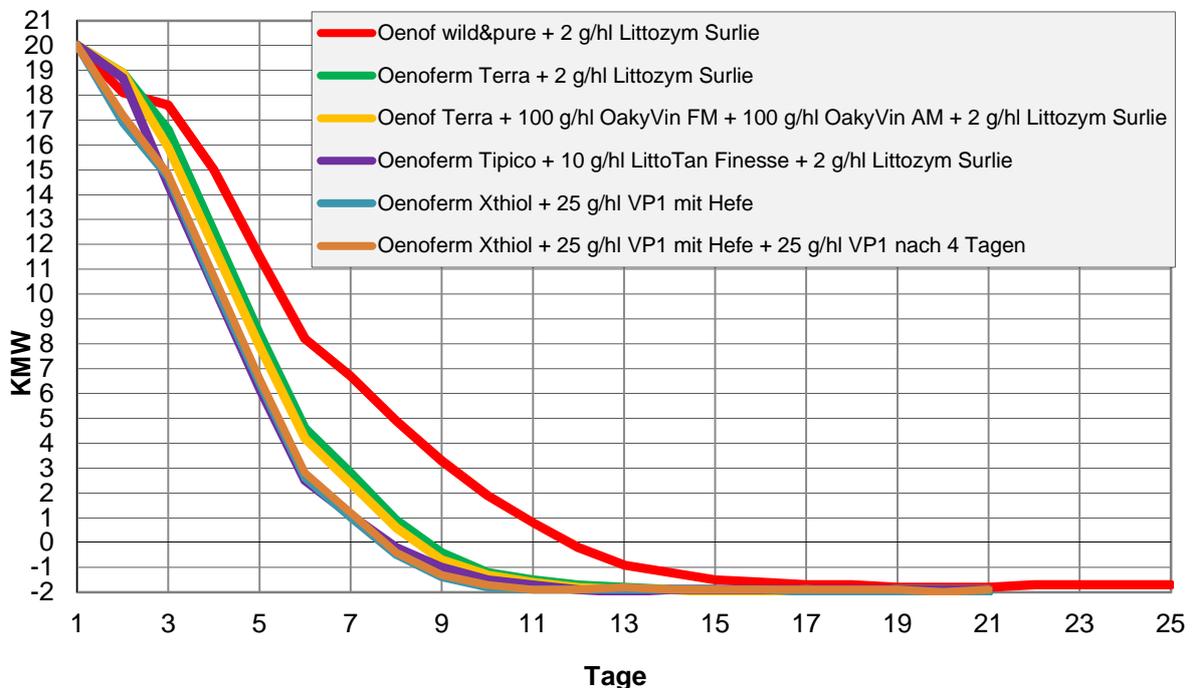
Beim Umziehen wurde die jeweilige Dosage Litozym Surlie zugesetzt.

Alle Varianten waren 10 Wochen auf der Feinhefe und wurden wöchentlich einmal gerührt.

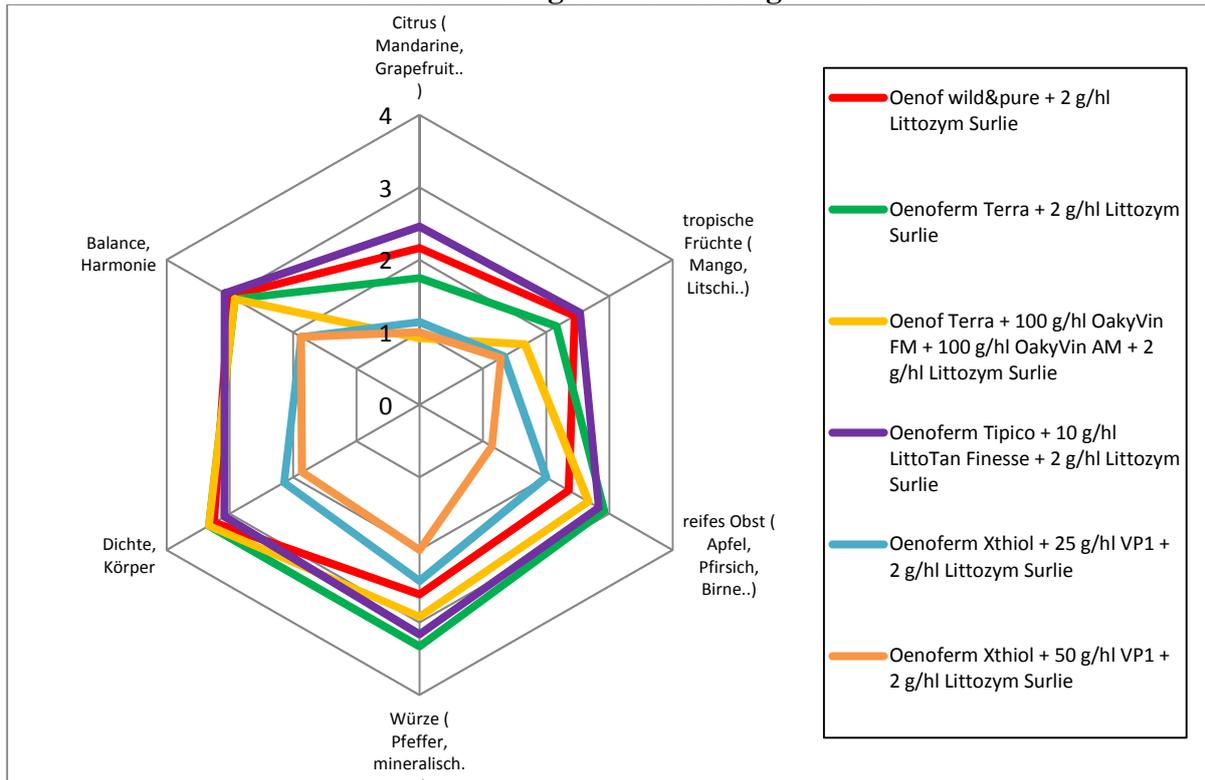
## Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	25 Tage	13,8 %	0,8 g/l	6,8 g/l	3,25	3,4	2,5
Variante 2	21 Tage	13,8 %	0,7 g/l	6,8 g/l	3,24	3,4	2,5
Variante 3	21 Tage	13,2 %	0,9 g/l	6,8 g/l	3,26	3,1	3,4
Variante 4	21 Tage	13,8 %	0,6 g/l	6,9 g/l	3,19	3,4	2,2
Variante 5	21 Tage	13,8 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,21	3,4	2,4
Variante 6	21 Tage	13,8 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,22	3,4	2,5

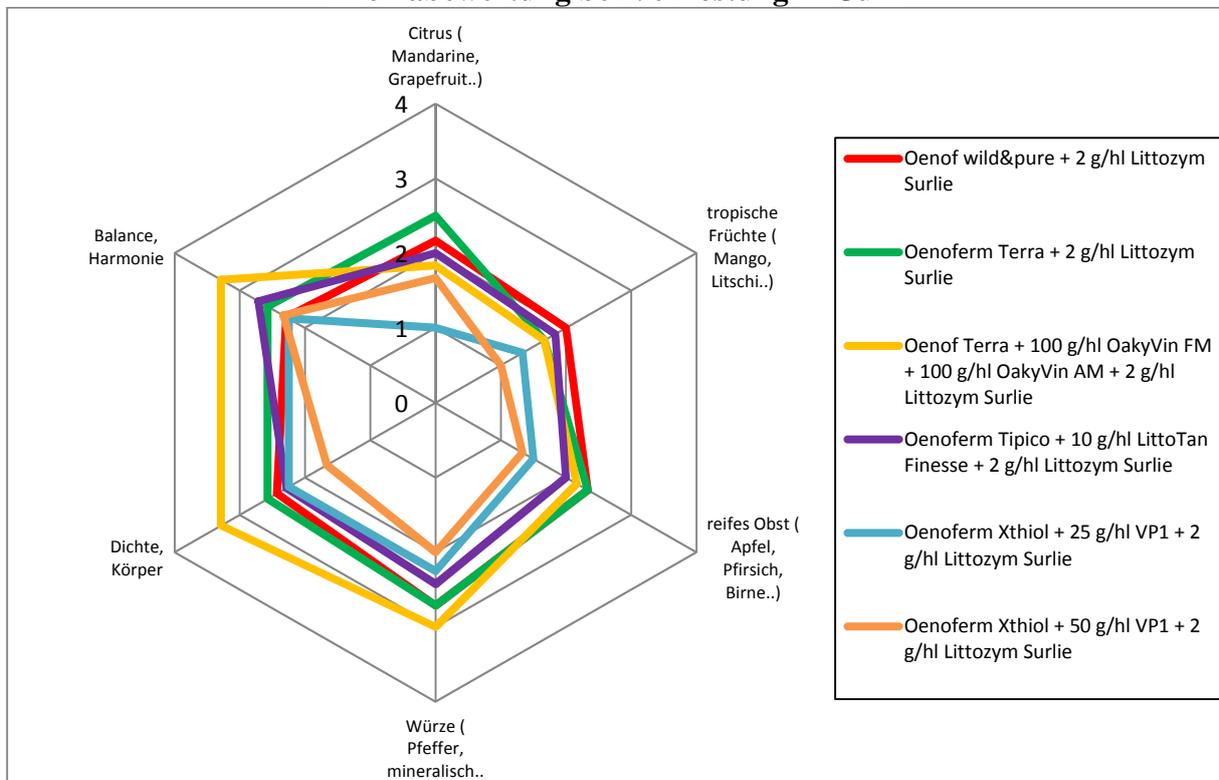
## Gärverlauf KMW



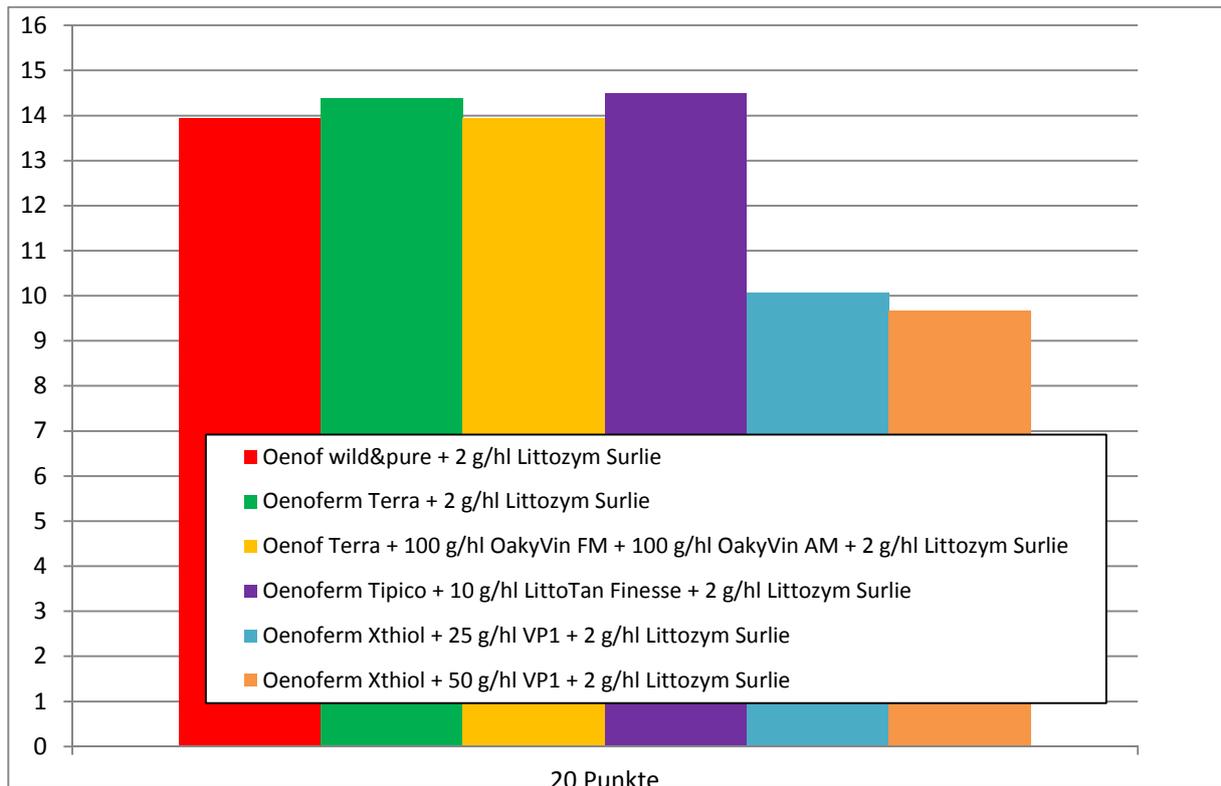
### Aromabewertung bei Verkostung im März



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im März



### Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im Juni

