

## Nährstoffe bei Gemischter Satz 2022

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener Nährstoffgaben beim Gemischten Satz

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2019	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 19.09.2022	Hefeverfügbarer Stickstoff: 73	
pH Wert: 3,25	Säure 7,2 g/l	16,0° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most		20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most
8 g/hl Ascorbinsäure		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	150 g/hl Fermobent	Anreicherung auf 17,5° KMW

<b>Variante 1</b> <i>Kontrolle</i>	Oenoferm Freddo - 17°C Gärtemperatur Rehydriert mit VitDrive Kontrolle – keine Nährstoffzugabe
<b>Variante 2</b> <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i>	Oenoferm Freddo - 17°C Gärtemperatur Rehydriert mit VitDrive 60 g/hl Vitaferm ultra ( 3x 20 g/hl Teilgaben )
<b>Variante 3</b> <i>300 ml/hl Vitamon Liquid</i>	Oenoferm Freddo - 17°C Gärtemperatur Rehydriert mit VitDrive 300 ml/hl Vitamon Liquid ( 6x 50 ml/hl Teilgaben )

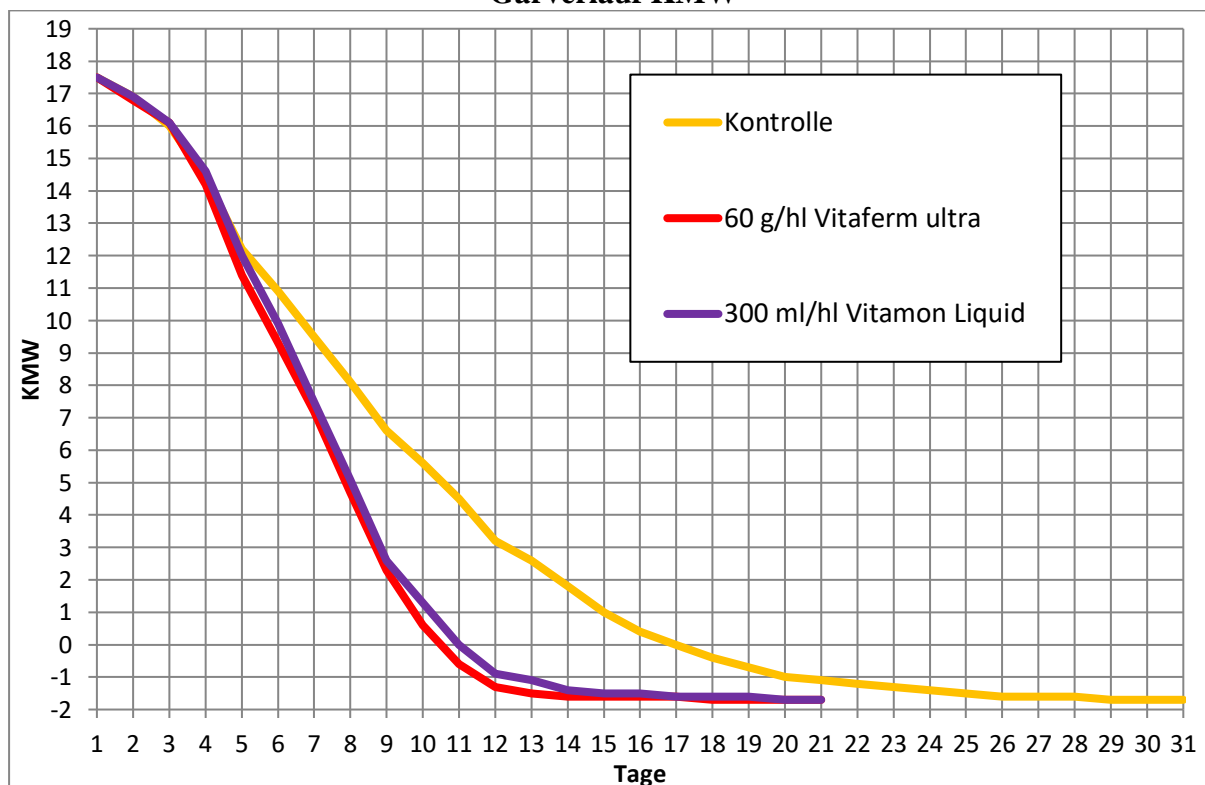
Durchführung

<p>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. Variante 3 ( 300 ml/hl Vitamon Liquid ) wurde auf 7,0 g/l im Wein entsäuert</p>
---

Weinwerte vor Entsäuerung

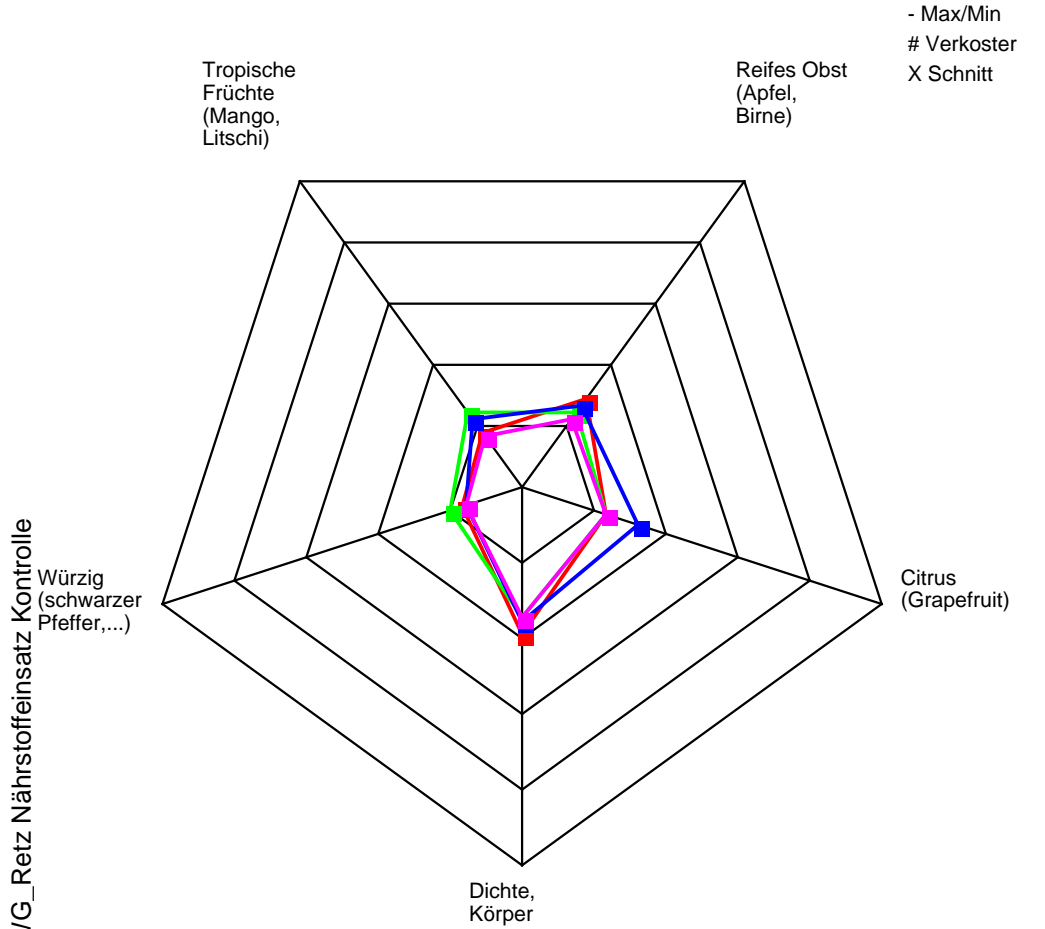
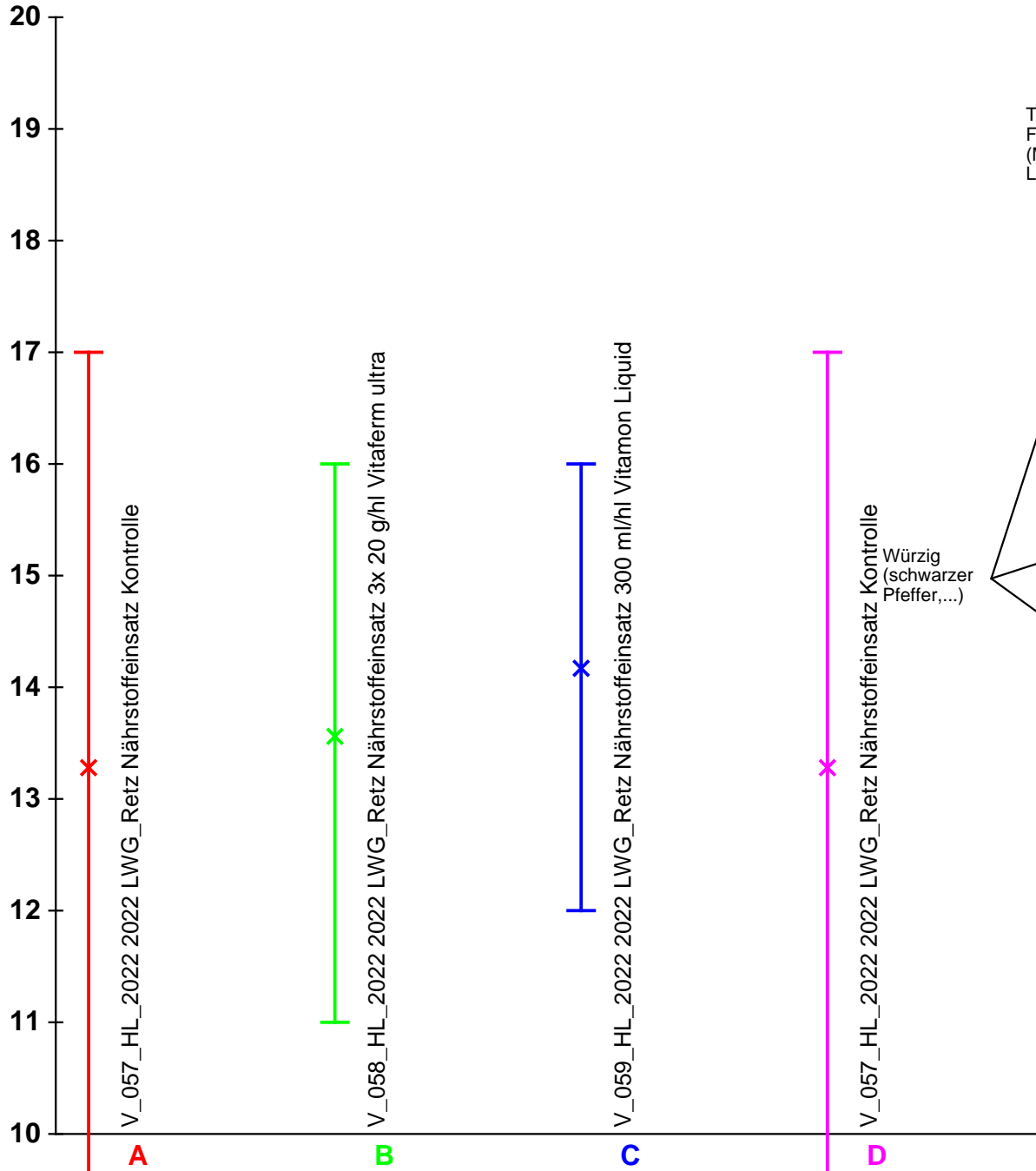
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	31 Tage	12,3 %	1,9 g/l	6,8 g/l	3,14	3,1	3,5
Variante 2 – Vitaferm ultra	21 Tage	12,4 %	0,3g/l	6,8 g/l	3,11	3,1	3,3
Var. 3 – Vitamon Liquid	21 Tage	12,3 %	0,3 g/l	7,4 g/l	3,00	3,3	3,3

Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 29.03.2023

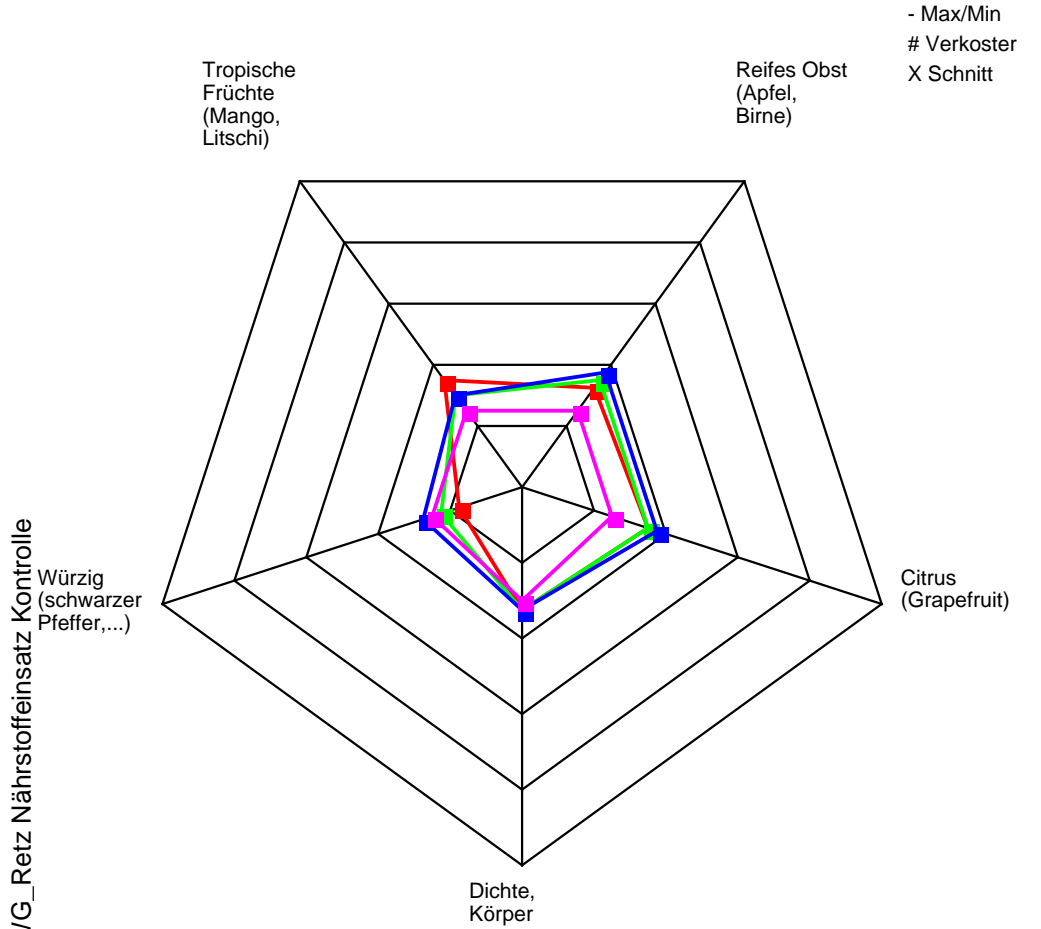
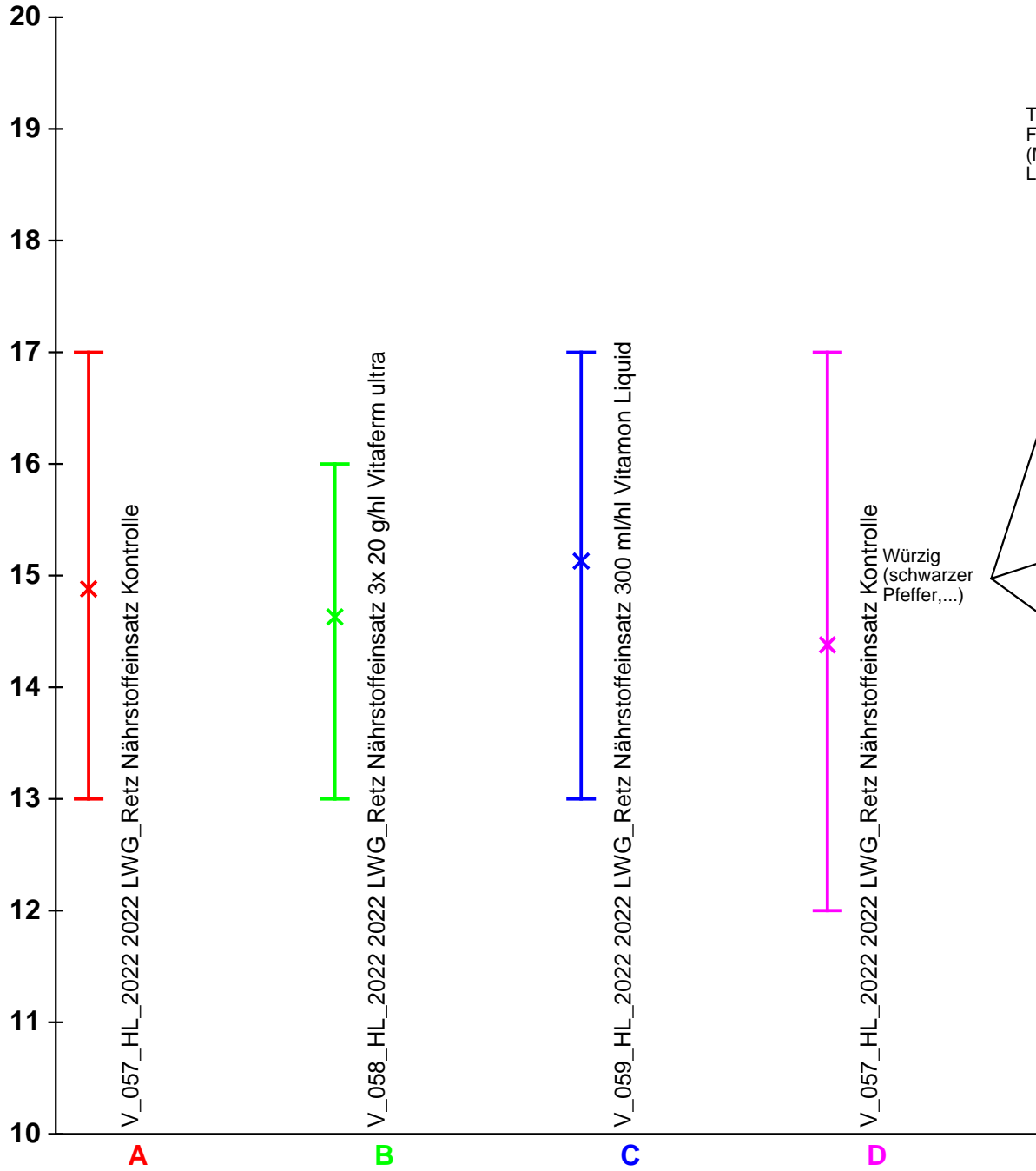
Versuchsweinverkostung März 2023



- Max/Min  
# Verkoster  
X Schnitt

# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



- Max/Min  
# Verkoster  
X Schnitt