

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 ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
Keine Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
20 mg/l SO ₂ 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.

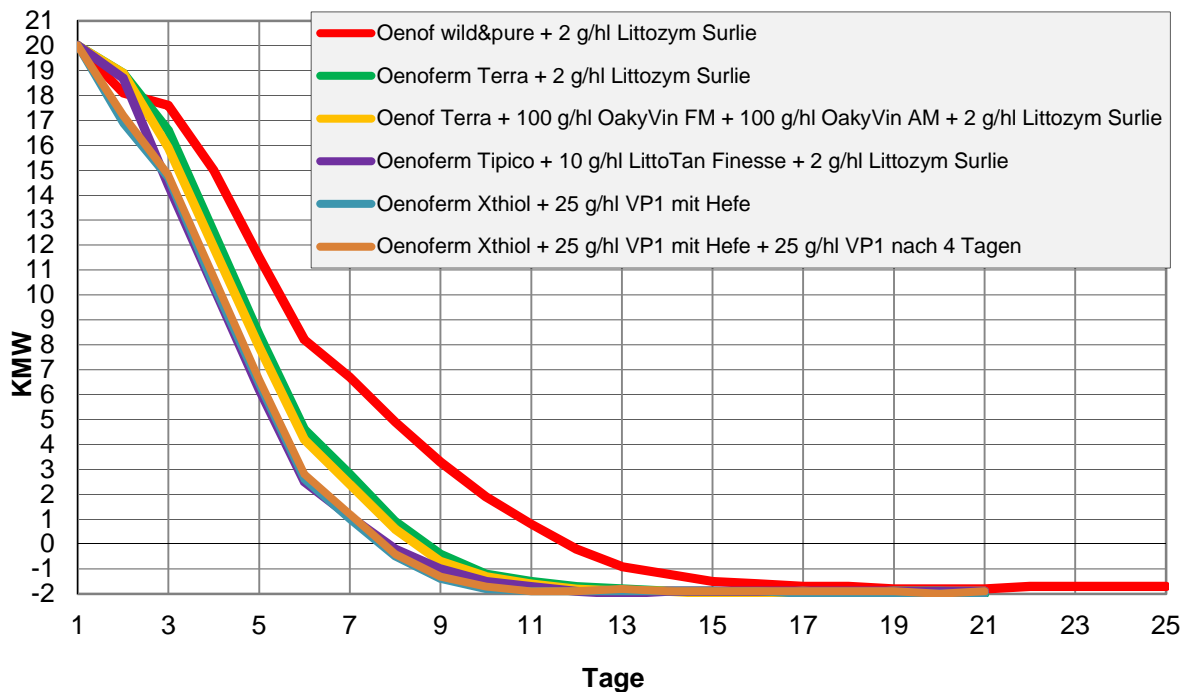
Beim Umziehen wurde die jeweilige Dosage Litozym Surlie zugesetzt.

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

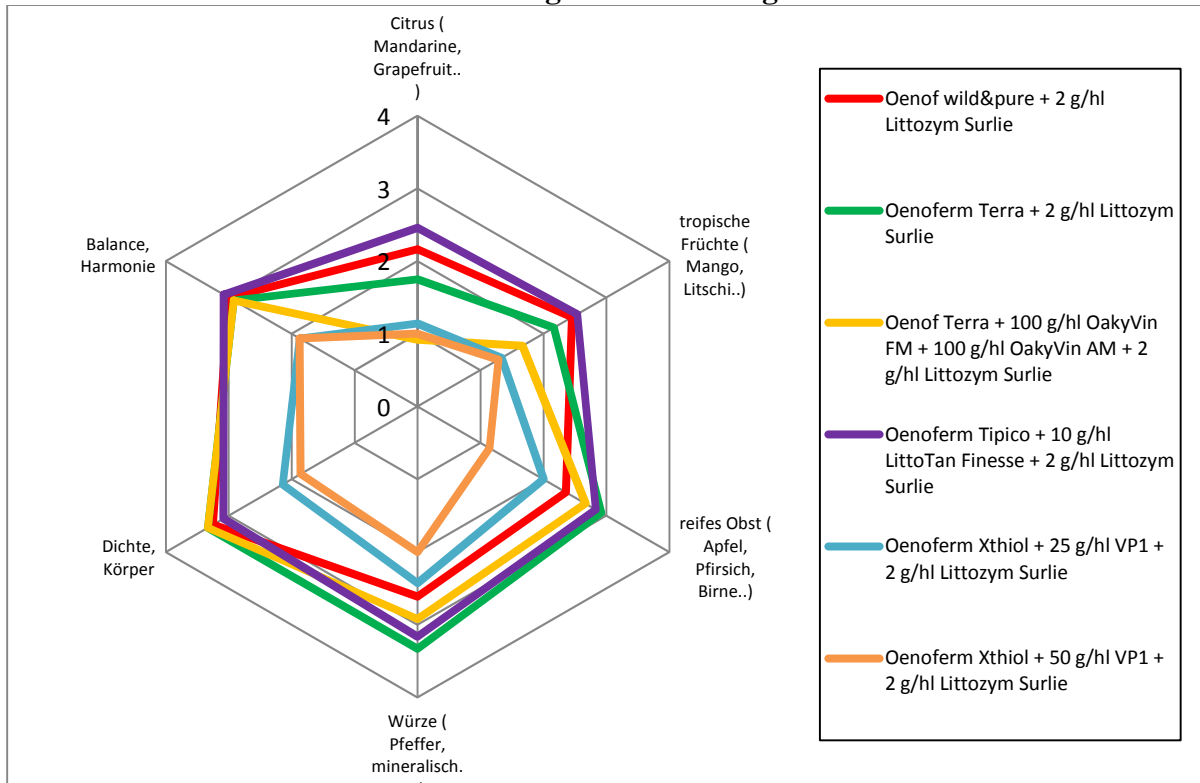
Weinwerte

	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

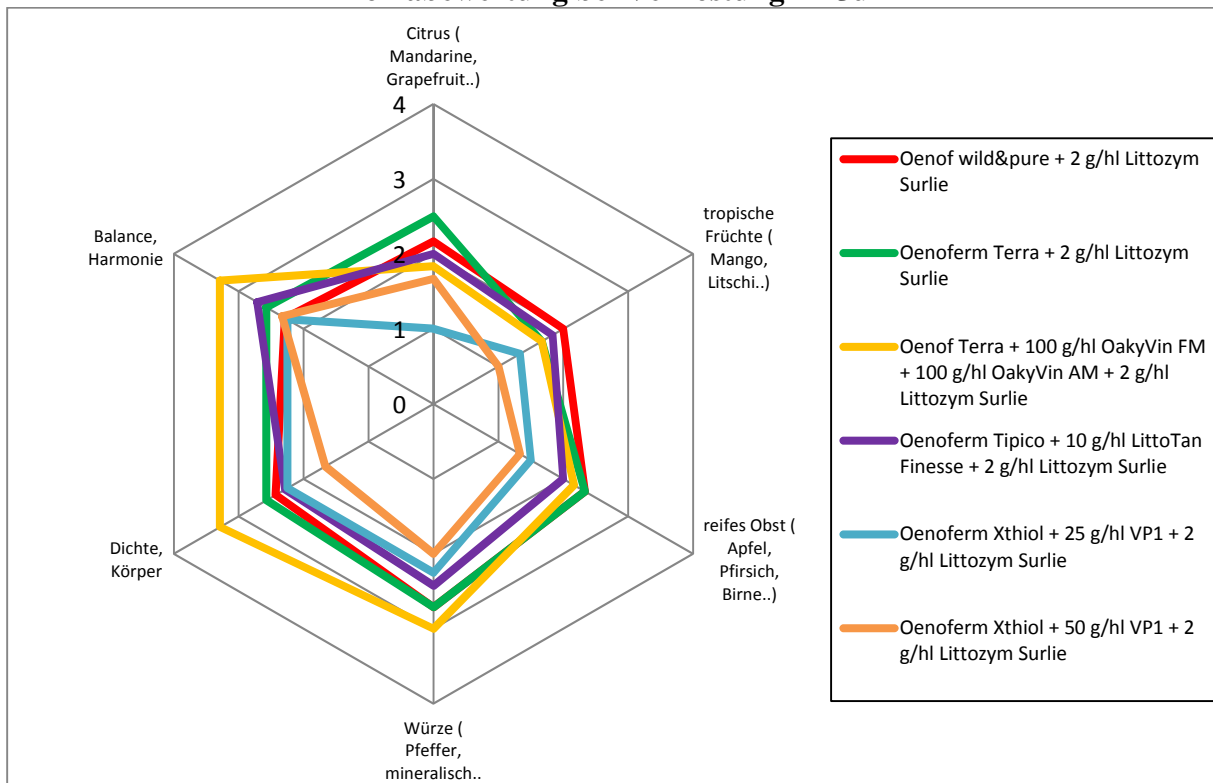
Gärverlauf KMW



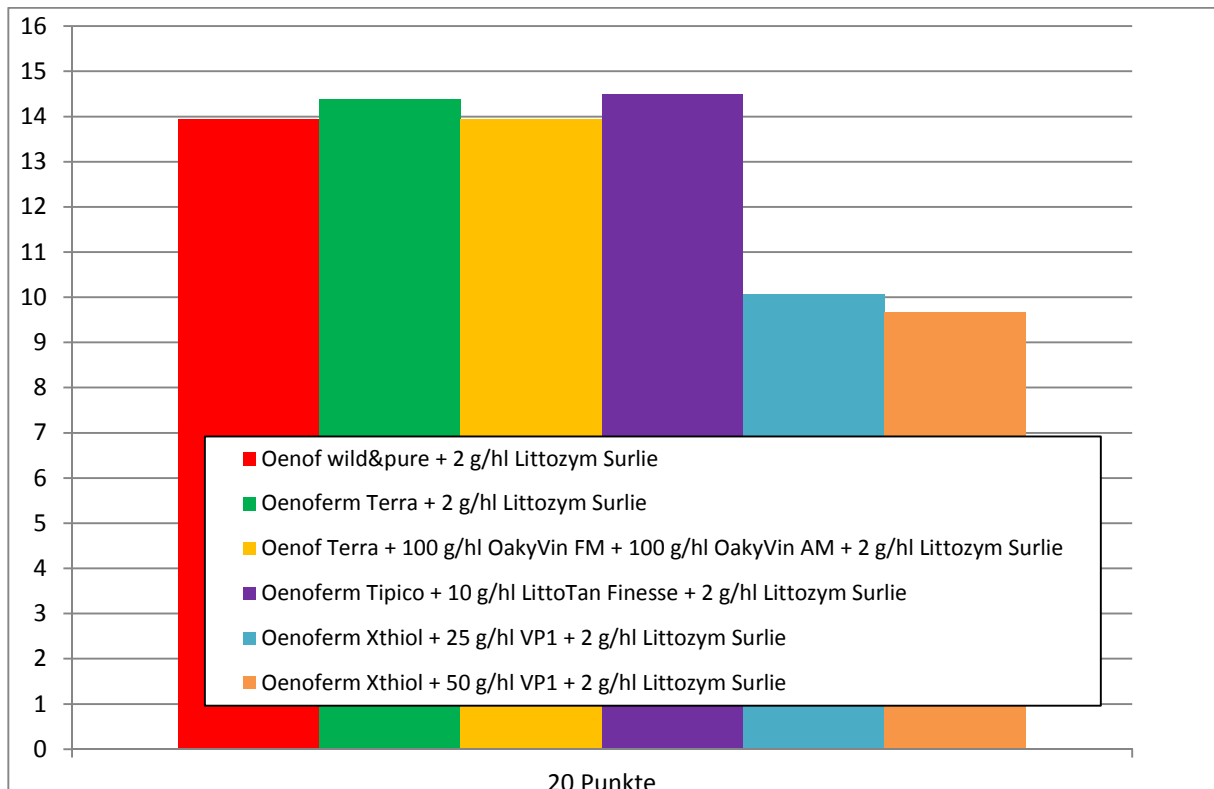
Aromabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im Juni

