

## Sauvignon blanc 2020 - Laubarbeit

Bearbeiter

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

### Einfluss verschiedener Laubarbeitsmaßnahmen auf Reife und Aromatik bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 24.09.2020	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – keine Laubarbeit
Variante 2	Traubenzone entgeizt und entblättert
Variante 3	Entblätterung oberhalb der Traubenzone
Variante 4	Traubenzone entgeizt und entblättert und Entblätterung oberhalb der Traubenzone
Variante 5	Traubenzone mit Laubläser entblättert

Mostwerte

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>	<b>Gesamt N</b>
Variante 1	4,08	18,1°	2,95	11,3 g/l	184
Variante 2	3,85	17,1°	3,01	10,3 g/l	226
Variante 3	4,65	15,5°	2,98	10,4 g/l	193
Variante 4	4,07	15,1°	3,00	10,1 g/l	197
Variante 5	3,63	16,5°	2,99	10,3 g/l	207

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	Keine Maischestandzeit	
12 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	
100 ml/hl Prez. Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	Keine Anreicherung
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur

## 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.

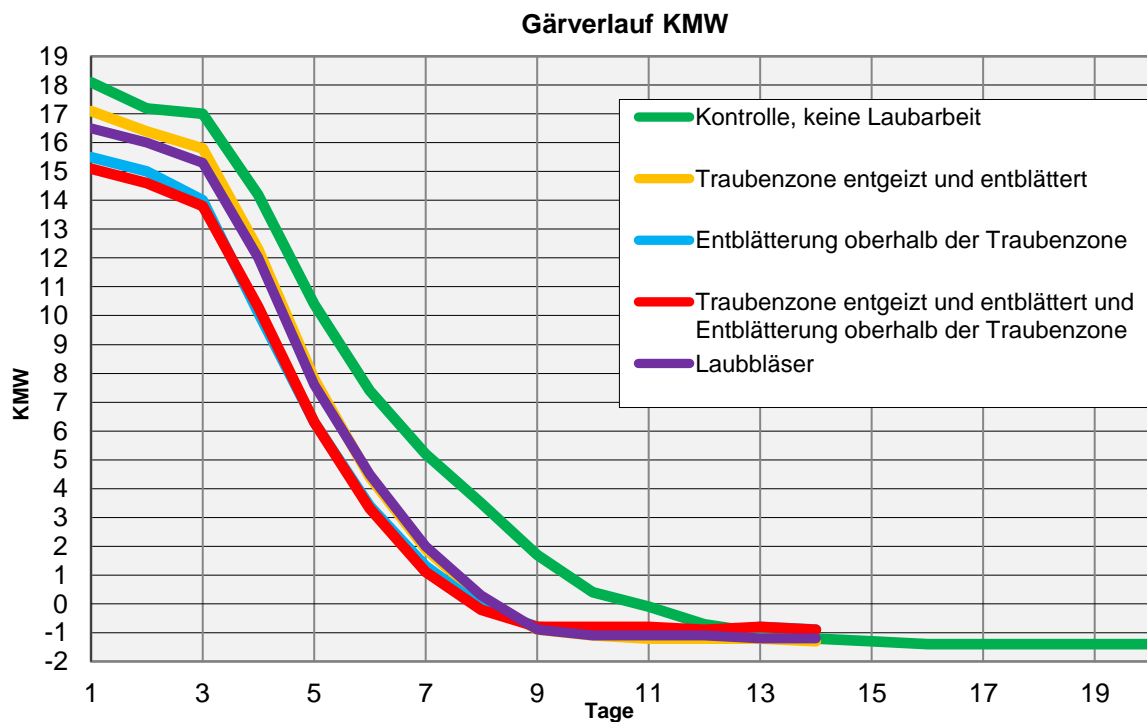
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonitbed.
Variante 1	20 Tage	12,4 %	0,1 g/l	9,8 g/l	2,78	4,7	4,0	30 g/hl
Variante 2	14 Tage	11,5 %	0 g/l	9,3 g/l	2,82	4,7	3,7	60 g/hl
Variante 3	14 Tage	10,1 %	0 g/l	9,5 g/l	2,78	4,8	3,9	60 g/hl
Variante 4	14 Tage	9,9 %	0 g/l	9,1 g/l	2,83	4,6	4,0	60 g/hl
Variante 5	14 Tage	11,0 %	0 g/l	9,2 g/l	2,84	4,6	4,0	60 g/hl



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

