

Säurebildung bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Säurebildung bei Grüner Veltliner durch eine spezielle Hefe

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 25.09.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 167	
pH Wert: 3,21	Säure 6,8 g/l	19,9° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1,5 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in Most	35 g/hl Oenopur
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	30 g/hl Vitaferm ultra
Rehydriert mit GoFerm Protect Evolution		2x 30 g/hl Activit Eco in die Gärung
Gärstart mit Laktia		
Endvergärung mit Lalvin EC 1118 bei 17° Celsius Gärtemperatur		

Variante 1	Gärbeginn mit Laktia Nachimpfung von EC 1118 nach 24 Std
Variante 2	Gärbeginn mit Laktia Nachimpfung von EC 1118 nach 48 Std
Variante 3	Gärbeginn mit Laktia Nachimpfung von EC 1118 nach 72 Std
Variante 4	Gärbeginn mit Laktia Keine Nachimpfung

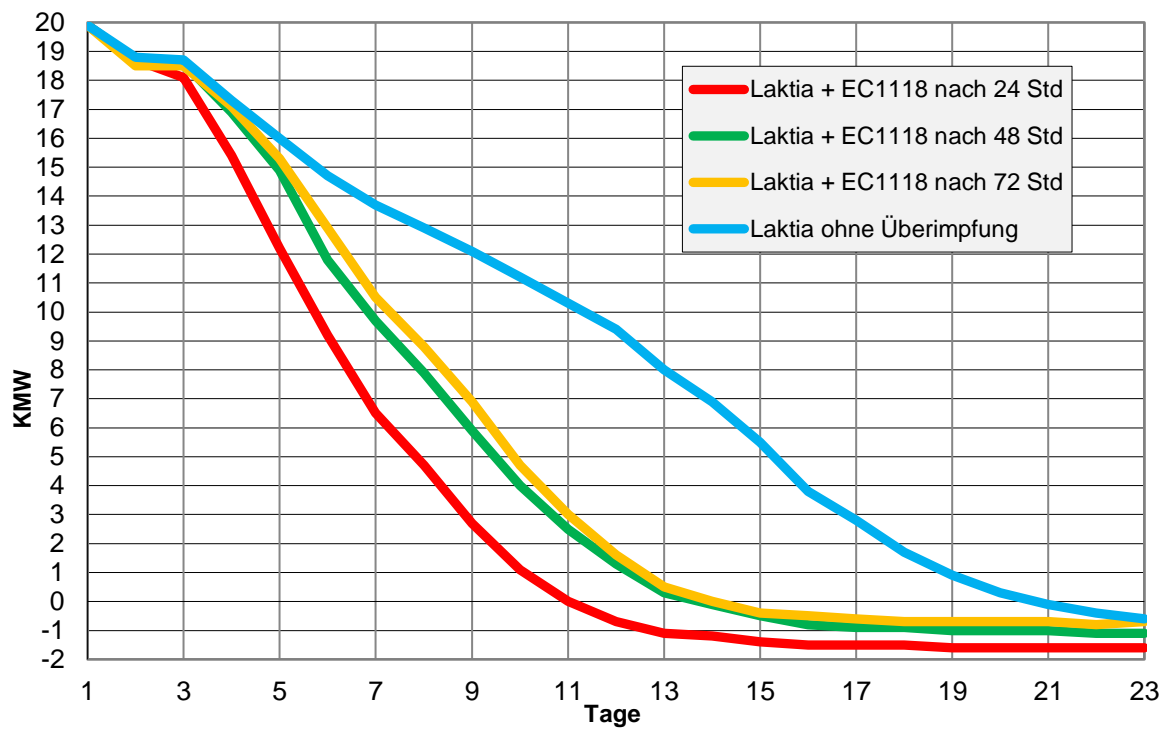
Durchführung

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.
Der Gärstart erfolgte mit Laktia welche hohe Milchsäurewerte während der Gärung erzielt.
Nach Angärung mit Laktia wurde Lalvin EC 1118 in unterschiedlichen Zeiträumen nachdosiert.
Bei Variante 4 erfolgte keine Nachimpfung.
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	23 Tage	13,4 %	0,8 g/l	8,5 g/l	3,11	3,6	0,9
Variante 2	23 Tage	13,0 %	2,1 g/l	12,0g/l	2,97	4,3	0
Variante 3	23 Tage	12,8 %	1,9 g/l	14,6 g/l	2,88	4,6	0
Variante 4	34 Tage	13,0 %	1,9 g/l	15,4g/l	2,85	4,8	0

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Säurebildung - Laktia 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

