

Hefevergleich bei Grüner Veltliner 2022

Bearbeiter

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

Unterschiedliche Gärtemperaturen einer Hefe bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1990	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 05.10.2022	Hefeverfügbare Stickstoff: 153	
pH Wert: 3,20	Säure 7,1 g/l	16,1° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit – 4°C Maischetemperatur		
10 ml/hl Trenolin Frio DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		45 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	Angereichert auf 18,5° KMW

Variante 1	Oenoferm Finesse – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Finesse – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm Finesse – 21° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

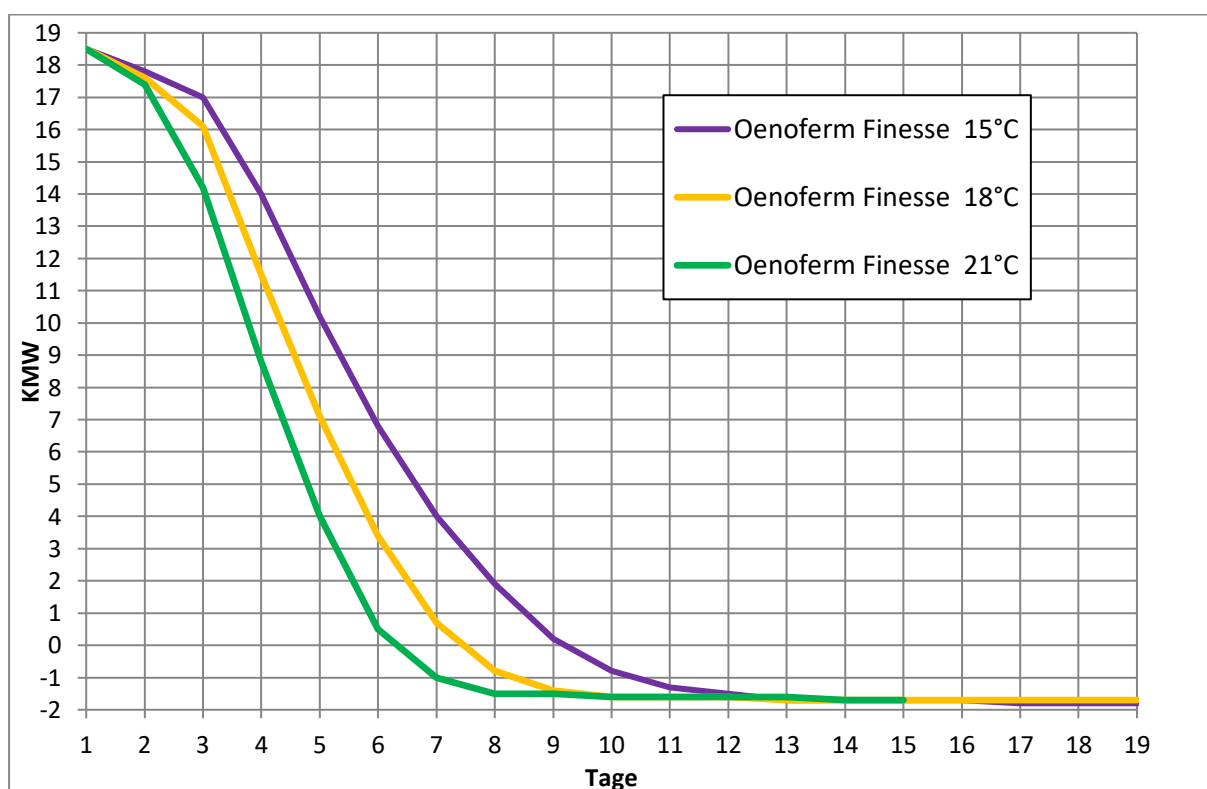
Durchführung

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.

Weinwerte

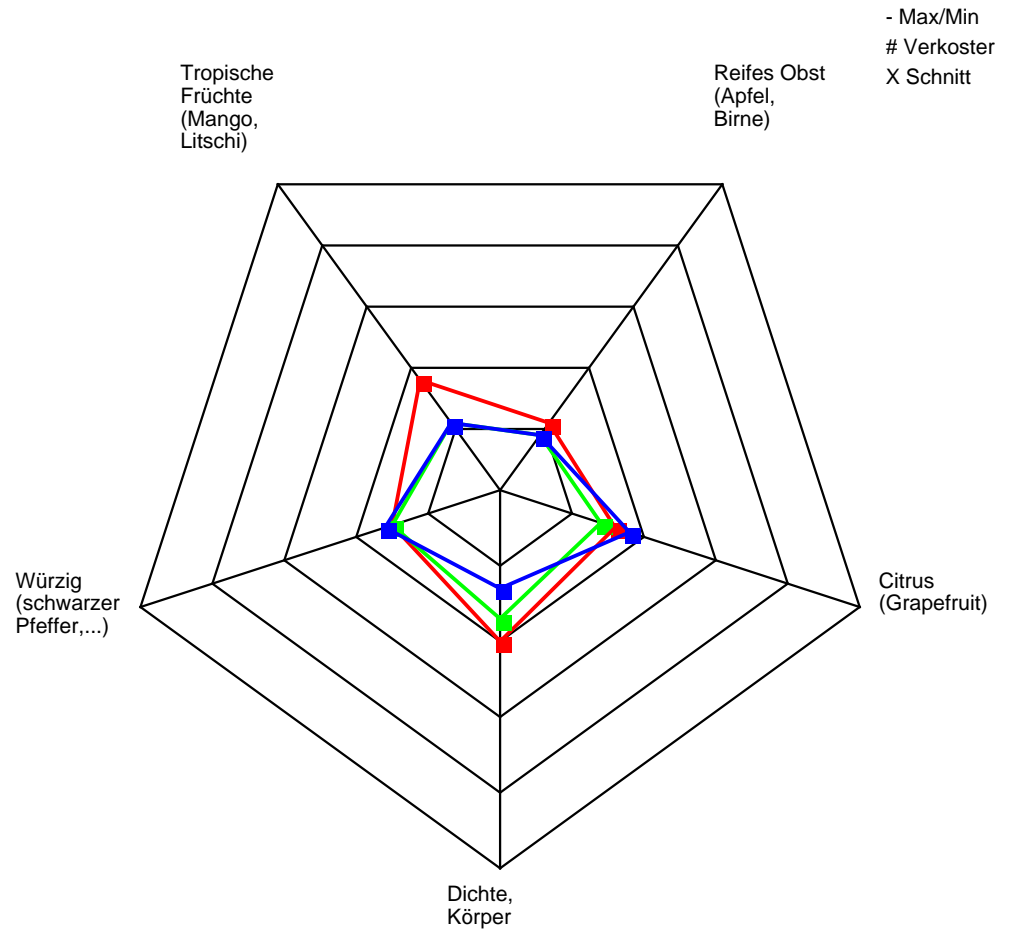
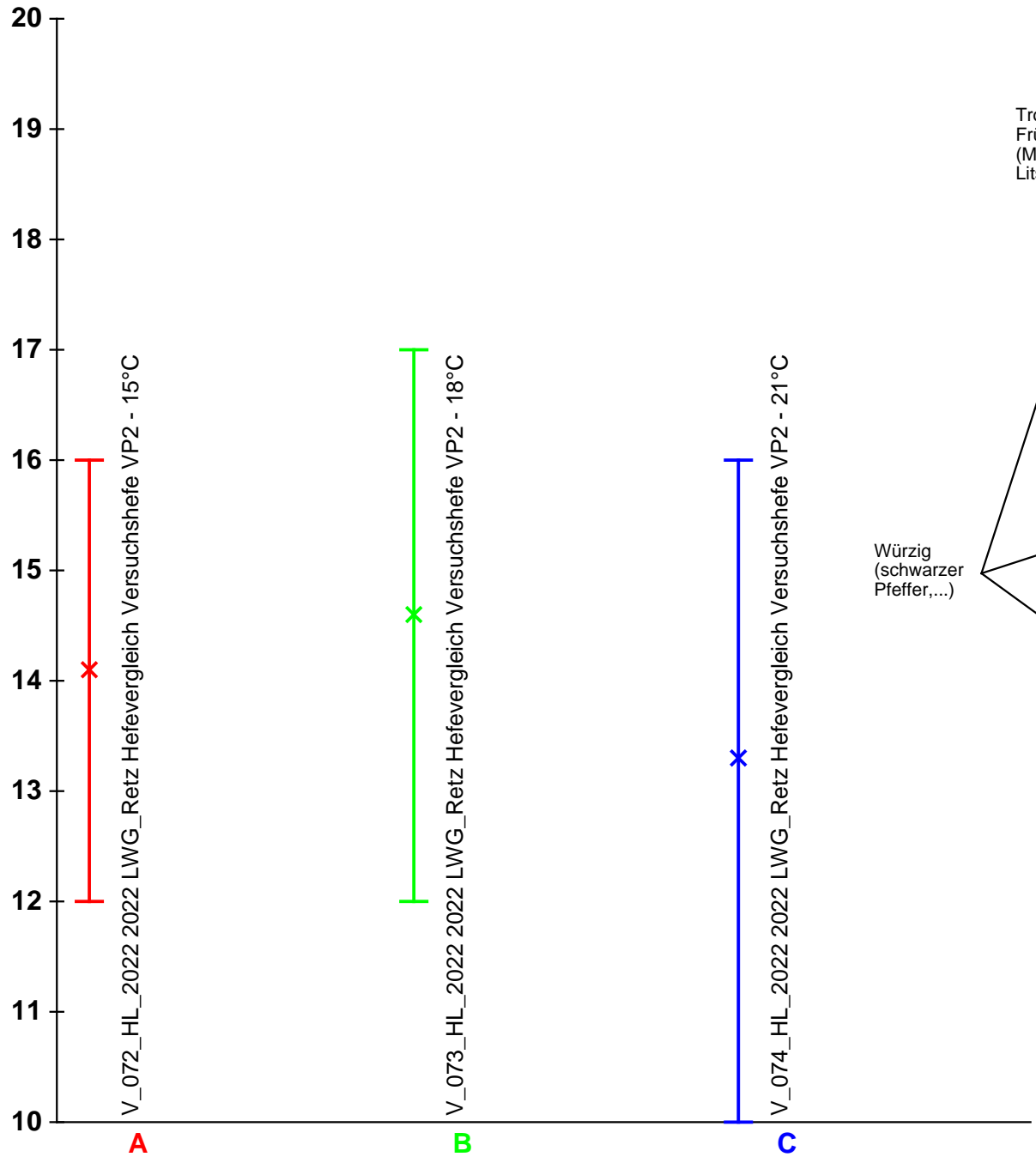
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Finesse 15°C	19 Tage	13,0 %	0,2 g/l	6,8 g/l	3,01	3,6	2,7
Oenoferm Finesse 18°C	19 Tage	13,0 %	0,2 g/l	6,9 g/l	3,05	3,6	2,7
Oenoferm Finesse 21°C	15 Tage	13,0 %	0,1 g/l	6,9 g/l	3,04	3,5	2,7

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023

