

## Sauvignon blanc 2014 - Laubarbeit

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

### Vergleich verschiedener Laubarbeiten um die Aromatik bei Sauvignon blanc zu beeinflussen.

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 24.09.2014	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Traubenzone entgeizt und entblättert
Variante 2	Kontrolle – keine Laubarbeit
Variante 3	Bodenbedeckung mit reflektierender Folie um die Sonneneinstrahlung zu verstärken, keine Laubarbeit
Variante 4	Traubenzone entgeizt, entblättert und Bodenbedeckung mit reflektierender Folie

Mostwerte

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>
Variante 1	3,14	14,2	3,01	12,0 g/l
Variante 2	3,65	14,0	3,00	11,9 g/l
Variante 3	Keine Auswertung	14,3	2,97	12,0 g/l
Variante 4	3,07	14,7	3,03	11,6 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	Keine Maischestandzeit	
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	15 mg/l SO <sub>2</sub>	
50 g/hl Seporit PoreTec	70 ml/hl Mostgelatine CF	150 g/hl FermoBent
Alle Varianten wurden auf 8 g/l mit Kalk im Most entsäuert		Angereichert auf 18° KMW
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur

## Durchführung

**Variante 3:** Hier erfolgte kein Weinausbau da das Traubenmaterial zu belastet war und stark ausgelesen werden musste. Es konnte keine ausreichende Traubenmenge für den Weinausbau gewonnen werden.

Laubarbeiten und auflegen der Folie wurde ca. zwei Wochen nach der Blüte durchgeführt.

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.

Vergoren im 35 l Glasballon.

Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

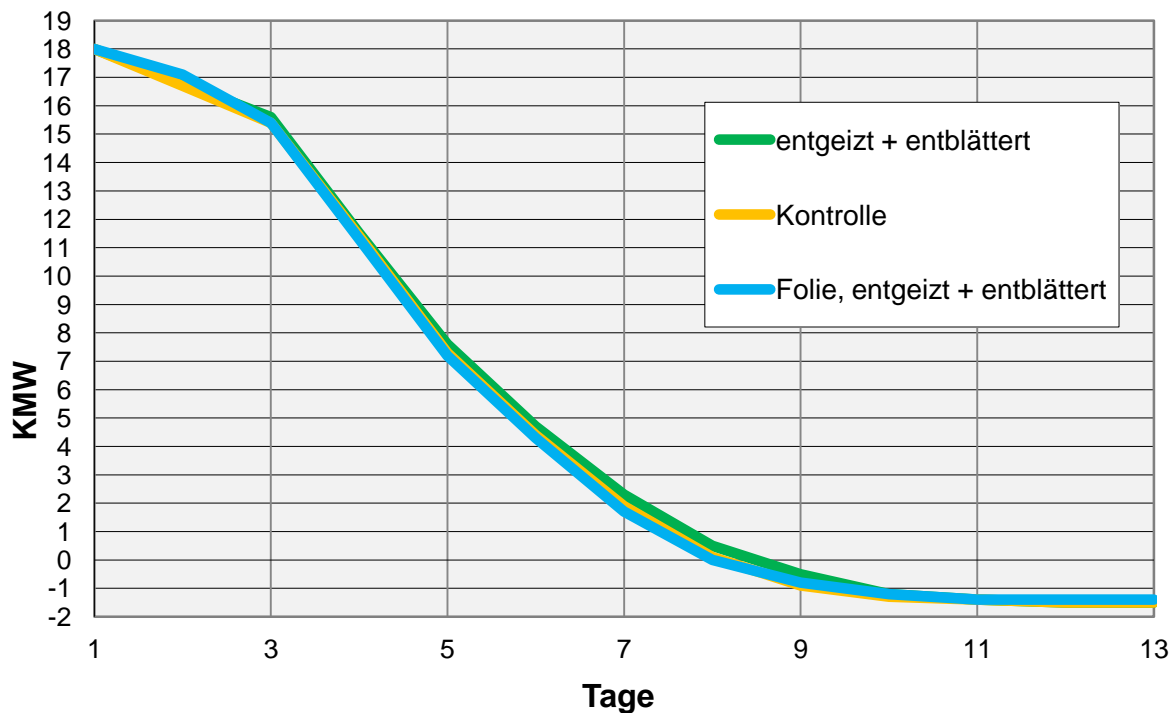
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffer ( 1 bis 3 ) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,3 g/l entsäuert.

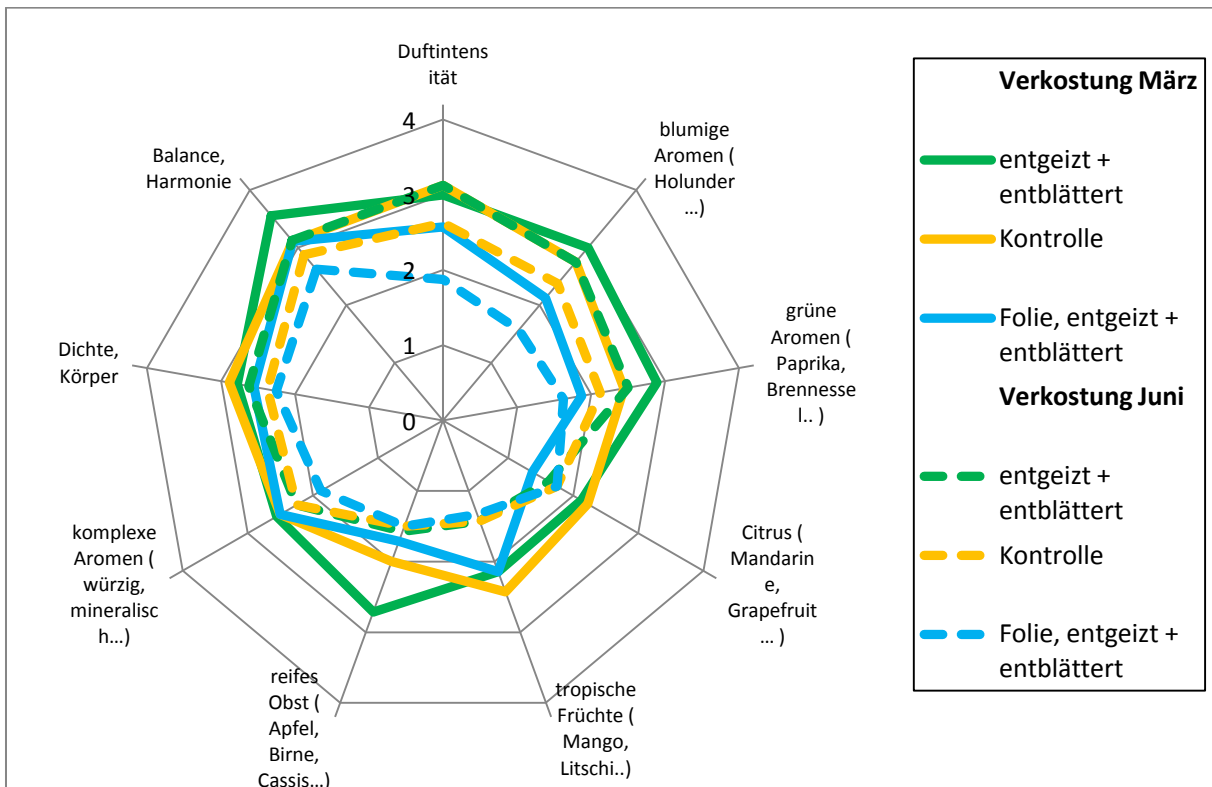
## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	13 Tage	12,4 %	0,2 g/l	8,0 g/l	3,09	2,2	6,0
Variante 2	13 Tage	12,3 %	0,3 g/l	8,0 g/l	3,06	2,2	5,9
Variante 4	13 Tage	12,3 %	0,3 g/l	7,7 g/l	3,09	1,9	5,7

## Gärverlauf KMW



## Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



## Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

