

Aromaförderung bei Grüner Veltliner 2021

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben und Gärtemperaturen bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 29.09.2021	Hefeverfügbare Stickstoff: 125	
pH Wert: 3,21	Säure 8,5 g/l	18,7° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	

Variante 1	Oenoferm X thiol – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm X thiol – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 20 g/hl VitaDrive ProArom in die Gärung 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm X thiol – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Oenoferm X thiol – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Variante 5	Oenoferm X thiol – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 20 g/hl Manno Release zu Gärbeginn 20 g/hl Manno Release in die Gärung 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 6	Oenoferm X thiol – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 10 ml/hl VP Enzym zu Gärbeginn 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

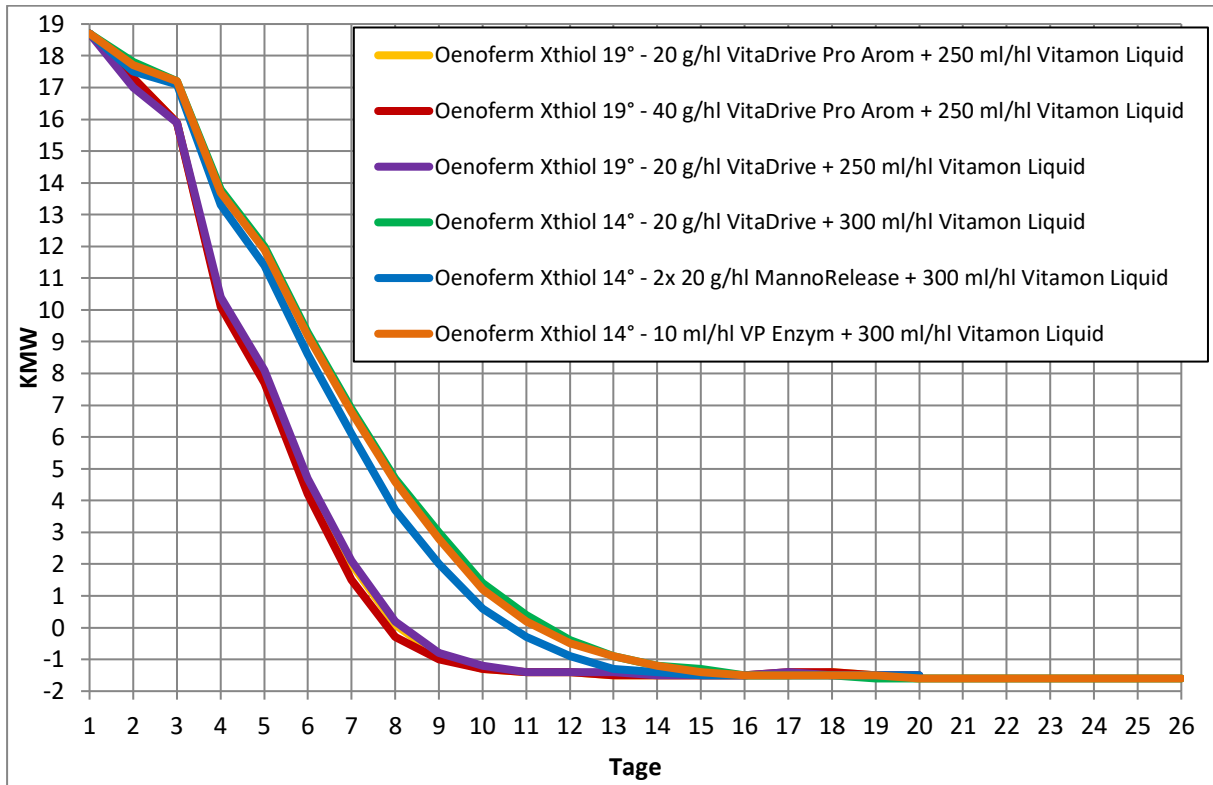
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
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.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Weine wurden auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

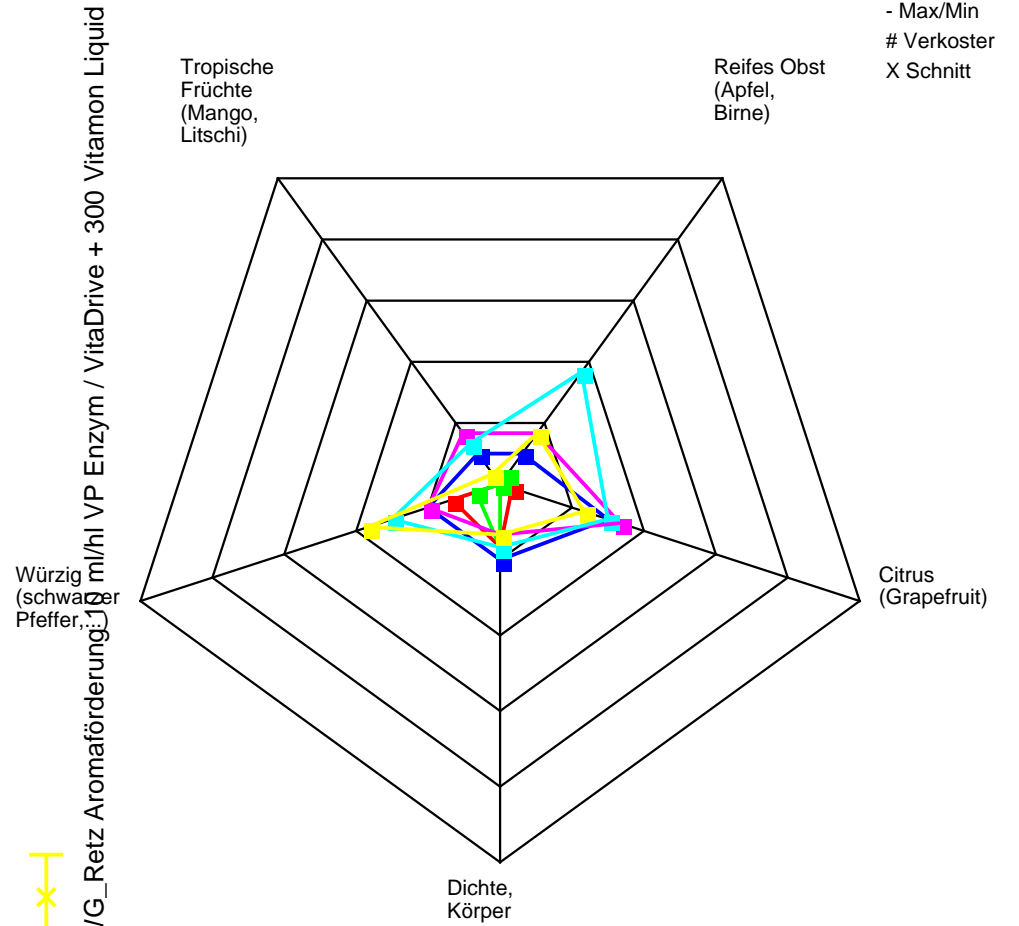
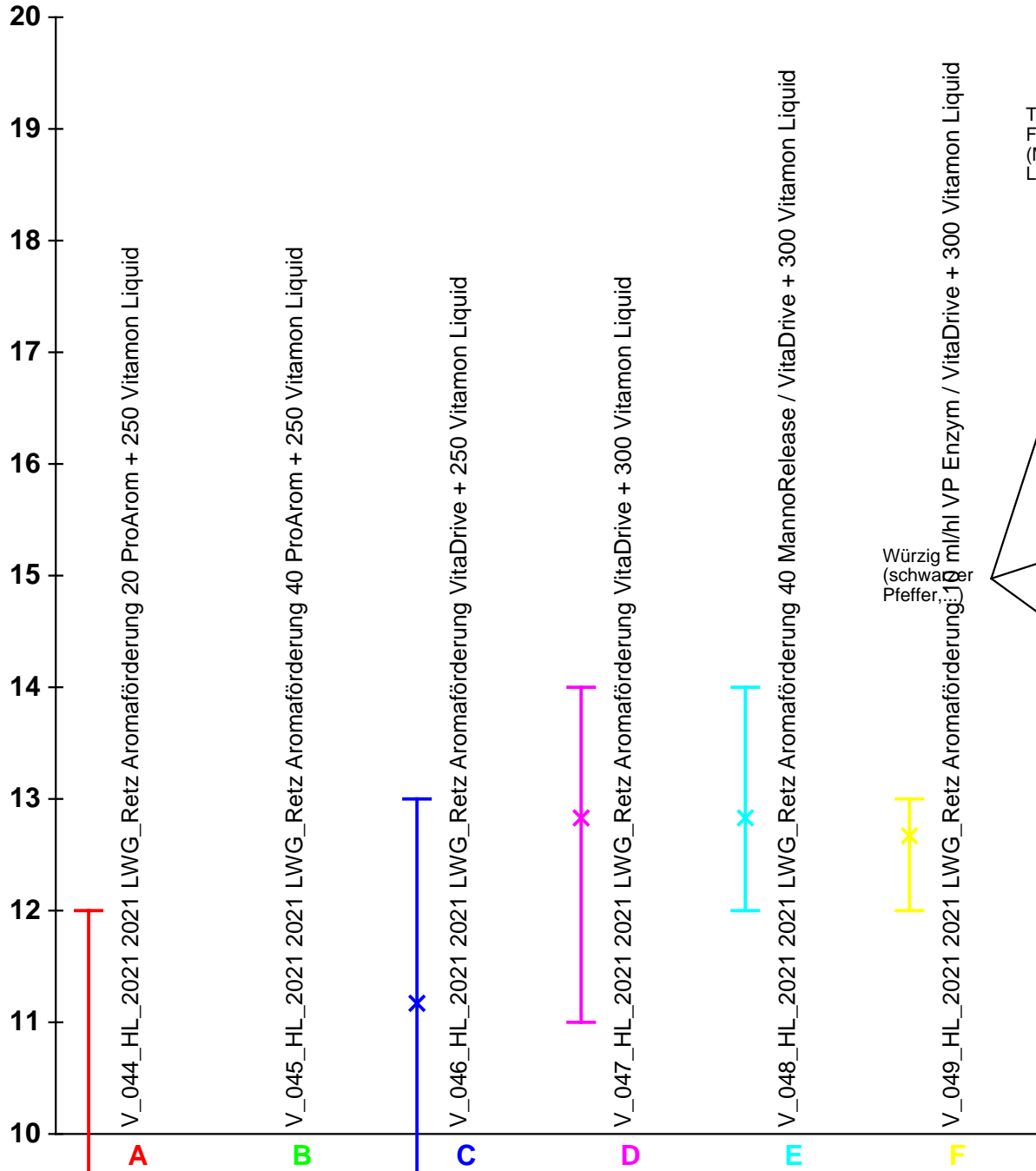
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	18 Tage	13,0 %	0,3 g/l	8,4 g/l	2,91	3,6	2,8
Variante 2	18 Tage	13,1 %	0,2 g/l	8,5 g/l	2,91	3,7	2,9
Variante 3	19 Tage	13,1 %	0,1 g/l	8,4 g/l	2,93	3,7	3,0
Variante 4	24 Tage	13,2 %	0 g/l	8,3 g/l	2,90	3,8	2,9
Variante 5	20 Tage	13,1%	0 g/l	8,4 g/l	2,90	3,9	2,9
Variante 6	25 Tage	13,1%	0 g/l	8,3 g/l	2,90	3,9	2,9

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

