

Gärunterstützung bei Grüner Veltliner 2021

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffe und Tanningaben bei Grüner Veltliner zur Gärunterstützung

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 29.09.2021	Hefeverfügbarer 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	
Vergoren mit IOC 18 - 2007 bei 16° Celsius Gärtemperatur		
Alle Varianten rehydriert mit Go Ferm		

Variante 1 <i>Kontrolle</i>	2 x 30 g/hl Activit Eco
Variante 2	4 g/hl IOC Tannin fresh in den Most 2 x 30 g/hl Activit Eco
Variante 3	30 g/hl Optimum withe in den Most 2 x 30 g/hl Activit Eco
Variante 4	30 g/hl Activit 30 g/hl Stimula CH in die Gärung
Variante 5	30 g/hl Stimula SB in den Most 30 g/hl Activit Eco in die Gärung

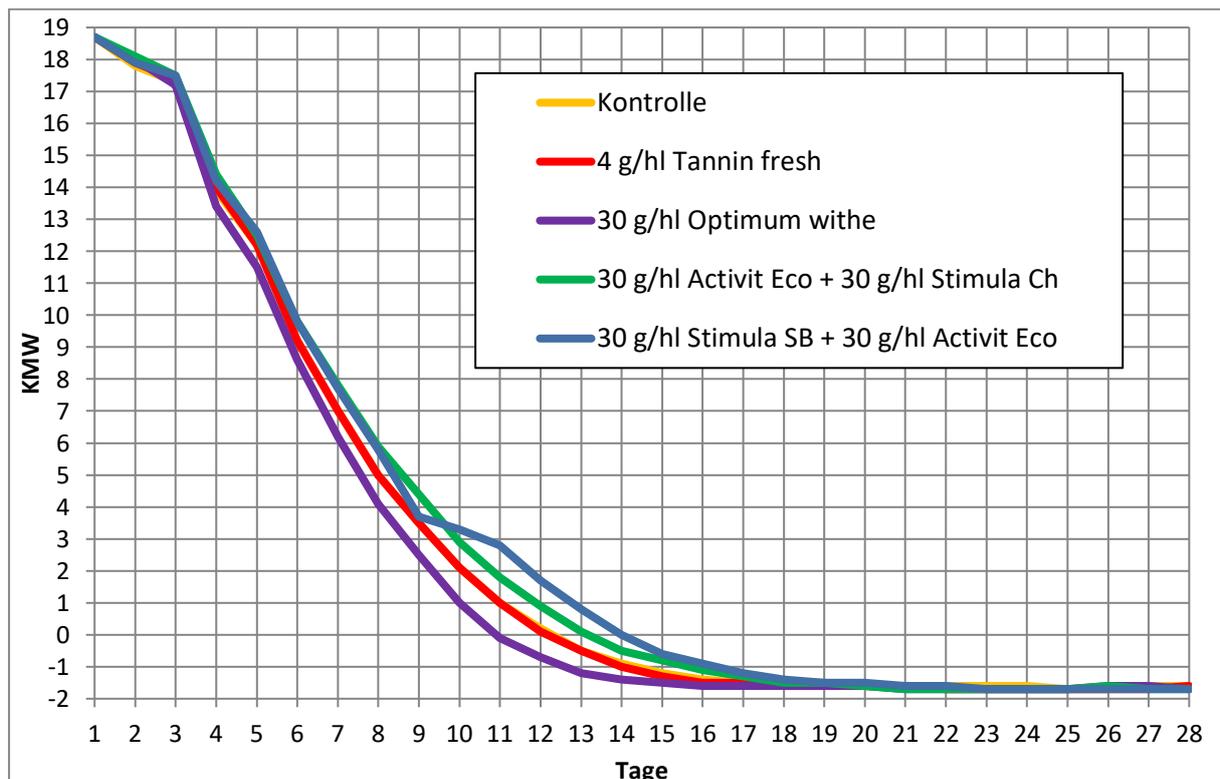
Durchführung

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 Varianten wurden auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

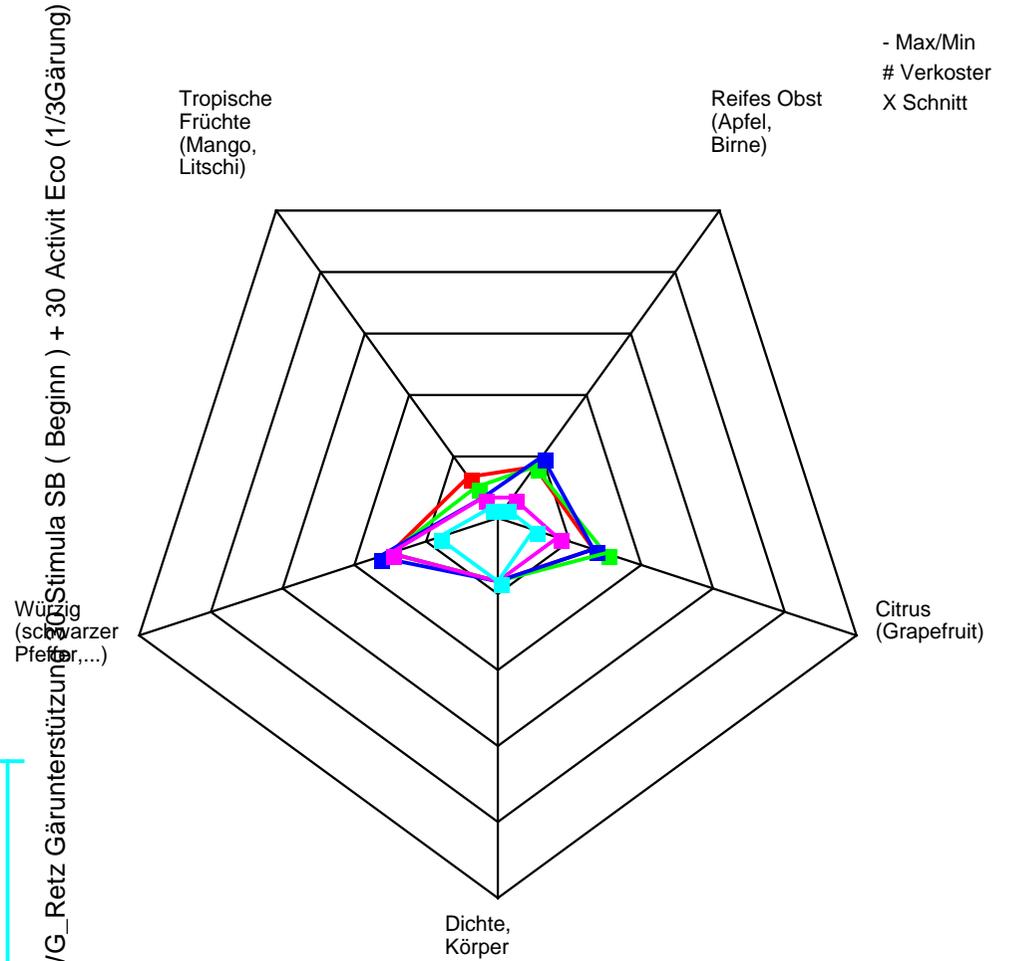
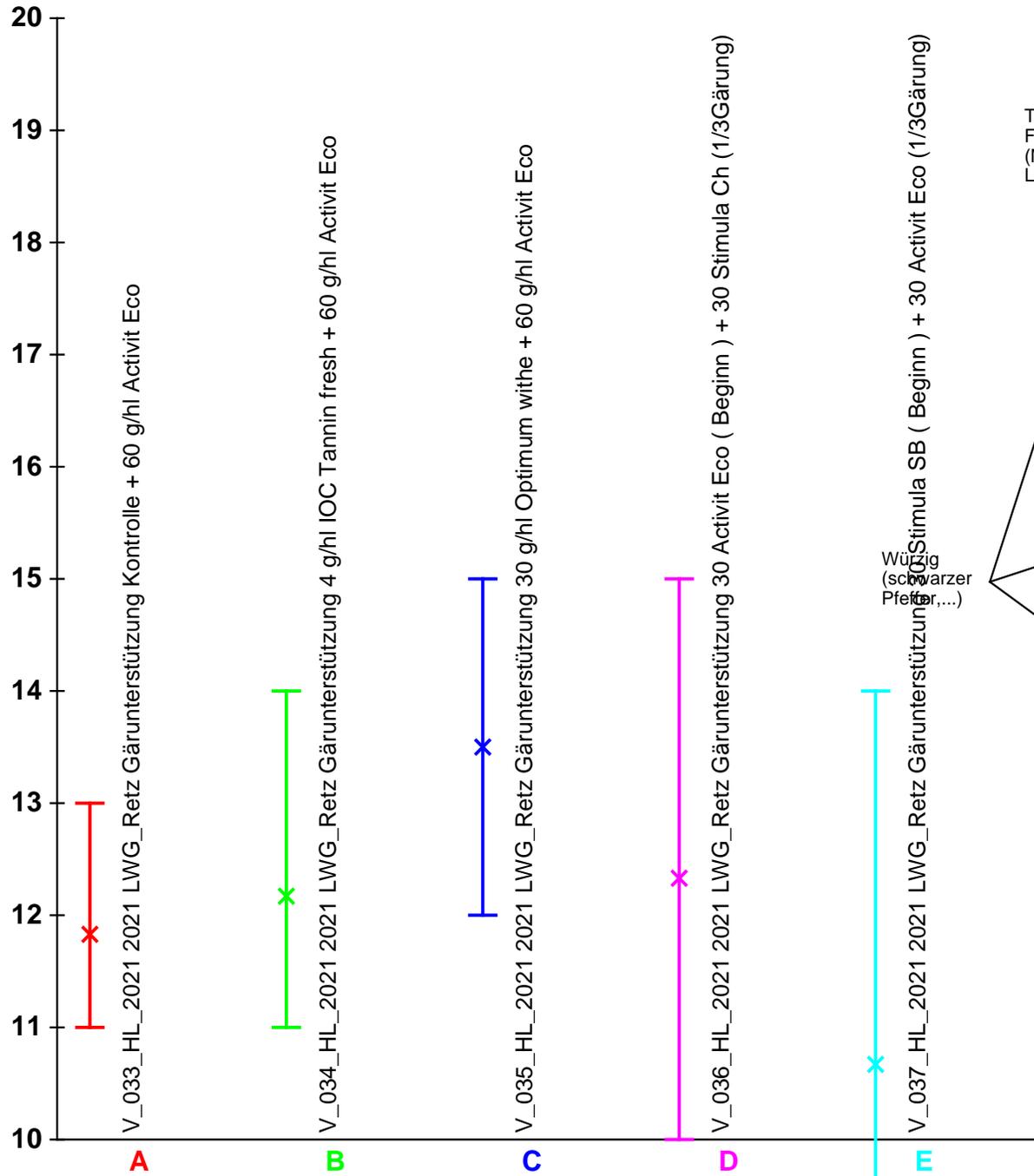
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	23 Tage	13,0 %	1,1 g/l	7,9 g/l	3,09	3,6	3,3
Variante 2	23 Tage	13,1 %	1,0 g/l	7,8 g/l	3,08	3,6	3,3
Variante 3	21 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,9 g/l	3,09	3,6	3,3
Variante 4	26 Tage	13,2 %	1,0 g/l	7,8 g/l	3,12	3,6	3,4
Variante 5	28 Tage	13,1%	1,0 g/l	7,8 g/l	3,12	3,5	3,4

Gärverlauf KMW



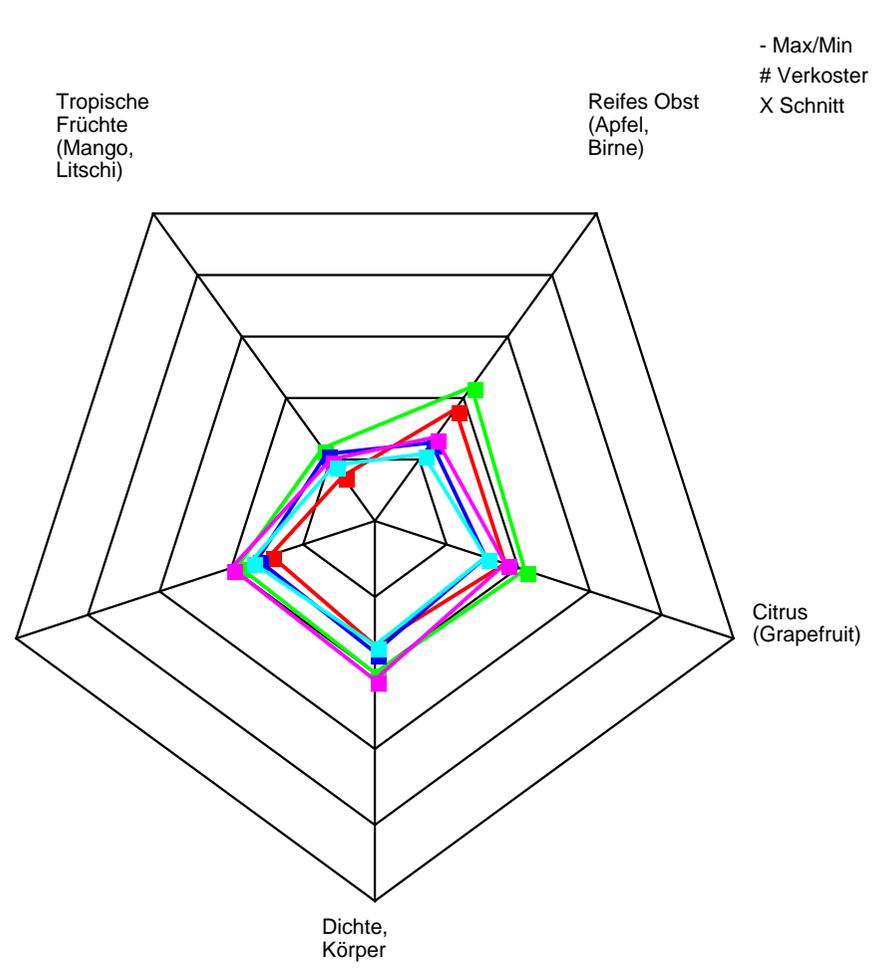
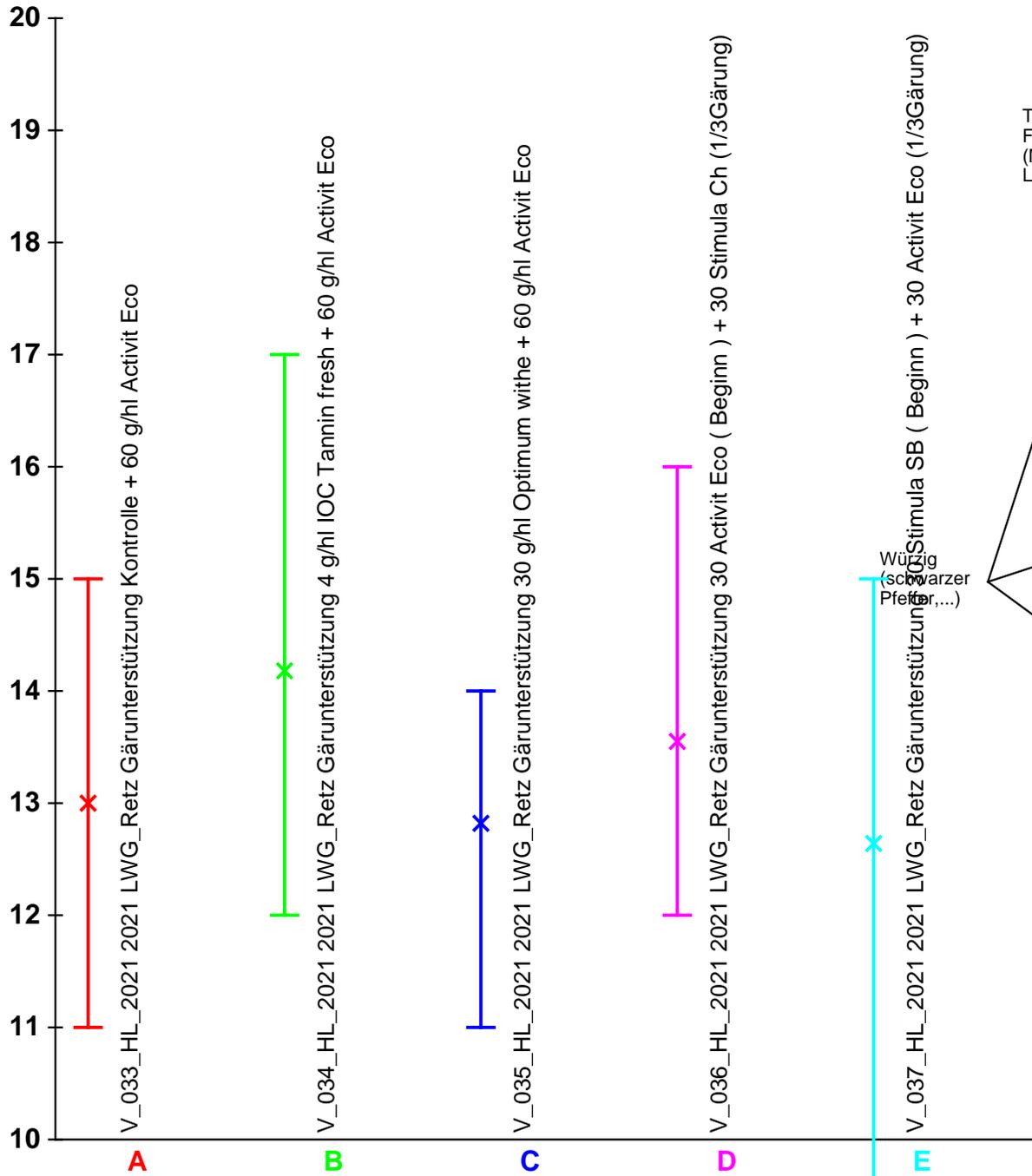
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt