

# Verschiedene Erziehungsmaßnahmen bei Weisswein 2014

Bearbeiter

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

## Vergleich von Spaliererziehung mit Minimalschnitt bei verschiedenen Weissweinsorten

Lesegradation

LWG Mistelbach		
Lesedatum: 23.09.2014	Gesundes Traubenmaterial	

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl TrenolinFast FlowDF	20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	
50 g/hl Seporit PoreTec	100 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std entschleimt
150 g/hl FermoBent		
Angereichert auf 17,5° KMW	Entsäuert auf 8 g/l	
Hefe: Oenoferm Freddo	Gärtemperatur 18° Celsius	

Variante 1	Grüner Veltliner 1	Minimalschnitt
Variante 2	Grüner Veltliner 2	Spaliererziehung
Variante 3	Welschriesling 1	Minimalschnitt
Variante 4	Welschriesling 2	Spaliererziehung
Variante 5	Johanniter 1	Minimalschnitt
Variante 6	Johanniter 2	Spaliererziehung

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Grüner Veltliner 1	13,5°	3,24	8,9 g/l
Grüner Veltliner 2	13,1°	3,10	9,1 g/l
Welschriesling 1	13,9°	3,04	9,5 g/l
Welschriesling 2	12,7°	2,99	10,6 g/l
Johanniter 1	15,3°	3,13	8,7 g/l
Johanniter 2	14,4°	3,22	8,9 g/l

Durchführung

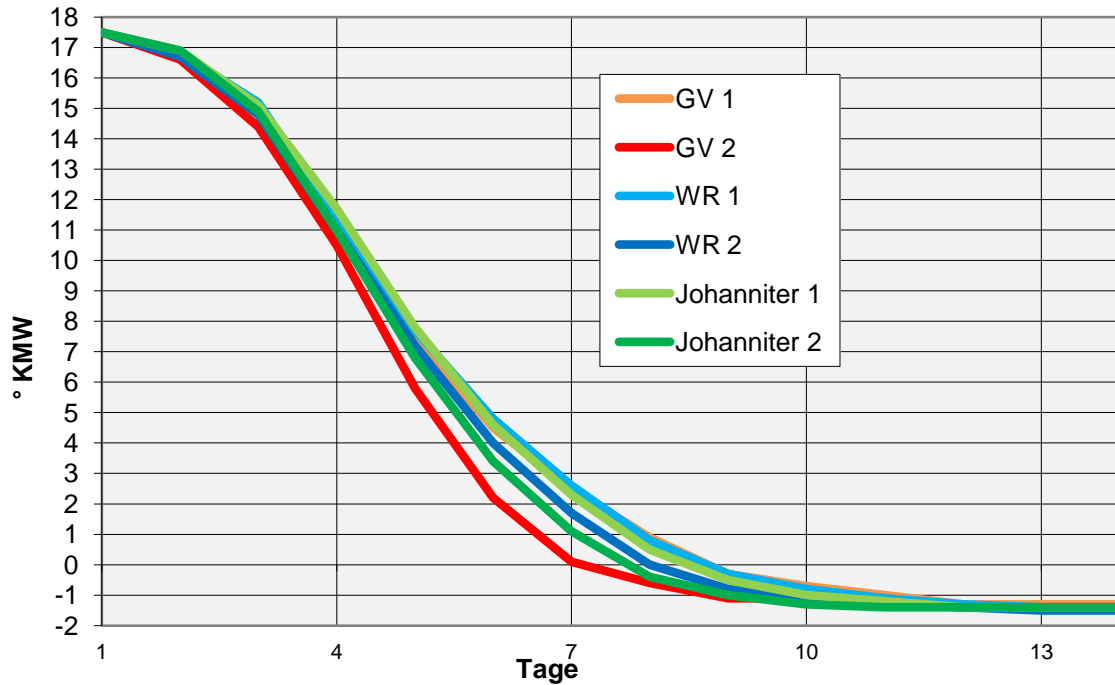
Alle Varianten gepresst mit einer Hydropresse.  
 Je 35 kg Most pro Variante – entschleimt im Glasballon. Vergoren im 35 l Glasballon.  
 Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.  
 KMW 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 Rangziffer beurteilt, wobei die Sorten Minimalschnitt und Spaliererziehung der jeweiligen Sorte gegenübergestellt wurde. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.  
 Alle Varianten wurden auf 7,0 g/l im Jungwein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

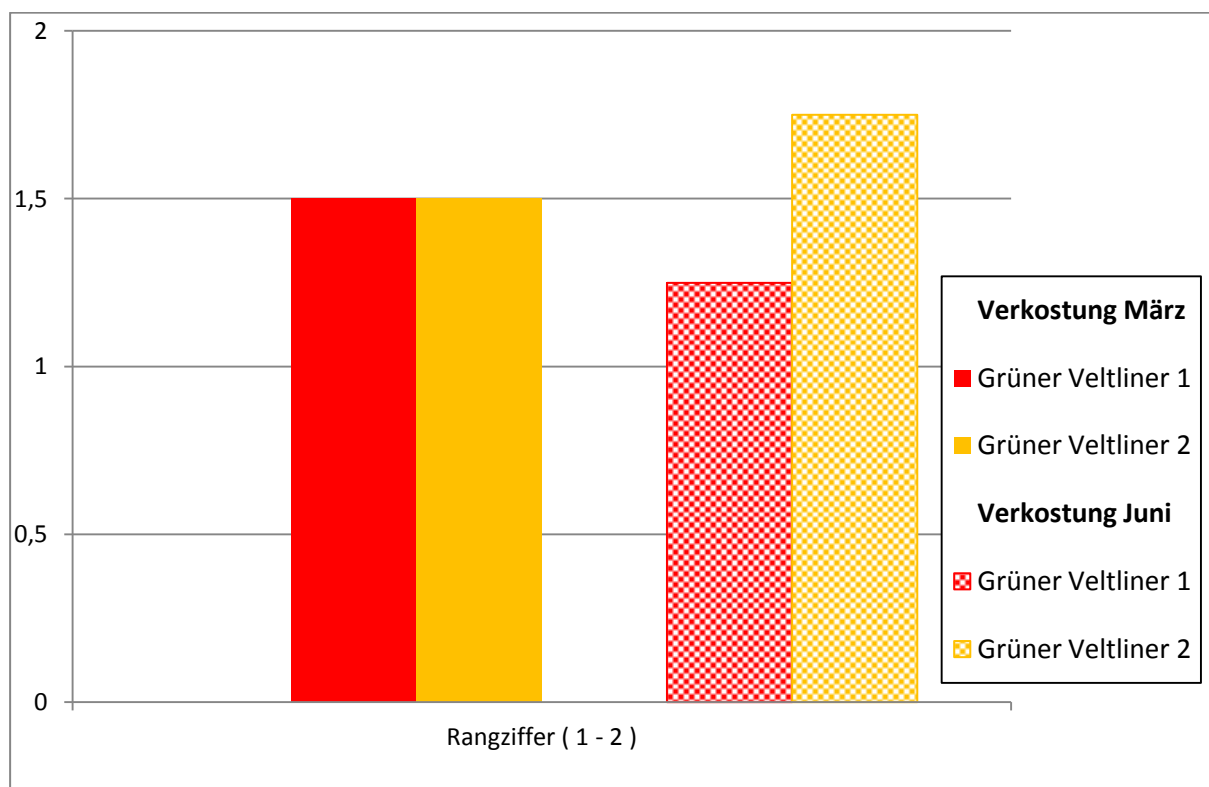
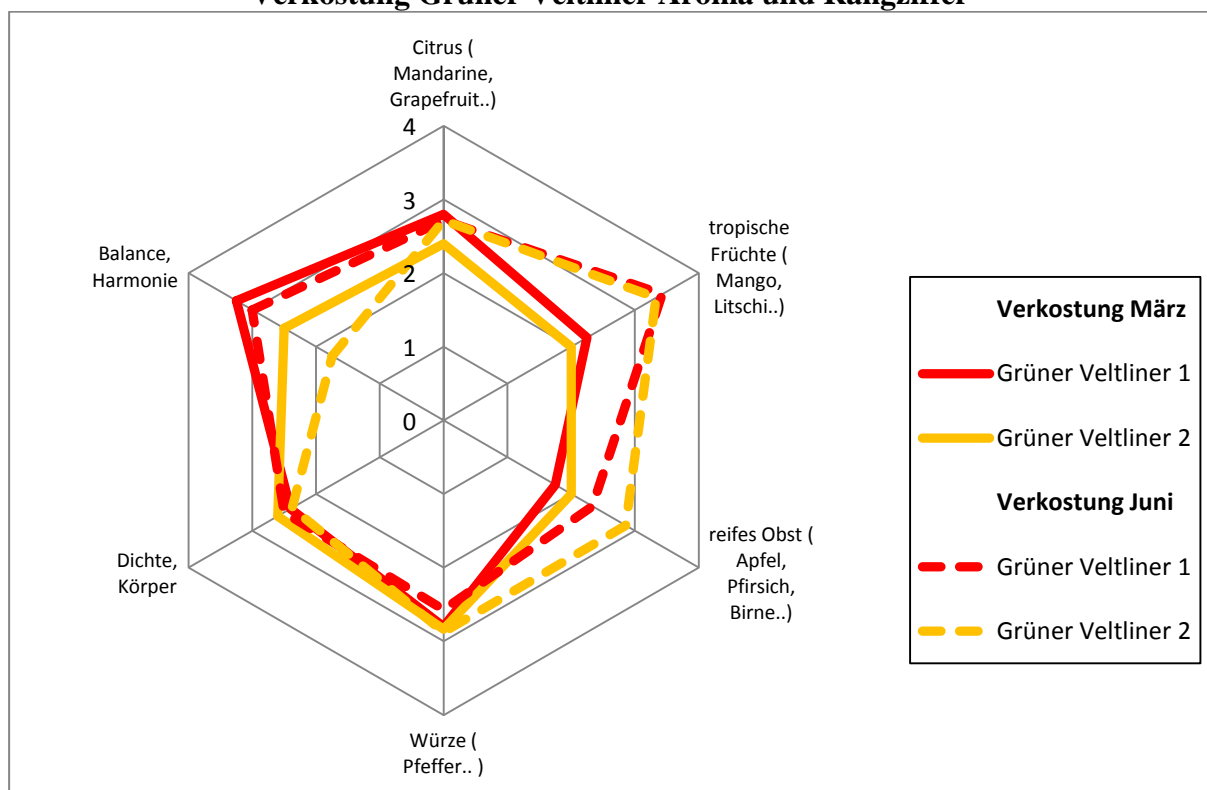
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Grüner Veltliner 1	14 Tage	12,0 %	0 g/l	8,5 g/l	2,78	4,2	3,7
Grüner Veltliner 2	14 Tage	12,0 %	0 g/l	8,9 g/l	2,75	4,4	3,5
Welschriesling 1	14 Tage	12,0 %	0 g/l	8,0 g/l	2,82	3,6	3,5
Welschriesling 2	14 Tage	11,9 %	0 g/l	8,2 g/l	2,89	3,1	4,3
Johanniter 1	14 Tage	11,7 %	0 g/l	7,9 g/l	2,87	3,5	3,3
Johanniter 2	14 Tage	11,9 %	0 g/l	8,0 g/l	2,87	3,6	3,5

Gärverlauf KMW

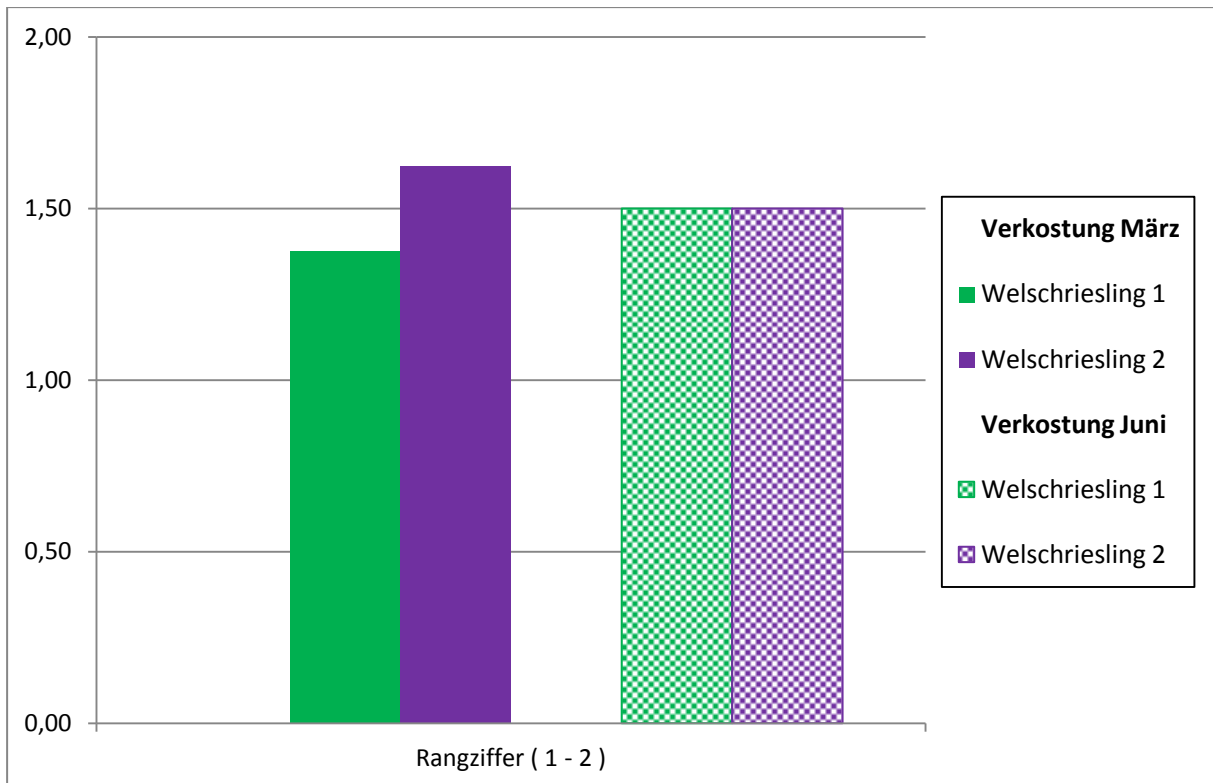
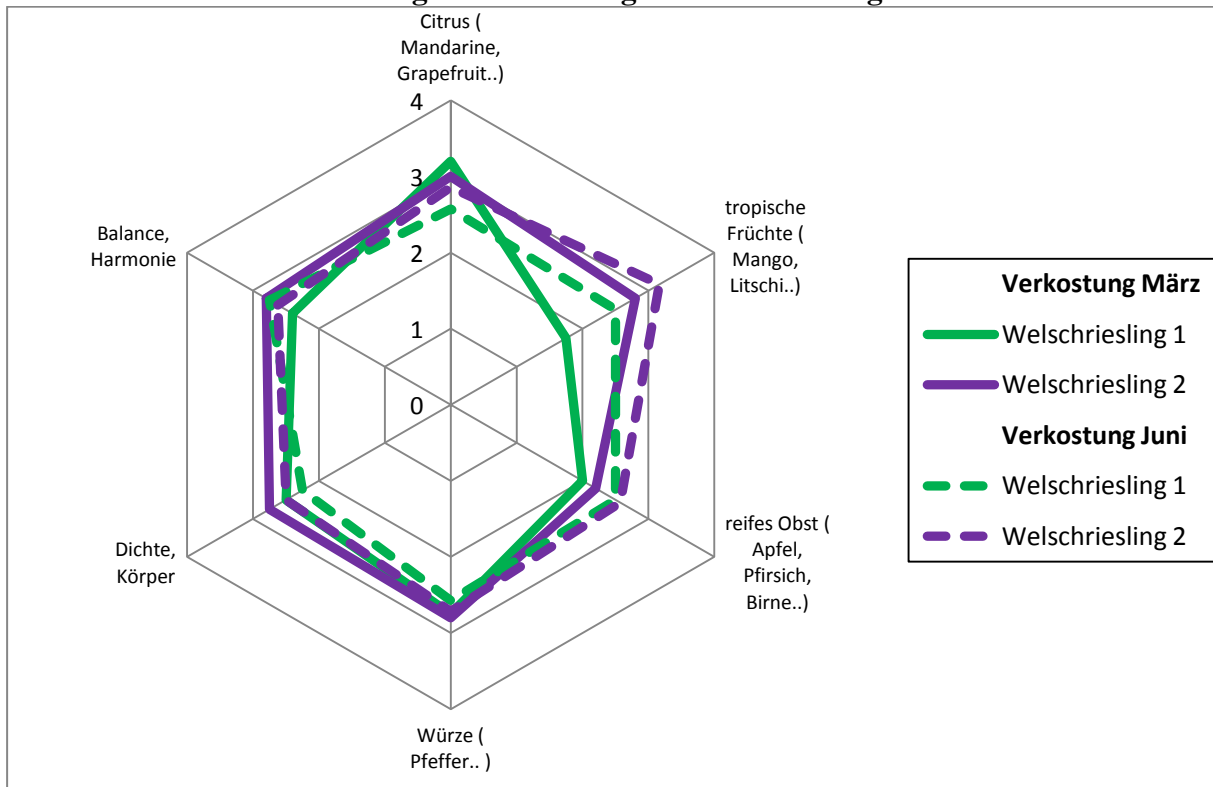
Gärverlauf KMW



## Verkostung Grüner Veltliner Aroma und Rangziffer



## Verkostung Welschriesling Aroma und Rangziffer



## Verkostung Johanniter Aroma und Rangziffer

