

Verschiedene Bentonitvarianten bei Grüner Veltliner 2013

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Bentonitdosagen und Einsatzzeitpunkte im Most

Leseegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 03.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,23	Säure 8,0 g/l	18,2° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	3 Std Maischestandzeit
8 ml/hl TrenolinFast FlowDF	15 mg/l SO ₂ in Most	14 Std entschleimt
50 ml/hl Mostgelatine CF		
Hefe: Oenoferm Bio	Gärtemperatur 18° Celsius	

Variante 1	Kontrolle – Entschleimung mit Erbslöh Mostgelatine CF
Variante 2	Entschleimung mit 50 ml/hl MostgelatineCF – 200 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 3	Entschleimung mit 50 ml/hl Mostgelatine CF – 300 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 4	Entschleimung mit 50 ml/hl Mostgelatine CF + 50 g/hl Seporit PoreTec 200 g/hl FermoBent mitvergoren
Variante 5	Entschleimung mit 200 g/hl Seporit PoreTec + 50 ml/hl Mostgelatine CF

Trubmessung nach 14 Std Entschleimung

Variante 1	12,05 % Trub	Kein kompaktes Trubdepot
Variante 2	11,76 % Trub	Kein kompaktes Trubdepot
Variante 3	10,0 % Trub	Kein kompaktes Trubdepot
Variante 4	9,71 % Trub	Etwas kompakteres Trubdepot
Variante 5	7,36 % Trub	Sehr kompaktes Trubdepot

Durchführung

Seporit Pore Tec: Mostbentonit für die Entschleimung
 FermoBent Pore Tec: Mostbenonit für die Mitvergärung – Zugabe nach Entschleimung
 Je 34 kg Most pro Variante – entschleimt im Glasballon.
 Nach 14 Stunden Sedimentation wurde der blanke Most abgetrennt und das Trubdepot gewogen.
 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 dem 20 Punkte Schema (Der Beste = 20 Punkte) beurteilt wurden. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.

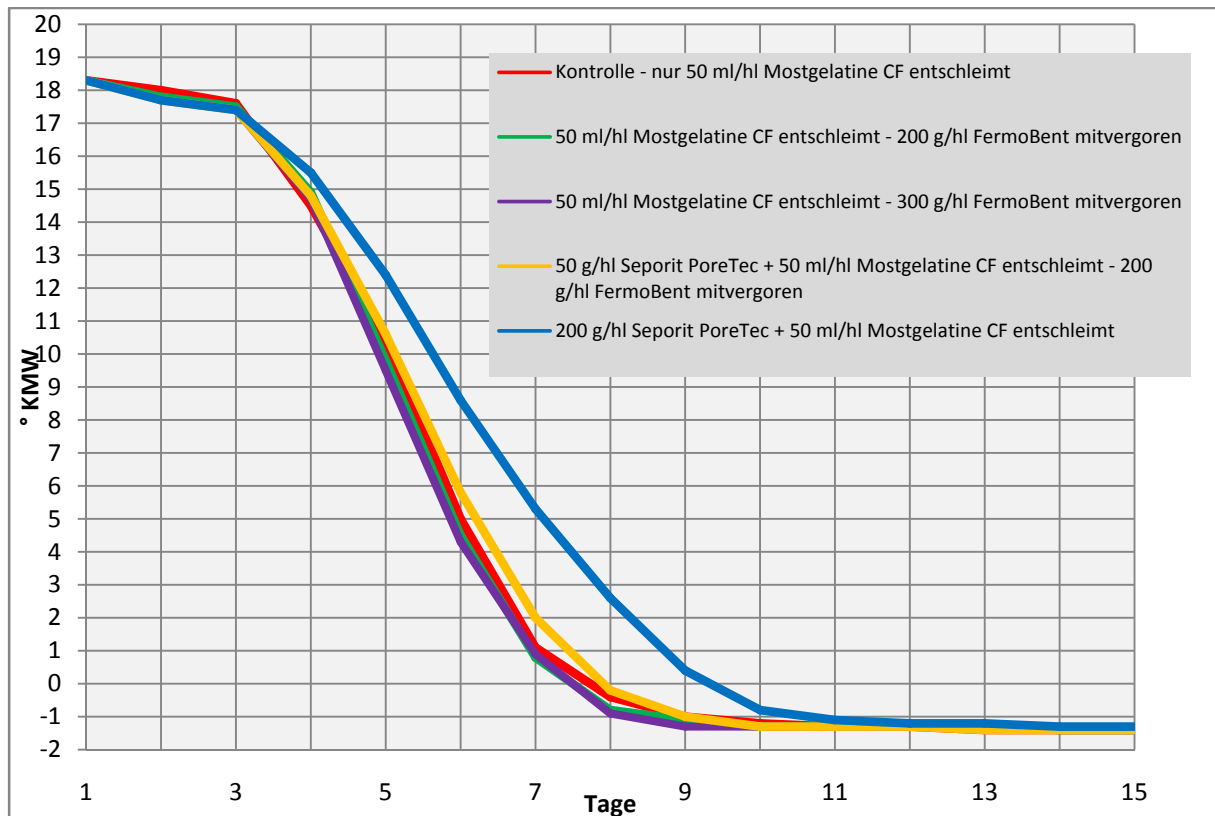
Ergebnis

Nach mehreren Versuchen mit FermoBent (Bentonit zum mitvergären) hat sich eine bessere Schwefelwirksamkeit herausgestellt. Nach einer Schwefelung mit 70 mg/l SO₂ beim 1. Abstich sind in den FermoBent-Varianten Schwefelwerte zwischen 44 bis 47 mg/l meßbar. Bei den Seporit PoreTec Varianten lag der durchschnittliche SO₂ Gehalt bei 42 mg/l. Der Unterschied der SO₂ Werte ist im Jahr 2013 nicht so groß wie in den vorigen Jahren da durch die niedrigen pH Werte die Schwefelwirksamkeit besser ist. Im Vergleich dazu ist zu bemerken, dass eine Mostbentonitgabe zur Entschleimung den Trubgehalt um bis zu 3% - bei 50 g/hl Mostbentonit – sowie 5% - bei 200 g/hl Mostbentonit verringert hat. Wobei natürlich auch die weitere Trubverarbeitung – zB Trubfilter – eine Rolle in der Verarbeitung spielt, da natürlich die geringe Mostbentonitgabe für die weitere Trubverarbeitung Vorteile mit sich bringt, und das Mostbentonit erst in den geklärten Most kommt. Im Gärverlauf war bei allen Varianten eine gleichmäßige, kontinuierliche Zuckerabnahme festzustellen.

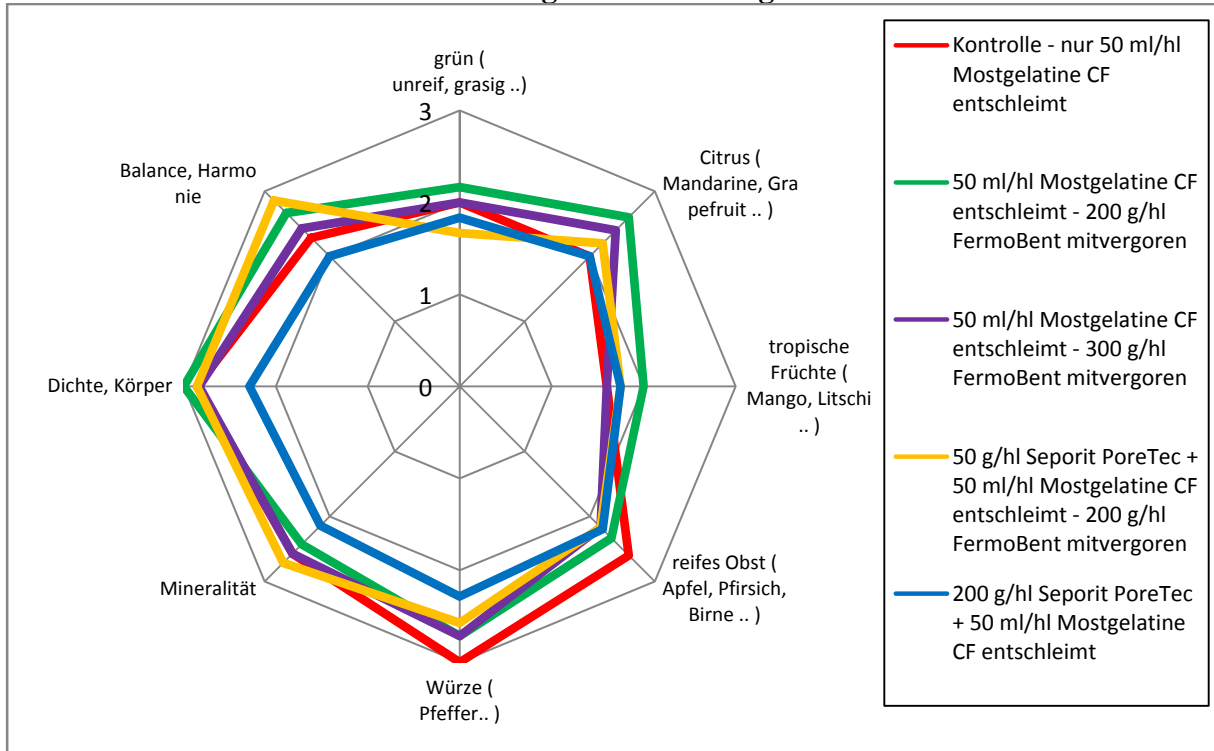
Weinwerte vor Entsäuerung

	Bentonit-Bedarf	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	200 g/hl	15 Tage	12,5 %	0 g/l	8,7 g/l	3,15	3,5	4,0
Variante 2	90 g/hl	15 Tage	12,4 %	0,1 g/l	8,6 g/l	3,16	3,5	3,8
Variante 3	0 g/hl	15 Tage	12,5 %	0 g/l	8,6 g/l	3,16	3,5	3,8
Variante 4	40 g/hl	15 Tage	12,5 %	0 g/l	8,4 g/l	3,18	3,3	3,9
Variante 5	140 g/hl	15 Tage	12,7 %	0 g/l	8,7 g/l	3,15	3,4	4,1

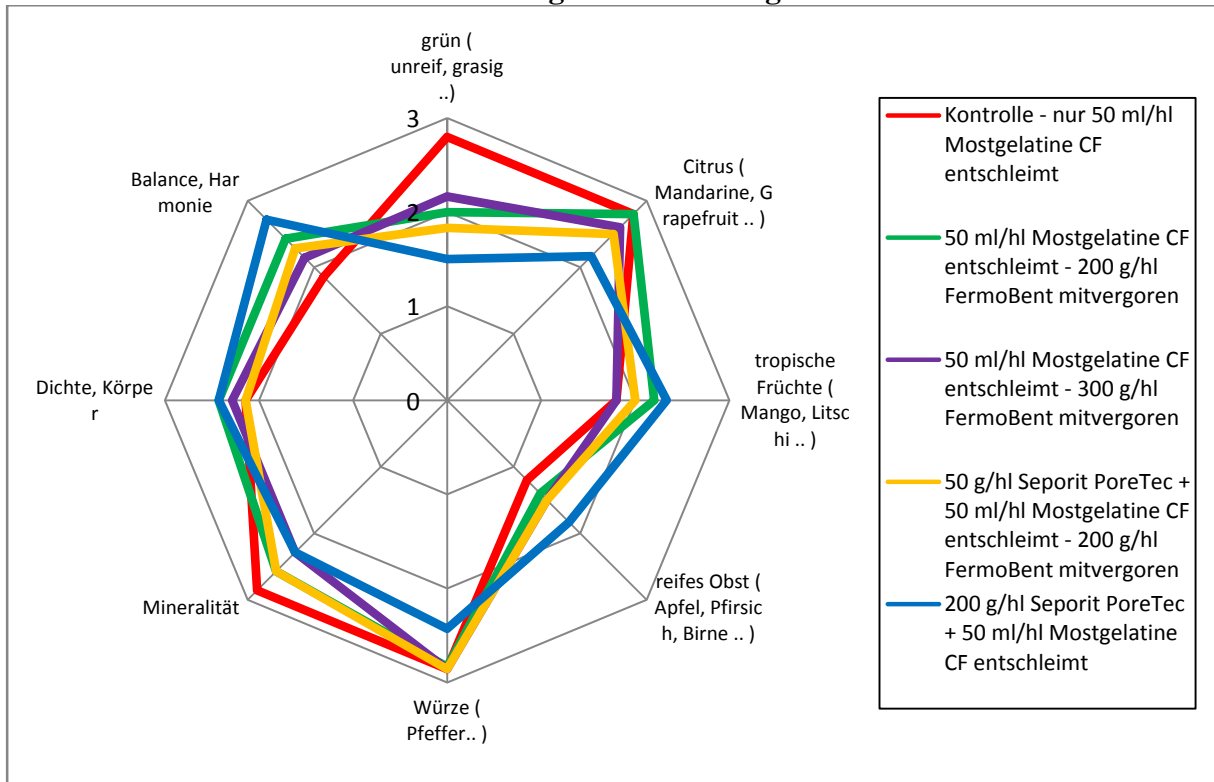
Gärverlauf KMW



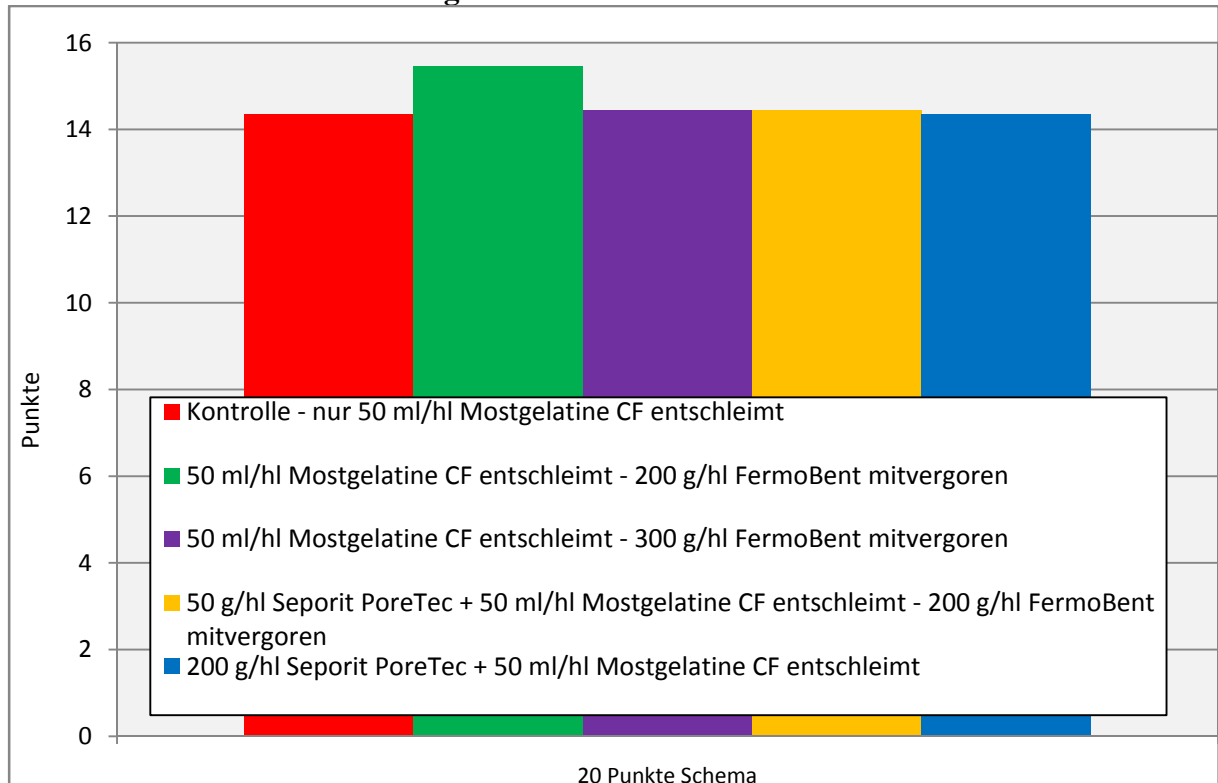
Armoabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

