

Sauvignon blanc 2014 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	
Lesedatum: 24.09.2014	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,13	Säure 10,6 g/l	15,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

7 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
7 ml/hl Trenolin Fast Flow in	die Maische	4,5 Std Maischestandzeit
15 mg/l SO ₂ in den Most		
100 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
150 g/hl FermoBent	Alle angereichert auf 18,5° KMW	
	Alle Varianten auf 7,6 g/l entsäuert (mit Kalk)	
Vor Hefezugabe:	20 g/hl Vitaferm ultra	
3. und 5. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P	

Variante 1	LittoLevure Sauvignon	- 20°Celsius Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme	- 14° Celsius Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm Bouquet	- 17° Celsius Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm X - thiol	- 16° Celsius Gärtemperatur

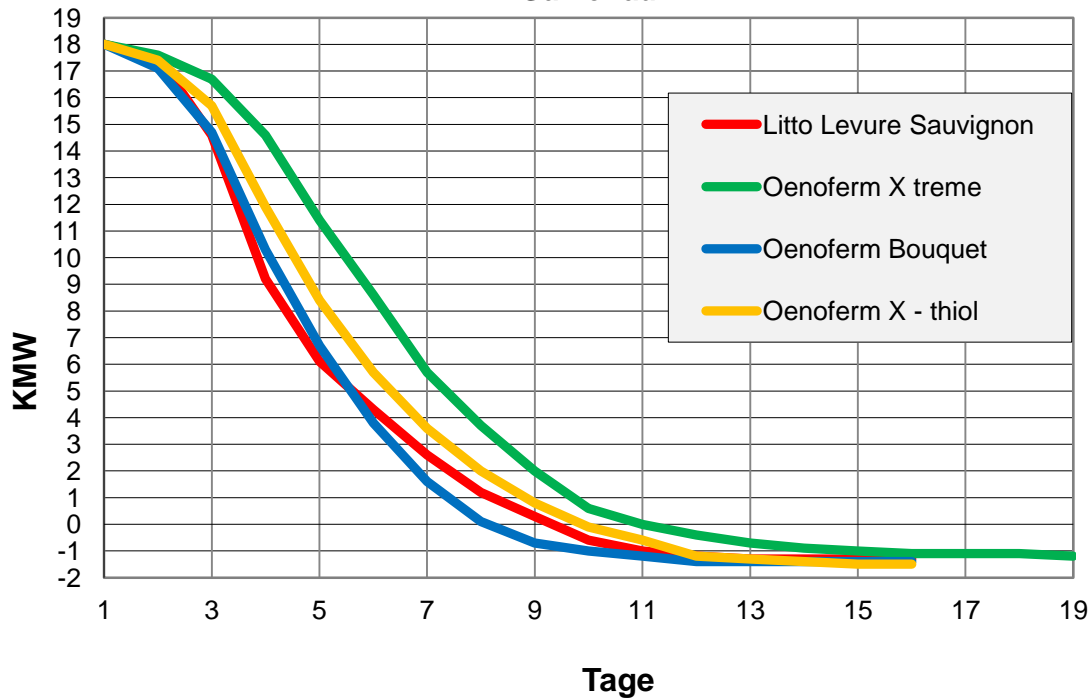
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt .
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffernmethode (Der Beste = 1) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,3 g/l entsäuert.

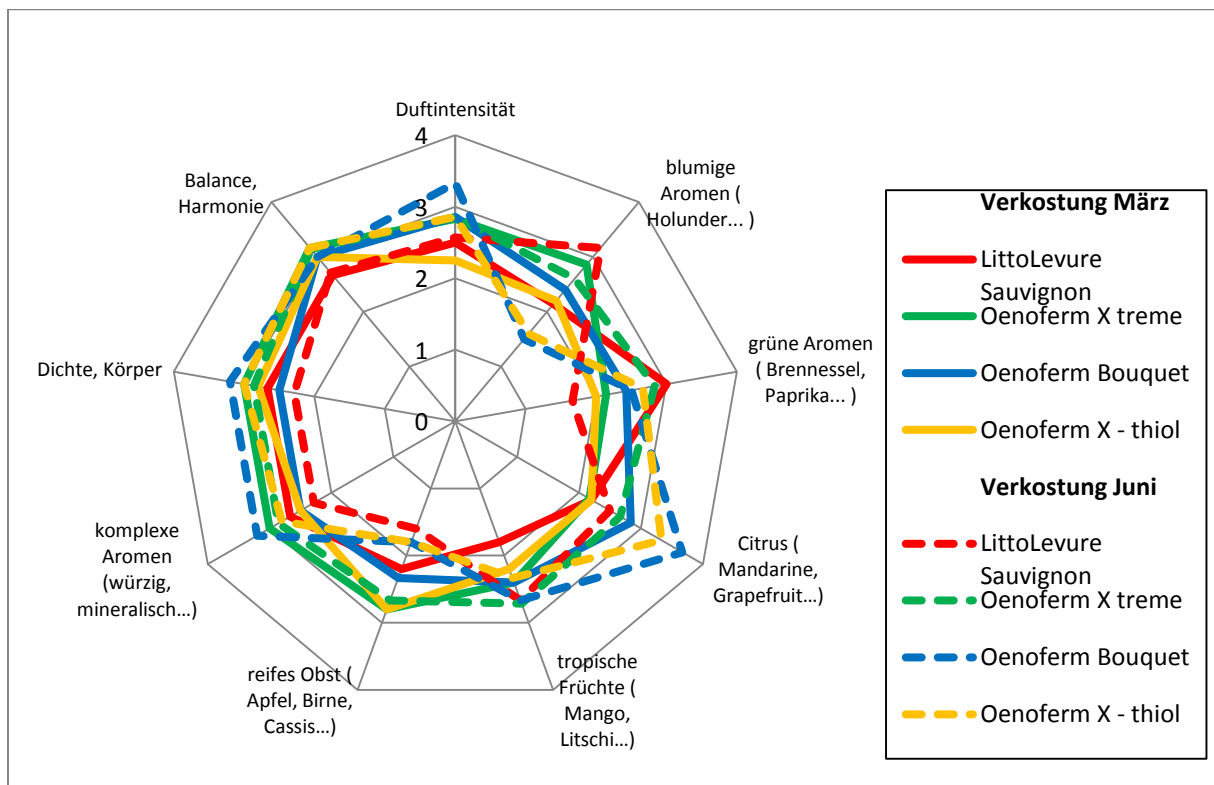
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Litto SB	16 Tage	12,5 %	0 g/l	8,4 g/l	3,35	2,0	5,2
X treme	19 Tage	12,4 %	0,6 g/l	8,9 g/l	3,29	2,0	5,7
Bouquet	16 Tage	12,5 %	0 g/l	7,8 g/l	3,35	1,8	5,1
X - thiol	16 Tage	12,7%	0 g/l	7,6 g/l	3,40	1,8	5,1

Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und Juni



Bewertung nach Rangziffer bei Verkostungen im März und Juni

