

Enzymvergleich bei Grüner Veltliner Ernte 2020

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Enzymen bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 07.10.2020		
pH Wert: 3,26	Säure 7,2 g/l	16,9° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in Most	80 ml/hl Mostgelatine CF	
Keine Bentonitzugabe	12 Std entschleimt	Angereichert auf 18,3° KMW
Vergoren mit Oenoferm X thiol bei 18° Gärtemperatur		
Nährstoffe bei allen Varianten: 20 g/hl Vitaferm ultra und 5x 30 ml/hl Vitamon Liquid		

Var 1 – Kontrolle	Keine Enzymzugabe
Variante 2	3 ml/hl Enzym VP 1
Variante 3	1 g/hl Enzym VP 2
Variante 4	1 g/hl Enzym VP 3
Variante 5	10 ml/hl Enzym VP 1

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.

Es erfolgte keinerlei Bentonitzugabe – weder in Most noch im Wein.

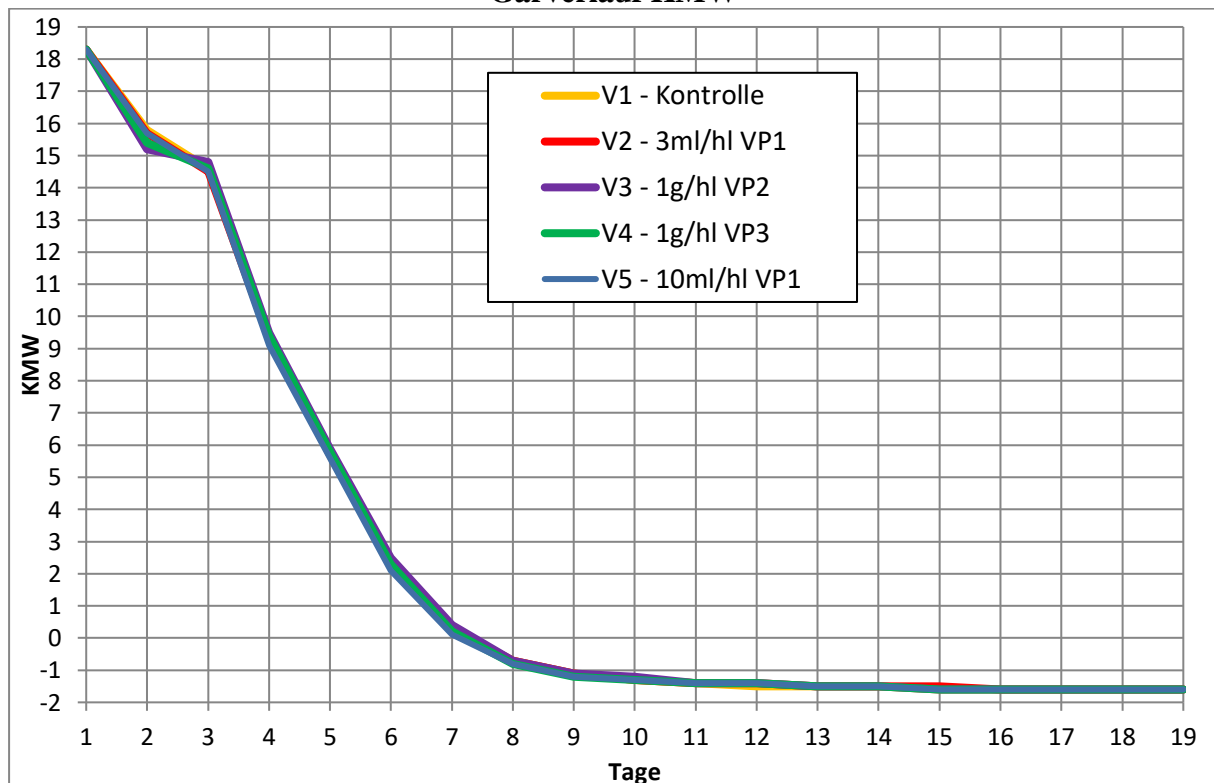
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	19 Tage	12,6 %	0,9 g/l	6,6 g/l	3,09	3,4	2,6
Variante 2	19 Tage	12,6 %	1,0 g/l	6,7 g/l	3,08	3,4	2,7
Variante 3	19 Tage	12,7 %	1,0 g/l	6,5 g/l	3,10	3,4	2,6
Variante 4	19 Tage	12,6 %	0,9 g/l	6,5 g/l	3,09	3,4	2,6
Variante 5	19 Tage	12,7 %	1,1 g/l	6,6 g/l	3,10	3,4	2,6

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

