

Vergleich verschiedenener Eichenholzchips bei St Laurent 2013

Bearbeiter

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

Einsatz von Eichenholzchips verschiedener Anbieter sowie unterschiedlichen Dosagen

Leseegradation

Stellen	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 10.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,37	Säure 7,9 g/l	17,7° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 ml/hl Trenolin Color	In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung
12 g/hl Taninn VR Supra		
Vergoren mit Preziso Rot & komplex		3 x Unterstossen pro Tag
Angereichert auf 19,7° KMW		

Durchführung

Vergoren im Maischetank.
BSA erfolgte durch Zugabe von MaloStar Cream im Tank.
Nach Ende des Säureabbaues wurde der Wein auf 40 mg/l geschwefelt und Kieselgur filtriert
Lagerung im Tank.
Vor der Aufteilung auf Glasballons wurde der Wein auf 50 mg/l (von 35 mg/l) geschwefelt.
Aufteilung auf Glasballons und Zugabe von Eichenholzchips direkt in die verschiedenen Glasballons.
Keine Mikrooxidation oder Rühren während der Kontaktzeit.
Nach 35 Tagen Kontaktzeit wurden die Eichenholzchips vom Wein abgetrennt und in Flaschen abgefüllt..
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 beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

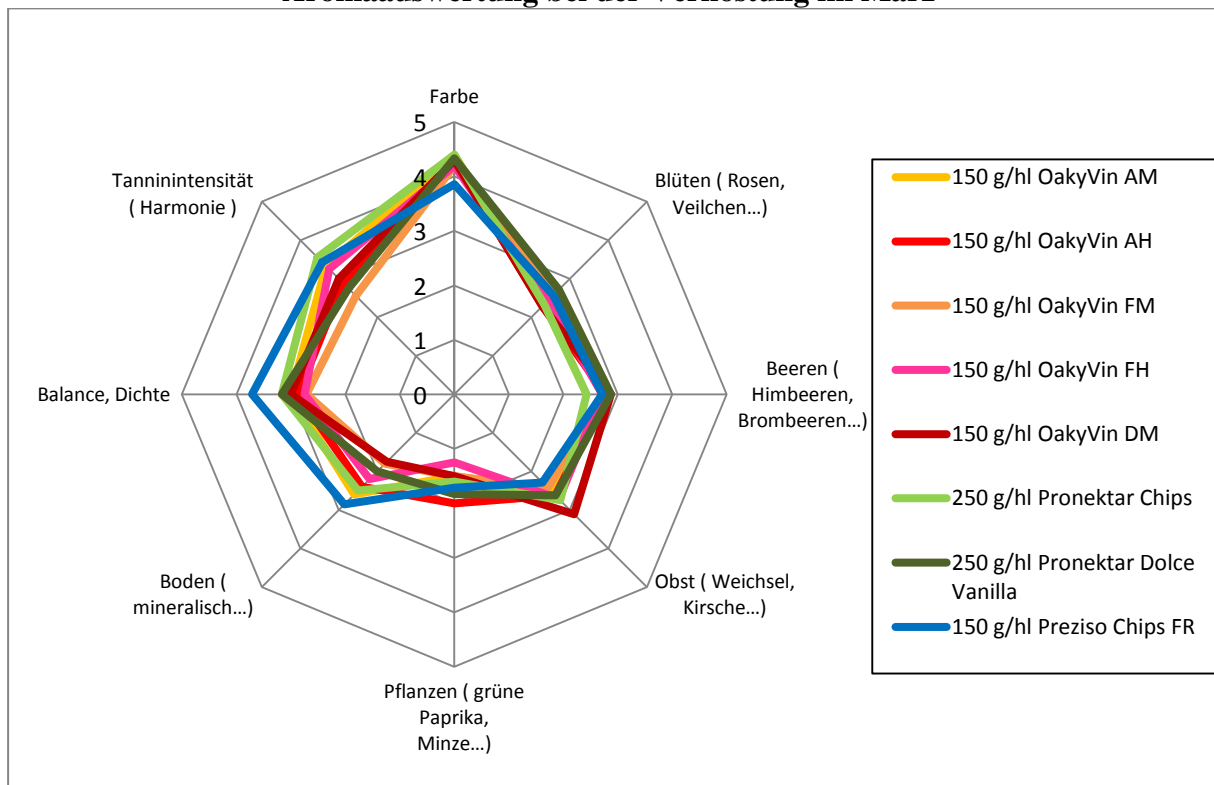
Weinwert vor der Befüllung

	Alkohol	Zucker	Gesamtäure	pH Wert	WS	AS	MS
St Laurent	13,5%	1,5 g/l	5,4 g/l	3,54	1,5	0,2	2,4

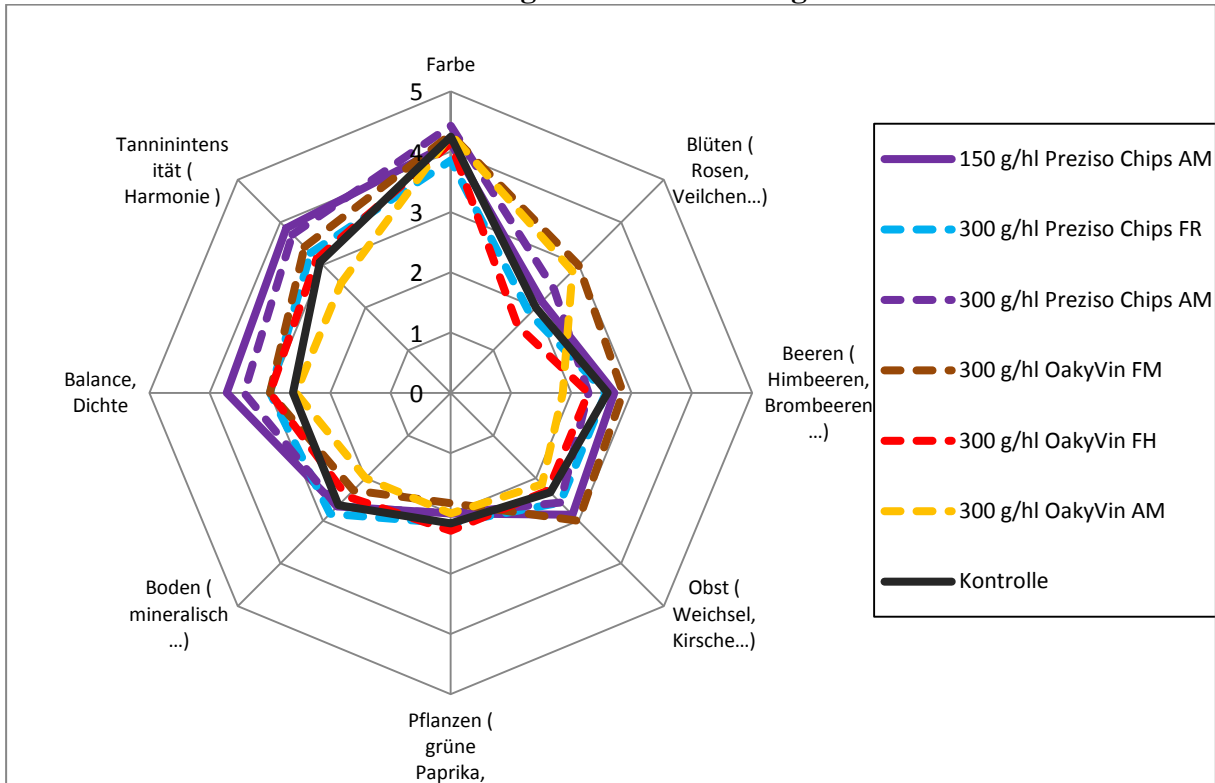
Eichenholzchips und Dosagen

Variante 1	150 g/hl OakyVin AM
Variante 2	150 g/hl OakyVin AH
Variante 3	150 g/hl OakyVin FM
Variante 4	150 g/hl OakyVin FH
Variante 5	150 g/hl OakyVin DM
Variante 6	250 g/hl ProNektar Chips
Variante 7	250 g/hl ProNektar Dolce Vanilla
Variante 8	150 g/hl Preziso Chips FR
Variante 9	150 g/hl Preziso Chips AM
Variante 10	300 g/hl Preziso Chips FR
Variante 11	300 g/hl Prezios Chips AM
Variante 12	300 g/hl OakyVin FM
Variante 13	300 g/hl OakyVin FH
Variante 14	300 g/hl OakyVin AM
Kontrolle	Keine Behandlung

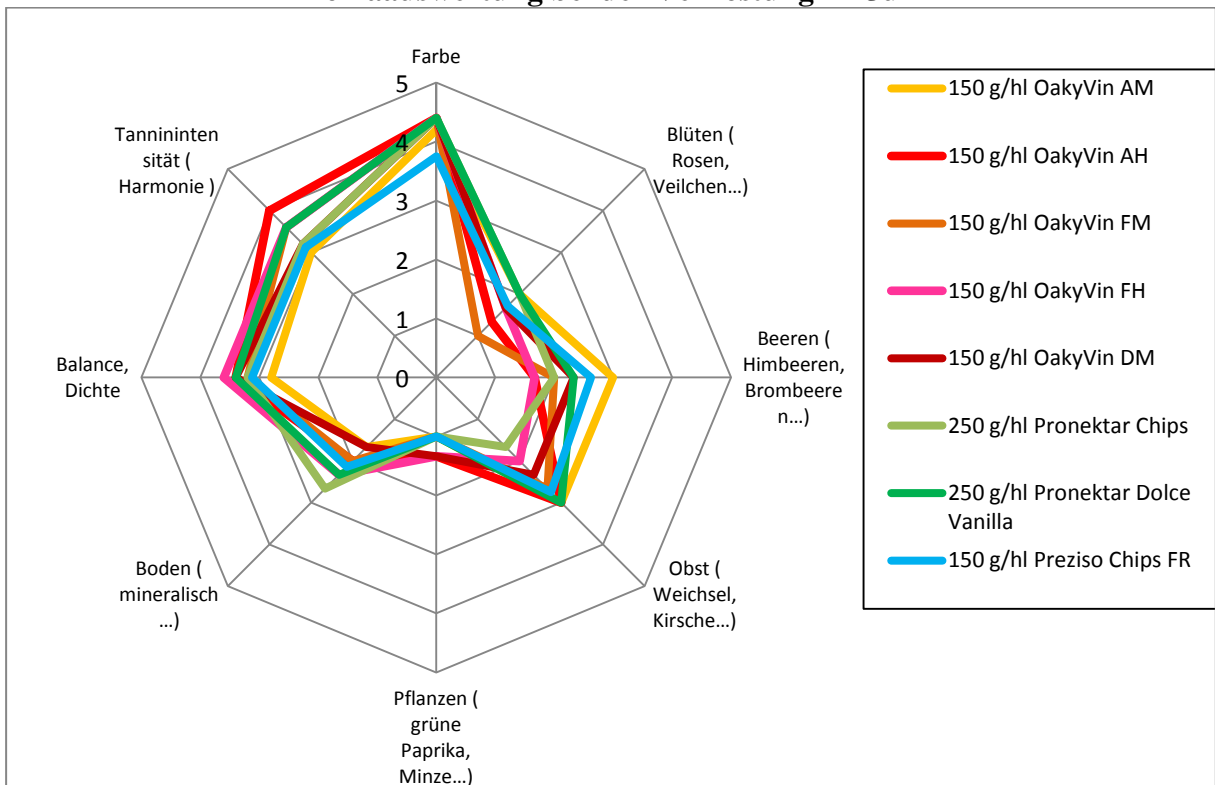
Aromaauswertung bei der Verkostung im März



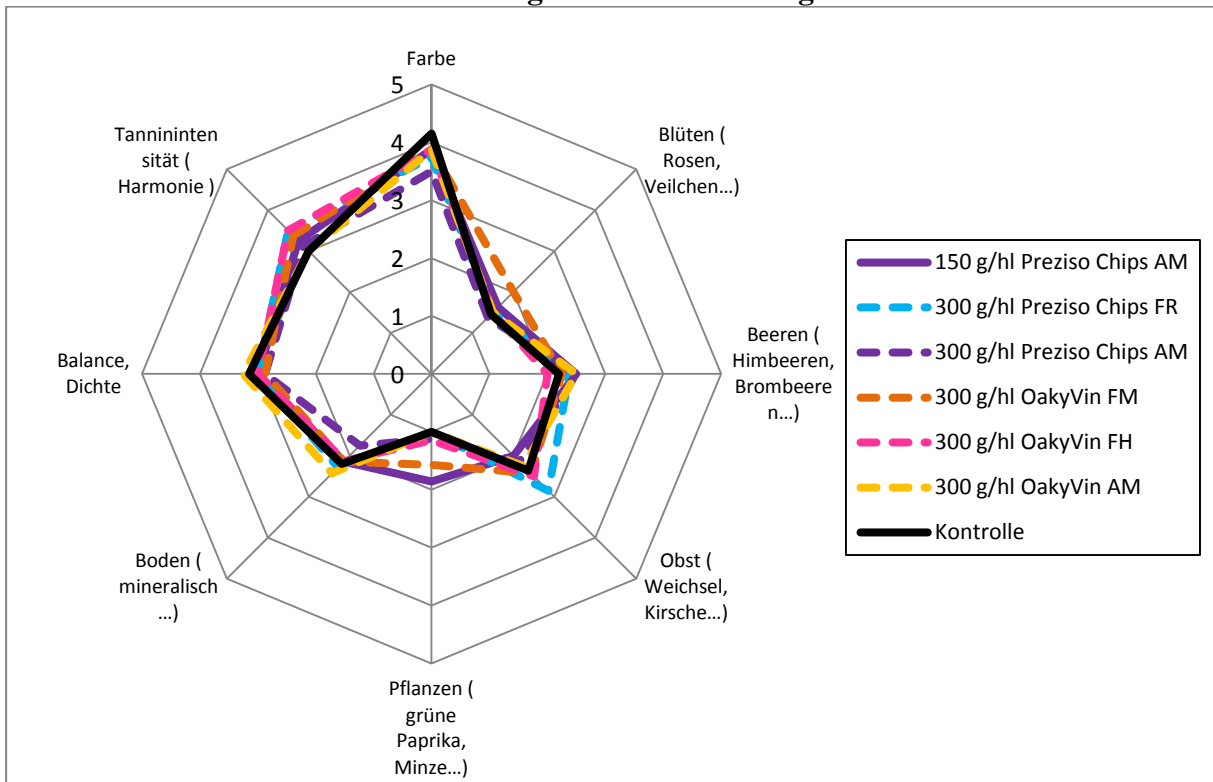
Aromaauswertung bei der Verkostung im März



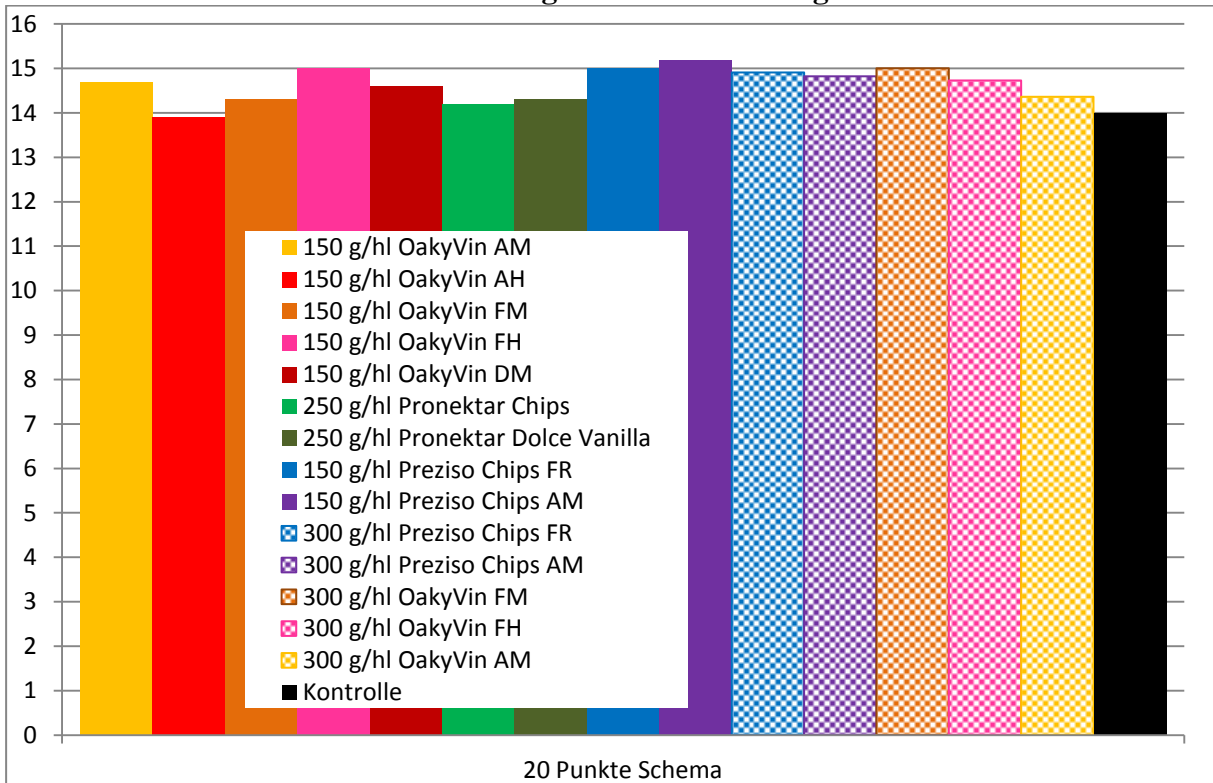
Aromaauswertung bei der Verkostung im Juni



Aromaauswertung bei der Verkostung im Juni



20 Punkteauswertung bei der Verkostung im März



20 Punkteauswertung bei der Verkostung im Juni

