

Entsäuerung und Biologischer Säureabbau bei Riesling 2021

Bearbeiter

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

Vergleich von Mostentsäuerung mit Kalk, Doppelsalzsäuerung, ML Prime sowie von BSA nach Gärrende bei Riesling 2021

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 11.10.2021	Hefeverfügbarer Stickstoff: 177	
pH Wert: 3,08	Säure 10,3 g/l	17,5° KMW
Weinsäure: 5,3 g/l	Äpfelsäure: 6,0 g/l	

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

7 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
6 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		5 Std Maischestandzeit
8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		100 ml/hl Mostgelatine CF
12 Std entschleimt	130 g/hl Fermobent	Rehydriert mit VitaDrive
Vergoren mit Oenoferm Riesling bei 19° Celsius Gärtemperatur		
30 g/hl Vitaferm ultra (Gärbeginn) und 9x 40 ml/hl Vitamon Liquid (in die Gärung)		

Variante 1	Kontrolle – keine Mostentsäuerung Entsäuerung mit Kalinat im Wein
Variante 2	Mostentsäuerung auf 8,3 g/l mit Doppelsalz (Neoanticid)
Variante 3	Mostentsäuerung auf 8,3 g/l mit Kalk
Variante 4	Keine Mostentsäuerung Zugabe von BiStart Fresh SK 55 bei Gärrende
Variante 5	Zugabe von ML Prime in den Most (Gärbeginn)

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.

Bei Variante 5 wurde ML Prime am 2. Gärtag zugesetzt

Bei Variante 4 wurde BiStart Fresh SK 55 bei Gärrende zugesetzt.

Die lange Gärdauer bei BSA ist eine Kombination aus Gärung und BSA da noch CO₂ Bildung erkennbar war.

Die Schwefelung erfolgte mit 60 mg/l SO₂ bei den Varianten 1,2,3 und 5 nach Gärrende.

Die Schwefelung bei BSA (Var. 4) auf 60 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach Gärrende.

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.

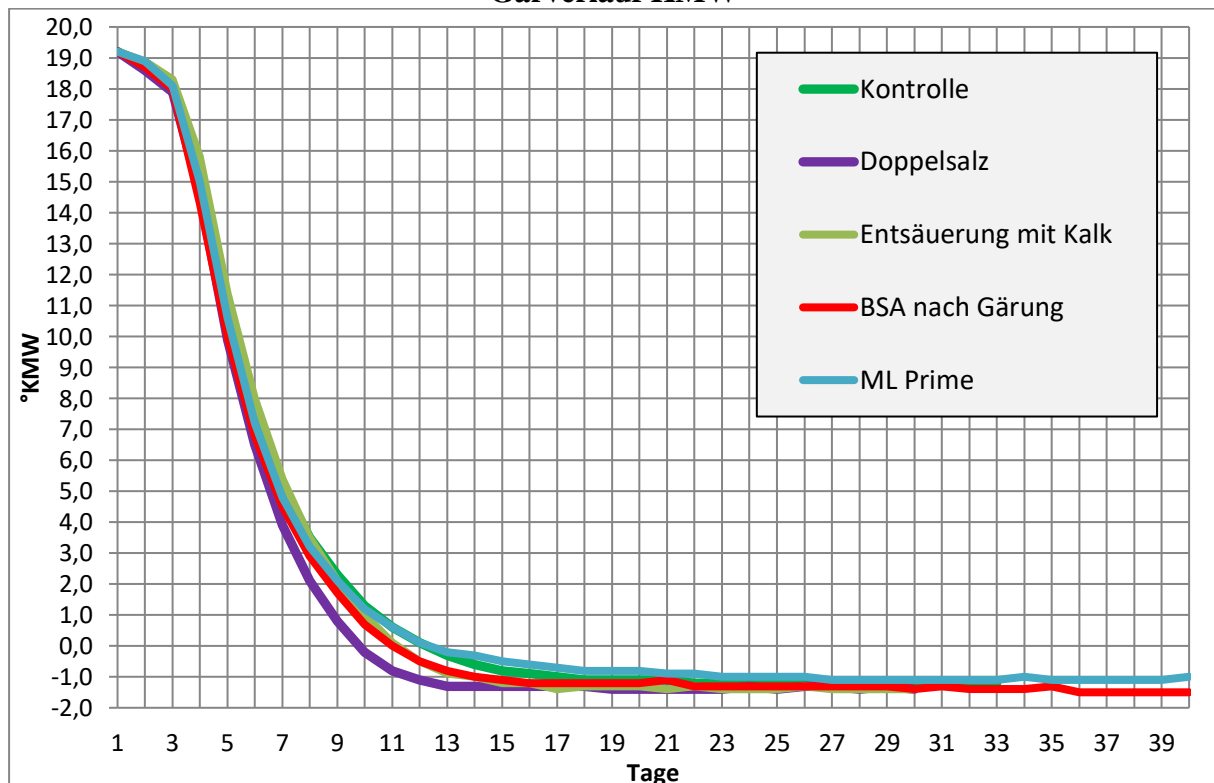
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Variante 1 (Kontrolle) und Variante 5 (ML Prime) wurden im Wein auf 7,9 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung – nach BSA

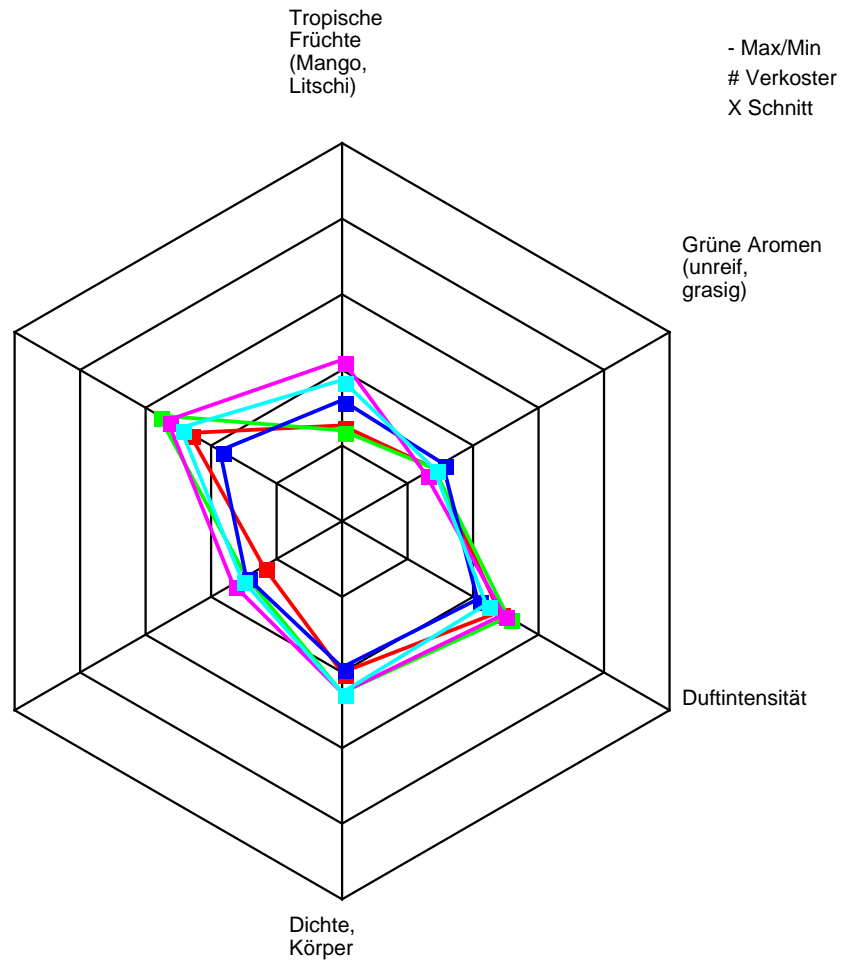
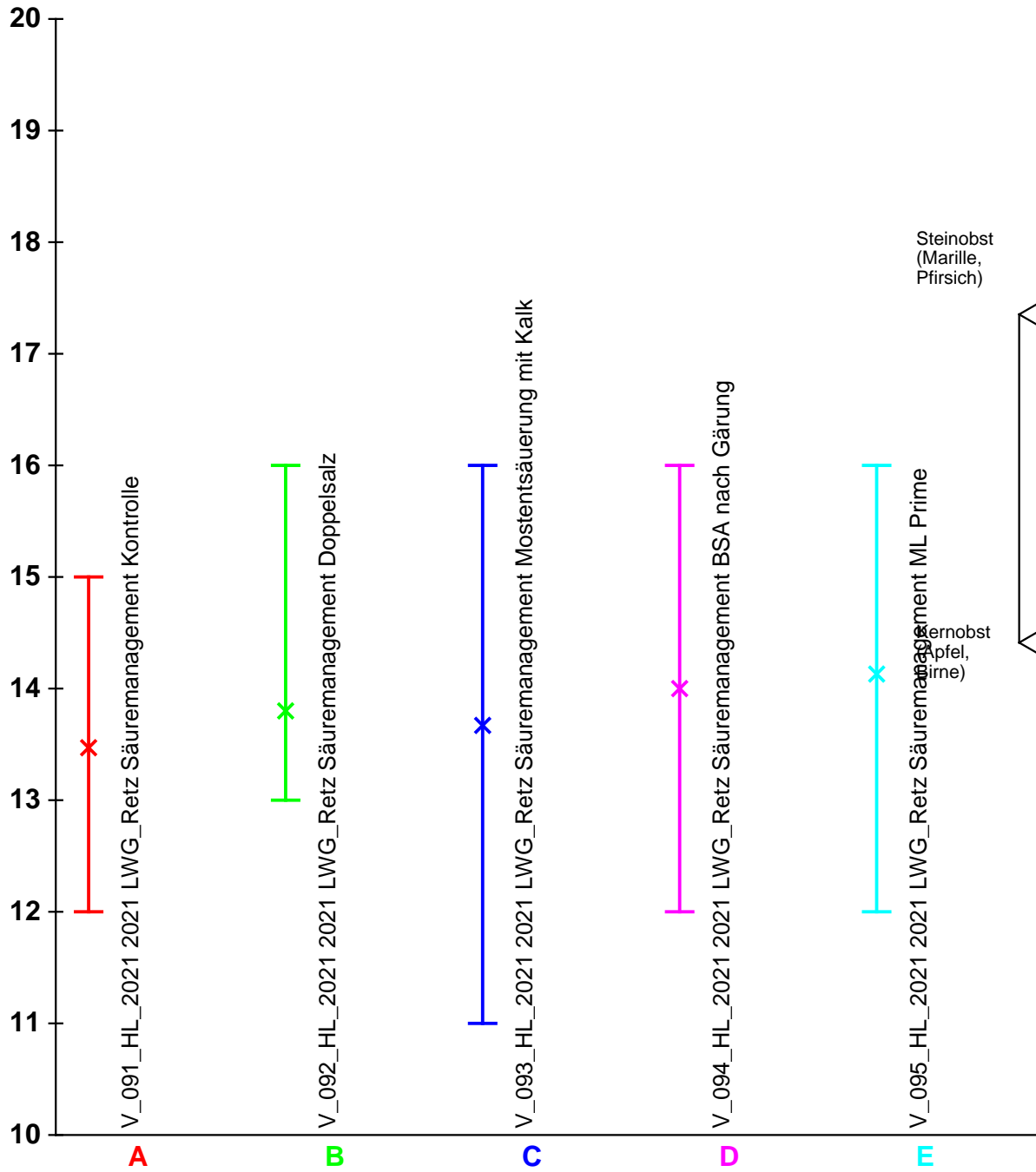
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	27 Tage	13,3%	2,0 g/l	9,2 g/l	3,10	3,4	4,0
Doppelsalz	24 Tage	13,3 %	1,7 g/l	7,4 g/l	3,32	3,0	2,6
Kalk	28 Tage	13,4 %	1,9 g/l	7,1 g/l	3,41	2,8	2,6
BSA nach Gärrende	40 Tage	13,3 %	1,9 g/l	6,9 g/l	3,31	3,5	0
ML Prime	32 Tage	13,1%	3,9 g/l	8,7 g/l	3,16	3,5	2,5

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

