

## Nährstoffeinsatz bei Gelber Muskateller Ernte 2020

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Gelber Muskateller im Vergleich zu einer Kontrolle

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2012	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 08.10.2020	Hefeverfügbare Stickstoff: 87	
pH Wert: 3,07	Säure 9,2 g/l	17,0° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

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 in die Maische		6 Std Maischestandzeit
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	35 g/hl Oenopur	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
12 Std entschleimt	140 g/hl Fermobent	Angereichert auf 19,5° KMW
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 16° Celsius Gärtemperatur		
Alle Varianten rehydriert mit VitaDrive		

<b>Variante 1</b>	Kontrolle – vergoren ohne Nährstoffzusatz
<b>Variante 2</b> <i>420 ml/hl Vitamon Liquid</i>	14x 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 3</b> <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i>	30 g/hl Vitaferm ultra in den Most 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
<b>Variante 4</b> <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>360 ml/hl Vitamon Liquid</i>	30 g/hl Vitaferm ultra in den Most 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 12x 30 ml/hl Vitaferm Liquid in die Gärung

## Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

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 Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

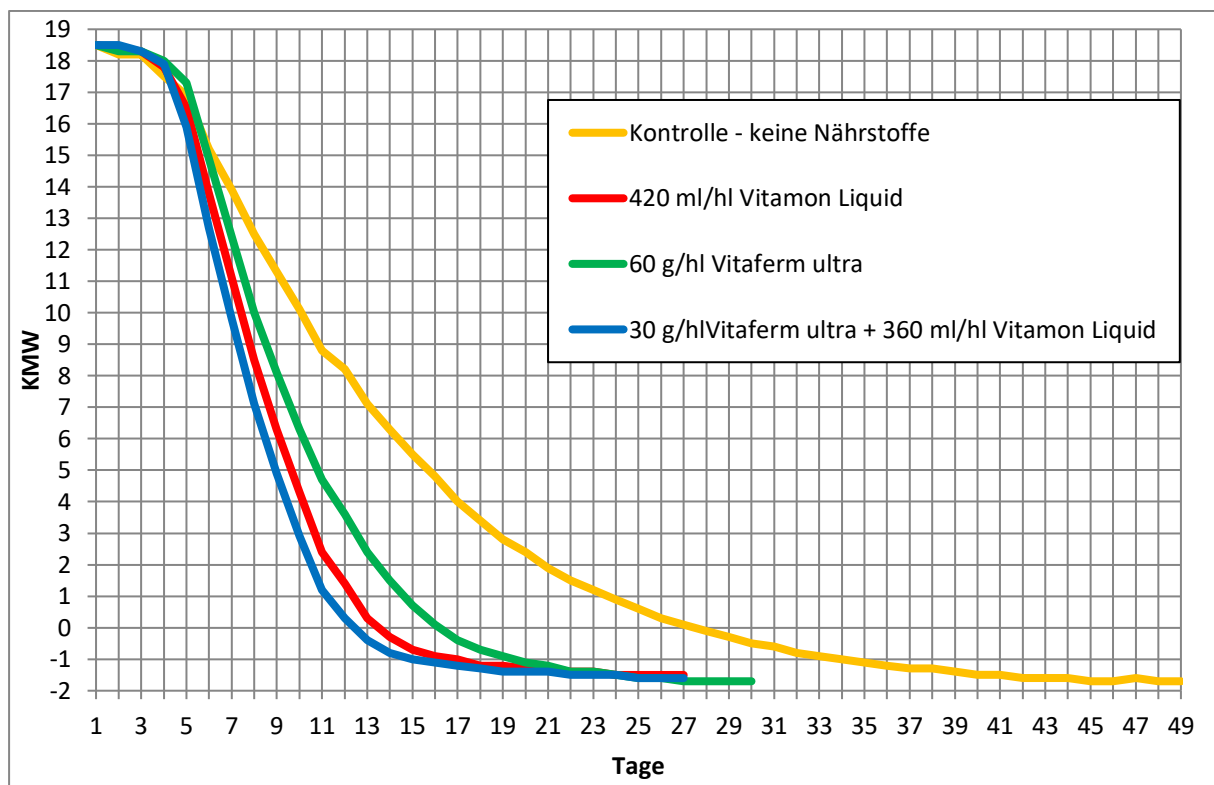
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,4 g/l im Wein entsäuert.

## Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	49 Tage	13,8 %	4,5 g/l	7,7 g/l	3,14	2,4	4,6
Variante 2	27 Tage	13,7 %	3,4 g/l	8,4 g/l	2,99	2,4	4,3
Variante 3	30 Tage	13,8 %	3,6 g/l	7,8 g/l	3,08	2,2	4,6
Variante 4	27 Tage	13,8 %	2,9 g/l	8,4 g/l	3,00	2,4	4,3

## Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

