

Sauvignon blanc 2020 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 01.10.2020		
pH Wert 3,12	Säure 7,9 g/l	18,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
6 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,5° KMW	
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 7 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 1x 30 g/hl Preziso Basis B + 1x 20 g/hl Preziso Basis B		
IOC Hefen: 2x 20 g/hl Filtramon Super		

Variante 1	Oenoferm Freddo	16° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Xtreme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm LA - HOG	18° Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm wild&pure	20° Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm X thiol 17° C	17° Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm X thiol 14° C	14° Gärtemperatur
Variante 7	IOC Revelation Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 8	Lalvin MSB	16° Gärtemperatur
Variante 9	Lalvin Sauvy	16° Gärtemperatur
Variante 10	Preziso Unique	18° Gärtemperatur

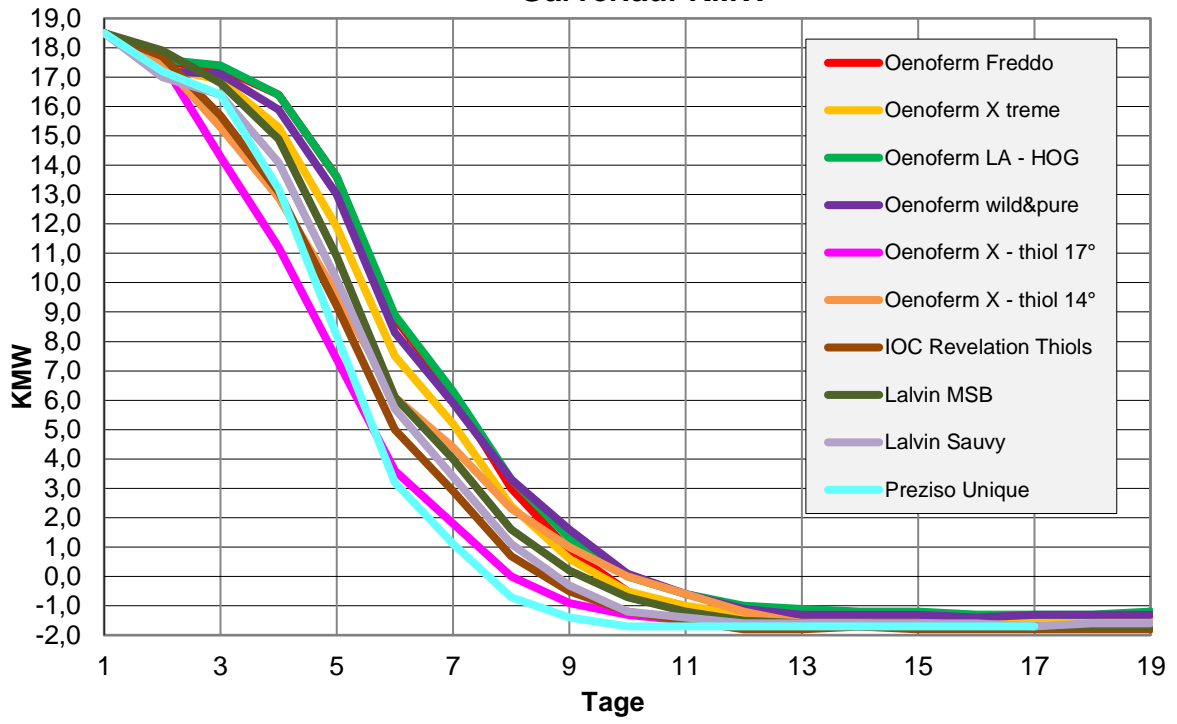
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Vor Gärbeginn wurde eine Mostentsäuerung auf 7,5 g/l durchgeführt.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.
Als Startnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra vor der Hefezugabe verabreicht. In die Gärung wurde der Nährstoff des jeweiligen Hefeproduzenten gegeben.
Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: BasisB IOC: Filtramon super
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung ermittelt.
°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 Punkte Schema beurteilt wurde.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Oenoferm X treme, LA-HOG und wild&pure wurden auf 7,5 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

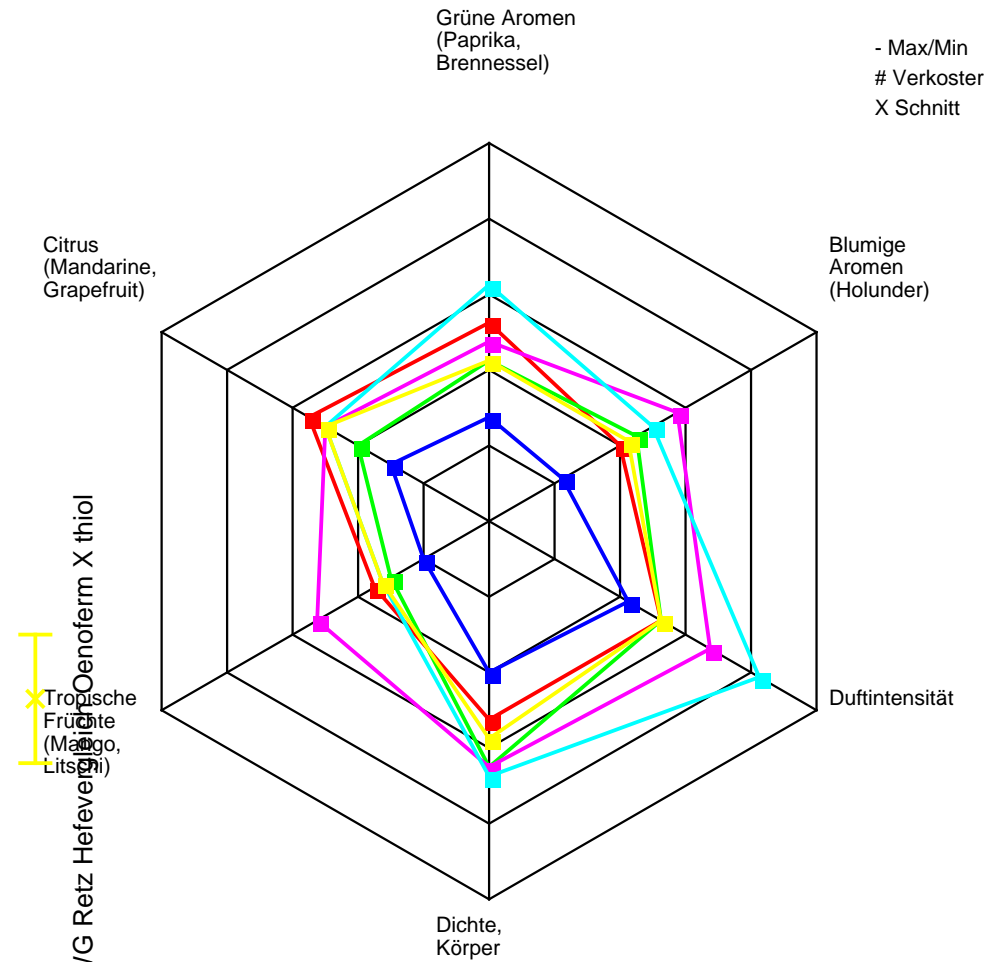
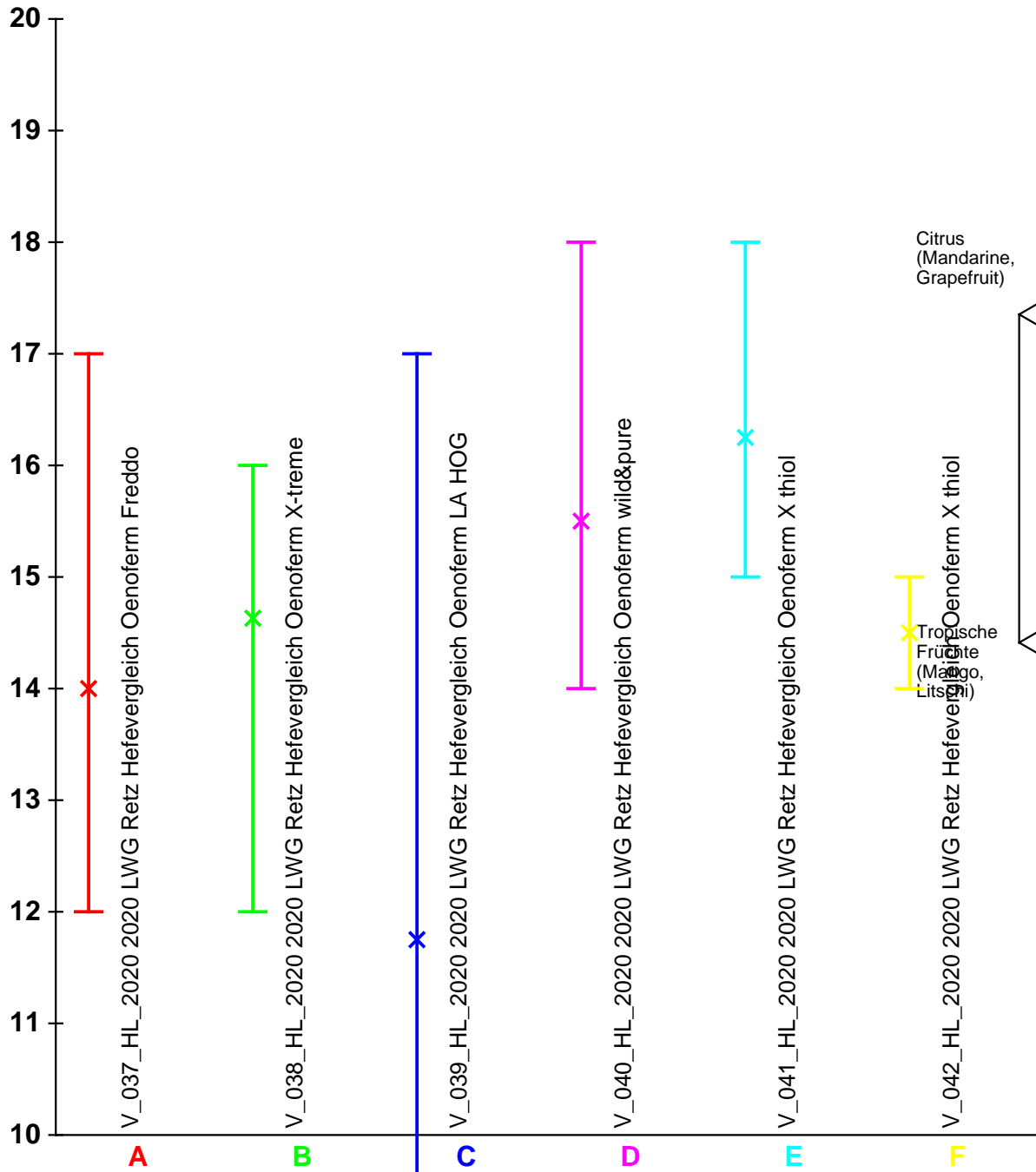
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	19 Tage	12,9 %	1,1 g/l	7,4 g/l	3,05	2,9	3,4
X treme	19 Tage	12,8 %	1,2 g/l	7,7 g/l	3,04	2,8	3,7
LA - HOG	19 Tage	12,7 %	1,0 g/l	8,0 g/l	3,17	2,9	3,4
Wild&pure	18 Tage	12,7 %	0,9 g/l	7,8 g/l	3,05	2,8	3,5
X thiol 17°	19 Tage	13,0 %	1,1 g/l	7,2 g/l	3,06	2,8	3,4
X thiol 14°	19 Tage	12,9 %	1,0 g/l	7,2 g/l	3,05	2,8	3,4
Revel.Thiols	17 Tage	13,1 %	0,9 g/l	6,5 g/l	3,12	2,6	3,2
Lalvin MSB	19 Tage	13,0 %	1,2 g/l	6,9 g/l	3,11	2,6	3,5
Lalvin Sauvvy	17 Tage	13,0%	1,0 g/l	6,9 g/l	3,12	2,6	3,5
Prez Unique	15 Tage	13,1%	1,0 g/l	6,8 g/l	3,10	2,6	3,3

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

