

Zweigelt Rose 2014 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Zweigelt Rose

Lesegradation

Lesedatum: 23.09.2014	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,13	Säure 7,4 g/l	17,9° KMW

Maische und Mostbehandlung

10 g/hl GE auf Trauben	10 mg/kg SO ₂ auf Trauben	
Sofort mit einer Hydropresse abgepresst		
10 ml/hl Trenolin FastFlow DF	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
150 g/hl FermoBent		
Vor Hefezugabe:	20 g/hl Vitaferm ultra	
3.und 4 und 6. Tag der Gärung	Je 30 ml/hl Litto Thiamol P	

Variante 1	Oenoferm Bouquet - 17° Celsius Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Freddo - 15° Celsius Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X treme - 15° Celsius Gärtemperatur

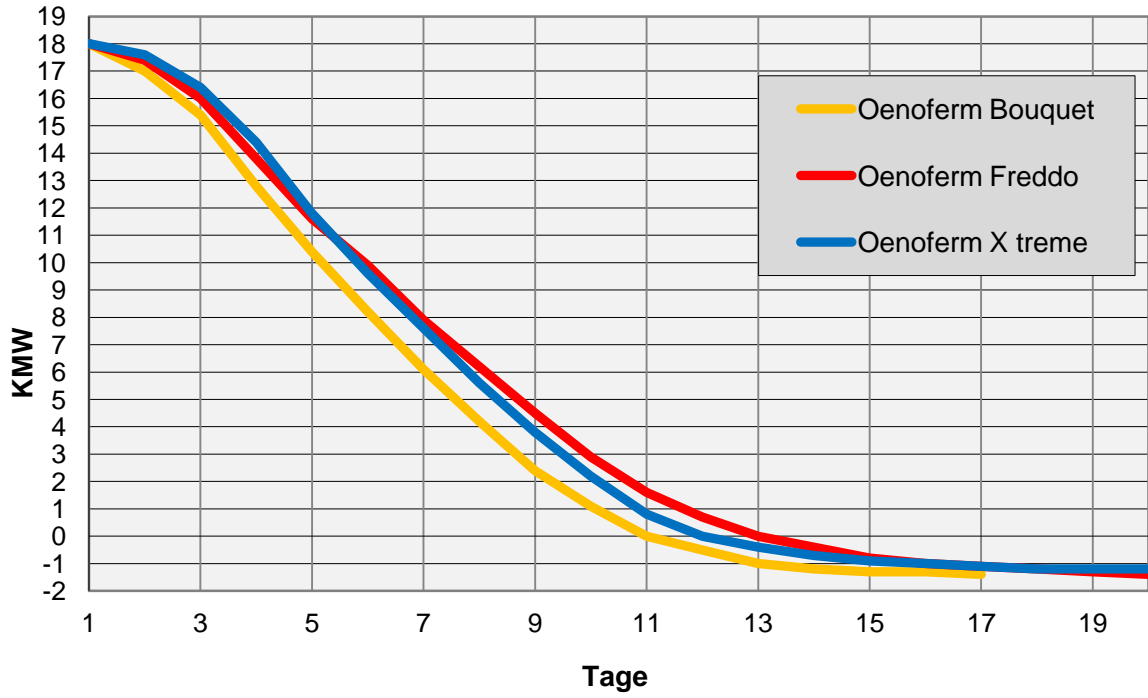
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffernmethode (1 – 2 – 3) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,1 g/l entsäuert.

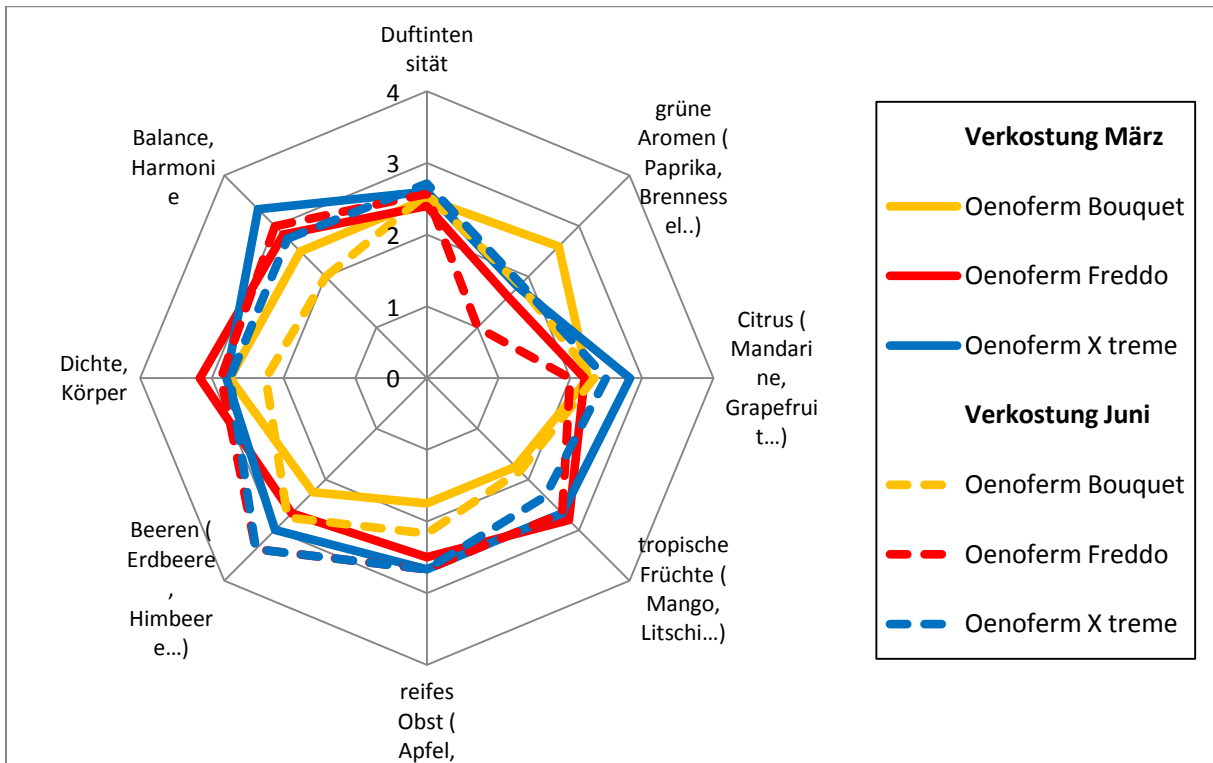
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Bouquet	17 Tage	12,7 %	0 g/l	8,0 g/l	3,10	2,8	3,0
Freddo	20 Tage	12,8 %	0 g/l	7,7 g/l	3,12	2,9	2,9
X treme	20 Tage	12,7 %	0 g/l	8,6 g/l	3,06	3,0	3,2

Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und Juni



Bewertung nach Rangziffer bei Verkostungen im März und Juni

