

# Sauvignon blanc 2016 Hefevergleich

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	
Lesedatum: 26.09.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,30	Säure 8,7 g/l	17,2° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
8 Std Maischestandzeit bei 13° Maischetemperatur		
15 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
45 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,5° KMW	
Vorhefezugabe:	20 g/hl Vitaferm ultra	

Variante 1	LittoLevure Sauvignon 20° Celsius Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme 16° Celsius Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol 20° Celsius Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm X - thiol 20° Celsius Gärtemperatur
Variante 5	IOC be Thiols 16° Celsius Gärtemperatur
Variante 6	IOC Revelation Thiols 16° Celsius Gärtemperatur
Variante 7	Filtraferm Sauvignon 16° Celsius Gärtemperatur
Variante 8	Uvaferm Exence 16° Celsius Gärtemperatur
Variante 9	Lalvin R2 16° Celsius Gärtemperatur

Alle Varianten	20 g/hl Vitaferm ultra vorhefezugabe
LittoLevure Sauvignon, X treme, X thiol 200 ml/hl LittoThiamol P	200 ml/hl LittoThiamol P auf 6 Teilgaben
X thiol 400 ml/hl LittoThiamol P	400 ml/hl LittoThiamol P auf 6 Teilgaben
IOC be Thiols, Revelation Thiols, Filtra SB, Filtra Sauvignon, uvaf. Exence, Lalvin R2	30 g/hl IOC Acitivt ECO – 1. Gädrittel 10 g/hl Filtramon DAP

Durchführung

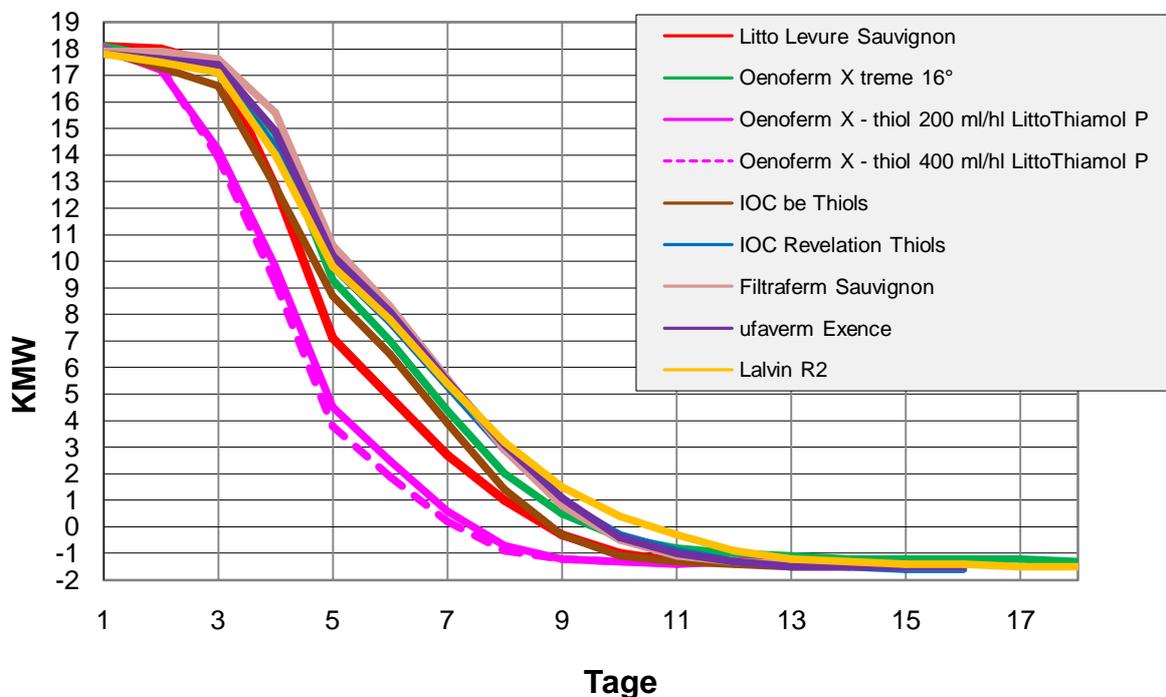
Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessungen ermittelt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und 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.

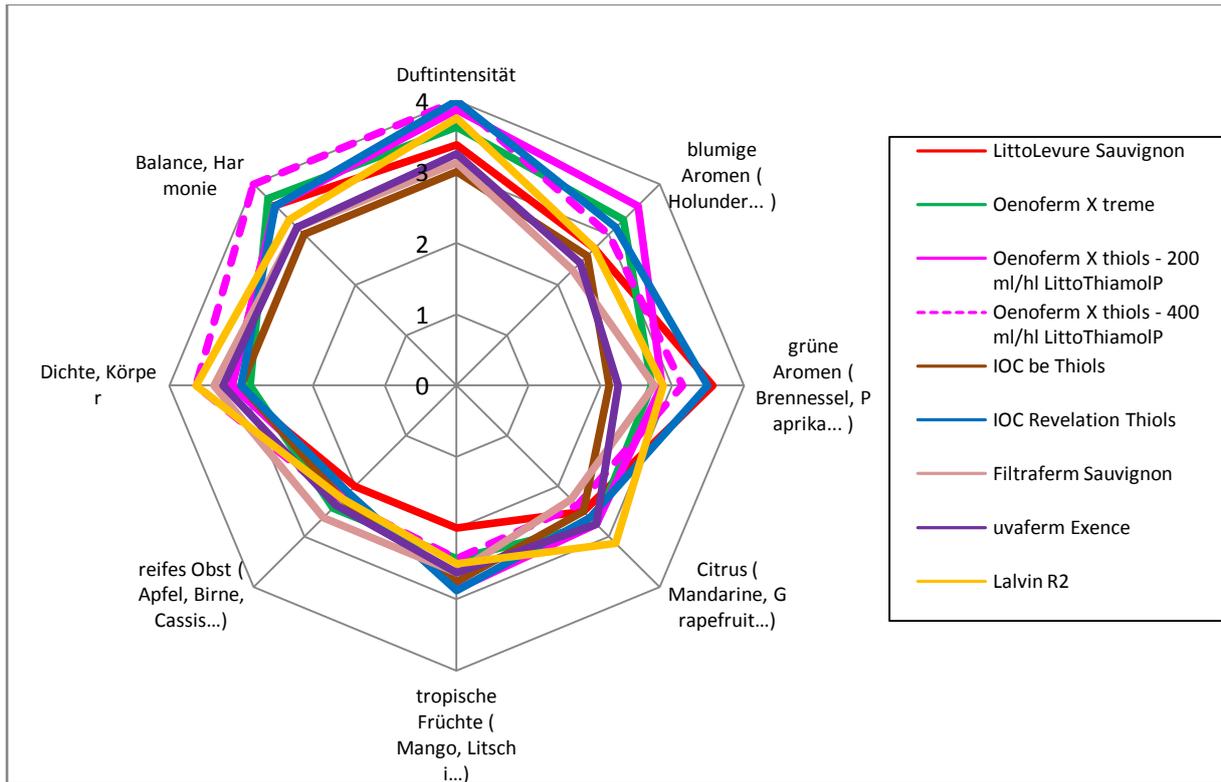
Alle Varianten wurden auf 7,0 g/l entsäuert.

#### Weinwerte vor Entsäuerung

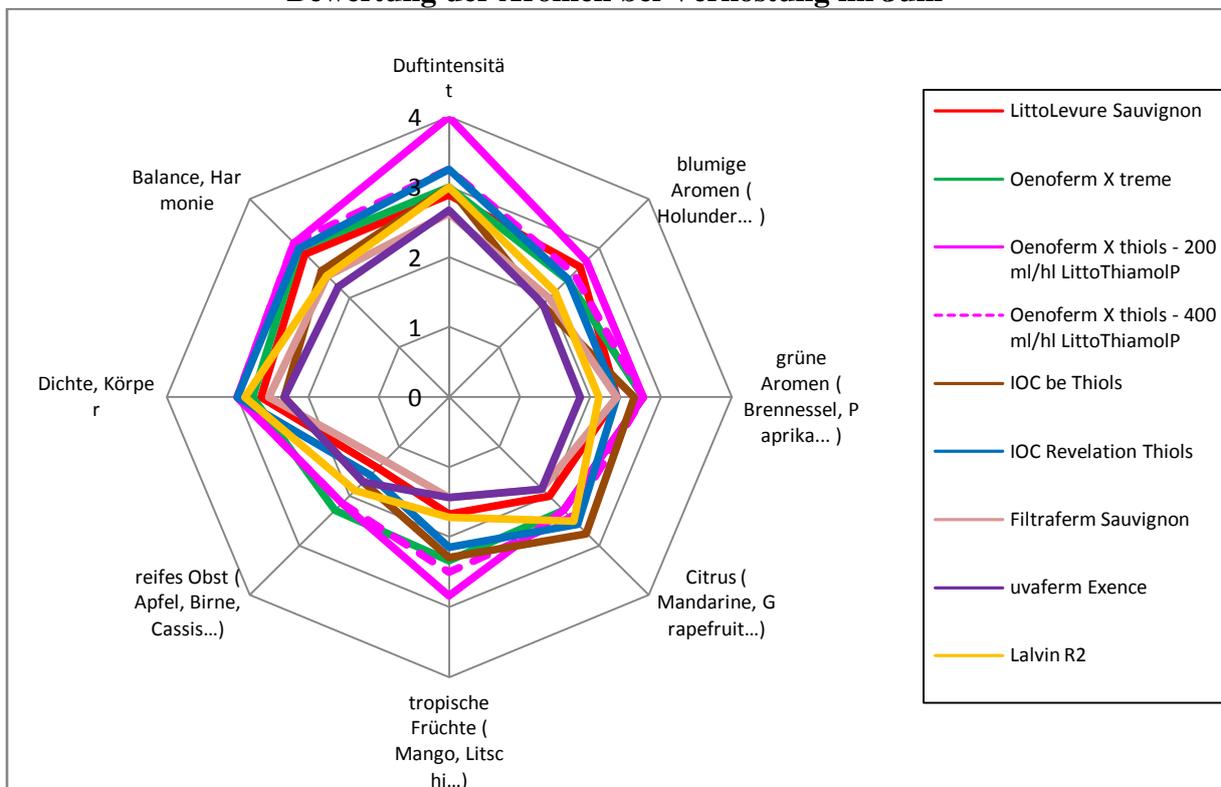
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Litto SB	14Tage	12,1 %	0 g/l	8,2 g/l	3,18	2,4	4,0
X treme	18Tage	12,3 %	0,5 g/l	8,9 g/l	3,10	2,4	4,7
X thiol 200 ml	13 Tage	12,2 %	0,2 g/l	8,1 g/l	3,20	2,2	4,1
X thiol 400 ml	13 Tage	12,2 %	0,7 g/l	8,3 g/l	3,18	2,4	3,6
BeThiols	14 Tage	12,3 %	0 g/l	7,2 g/l	3,25	2,2	3,4
Revel. Thiols	16 Tage	12,3%	0,1 g/l	7,3 g/l	3,26	2,1	3,6
Filtra SB	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,8 g/l	3,22	2,2	3,9
Exence	16 Tage	12,3 %	0,1 g/l	7,4 g/l	3,24	2,0	3,9
Lalvin R2	18 Tage	12,1%	0,1 g/l	7,9 g/l	3,24	2,3	4,2



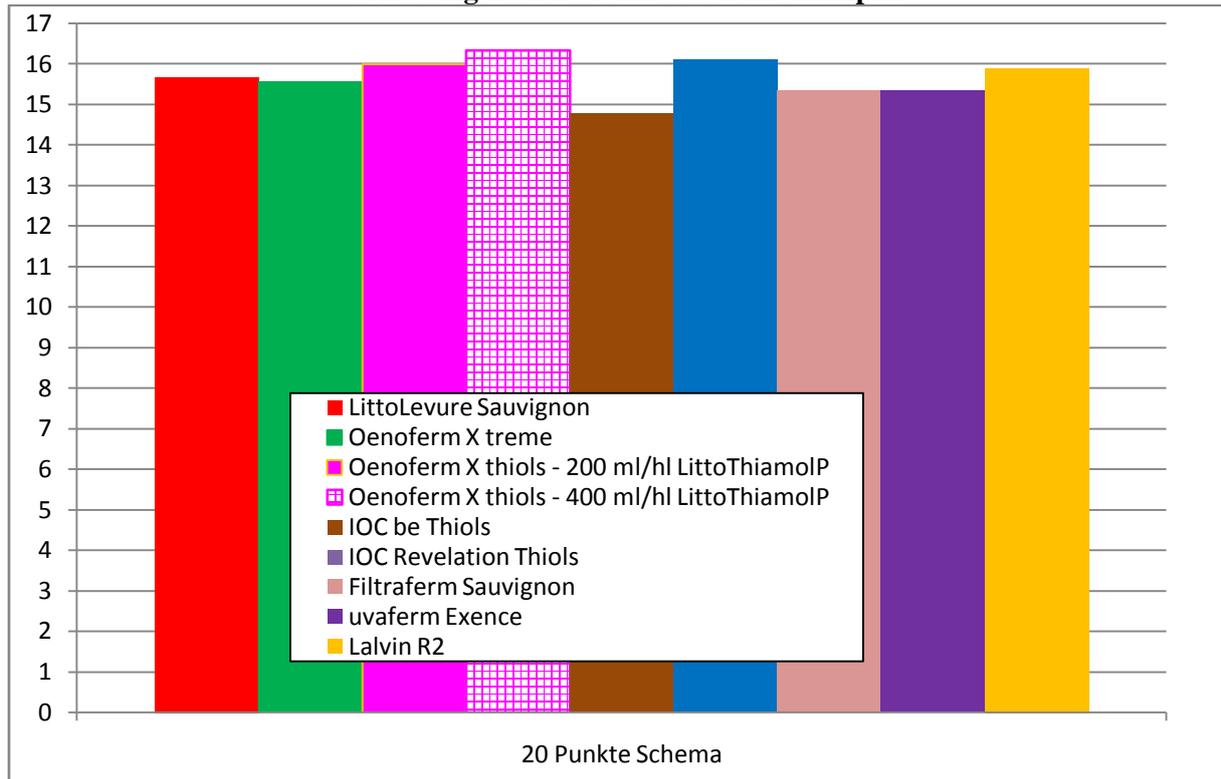
#### Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April



### Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



### Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



### Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

