

Grüner Veltliner 2018 - 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: 27.09.2018 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert 3,44 | Säure 5,6 g/l | 20,2° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|---|--|------------------------------------|
| 4 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 | 80 ml/hl Mostgelatine CF | 12 Std entschleimt |
| 180 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären | | |
| Nährstoffzugabe: 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn | | |
| Nährstoffzugabe: 7 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung | | |

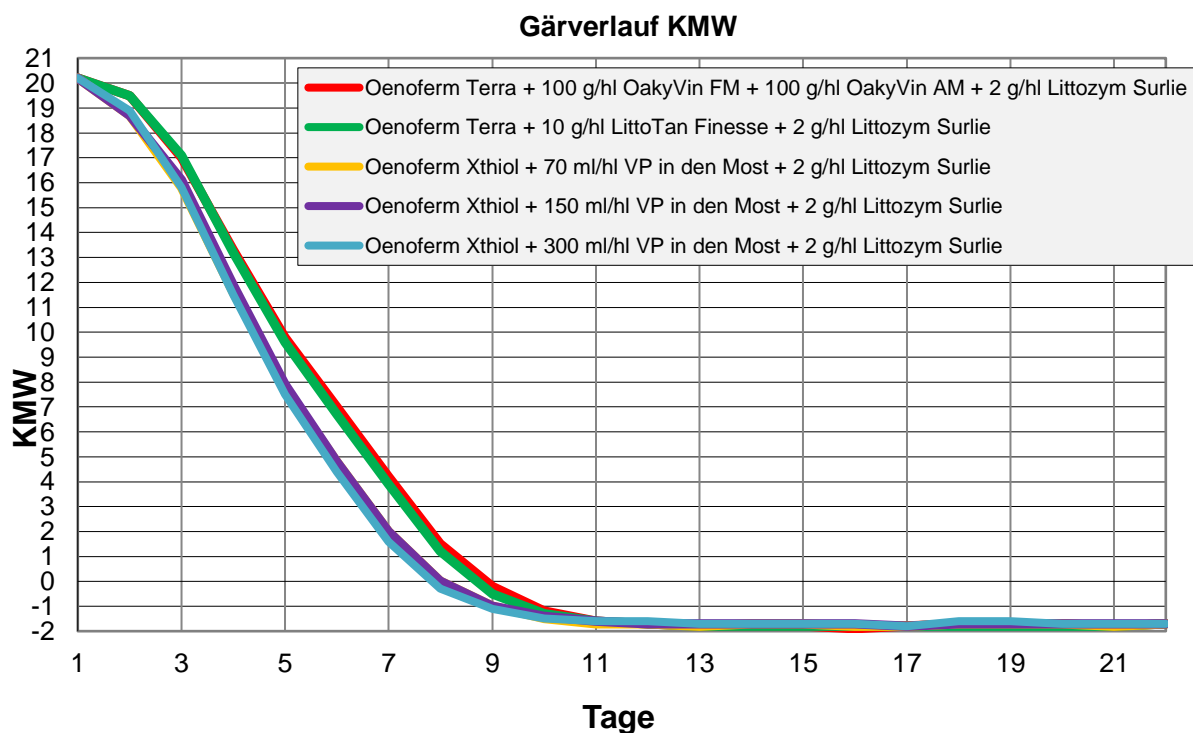
| | | |
|------------|---|---------------------|
| Variante 1 | Oenoferm Terra – vergoren mit 100 g/hl OakyVin FM und 100 g/hl OakyVin AM Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie | 18° C Gärtemperatur |
| Variante 2 | Oenoferm Terra – vergoren mit 10 g/hl Tannivin Finesse Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie | 18° C Gärtemperatur |
| Variante 3 | Oenoferm X thiol – vergoren mit 70 ml/hl Versuchsprodukt Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie | 20° C Gärtemperatur |
| Variante 4 | Oenoferm Tipico – vergoren mit 150 ml/hl Versuchsprodukt Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie | 20° C Gärtemperatur |
| Variante 5 | Oenoferm X thiol – vergoren mit 300 ml/hl Versuchsprodukt Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie | 20° C Gärtemperatur |

Durchführung

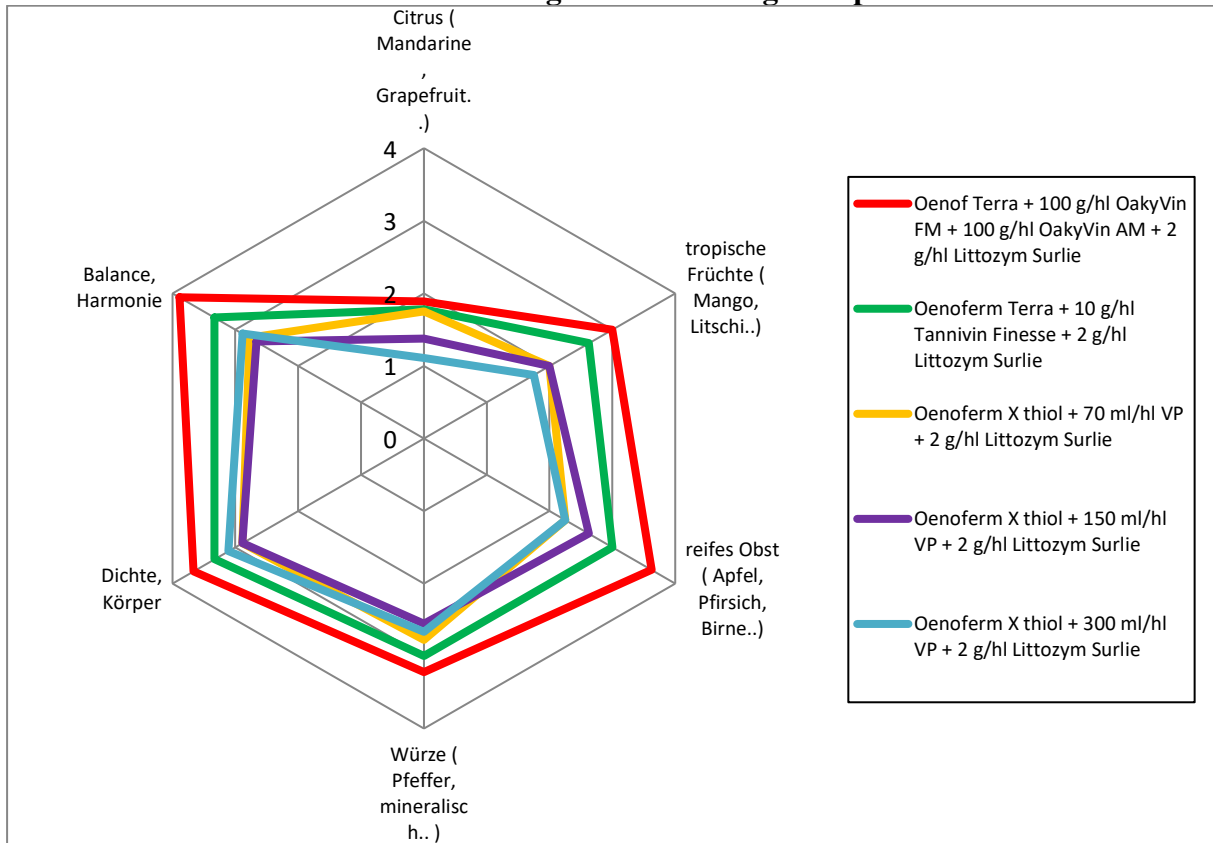
Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
 °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
 Bei Variante 1 wurde OakyVin Eichenholzchips im Most zugesetzt und mitvergoren. Die Abtrennung der Chips erfolgte beim 1. Abstich.
 Bei Variante 2 wurden die Tannine ebenso im Most zugesetzt.
 Bei den Varianten 3,4 und 5 wurde das Versuchsprodukt ebenfalls in den Most zugesetzt und mitvergoren.
 Nach Gärende wurden alle Varianten umgezogen und mit 50 mg/l geschwefelt.
 Beim Umziehen wurde die jeweilige Dosage Littozym Surlie zugesetzt.
 Alle Varianten waren 10 Wochen auf der Feinhefe und wurden wöchentlich einmal gerührt.
 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 Punkteschema beurteilt wurde. Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

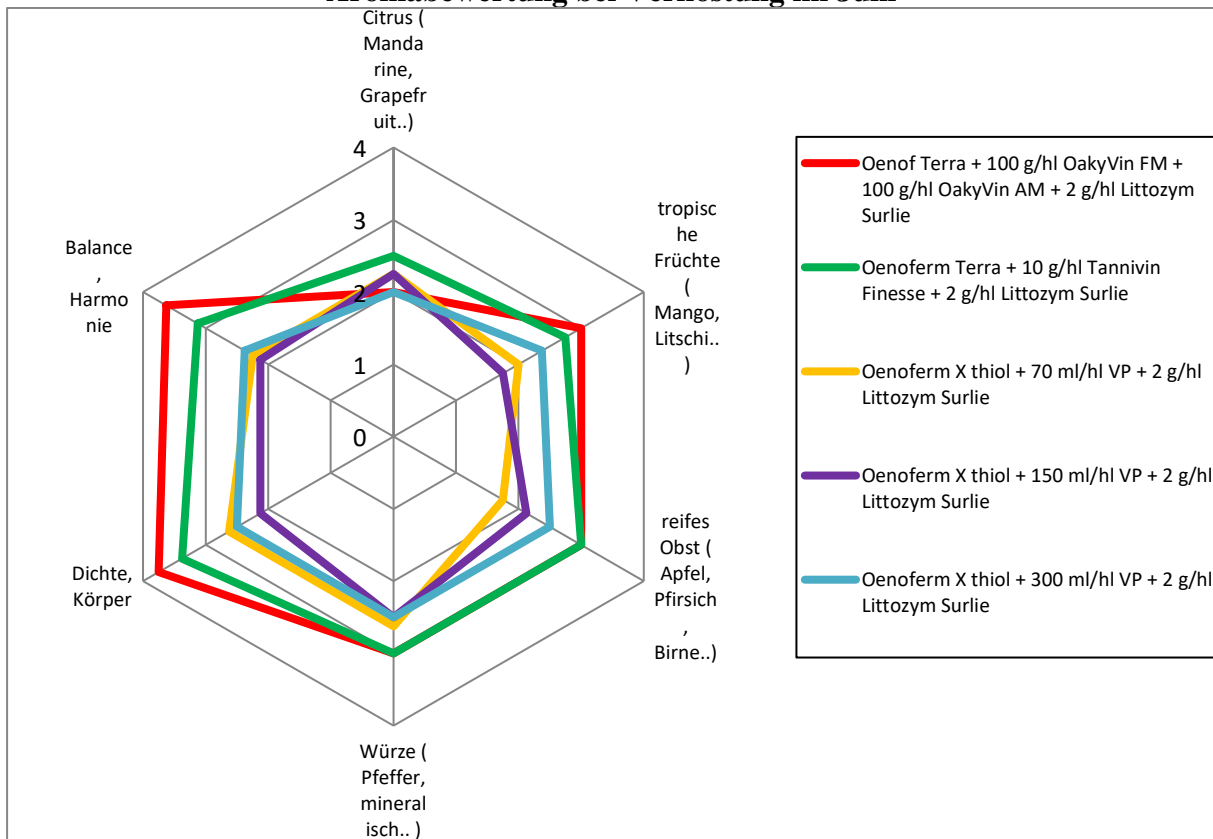
| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Variante 1 | 16 Tage | 14,4 % | 1,1 g/l | 5,7 g/l | 3,24 | 2,7 | 1,5 |
| Variante 2 | 16 Tage | 14,5 % | 1,2 g/l | 5,8 g/l | 3,24 | 2,7 | 1,6 |
| Variante 3 | 16 Tage | 14,5 % | 1,1 g/l | 6,1 g/l | 3,26 | 2,8 | 1,7 |
| Variante 4 | 16 Tage | 14,5 % | 1,1 g/l | 6,1 g/l | 3,25 | 2,8 | 1,7 |
| Variante 5 | 16 Tage | 14,5 % | 1,3 g/l | 6,0 g/l | 3,28 | 2,7 | 1,7 |



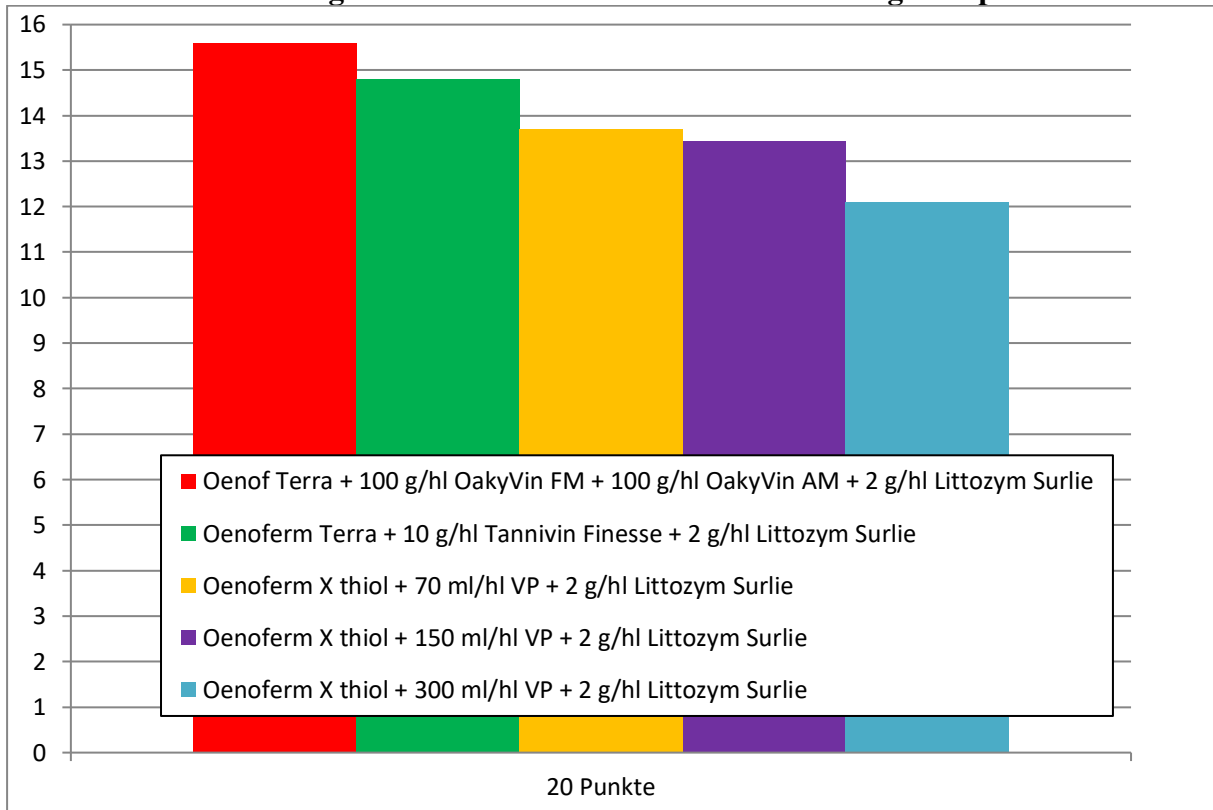
Aromabewertung bei Verkostung im April



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im Juni

