

Zweigelt 2016 Traubenwelke

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Anteile von welken Trauben im gesunden Lesegut um die Weinqualität zu ermitteln.

Lesegradation

Zügeln	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 29.09.2016		

Variante 1	100% gesundes Traubenmaterial
Variante 2	15% welkes Traubenmaterial
Variante 3	30% welkes Traubenmaterial
Variante 4	100% welkes Traubenmaterial

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	17,8°	3,45	7,8 g/l
Variante 2	17,7°	3,47	7,7 g/l
Variante 3	17,4°	3,48	8,0 g/l
Variante 4	14,4°	3,28	10,1 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	10 g/hl Tannivin multi	Maischegärung
Vergoren mit Oenoferm Zweigelt		3 x unterstossen pro Tag
Je 50 kg Maische pro Variante		Angereichert auf 18,5° KMW

Durchführung

Zum gesundem Lesegut wurde der jeweilige prozentuelle Anteil an welchem Traubenmaterial beigemischt.

Vergoren im 60 l Maischefaß.

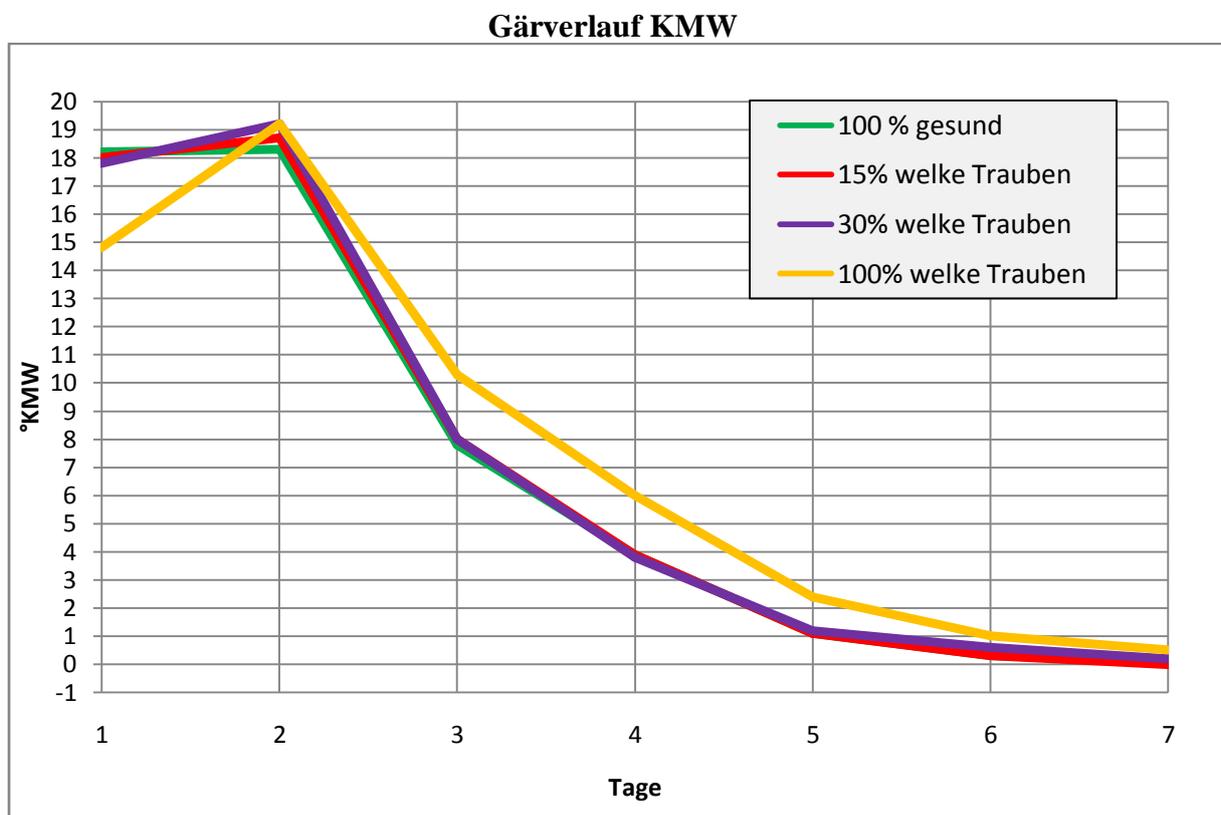
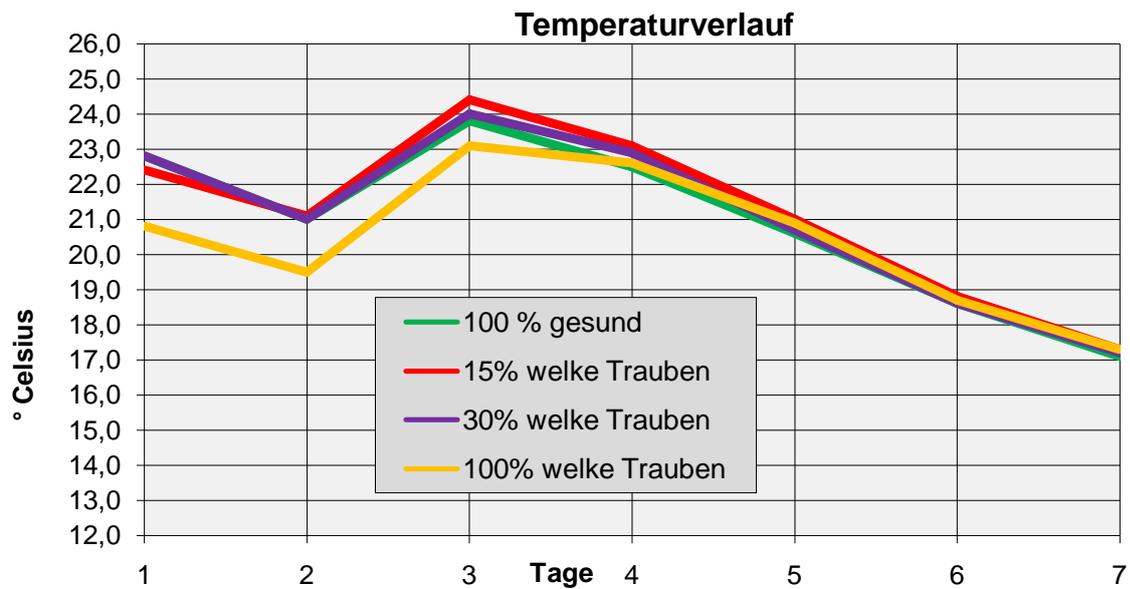
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet.

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.

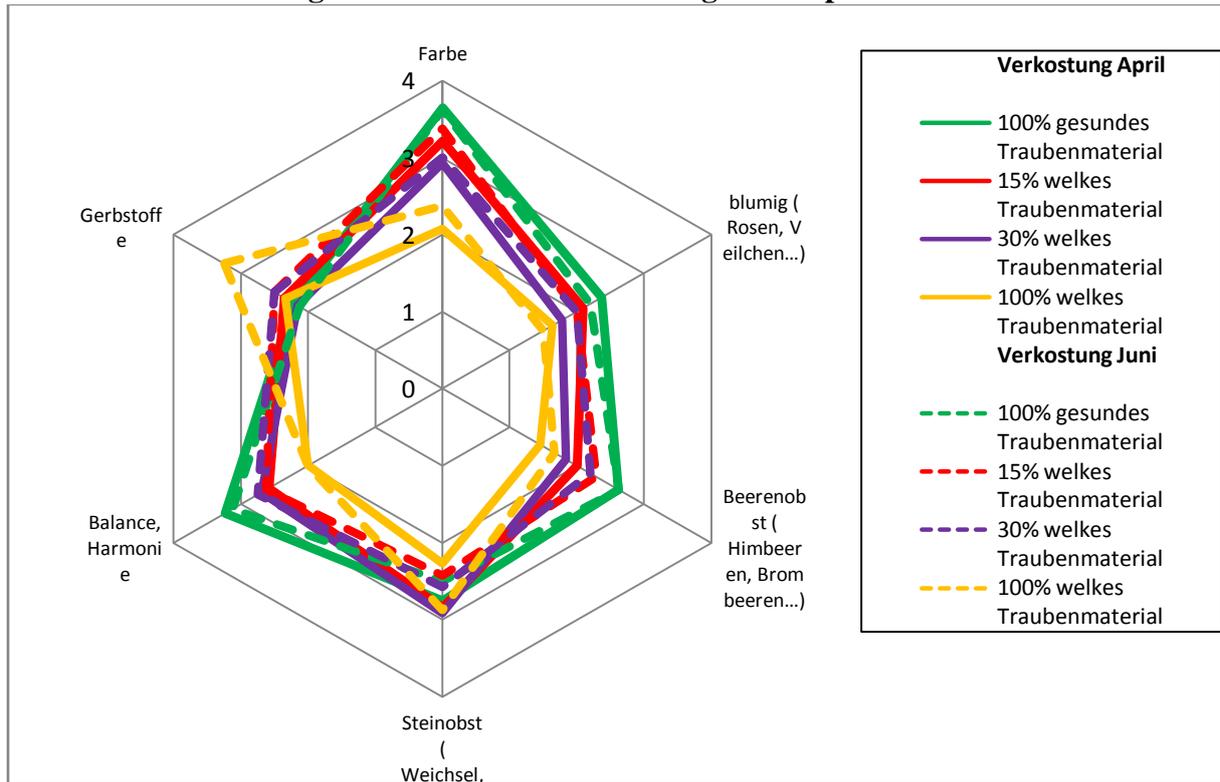
Bei Variante 4 (100% welk) war der Säurewert auch nach dem BSA noch bei 8,1g/l und wurde vor der Flaschenfüllung auf 6,5 g/l entsäuert.

Weinwertenach dem biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
100% gesund	8 Tage	12,0 %	0,8 g/l	5,9 g/l	3,58	2,33	0,6	1,9
15% welk	8 Tage	11,6 %	0,3 g/l	6,2 g/l	3,52	2,8	0,6	2,0
30% welk	8 Tage	11,2 %	0,8 g/l	6,5 g/l	3,49	3,0	0,5	2,0
100% welk	8 Tage	10,8 %	0,4 g/l	8,1 g/l	3,23	4,5	0,3	2,2



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im April und im Juni

