

## Grüner Veltliner 2022 - Mostbehandlung

### Bearbeiter

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

### Mostbehandlung bei stark Sonnenbrand geschädigtem Lesegut bei Grüner Veltliner 2022

### Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 22.09.2022	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,03	Säure: 9,0 g/l	14,7° KMW

Variante 1	Kontrolle – keine Mostbehandlung
Variante 2	Mostbehandlung mit 80 g/hl Oenopur
Variante 3	Mostbehandlung mit 80 g/hl Mostkasilat spezial

### Maische und Mostbehandlung aller Varianten

15 ml/hl IOC MS flüssig	30 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	Keine Maischestandzeit
200 g/hl FermoBent	14 Std entschleimt	Anreicherung auf 17° KMW
Vergoren mit Oenoferm Veltliner		17° Celsius Gärtemperatur
180 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

### Trubanteil nach Entschleimung

Trubanteil nach Entschleimung		Trub
Variante 1	Kontrolle – keine Mostbehandlung	15,3% Trub
Variante 2	Mostbehandlung mit 80 g/hl Oenopur	12,8% Trub
Variante 3	Mostbehandlung mit 80 g/hl Mostkasilat spezial	12,2% Trub

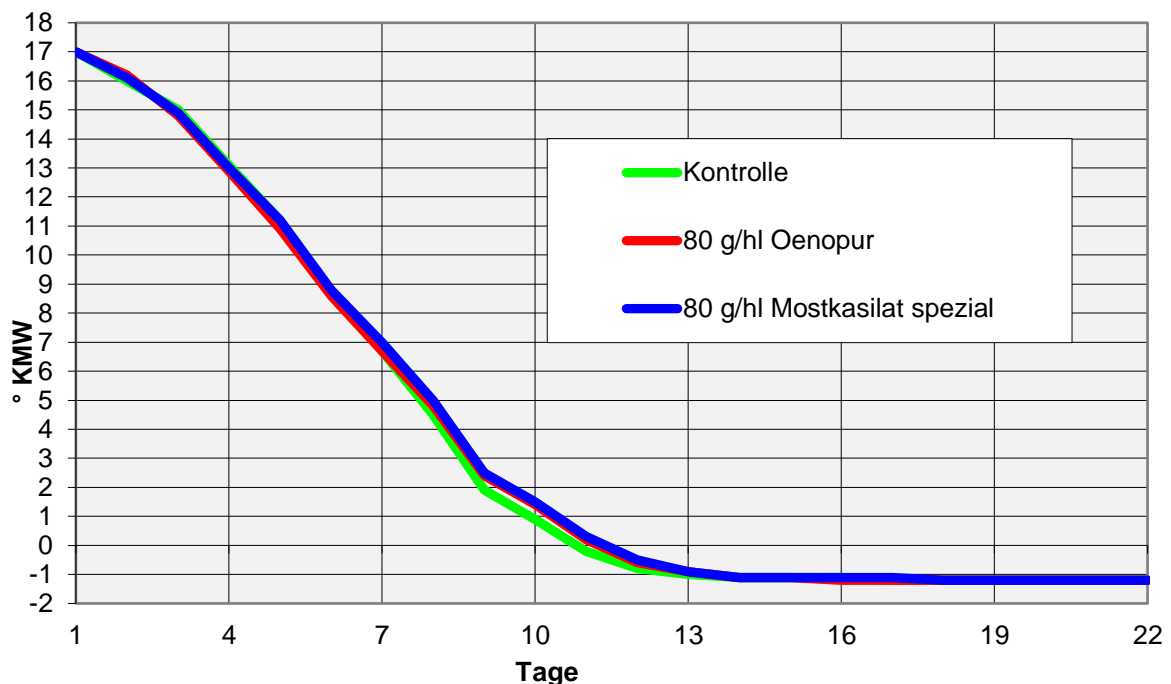
**Durchführung**

Bei der Lese wurde stark belastetes Traubenmaterial für den Versuch ausgelesen, welches Sonnenbrand aber auch teilweise Trockenschäden hatte.  
 Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.  
 Bei den beiden Behandlungsvarianten war das Trubdepot sehr kompakt. Bei der Kontrolle war die Abgrenzung nicht klar ersichtlich.  
 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**

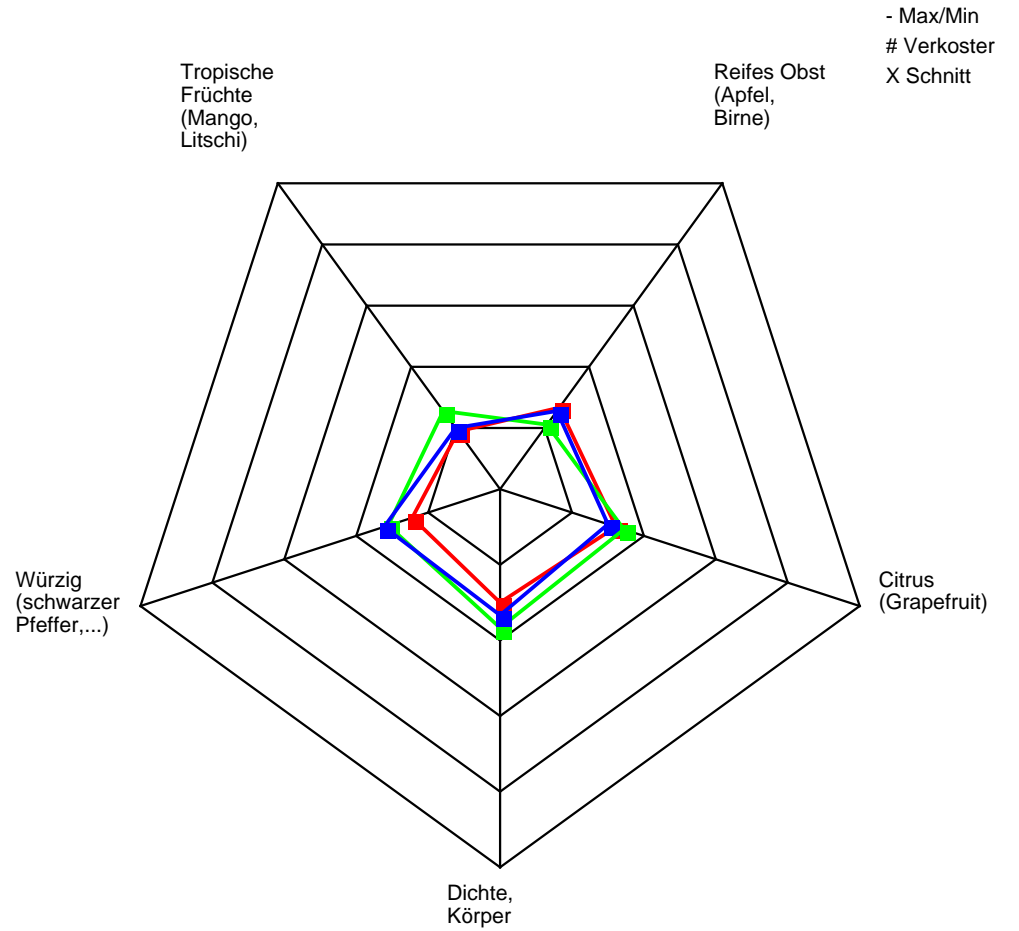
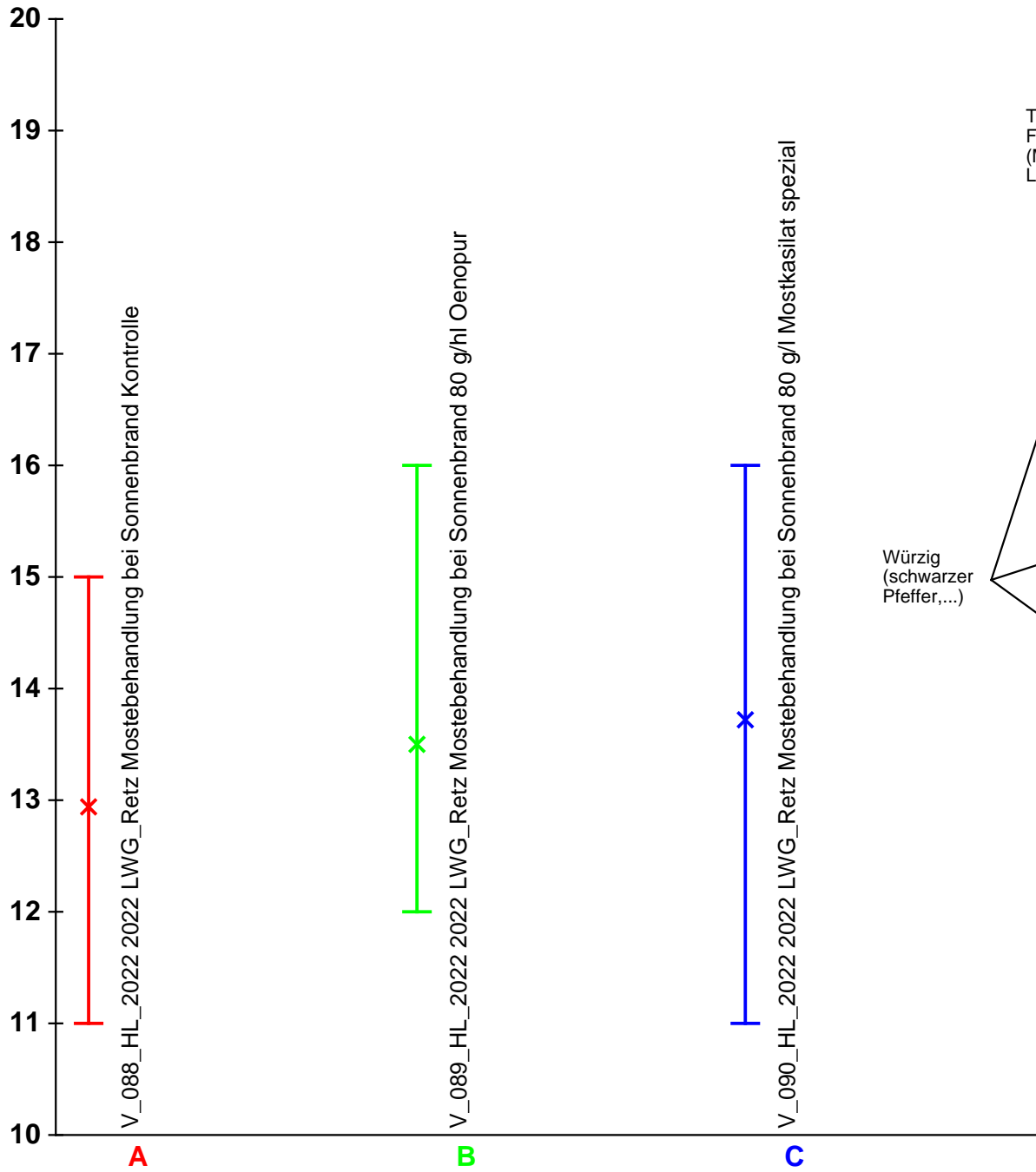
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	22 Tage	11,7 %	0 g/l	9,3 g/l	2,62	5,7	2,2
Oenopur	22 Tage	11,6 %	0 g/l	9,3 g/l	2,60	5,9	2,1
Mostkasilat	22 Tage	11,6 %	0 g/l	9,3 g/l	2,65	5,7	2,3

**Gärverlauf KMW**



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023

