

# Vergleich verschiedener Nährstoffe und Hefekontakt bei Grüner Veltliner 2013

Bearbeiter

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

## Nährstoffzugabe auf mehrere Teilgaben sowie unterschiedliche Hefekontaktzeiten um die Schwefelstabilität zu optimieren

Leseegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 08.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,40	Säure 8,1 g/l	18,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
2 Std Maischestandzeit		
55 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 ml/hl Trenolin FastFlow
15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
160 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Vergoren mit IOC 18 - 2007 bei 17° Celsius Gärtemperatur		

	Zugabezeitpunkt	Nährstoff
<b>Variante 1</b>	Heferehydrierung	GoFerm Protect Evolution
	1./ 3. /5. Tag der Gärung	20 g/hl Filtramon DAP
<b>Variante 2</b>	Heferehydrierung	GoFerm Protect Evolution
	1./ 3. /5. Tag der Gärung	20 g/hl Filtramon DAP
<b>Variante 3</b>	Heferehydrierung	GoFerm Protect Evolution
	1./ 3. /5. Tag der Gärung	20 g/hl Filtramon DAP
<b>Variante 4</b>	Heferehydrierung	GoFerm Protect Evolution
	2. Tag der Gärung	20 g/hl IOC Activit O
	4./5.Tag der Gärung	20 g/hl Fermaid AT
<b>Variante 5</b>	Heferehydrierung	GoFerm Protect Evolution
	2. Tag der Gärung	20 g/hl IOC Activit O
	4./5.Tag der Gärung	20 g/hl Fermaid AT
<b>Variante 6</b>	Heferehydrierung	GoFerm Protect Evolution
	2. Tag der Gärung	20 g/hl IOC Activit O
	4./5.Tag der Gärung	20 g/hl Fermaid AT

<b>Variante 1</b>	Schwefelung mit 70 mg/l SO <sub>2</sub> sofort nach Gärende
<b>Variante 2</b>	Schwefelung mit 70 mg/l SO <sub>2</sub> nach 5 Tagen Hefekontakt
<b>Variante 3</b>	Schwefelung mit 70 mg/l SO <sub>2</sub> nach 10 Tagen Hefekontakt
<b>Variante 4</b>	Schwefelung mit 70 mg/l SO <sub>2</sub> sofort nach Gärende
<b>Variante 5</b>	Schwefelung mit 70 mg/l SO <sub>2</sub> nach 5 Tagen Hefekontakt
<b>Variante 6</b>	Schwefelung mit 70 mg/l SO <sub>2</sub> nach 10 Tagen Hefekontakt

## 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. Alle Varianten wurden auf 6,7 g/l entsäuert  
 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 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.  
 Die Varianten 1 und 4 wurden sofort nach Gärende geschwefelt, die Varianten 2 und 5 wurden 5 Tage auf der Hefe belassen und die Varianten 3 und 6 hatten 10 Tage Hefekontakt.  
 Die Varianten mit Hefekontakt wurden täglich einmal gerührt

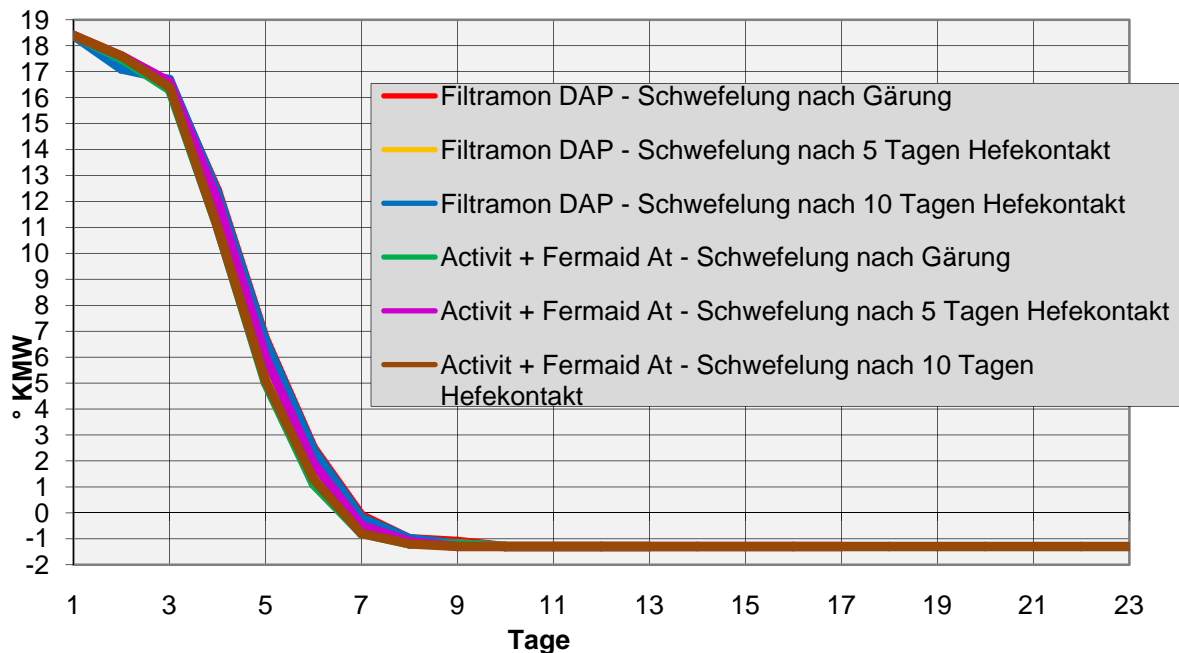
## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
<b>Variante 1</b>	13 Tage	12,5 %	0 g/l	7,5 g/l	3,33	2,5	3,9
<b>Variante 2</b>	13 Tage	12,6 %	0 g/l	7,4 g/l	3,32	2,5	3,7
<b>Variante 3</b>	13 Tage	12,5 %	0 g/l	7,5 g/l	3,33	2,5	3,9
<b>Variante 4</b>	13 Tage	12,4 %	0 g/l	7,4 g/l	3,32	2,4	3,8
<b>Variante 5</b>	13 Tage	12,4 %	0 g/l	7,4 g/l	3,33	2,4	3,9
<b>Variante 6</b>	13 Tage	12,4 %	0 g/l	7,5 g/l	3,34	2,4	3,9

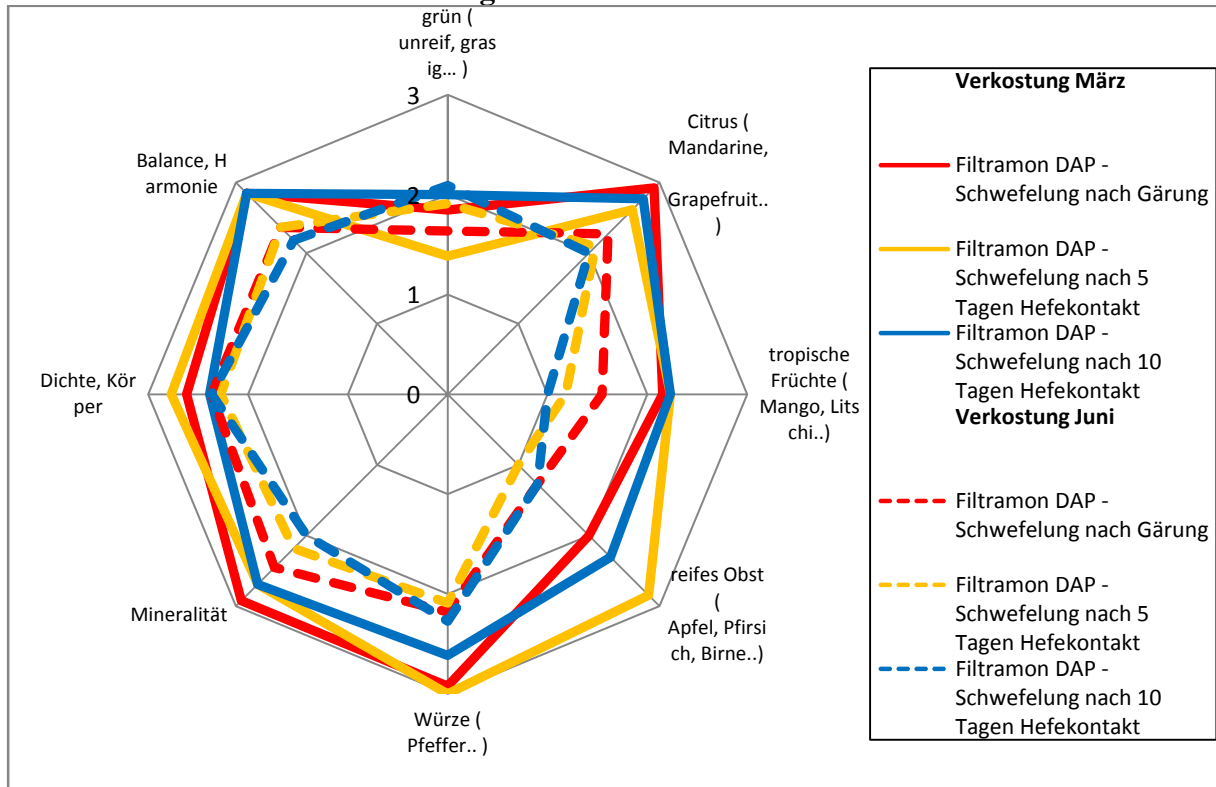
## Schwefelwerte nach 15 mg/l Mostschwefelung und 70 mg/l Jungweinschwefelung

	Freies SO <sub>2</sub>	Gesamt SO <sub>2</sub>
<b>Variante 1</b>	49	120
<b>Variante 2</b>	49	118
<b>Variante 3</b>	49	111
<b>Variante 4</b>	50	118
<b>Variante 5</b>	52	119
<b>Variante 6</b>	50	113

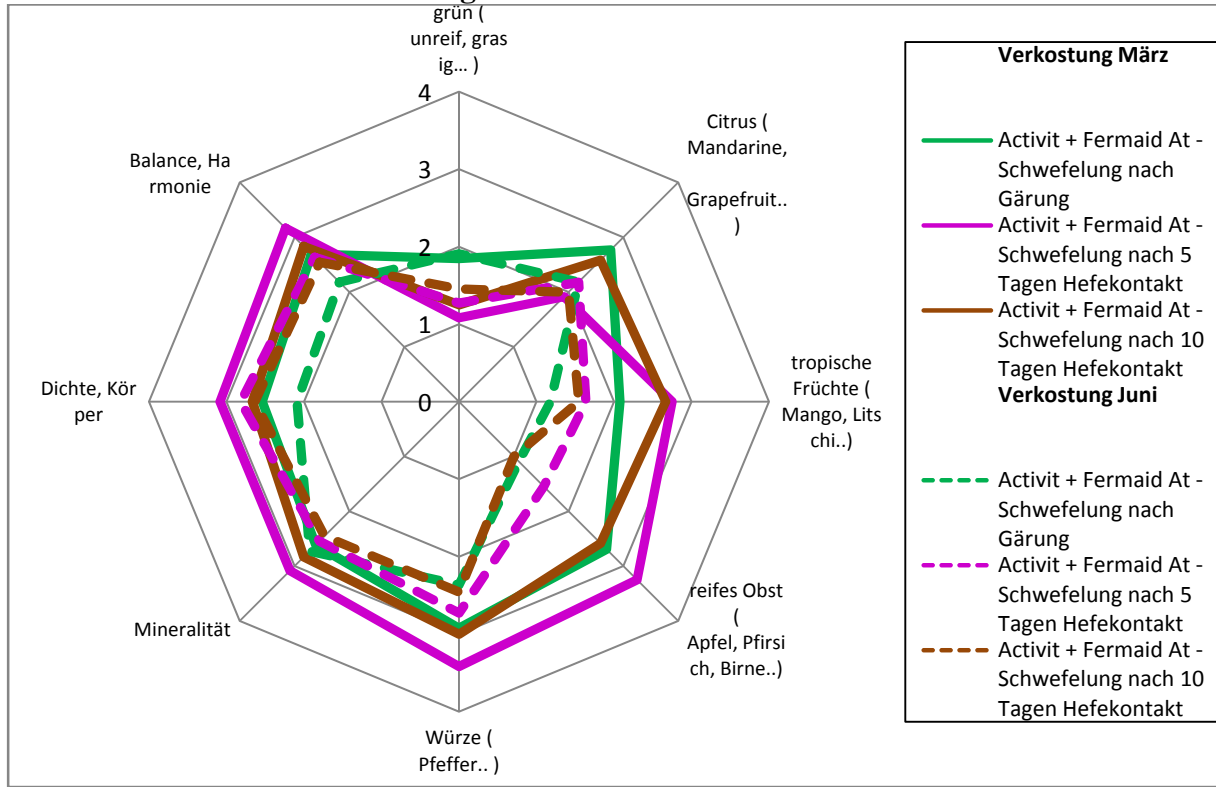
## Gärverlauf KMW



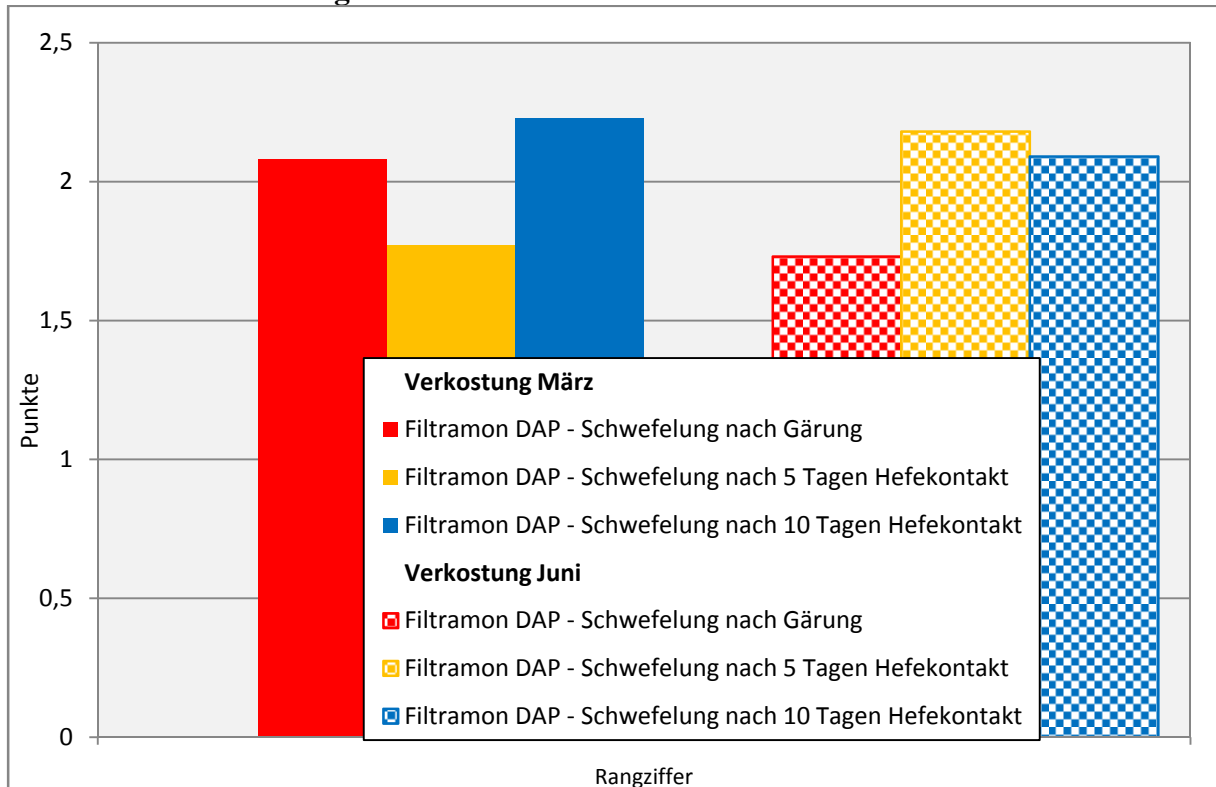
### Aromabewertung Filtramon DAP im März und Juni



### Aromabewertung bei Multinährstoff im März und Juni



### Rangziffer bei Filtramon DAP im März und Juni



### Rangziffer bei Multinährstoff im März und Juni

