

Blauer Portugieser 2020 Traubengesundheit

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Frank Andreas Fürst Bernadette	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Vergleich verschiedener Weinbaumaßnahmen um die Traubengesundheit zu optimieren

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 23.09.2020	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Fruchtkalk
Variante 3	Trauben teilen

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	Gesamtsäure	pH Wert	Gesamt.N
Kontrolle	3,21	16,4°	8,5 g/l	3,31	188
Fruchtkalk	4,46	15,1°	6,6 g/l	3,41	168
Trauben teilen	2,13	17,8°	7,5 g/l	3,40	174

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	5 g/hl Tannivin multi	Maischegärung
Vergoren mit Oenoferm Rouge		3 x Unterstossen pro Tag
Alle Varianten auf 18° KMW angereichert		

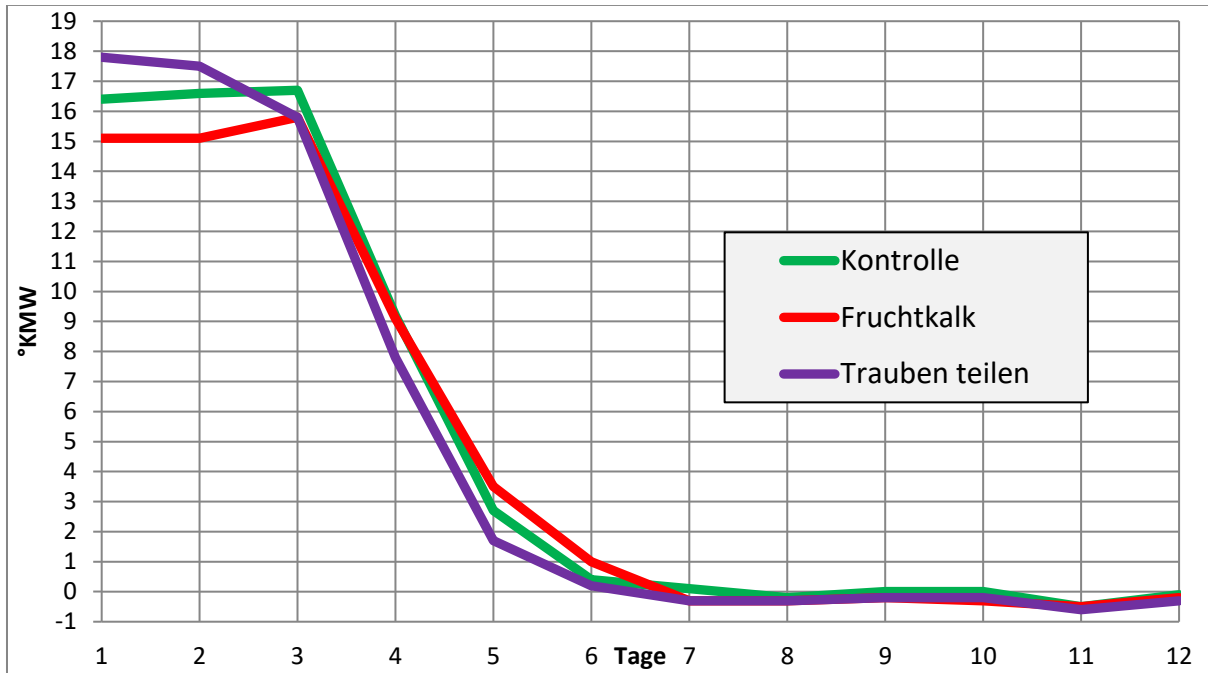
Durchführung

<p>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. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.</p>
--

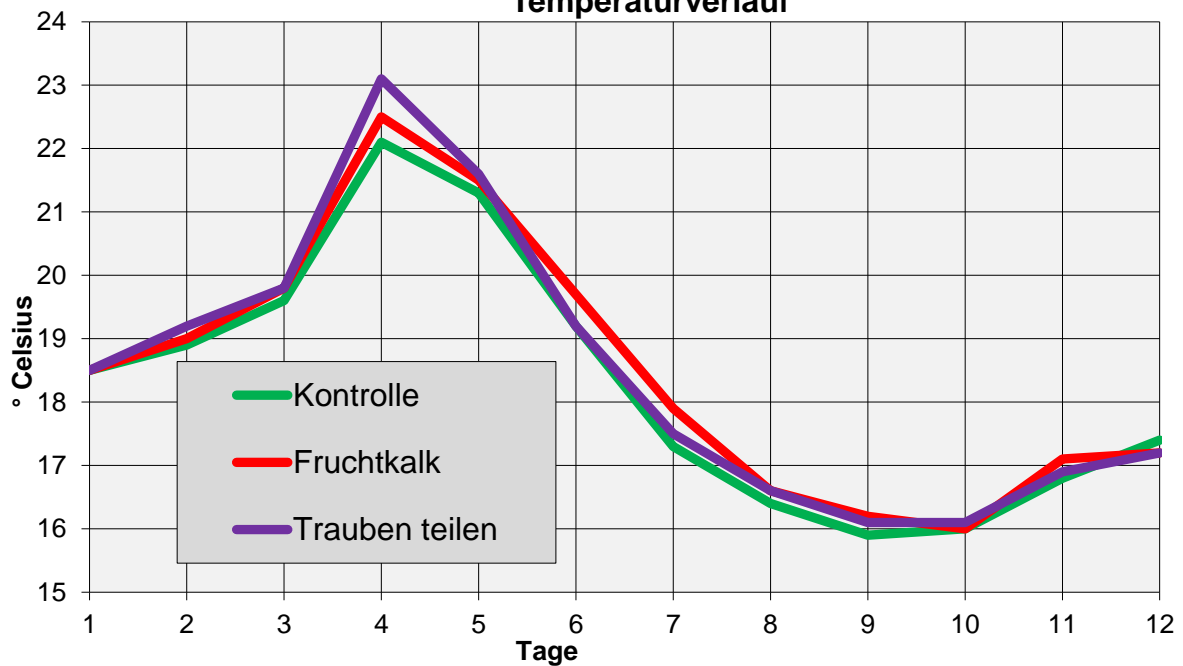
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	12 Tage	12,3 %	1,6 g/l	4,7 g/l	3,63	2,0	0,8
Fruchtkalk	12 Tage	11,5 %	0,9 g/l	4,7 g/l	3,58	2,0	0,6
Trauben teilen	12 Tage	12,5 %	0,8 g/l	5,0 g/l	3,71	2,3	0,6

Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

