

# Gelber Muskateller 2020 Hefevergleich

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 08.10.2020	Hefeverfügbare Stickstoff: 87	
pH Wert 3,07	Säure 9,2 g/l	16,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
6 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most		
50 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,5° KMW	
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 10 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
IOC Hefen: 2x 20 g/hl Filtramon Super		

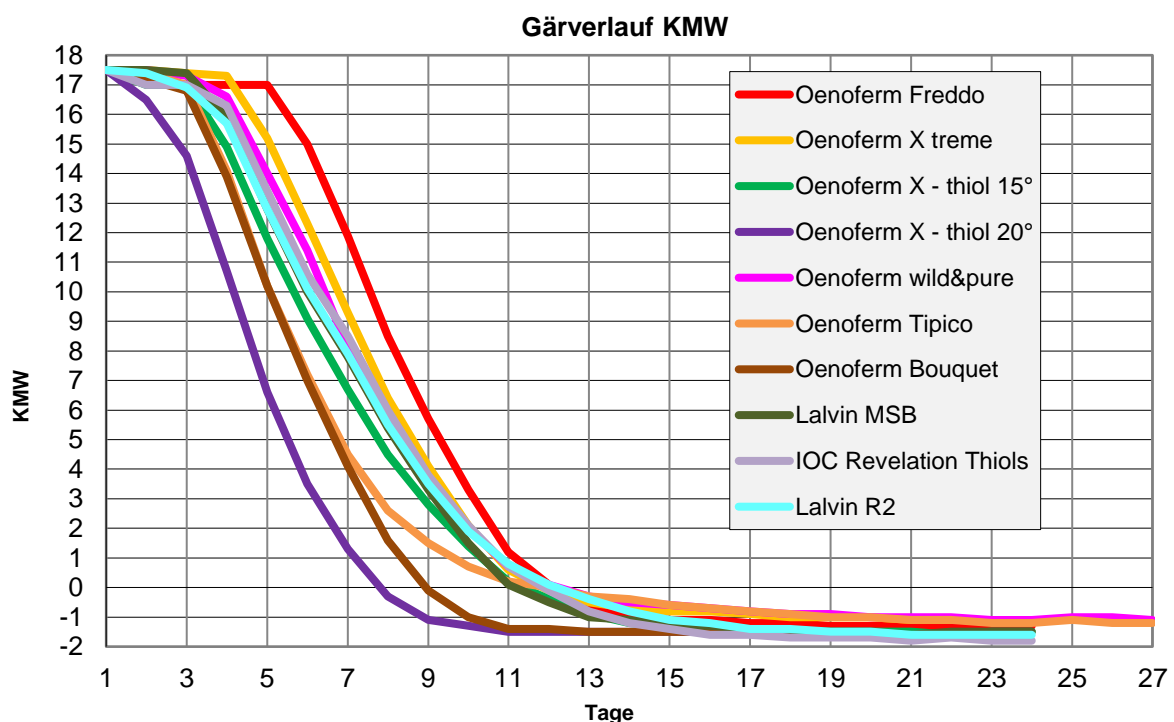
Variante 1	Oenoferm Freddo	16° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Xtreme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol 15°	15° Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm X thiol 20°	20° Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm Oenoferm wild&pure	20° Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm Típicio	18° Gärtemperatur
Variante 7	Oenoferm Bouquet	18° Gärtemperatur
Variante 8	Lalvin MSB	17° Gärtemperatur
Variante 9	IOC Revelation Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 10	Lalvin R2	16° Gärtemperatur

## Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.  
 Als Startnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra vor der Hefezugabe verabreicht. In die Gärung wurde der Nährstoff des jeweiligen Hefeproduzenten gegeben.  
 Erbslöh: Vitamon Liquid IOC: Filtramon super  
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung ermittelt.  
 °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde.  
 Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.  
 Alle Varianten wurden auf 7,2 g/l im Wein entsäuert.

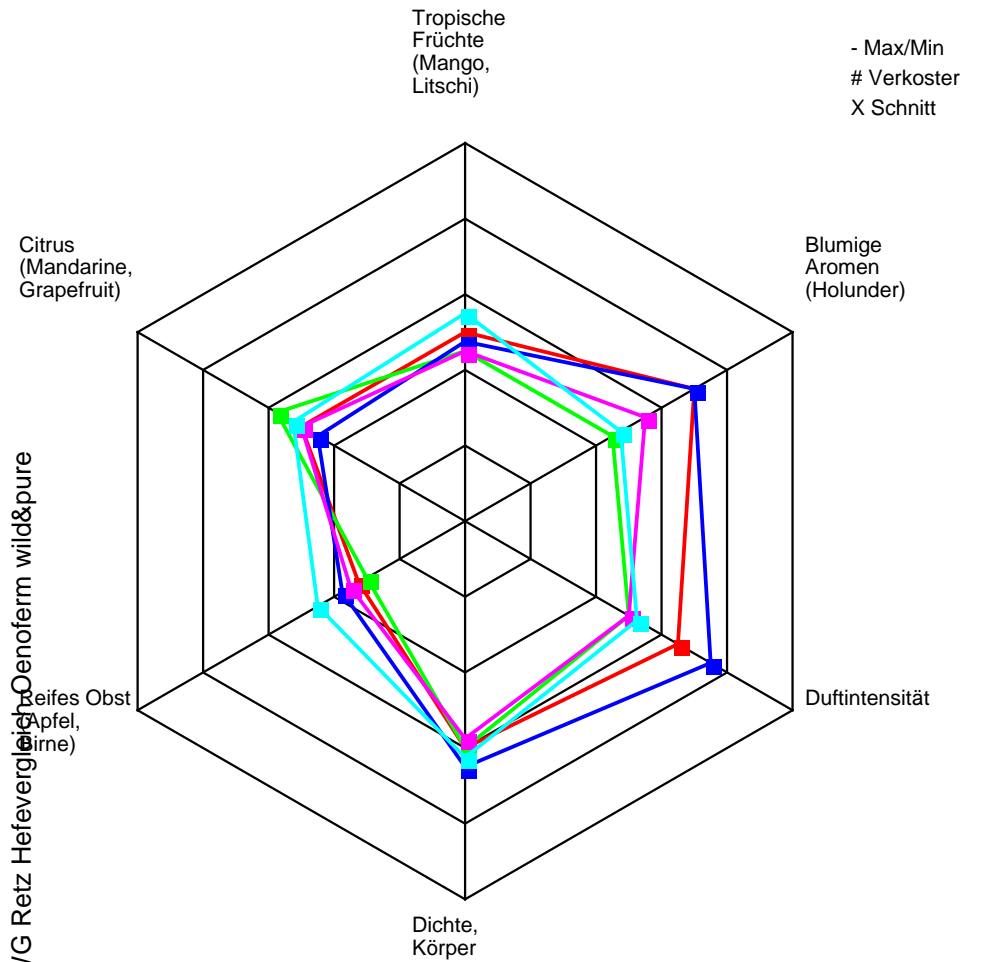
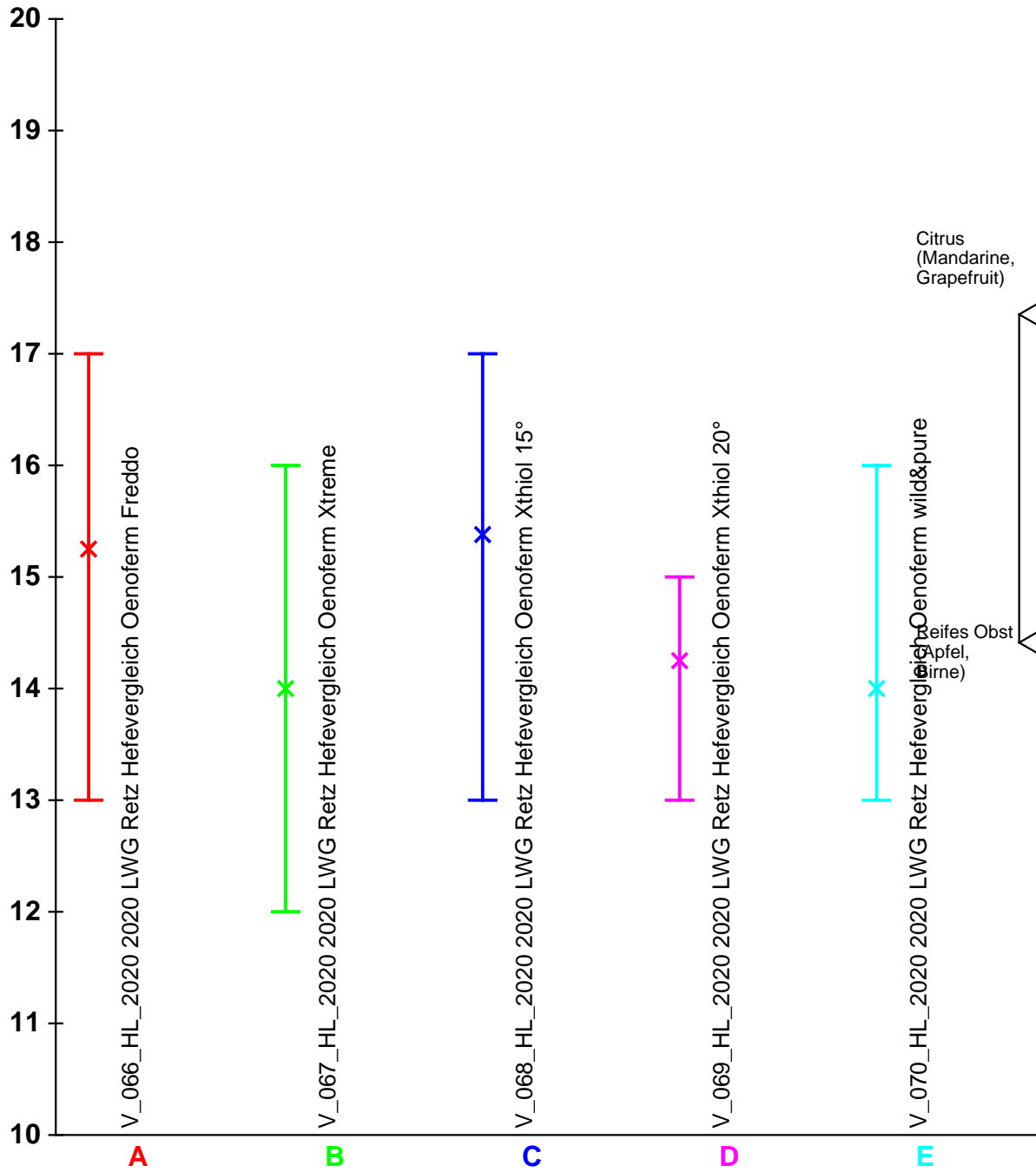
## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	24 Tage	12,7 %	2,5 g/l	8,6 g/l	2,96	2,6	4,4
X treme	24 Tage	12,5 %	3,4 g/l	8,9 g/l	2,96	2,6	4,5
X thiol 15°	22 Tage	12,8 %	1,6 g/l	8,4 g/l	2,97	2,7	4,1
X thiol 20°	16 Tage	12,8 %	1,3 g/l	8,4 g/l	2,98	2,6	4,3
Wild&pure	27 Tage	12,4 %	2,9 g/l	8,9 g/l	2,96	2,7	4,2
Tipico	27 Tage	12,6 %	3,7 g/l	8,2 g/l	3,01	2,6	4,3
Bouquet	18 Tage	12,6 %	1,2 g/l	7,7 g/l	2,99	2,6	3,8
Lalvin MSB	23 Tage	12,7 %	2,2 g/l	7,9 g/l	3,08	2,4	4,6
Revelat. Thiols	23 Tage	12,8%	1,2 g/l	7,2 g/l	3,13	2,3	4,2
Lalvin R2	24 Tage	12,7%	1,6 g/l	8,1 g/l	3,07	2,4	4,7



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

