

PIWI Weisswein 2022

Bearbeiter

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

Hefevergleich bei Blütenmuskateller und Weinausbau bei Donauriesling

Lesegradation Donauriesling

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 22.09.2022	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,04	Säure: 9,7 g/l	19,6° KMW

Lesegradation Blütenmuskateller

Altenberg	Pflanzjahr 2019	
Lesedatum: 20.09.2022	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,29	Säure: 9,5 g/l	18,9° KMW

Variante 1	Donauriesling – vergoren mit Oenoferm Riesling	18°C Gärtemperatur
Variante 2	Blütenmuskateller - vergoren mit Oenoferm Xtreme	17°C Gärtemperatur
Variante 3	Blütenmuskateller - vergoren mit Oenoferm Freddo	17°C Gärtemperatur

Maische und Mostbehandlung Donauriesling

10 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO ₂ in den Most	
100 ml/hl Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Riesling		18° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn und 390 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Maische und Mostbehandlung Blütenmuskateller

5 g/hl Graucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	Kein SO ₂ auf Trauben
2 ml/hl Trenolin Mash DF	5 Std Maischestandzeit	
20 mg/l SO ₂ in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	50 g/hl Seporit PoreTec
30 g/hl Oenopur	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Xtreme und Oenoferm Freddo		17° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn und 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

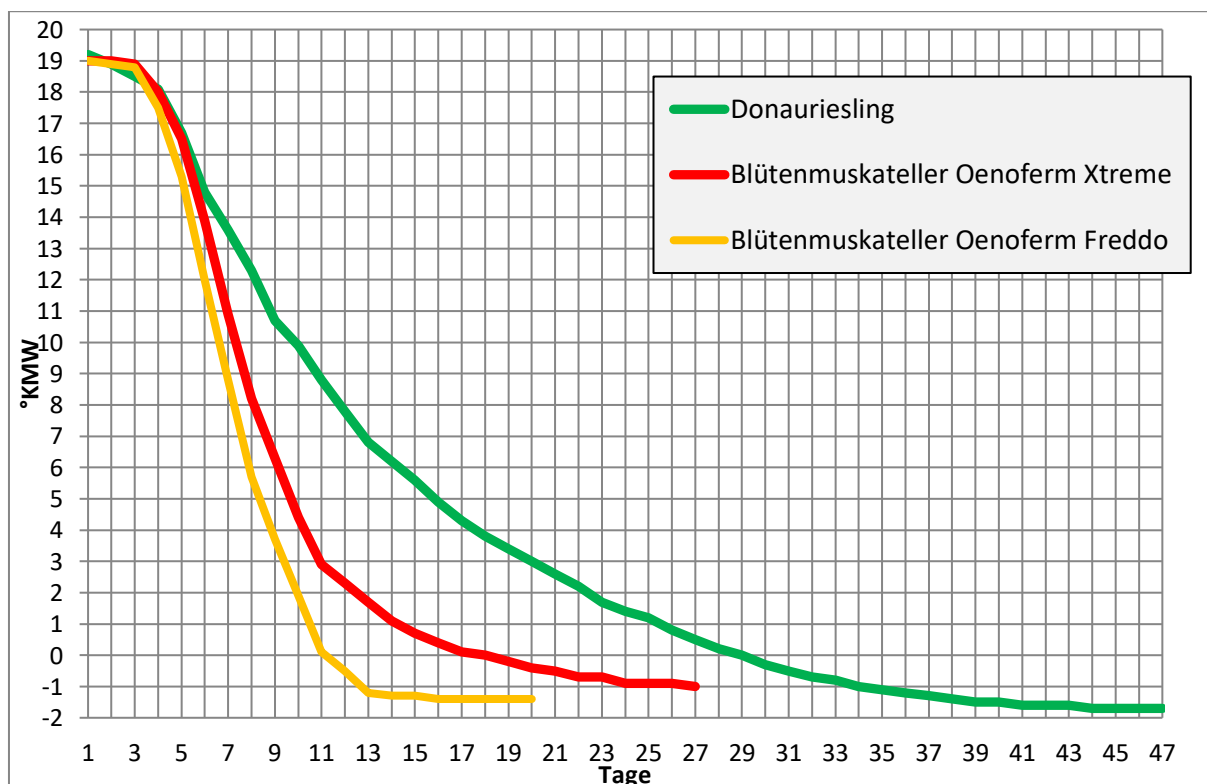
Durchführung

Blütenmuskateller wurde in der Großmenge verarbeitet, vergoren im Tank und beim Umziehen je ein Ballon befüllt.
 Bei Donauriesling erfolgte die Verarbeitung im kleinen Maßstab. Gepresst wurde mit einer Hydropresse.
 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.
 Donauriesling wurde auf 7,9 g/l im Wein entsäuert
 Blütenmuskateller wurde auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

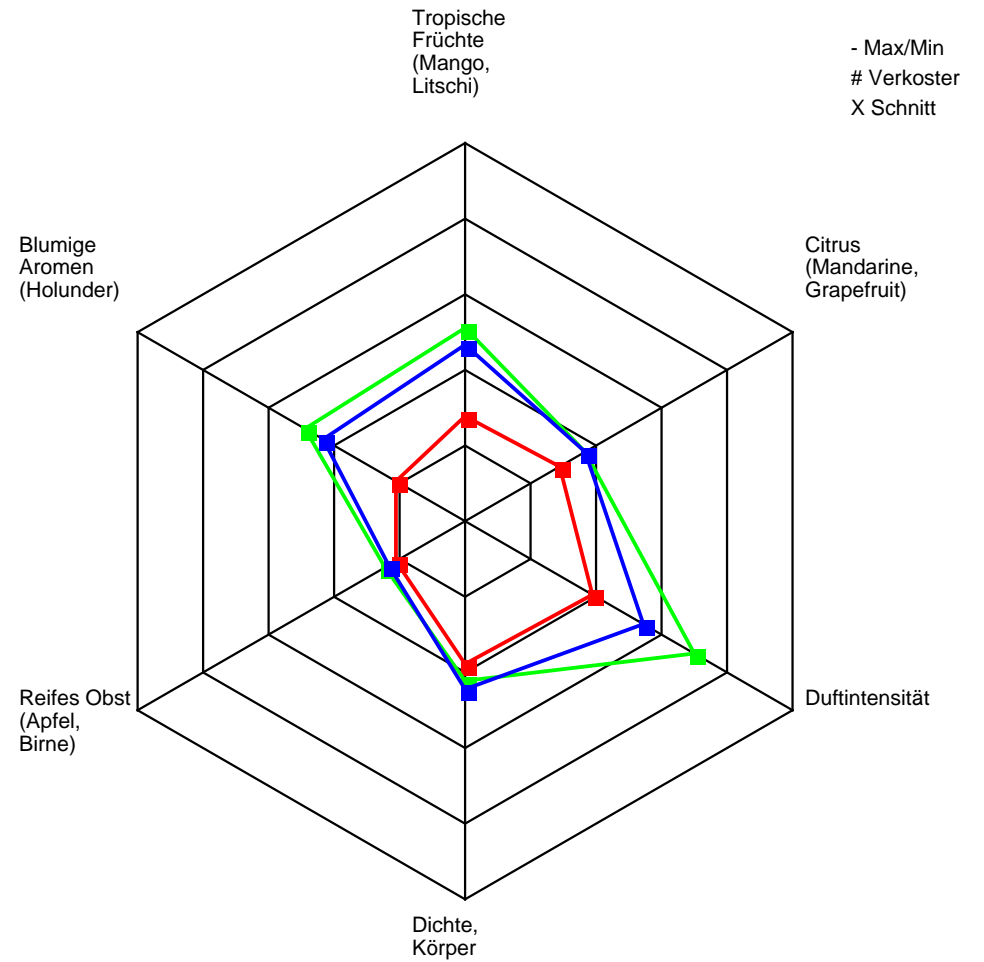
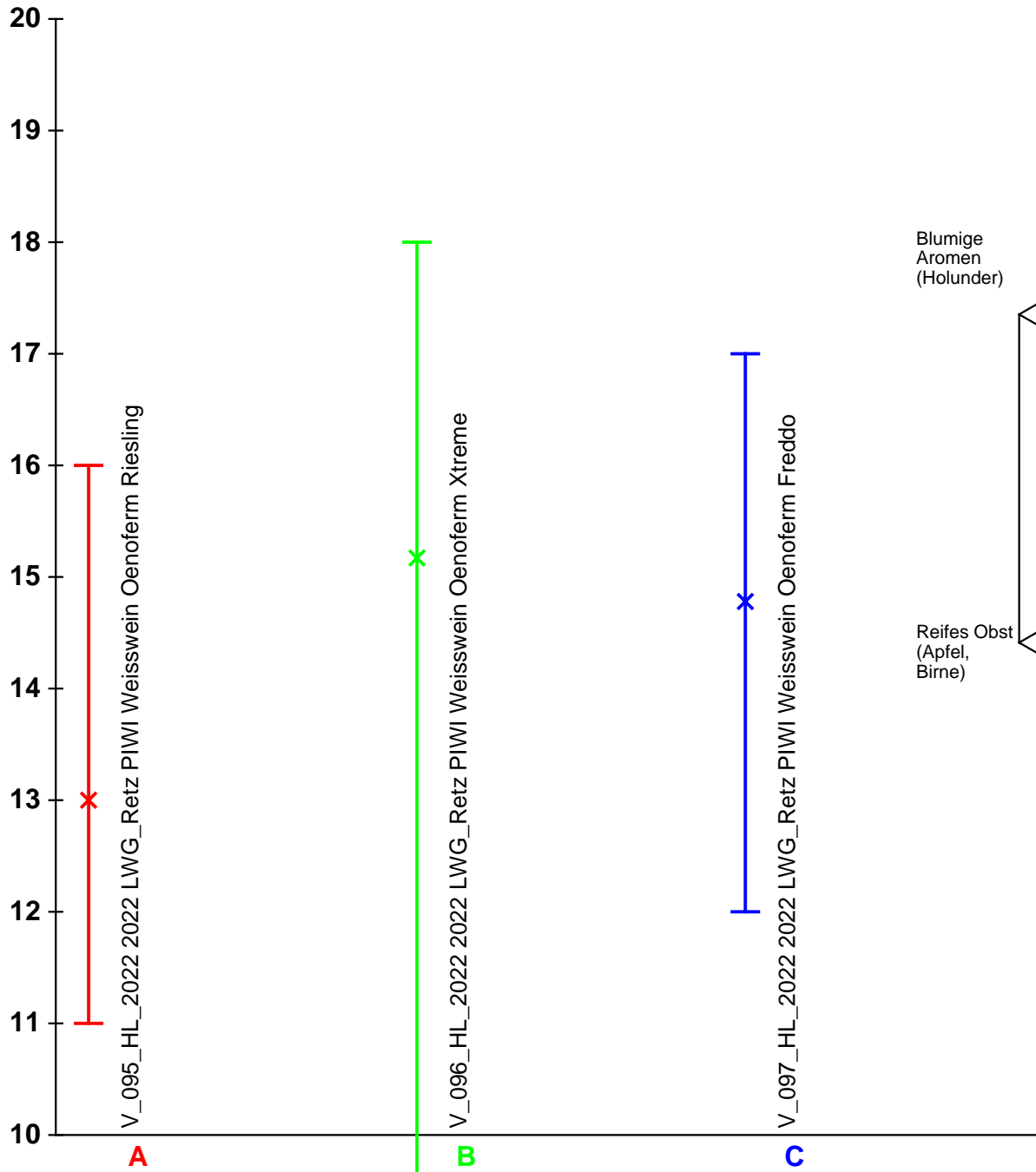
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Donauriesling	47 Tage	13,9 %	0,6 g/l	10,1 g/l	2,76	4,5	3,4
BM – Oenoferm Xtreme	27 Tage	13,1 %	3,6 g/l	9,6 g/l	3,10	3,1	5,6
BM – Oenoferm Freddo	20 Tage	13,4 %	1,6 g/l	8,8 g/l	3,13	2,7	5,2

Gärverlauf KMW



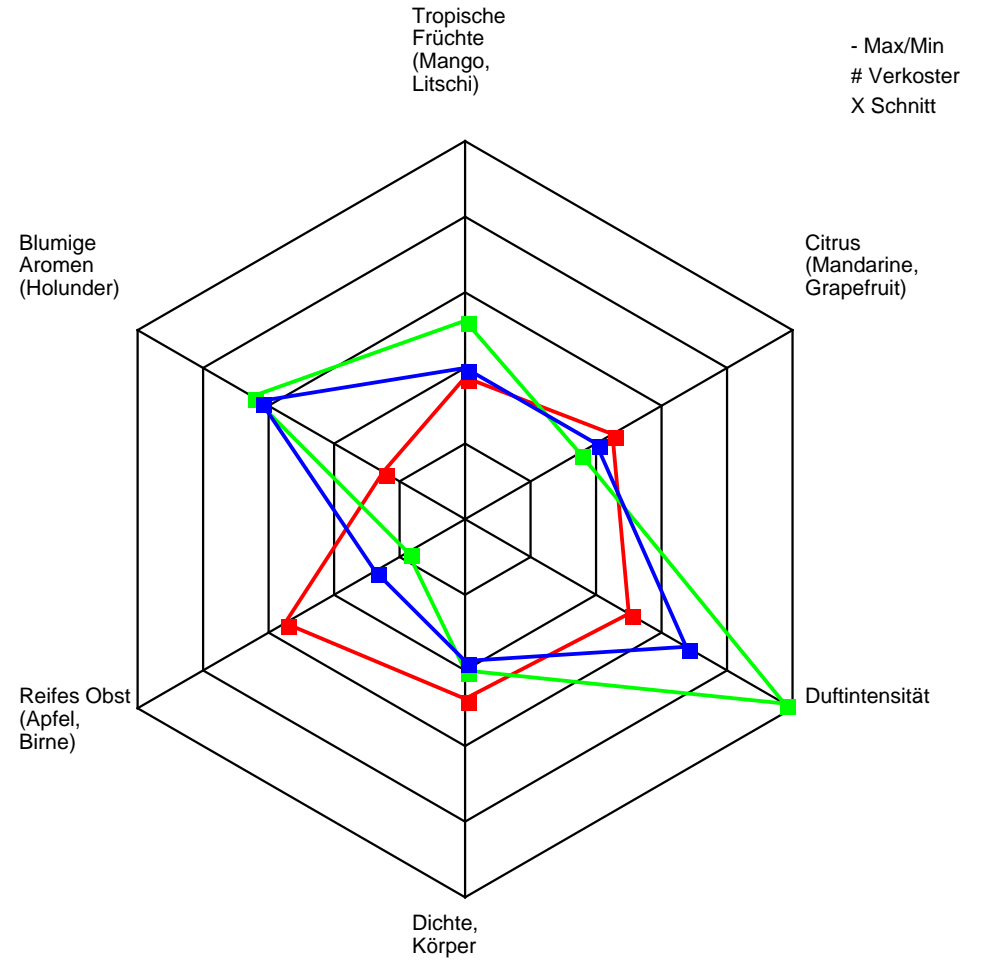
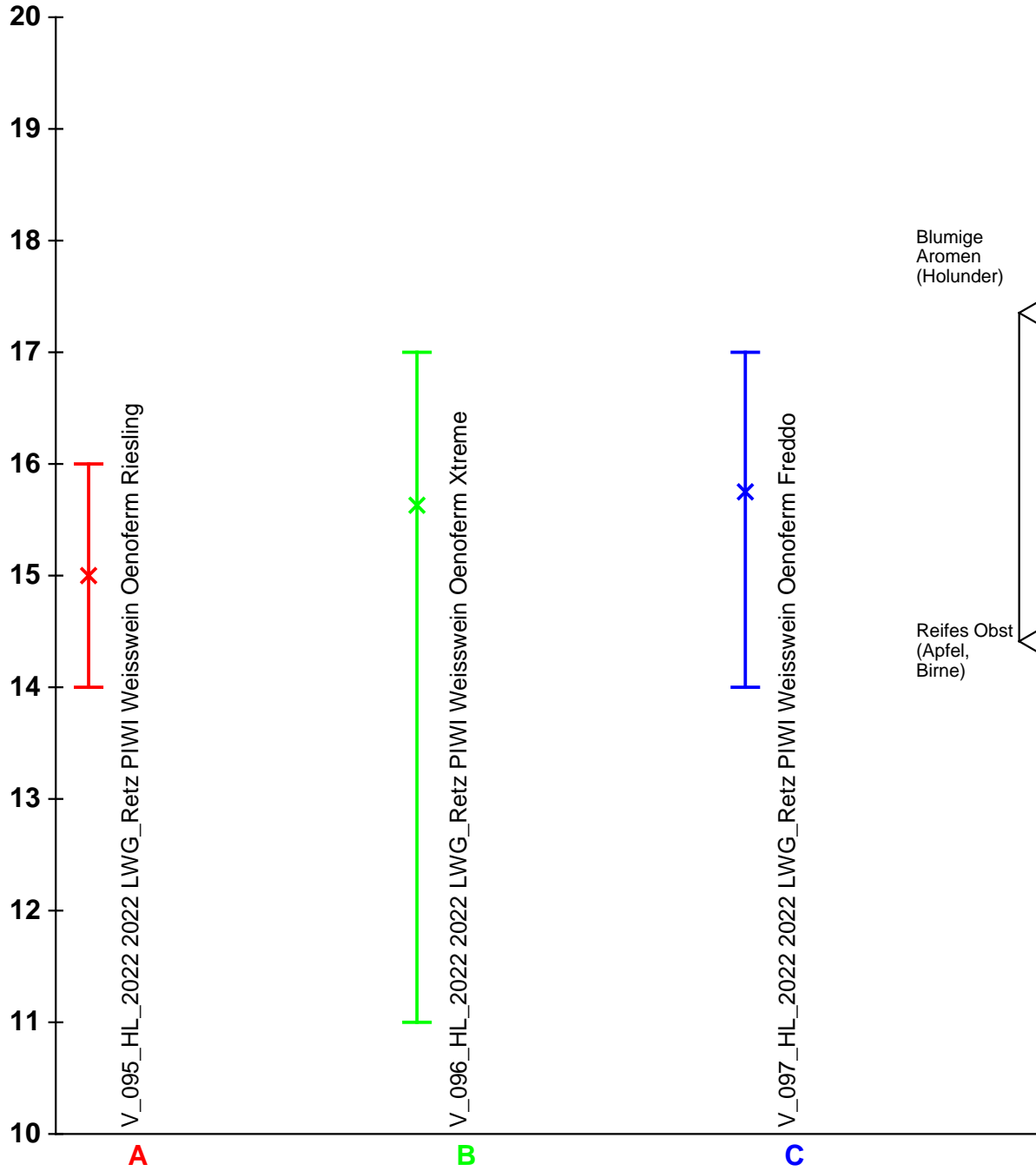
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt