

Entsäuerung und Biologischer Säureabbau bei Riesling 2020

Bearbeiter

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

Vergleich von Mostentsäuerung, Kombination von Mostentsäuerung und BSA sowie von BSA nach Gärrende bei Riesling 2020

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 13.10.2020	Hefeverfügbare Stickstoff: 165	
pH Wert: 2,92	Säure 10,6 g/l	16,0° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

7 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
5 Std Maischestandzeit	Kein Enzym in die Maische	
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in Most	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		90 ml/hl Mostgelatine CF
12 Std entschleimt	130 g/hl Fermobent	
Vergoren mit Oenoferm Riesling bei 19° Celsius Gärtemperatur		
30 g/hl Vitaferm ultra und 8x 30 ml/hl Vitamon Liquid als Nährstoff		

Variante 1	Kontrolle – keine Mostentsäuerung Entsäuerung mit Kalinat im Wein
Variante 2	Mostentsäuerung auf 7 g/l mit Kalinat
Variante 3	Mostentsäuerung auf 7 g/l mit Kalk
Variante 4	Mostentsäuerung mit Kalinat auf 9 g/l Zugabe von BiStart Fresh SK 55 in die Gärung
Variante 5	Mostentsäuerung mit Kalinat auf 8 g/l Zugabe von BiStart Fresh SK 55 in die Gärung
Variante 6	Keine Mostentsäuerung Zugabe von BiStart Fresh SK 55 bei Gärrende

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.
Bei Variante 4 und 5 wurde BiStart Fresh SK55 am 4. Gärtag zugesetzt.
Bei Variante 6 wurde BiStart Fresh SK 55 bei Gärrende zugesetzt.
Die 1. Schwefelung auf 60 mg/l SO₂ erfolgte 3 Wochen nach Gärrende:

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.
 Variante 1 – Kontrolle – wurde im Wein auf 7,5 g/l entsäuert.

Weinwerte nach BSA

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	29 Tage	12,4 %	3,7 g/l	9,5 g/l	2,90	3,3	4,4
Kalinat	32 Tage	12,6 %	3,4 g/l	4,6 g/l	3,51	2,3	0,3
Kalk	36 Tage	12,3 %	8,0 g/l	4,7 g/l	3,50	2,4	0,1
Most auf 9 g/l + BSA	39 Tage	12,2 %	8,3 g/l	5,8 g/l	3,30	2,6	0
Most auf 8 g/l + BSA	32 Tage	12,3%	7,7 g/l	5,2 g/l	3,40	2,5	0
BSA nach Gärnde	39 Tage	12,4%	5,1 g/l	7,5 g/l	3,09	3,3	0,6

Gärverlauf KMW



