

Sauvignon blanc 2015 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	
Lesedatum: 22.09.2015	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,41	Säure 6,5 g/l	19,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

kein GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		4 Std Maischestandzeit
15 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	30 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
150 g/hl FermoBent		
Vor Hefezugabe:	20 g/hl Vitaferm ultra	
4. und 6. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P bei Varianten 1, 3, 5 und 6	
4. und 7. Tag der Gärung	30 ml/hl Litto Thiamol P bei Varianten 2 und 4	

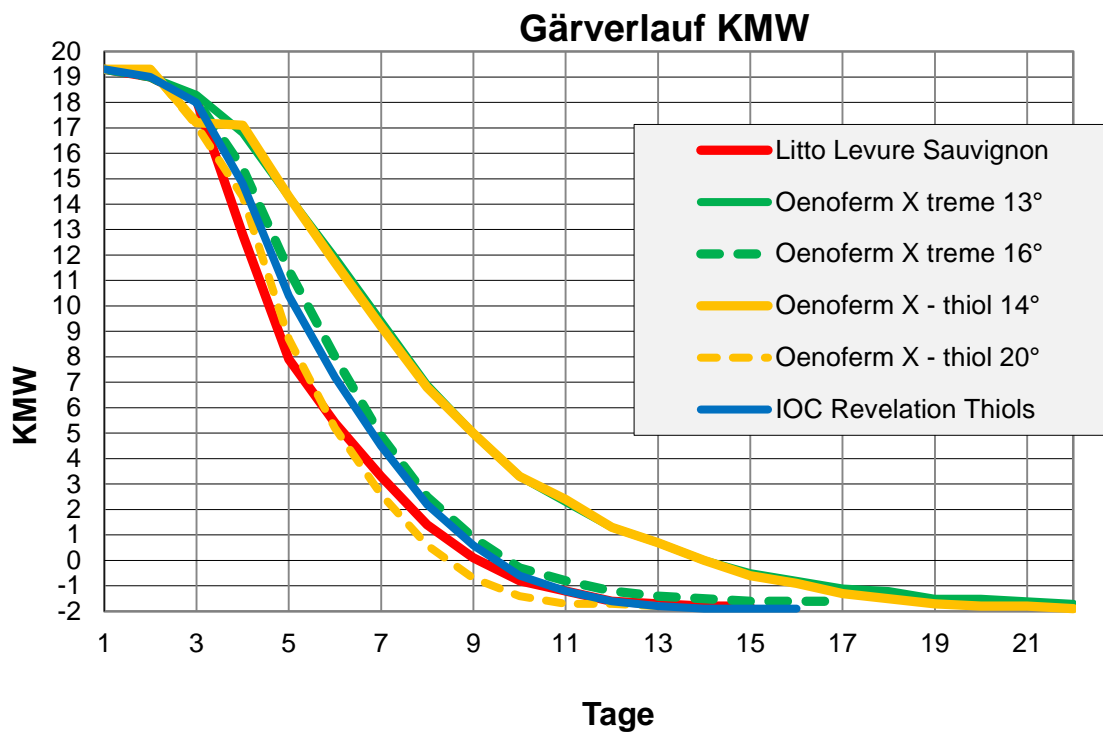
Variante 1	LittoLevure Sauvignon	- 20° Celsius Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme	- 13° Celsius Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X treme	- 16° Celsius Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm X - thiol	- 14° Celsius Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm X - thiol	- 20° Celsius Gärtemperatur
Variante 6	IOC Revelation Thiols	- 16° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

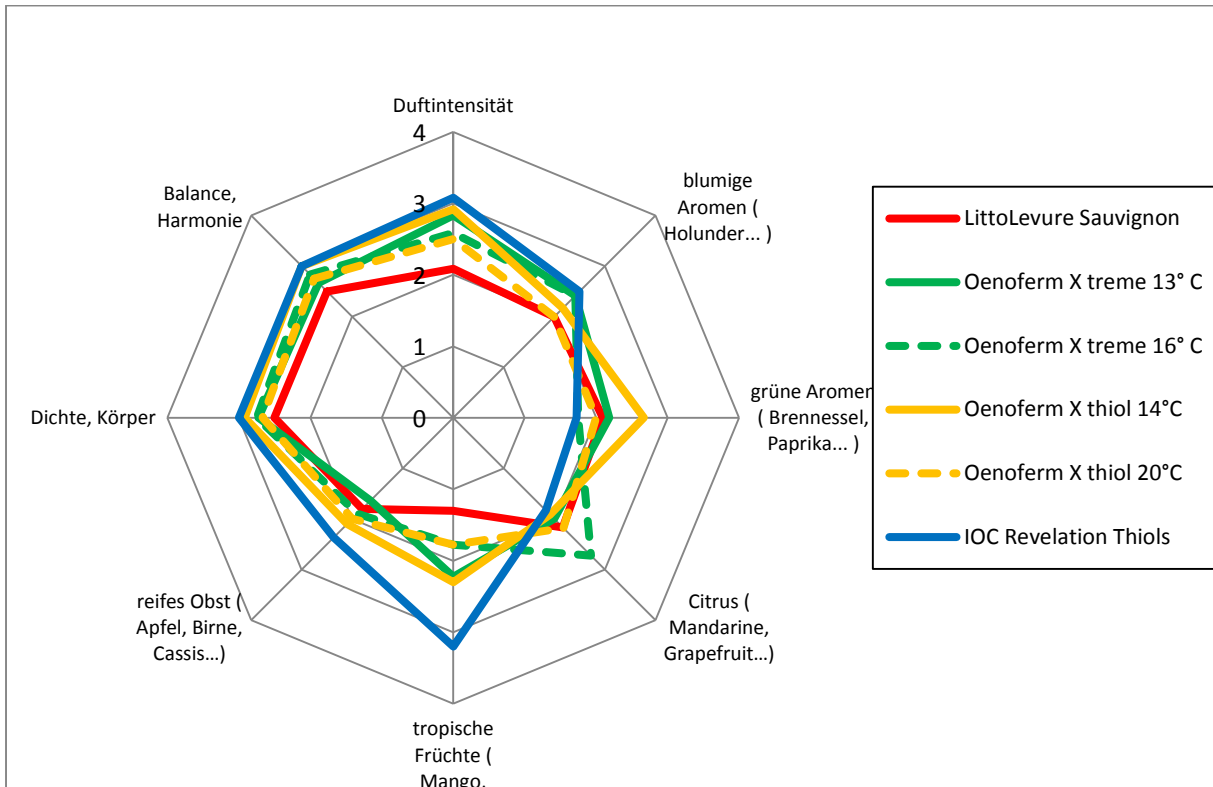
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Varianten 2 und 3 wurden auf 6,5 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

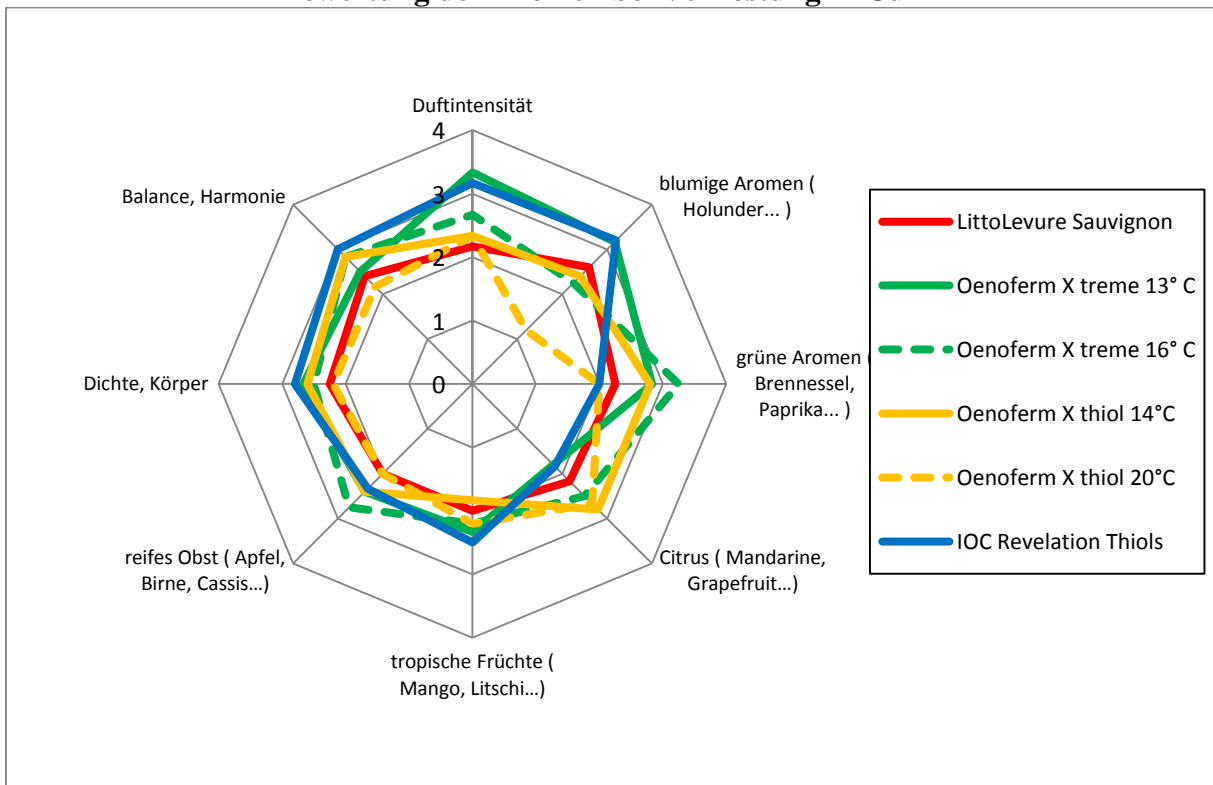
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Litto SB	15 Tage	13,6 %	1,1 g/l	6,5 g/l	3,40	1,6	3,7
X treme 13°C	21 Tage	13,6 %	0,7 g/l	6,9 g/l	3,41	1,6	4,2
X treme 16°C	17 Tage	13,6 %	0,8 g/l	6,9 g/l	3,38	1,5	4,2
X - thiol 14° C	21 Tage	13,7%	0,4 g/l	6,0 g/l	3,45	1,4	3,7
X - thiol 20° C	13 Tage	13,6%	0,3 g/l	6,2 g/l	3,42	1,4	3,7
Revel. Thiols	16 Tage	13,8%	0,1 g/l	5,8 g/l	3,44	1,3	3,4



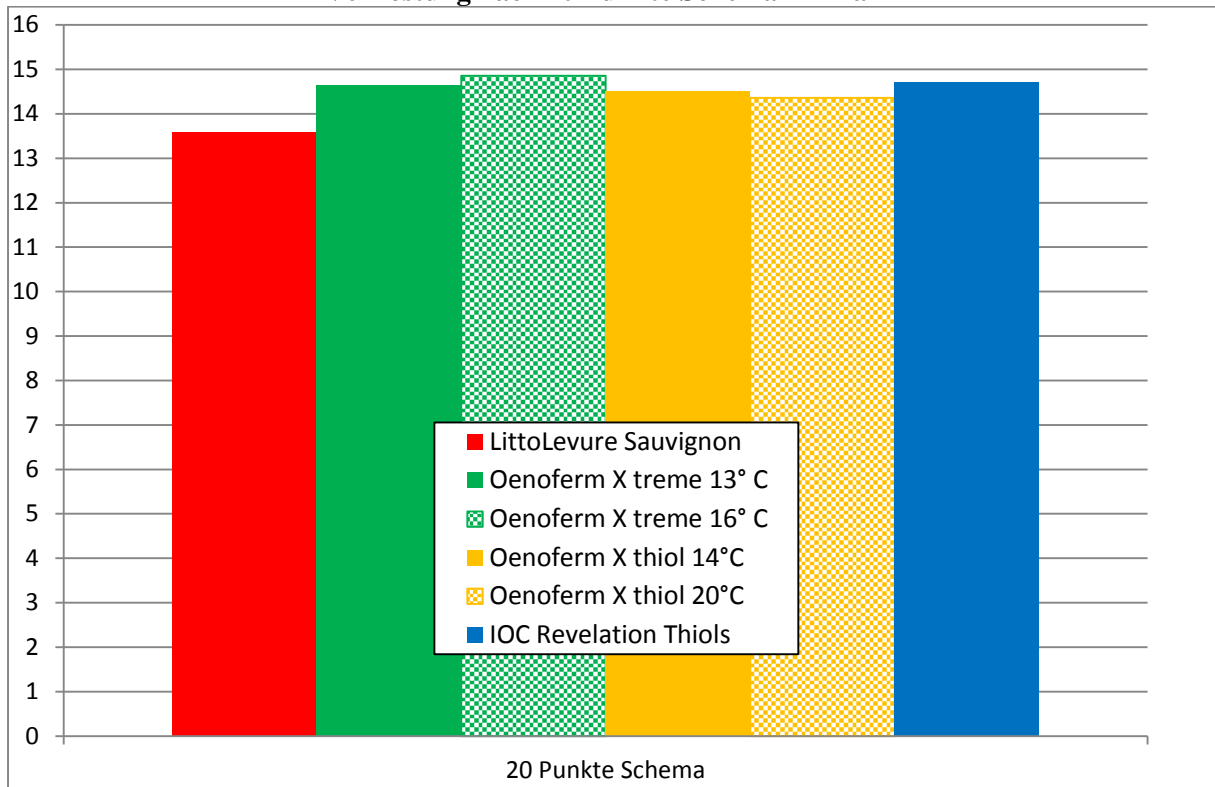
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März



Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

