

# Gelber Muskateller 2021 Hefevergleich

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 30.09.2021	Hefeverfügbare Stickstoff: 90	
pH Wert 3,22	Säure 10,7 g/l	17,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
6 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	40 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,0° KMW	Entsäuert um 2,0 g/l
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Oenferm Freddo:	6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung	
Oenoferm Xtreme und Xthiol:	7 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung	

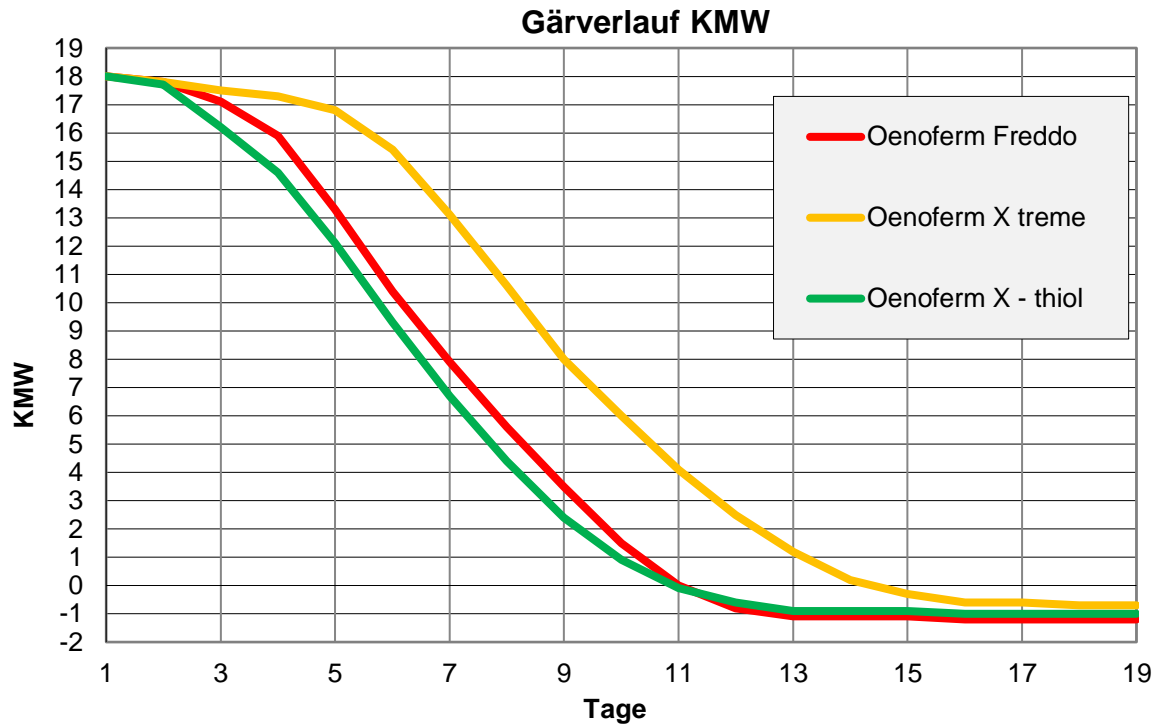
Variante 1	Oenoferm Freddo	17° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Xtreme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol	16° Gärtemperatur

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung ermittelt.  
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde.  
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.  
Alle Varianten wurden auf 8,1 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	19 Tage	12,4 %	1,2 g/l	8,6 g/l	3,30	2,4	5,9
X treme	19 Tage	12,1 %	1,4 g/l	9,4 g/l	3,24	2,6	6,2
X thiol	19 Tage	12,3 %	1,3 g/l	8,6 g/l	3,29	2,5	5,8



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

