

Gelber Muskateller 2022 – Vorbeugung Sonnenbrand

Bearbeiter

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

Weinbauliche Maßnahmen um ein Auftreten von Sonnenbrand an den Beeren zu reduzieren.

Lesegradation

Altenberg - Gelber Muskateller	Pflanzjahr 2012	
Lesedatum: 04.10.2022		

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	2 Behandlungen ab Reifebeginn mit Grapeguard 10kg/ha

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
Variante 1	15,3°	3,25	7,4 g/l	91
Variante 2	15,2°	3,27	7,5 g/l	91

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

6 g/hl Granucol GE	In Maische CO2 dosiert	Kein SO2 auf Trauben
4 ml/hl Trenolin Mash DF	2 Std Maischestandzeit	
20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	Keine Gerbstoffbehandlung
150 g/hl FermoBent	14 Std entschleimt	Anreicherung auf 17,5° KMW
Vergoren mit Oenoferm Freddo		17° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitafermu ultra zu Gärbeginn und 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

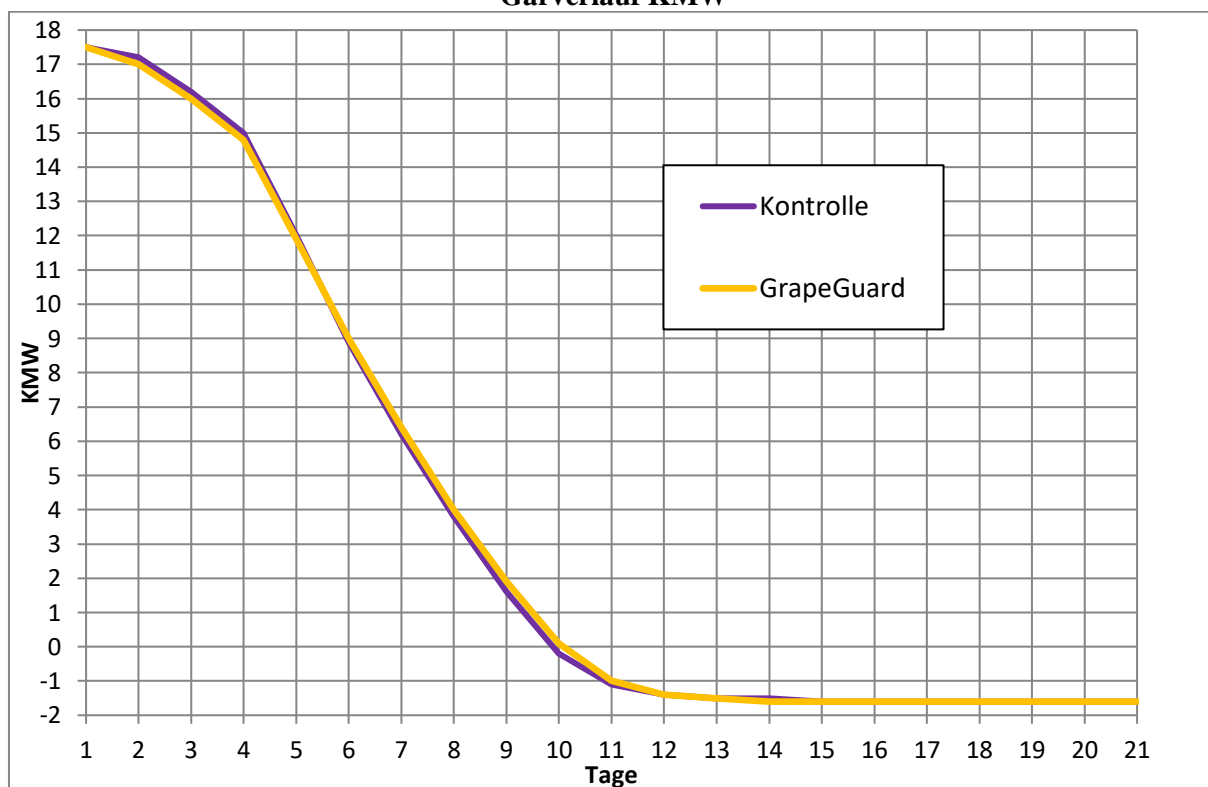
Durchführung

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 März und im Juni 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 7,3 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

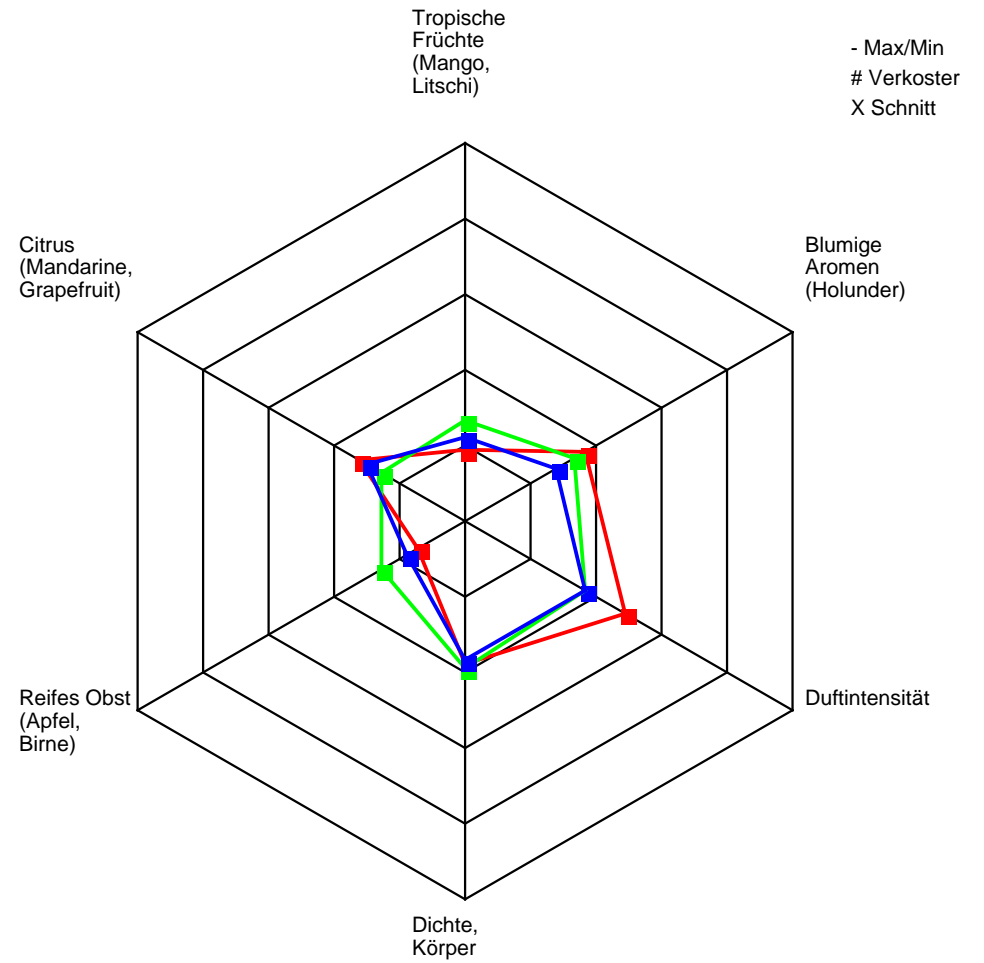
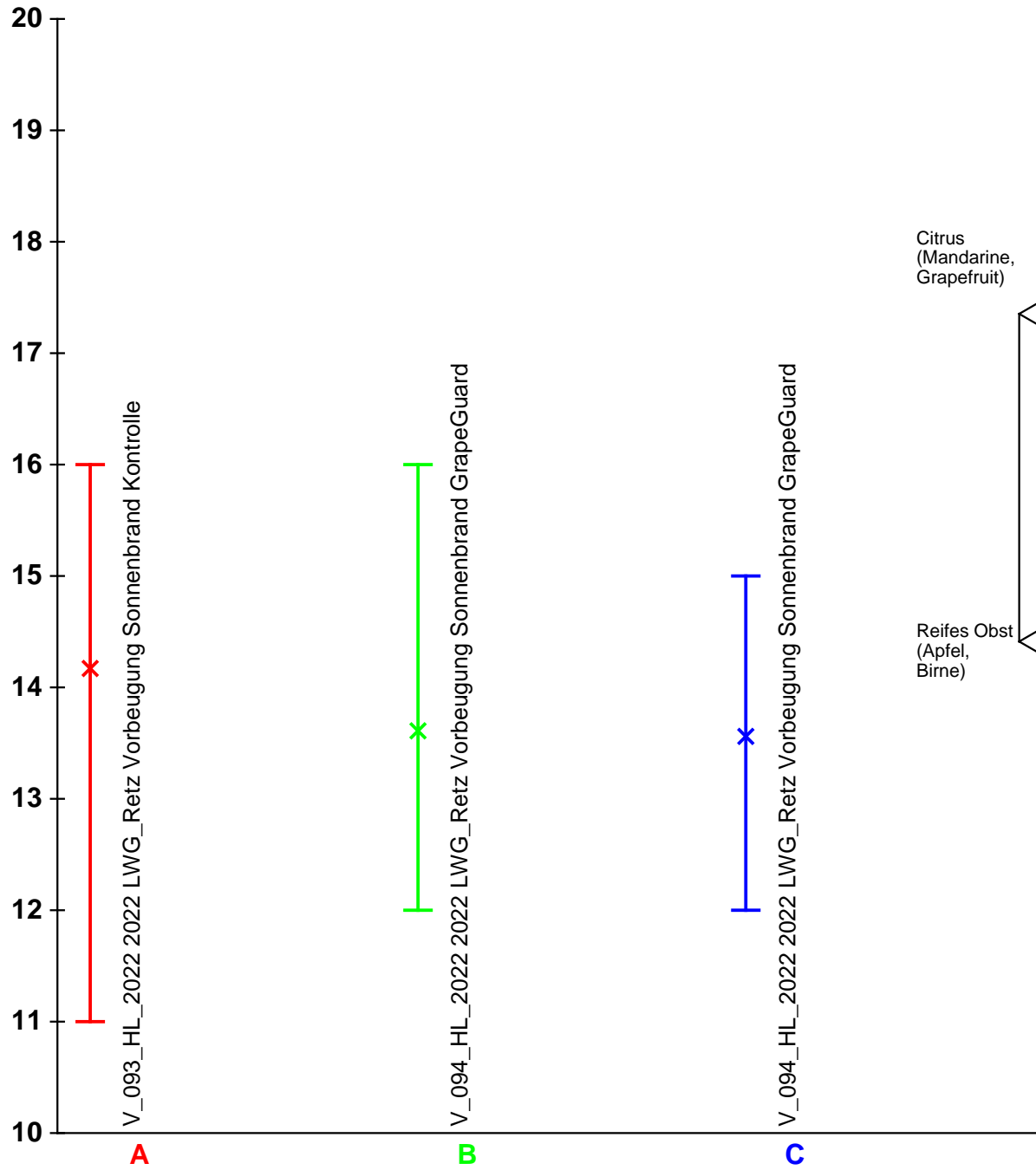
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	21 Tage	12,3 %	0,9 g/l	7,5 g/l	3,09	3,0	3,9
Grapeguard	21 Tage	12,2 %	0,7 g/l	7,6 g/l	3,02	3,4	3,6

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023

