

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 |



