

## Riesling 2020 - Traubengesundheit

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Frank Andreas Fürst Bernadette	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

### Vergleich verschiedener Weinbaumaßnahmen um die Traubengesundheit zu optimieren

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 13.10.2020	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Fruchtkalk

Mostwerte

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>	<b>Gesamt N</b>
Variante 1	5,10	15,0°	2,94	10,6 g/l	165
Variante 2	5,30	14,1°	2,94	11,0 g/l	165

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	Keine Maischestandzeit
100 ml/hl Mostgelatine CF	150 g/hl FermoBent	Anreicherung um 3° KMW
Vergoren mit Oenoferm Riesling		19° Celsius Gärtemperatur
7 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

## Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.

Vergoren im 35 l Glasballon.

Die 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.

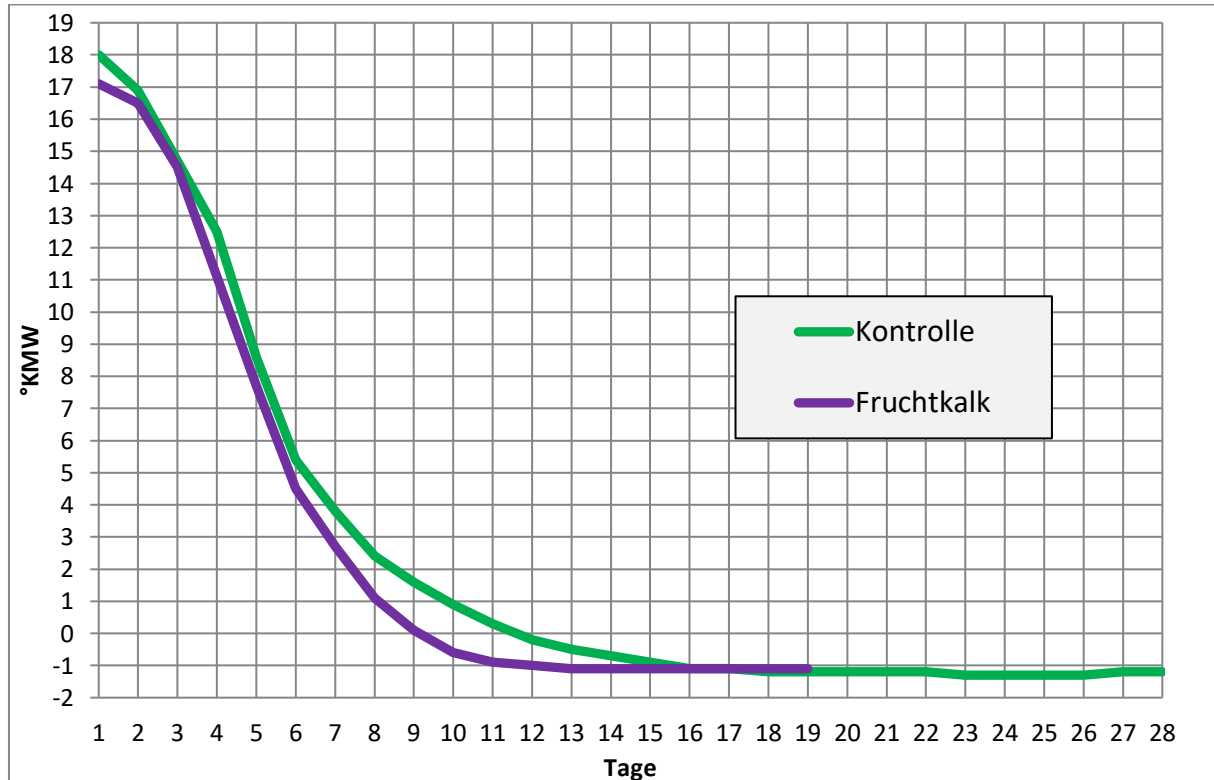
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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

## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	28 Tage	12,4 %	1,1 g/l	9,5 g/l	2,88	3,5	4,4
Fruchtkalk	19 Tage	11,8 %	0,5 g/l	10,1 g/l	2,75	4,1	4,2

### Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

