

Hefe und Enzymvergleich – Pinot Noir Rose Ernte 2019

Bearbeiter

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

Test verschiedener Enzyme und Hefen für die Roseweinbereitung

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 07.10.2019		
pH Wert: 3,18	Säure 8,7 g/l	20,1° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

1 Std Maischestandzeit dann abgezogen – nicht gepresst		
kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert	1 Std Maischestandzeit
15 mg/l SO ₂ in den Most		
60 g/hl LittoFresh Rose zum entschleimen		150 g/hl Fermobent
Jeweiliges Enzym zum entschleimen in den Most - laut Firmenangaben		

Nährstoffgaben

Bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra
Erbslöh Hefen: 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Preziso Hefen: 1x 30 g/hl Preziso Plus B + 1x 30 g/hl Preziso Basis B
IOC Hefen: 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco

	Hefe	Gärtemperatur	
Var 1	Oenoferm Freddo	3 ml/hl Trenolin Rose	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Freddo	8 ml/hl Trenolin Fast Flow	15° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Freddo	3 ml/hl Trenolin Mash	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Freddo	8 ml/hl Trenolin Rouge	15° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Rose	3 ml/hl Trenolin Rose	20° C Gärtemperatur
Var 6	Preziso Arom C	6 ml/hl MS flüssig	14° C Gärtemperatur
Var 7	Preziso Weiss&blumig	6 ml/hl MS flüssig	16° C Gärtemperatur
Var 8	IOC fresh Rose	10 ml/hl IOC Saft/Maische	17° C Gärtemperatur
Var 9	IOC Revelation Thiols	10 ml/hl IOC Saft/Maische	16° C Gärtemperatur

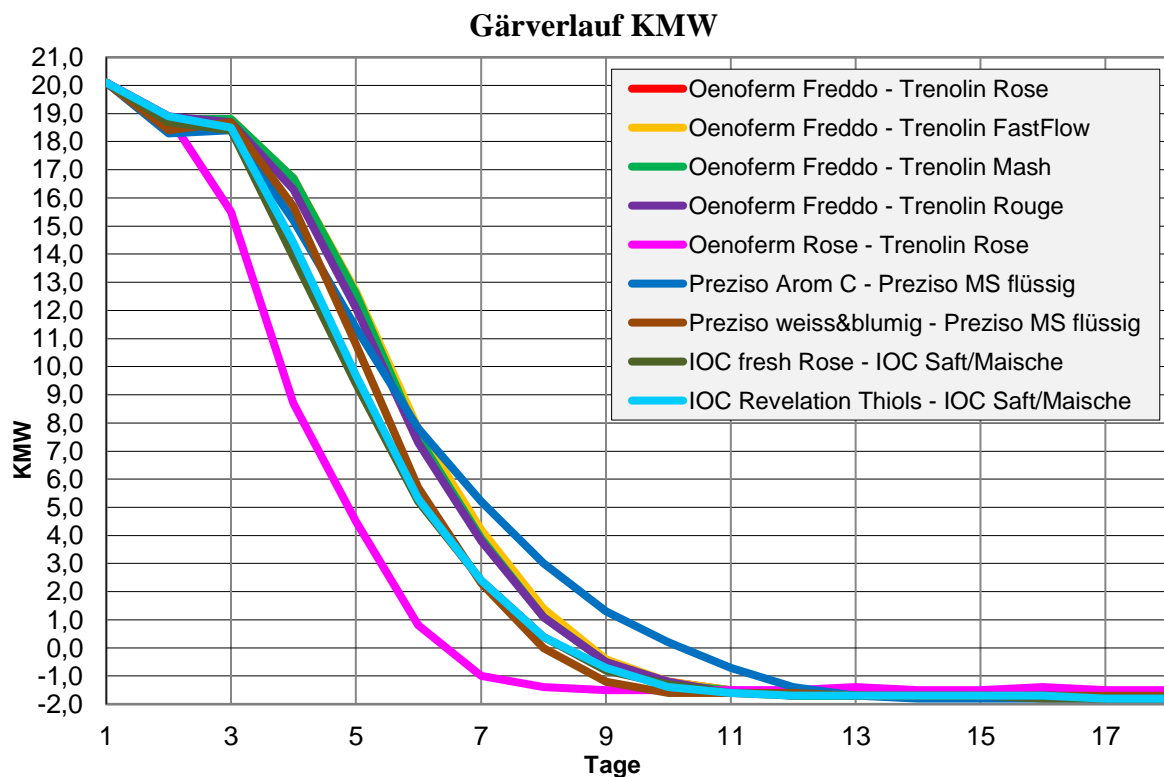
Durchführung

<p>Vergoren im 35 l Glasballon. Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen. Als Grundnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra zum Gärstart gegeben. In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten. Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: PlusB und BasisB IOC: Activit Eco Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt</p>
--

KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
 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.
 Alle Weine wurden auf 7,5 g/l entsäuert.

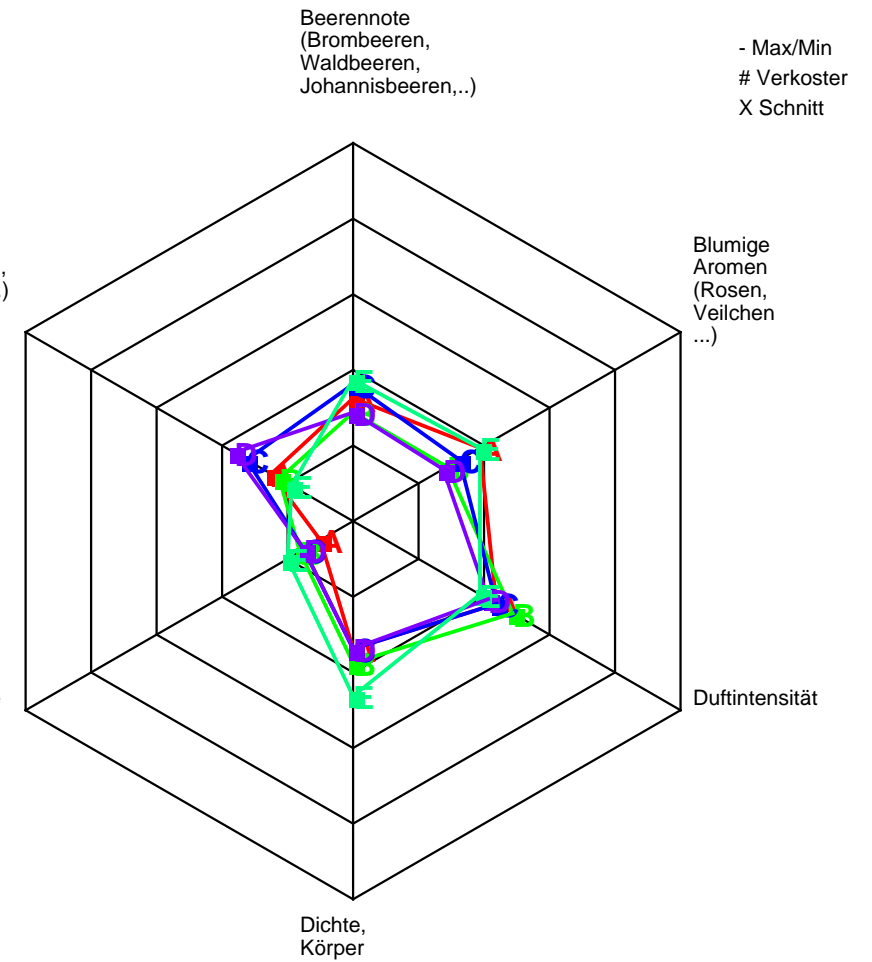
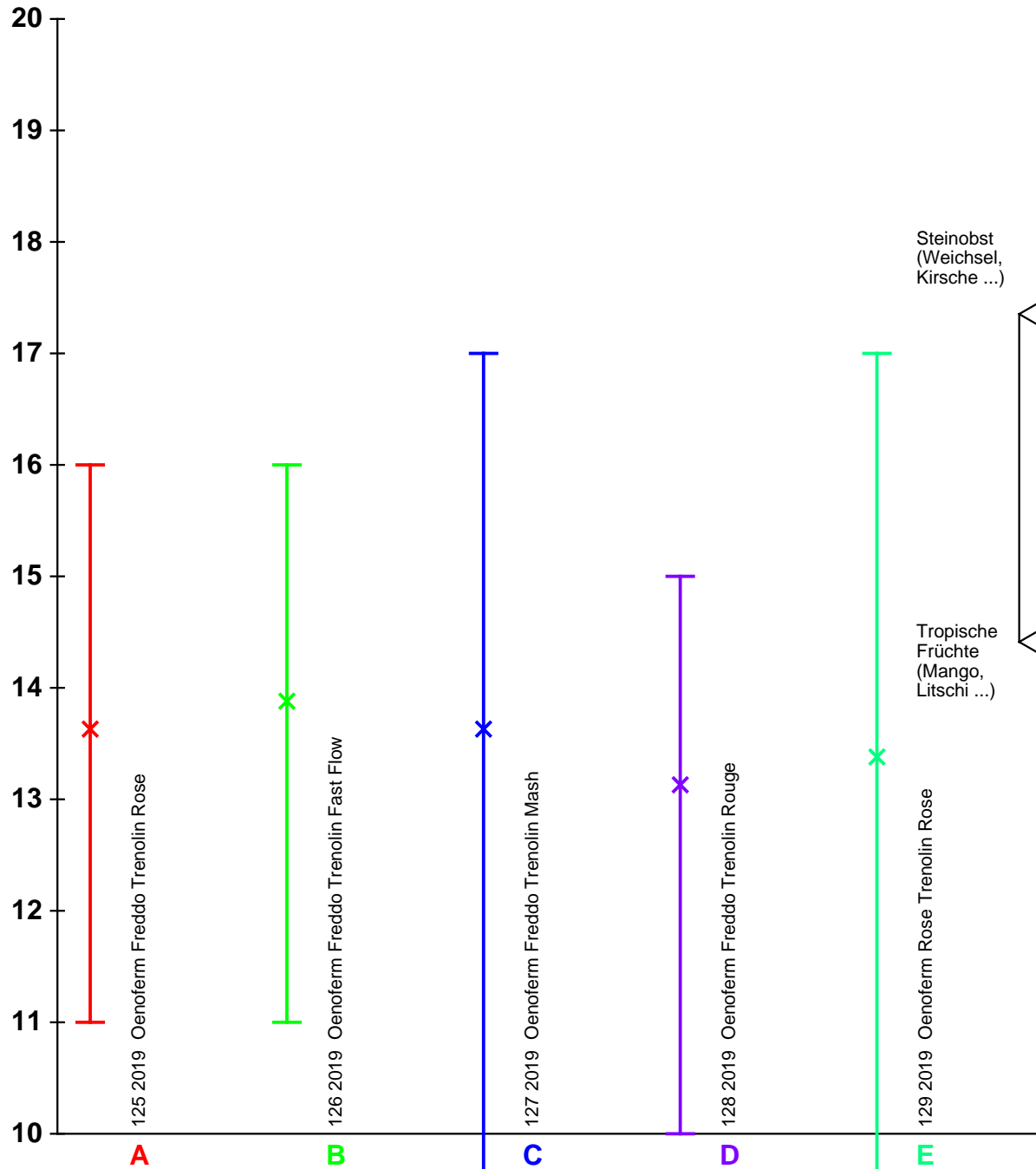
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
V1 - Freddo	18 Tage	13,8 %	0,9 g/l	8,4 g/l	3,06	2,7	3,5
V2 – Freddo	18 Tage	13,9 %	0,9 g/l	8,4 g/l	3,07	2,7	3,6
V3 – Freddo	18 Tage	13,7 %	0,9 g/l	8,5 g/l	3,07	2,7	3,5
V4 – Freddo	18 Tage	13,8 %	0,9 g/l	8,4 g/l	3,07	2,7	3,6
V5 – Oenof Rose	14 Tage	13,6 %	1,0 g/l	8,4 g/l	3,10	2,5	3,5
V6 - Preziso AromC	18 Tage	14,0 %	1,0 g/l	7,9 g/l	3,11	2,6	3,6
V7 - Preziso w&blumig	18 Tage	13,9 %	0,9 g/l	8,1 g/l	3,13	2,6	3,4
V8 – IOC fresh Rose	18 Tage	13,9 %	0,9 g/l	8,0 g/l	3,13	2,5	3,5
V9 – IOC Revel. Thiols	18 Tage	13,9 %	0,8 g/l	7,8 g/l	3,15	2,4	3,4



Auswertung: Versuchswalkost Retz/HL Pinot noir Rosé Hefe und Enzymvergleich 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchswine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Auswertung: Versuchswalkost Retz/HL Pinot noir Rosé Hefe und Enzymvergleich 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

