

Schwefelreduzierung bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Vergleich von klassischer Mostschwefelung mit einem alternativen Behandlungsmittel bei Grüner Veltliner um eine Schwefelreduktion im Wein zu erzielen

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 02.10.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 308	
pH Wert: 3,36	Säure 7,7 g/l	19,1° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
Keine Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	80 ml/hl Mostgelatine CF	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
12 Std entschleimt	150 g/hl Fermobent	
Vergoren mit Oenoferm X treme bei 16° Celsius Gärtemperatur		
30 g/hl Vitaferm ultra zum Gärstart, 5 Gaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Var 1 – 8 g/hl MProtect	Zugabe von Oenoferm Protect in den Most Keine Schwefelung im Most
Var 2 – 16 g/hl MProtect	Zugabe von Oenoferm MProtect in den Most Keine Schwefelung im Most
Var 3 – 70 mg/l KPS	Mostschwefelung sofort nach dem pressen.

Zugabe von Oenoferm MProtect und KPS sofort nach dem Pressen in den Most.
Bei den MProtect Varianten erfolgte die 1. Schwefelung nach Gärende beim Umziehen.

SO₂ Werte nach Gärende – vor Schwefelung

	Freies SO₂	Gesamt SO₂
Var 1 – 8 g/hl MProtect	11,5 mg/l	40 mg/l
Var 2 – 16 g/hl MProtect	10,7 mg/l	40 mg/l
Var 3 – 70 mg/l KPS	12,3 mg/l	62 mg/l

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

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 Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

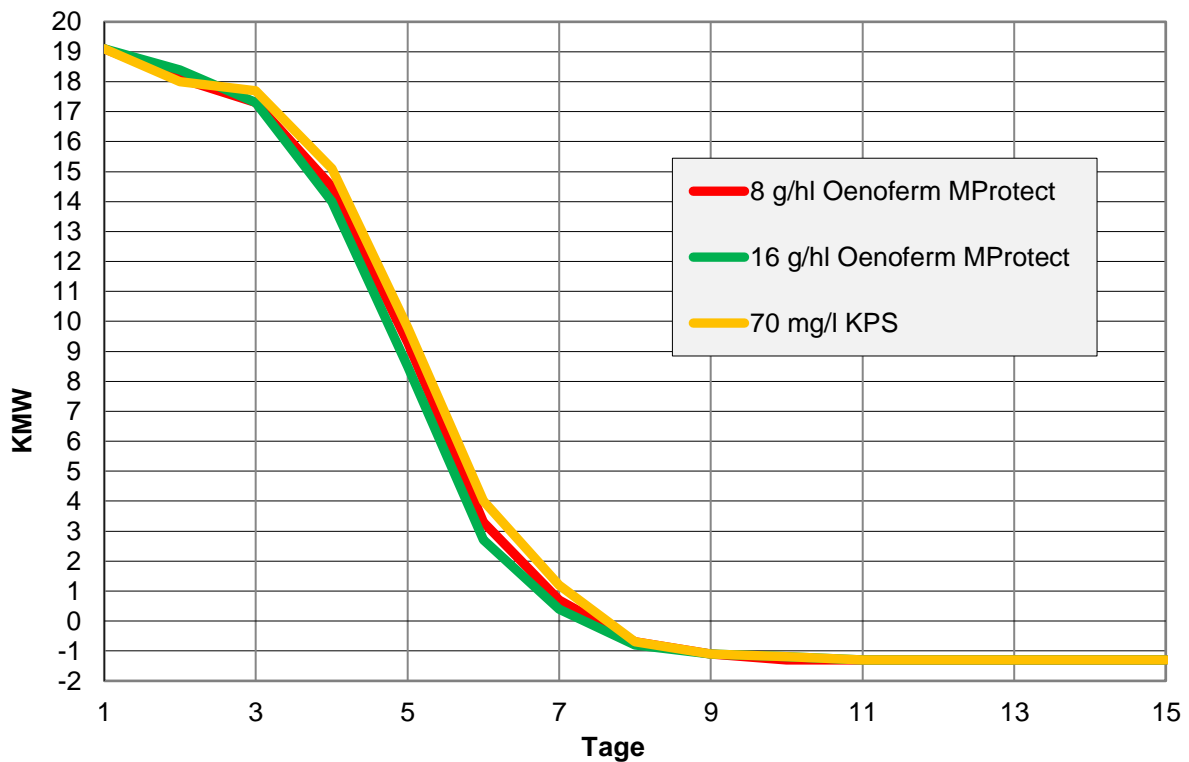
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Var.1 – 8 g/hl MProtect	15 Tage	12,9 %	0,8 g/l	8,3 g/l	3,24	2,9	4,3
Var.2 – 16 g/hl MProtect	15 Tage	12,9 %	0,7 g/l	8,3 g/l	3,22	2,9	4,3
Var.3 – 70 g/hl KPS	15 Tage	12,9 %	0,7 g/l	8,2 g/l	3,23	2,8	4,3

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL SO2 Reduzierung Grüner Veltliner 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

