

Grüner Veltliner 2019 - Reserve

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen für Reservetypen mit Einsatz Eichenholzchips, Tannine und Surlie Enzymen

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 27.09.2019	Hefeverwertbarer Stickstoff: 175	
pH Wert 3,22	Säure 6,8 g/l	19,8° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
Keine Maischestandzeit		
8 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
160 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 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 eBois Reglissa + 100 g/hl eBois Muffins Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	18° C Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm Terra– vergoren mit 10 g/hl Tannivin Finesse Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	18° C Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm X thiol – vergoren mit 15 g/hl Manno Release Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm X thiol – vergoren mit 2x 15 g/hl Manno Release 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 eBois Eichenholzchips im Most zugesetzt und mitvergoren. Die Abtrennung der Chips erfolgte beim 1. Abstich.

Bei Variante 4 wurden die Tannine ebenso im Most zugesetzt.

Bei den Varianten 5 wurde 15 g/hl Manno Release vor Gärbeginn zugesetzt.

Bei Variante 6 wurde 15 g/hl Manno Release vor Gärbeginn und nochmals 15 g/hl in die Gärung zugesetzt.

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 Juli 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	22 Tage	14,0 %	0,9 g/l	7,6 g/l	3,13	3,4	2,6
Variante 2	18 Tage	14,1 %	0,6 g/l	7,1 g/l	3,18	3,3	2,4
Variante 3	18 Tage	14,2 %	0,6 g/l	7,1 g/l	3,17	3,4	2,5
Variante 4	18 Tage	14,1 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,18	3,4	2,5
Variante 5	17 Tage	14,2 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,18	3,2	2,5
Variante 6	17 Tage	14,2%	0,7 g/l	7,1 g/l	3,18	3,3	2,5



