

Heferversuch – Pinot Noir Rose Ernte 2021

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Rose 2021 sowie Einsatz von MannoProteinen und Chips um einen fruchtigen Rotwein ohne Maischekontakt zu bekommen.

Lesegradation

Pinot Noir	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 12.10.2021		
pH Wert: 3,33	Säure 9,1 g/l	20,3°KMW
Nur Saftentzug verwendet		

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO ₂ dosiert		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		20 mg/l SO ₂ in Most
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
8 g/hl Ascorbinsäure		
150 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		

Variante 1 <i>Rose</i>	Oenoferm Pink – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 10x 40 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2 <i>Rose</i>	Oenoferm X treme – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 10x 40 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3 <i>Rose</i>	Oenoferm Xthiol – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 10x 40 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4 <i>Fruchtiger Rotwein</i>	Oenoferm Xthiol – 22° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl MannoRelease zu Gärbeginn 5x 60 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung Beim Umziehen 15% Rotwein dazuverschnitten

Variante 5 <i>Fruchtiger Rotwein</i>	Oenoferm Xthiol – 22° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl MannoRelease zu Gärbeginn 40 g/hl MannoRelease in die Gärung 5x 60 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung Beim Umziehen 15% Rotwein dazuverschnitten
Variante 6 <i>Fruchtiger Rotwein</i>	Oenoferm Icone – 22° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl MannoRelease zu Gärbeginn 100 g/hl eBois Muffins zu Gärbeginn 100 g/hl eBois Reglissa zu Gärbeginn 40 g/hl MannoRelease in die Gärung 5x 60 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung Beim Umziehen 15% Rotwein dazuverschnitten

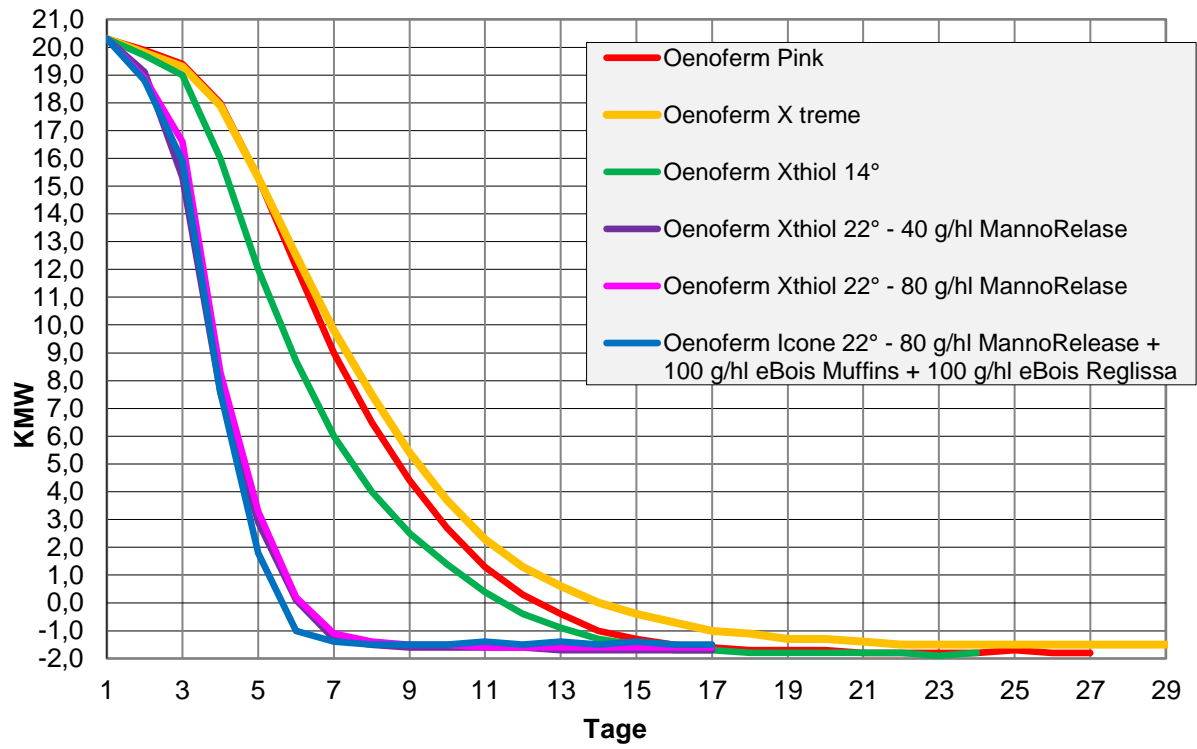
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
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.
Rose Varianten wurden auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.
Rotweinvarianten wurden auf 6,6 g/l im Wein entsäuert – kein BSA bei den Rotweinen.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

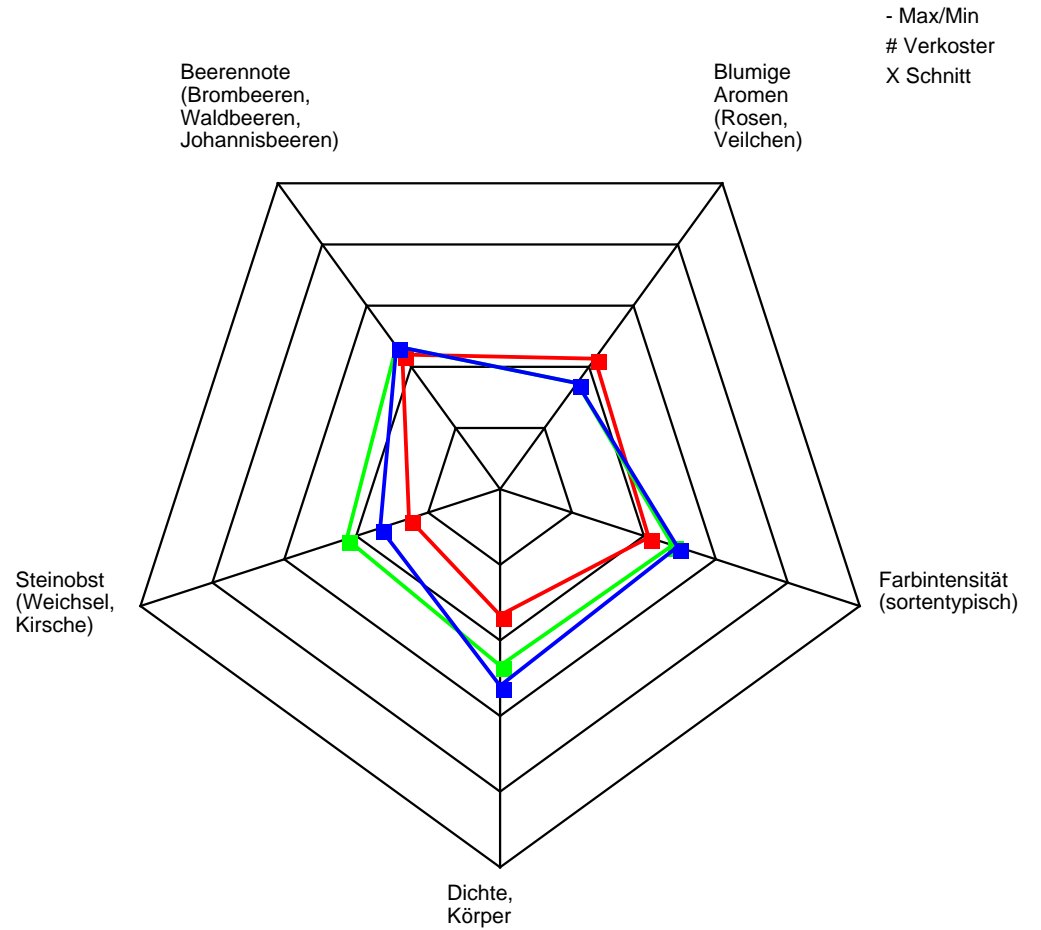
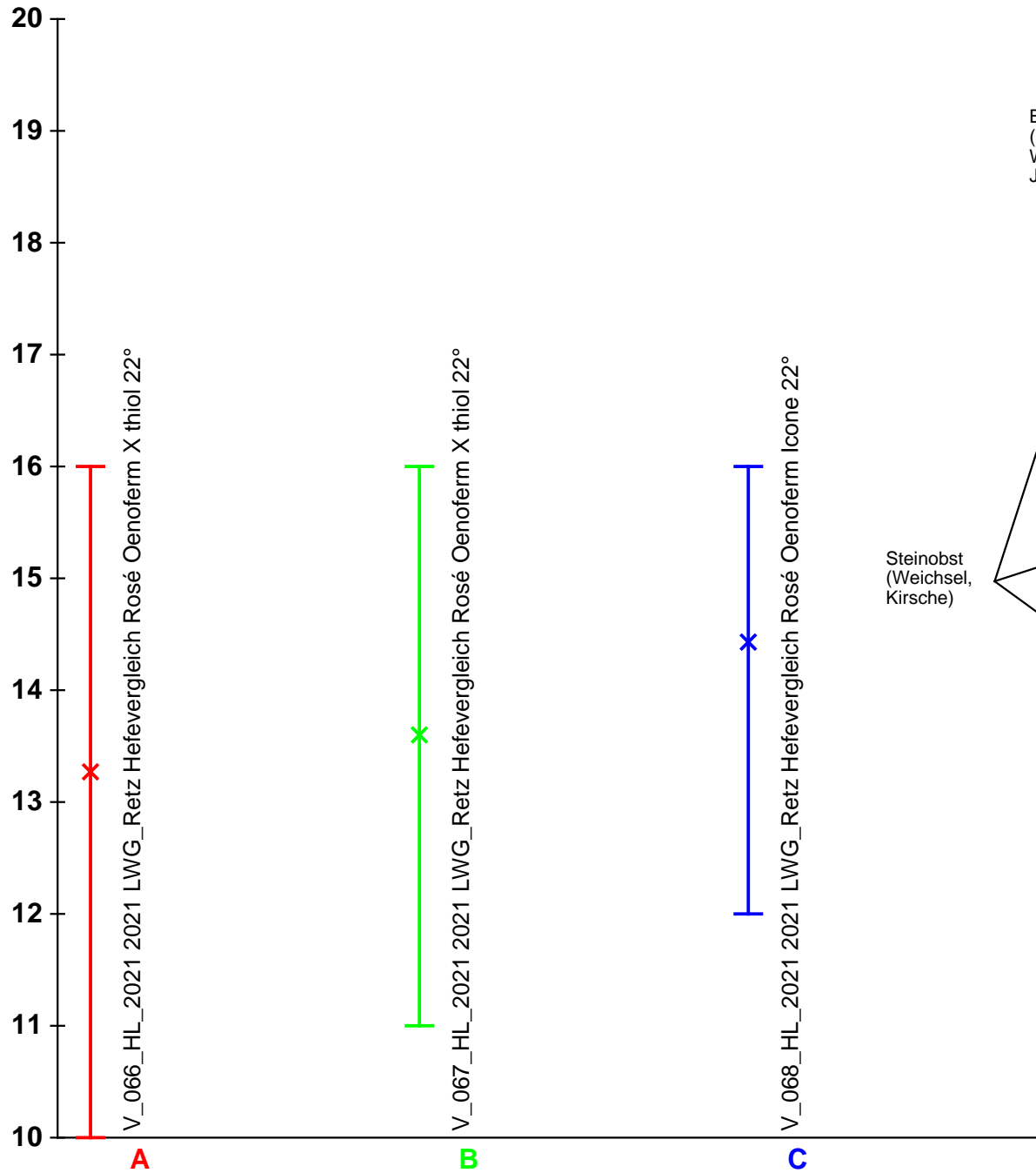
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Pink	26 Tage	14,5 %	1,6 g/l	8,3 g/l	3,20	2,3	4,5
Oenoferm X treme	27 Tage	14,3 %	2,2 g/l	8,9 g/l	3,19	2,3	5,0
Oenoferm X thiol	23 Tage	14,6 %	1,6 g/l	8,3 g/l	3,16	2,3	4,5
Oenoferm Xthiol + 40 MannoR.	14 Tage	14,4 %	1,7 g/l	8,6 g/l	3,18	2,3	4,5
Oenoferm Xthiol + 80 MannoR.	16 Tage	14,3 %	1,8 g/l	8,7 g/l	3,16	2,3	4,4
Icone + 80 MannoR. + 200 eBois	13 Tage	14,2 %	1,5 g/l	9,2 g/l	3,10	2,4	4,6

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

