

Aromabildung bei Grüner Veltliner Ernte 2020

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Grüner Veltliner um eine intensivere Aromatik der Weine zu erzielen

Lesegradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr 1990	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 05.10.2020		
pH Wert: 3,20	Säure 7,6 g/l	17,0° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in Most	40 g/hl Oenopur
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		5 g/hl Ascorbinsäure
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	

Var 1 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
Var 2 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 20 g/hl VitaDrive ProArom in den Most 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
Var 3 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 30 g/hl VitaDrive ProArom 30 g/hl VitaDrive ProArom in den Most 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
Var 4 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
Var 5 – IOC 18 - 2007 <i>18° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl Goferm Protect Evolution 25 g/hl GlutaStar in den Most 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Filtramon Super
Var 6 – IOC 18 - 2007 <i>18° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl Goferm Protect Evolution 25 g/hl Opti-Mum White in den Most 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Filtramon Super

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.

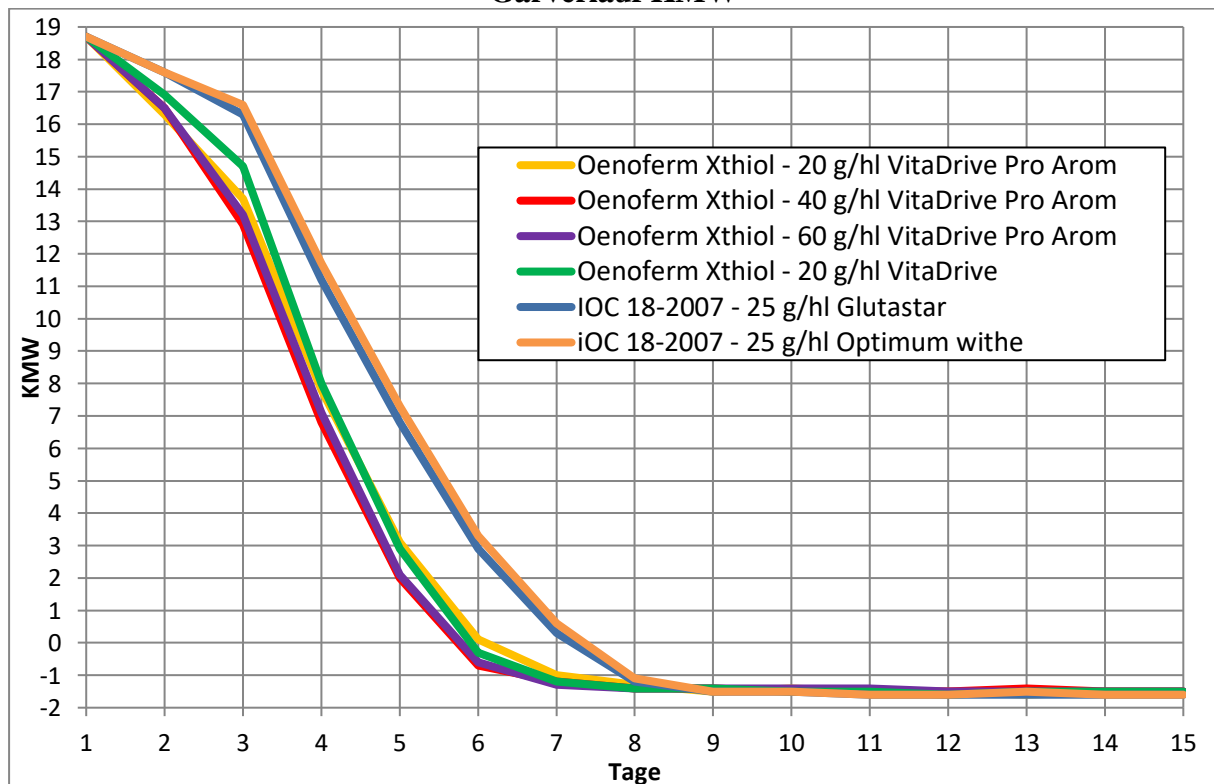
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	15 Tage	12,8 %	0,8 g/l	6,9 g/l	3,06	2,7	3,1
Variante 2	15 Tage	12,7 %	0,8 g/l	6,9 g/l	3,07	2,7	3,1
Variante 3	15 Tage	12,7 %	0,8 g/l	7,0 g/l	3,06	2,6	3,1
Variante 4	15 Tage	12,7 %	0,9 g/l	6,9 g/l	3,05	2,7	3,1
Variante 5	15 Tage	12,8 %	1,0 g/l	6,6 g/l	3,17	2,5	3,2
Variante 6	15 Tage	12,7 %	0,8 g/l	6,5 g/l	3,16	2,5	3,2

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

