

Riesling 2021 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

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

Maische und Mostbehandlung

7 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
5 Std Maischestandzeit	6 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische	
20 mg/l SO ₂ in den Most	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
50 g/hl Seporit Pore Tec	100 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std Entschleimt
130 g/hl FermoBent	Angereichert auf 19,5° KMW	
Mostentsäuerung um 2,0 g/l mit Kalk		

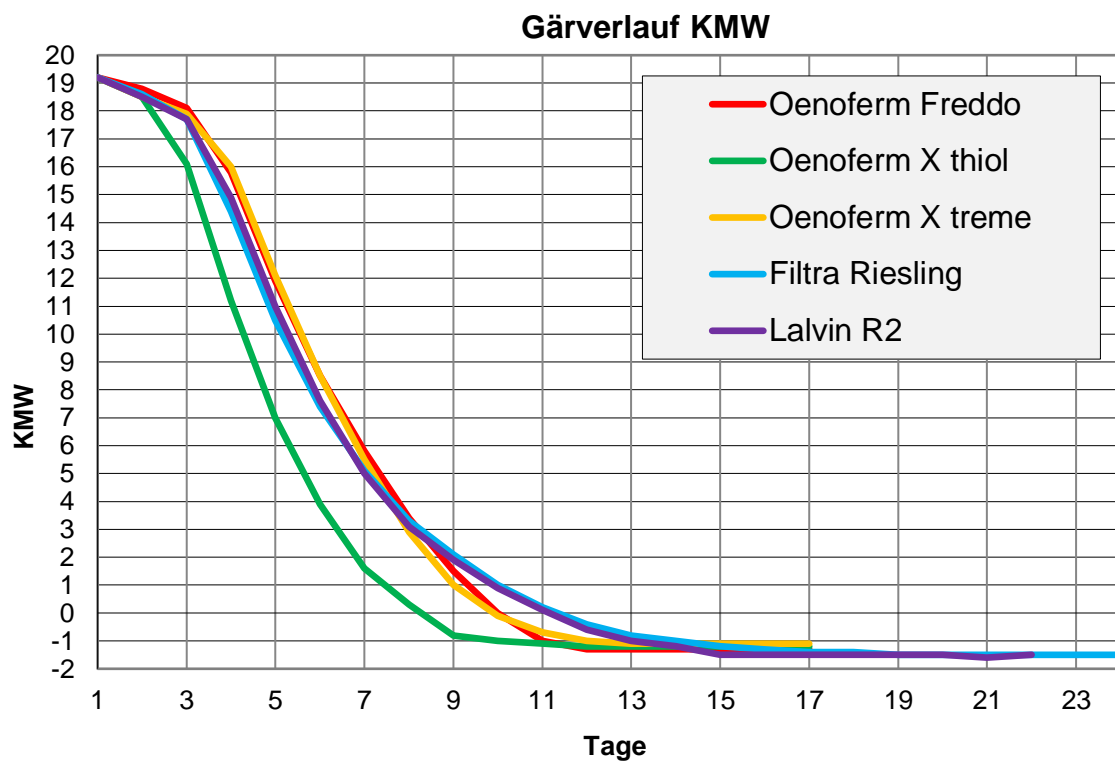
Variante 1	Oenoferm Freddo– 17° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 7x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm X thiol– 16° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 7x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm X treme– 16° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 7x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Filtraferm Riesling – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl GoFerm 30 g/hl Activit Eco zu Gärbeginn 30 g/hl Stimula Ch in die Gärung
Variante 5	Lalvin R2 – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl GoFerm 30 g/hl Activit Eco zu Gärbeginn 30 g/hl Stimula Ch in die Gärung

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.
In die Gärung wurde der Nährstoff des jeweiligen Hefeproduzenten gegeben.
Erbslöh: Vitaferm ultra und Vitamin Liquid
IOC: Activit Eco und Stimula Ch
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 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,9 g/l im Wein entsäuert.

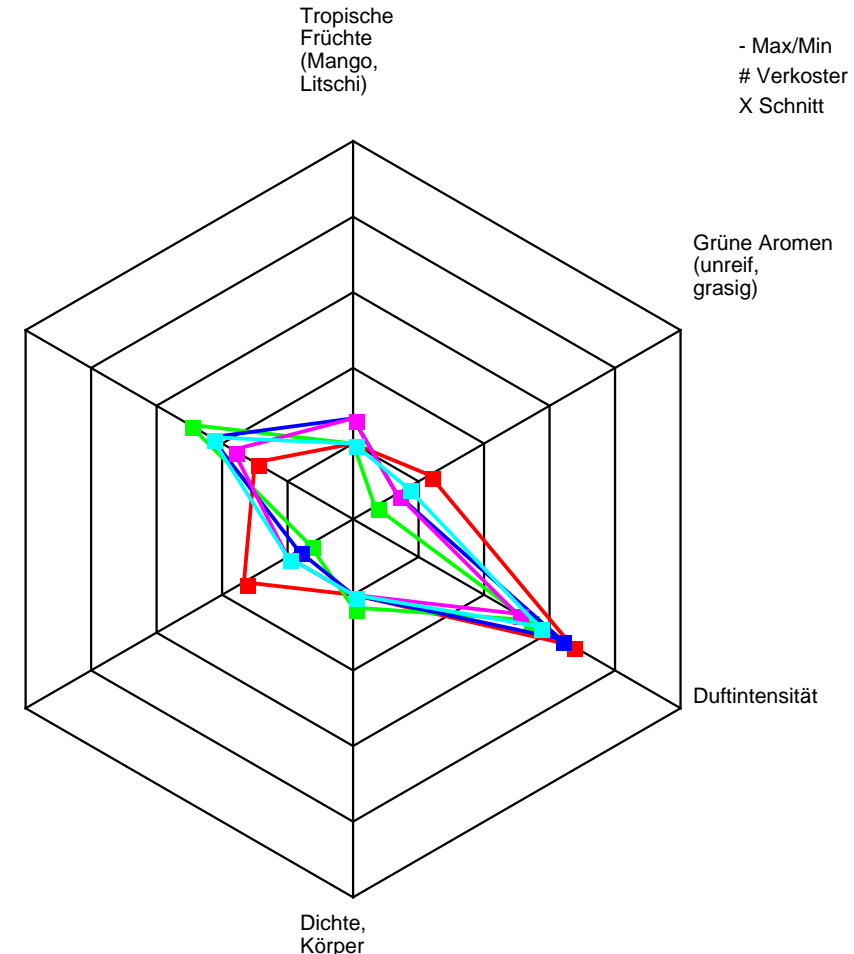
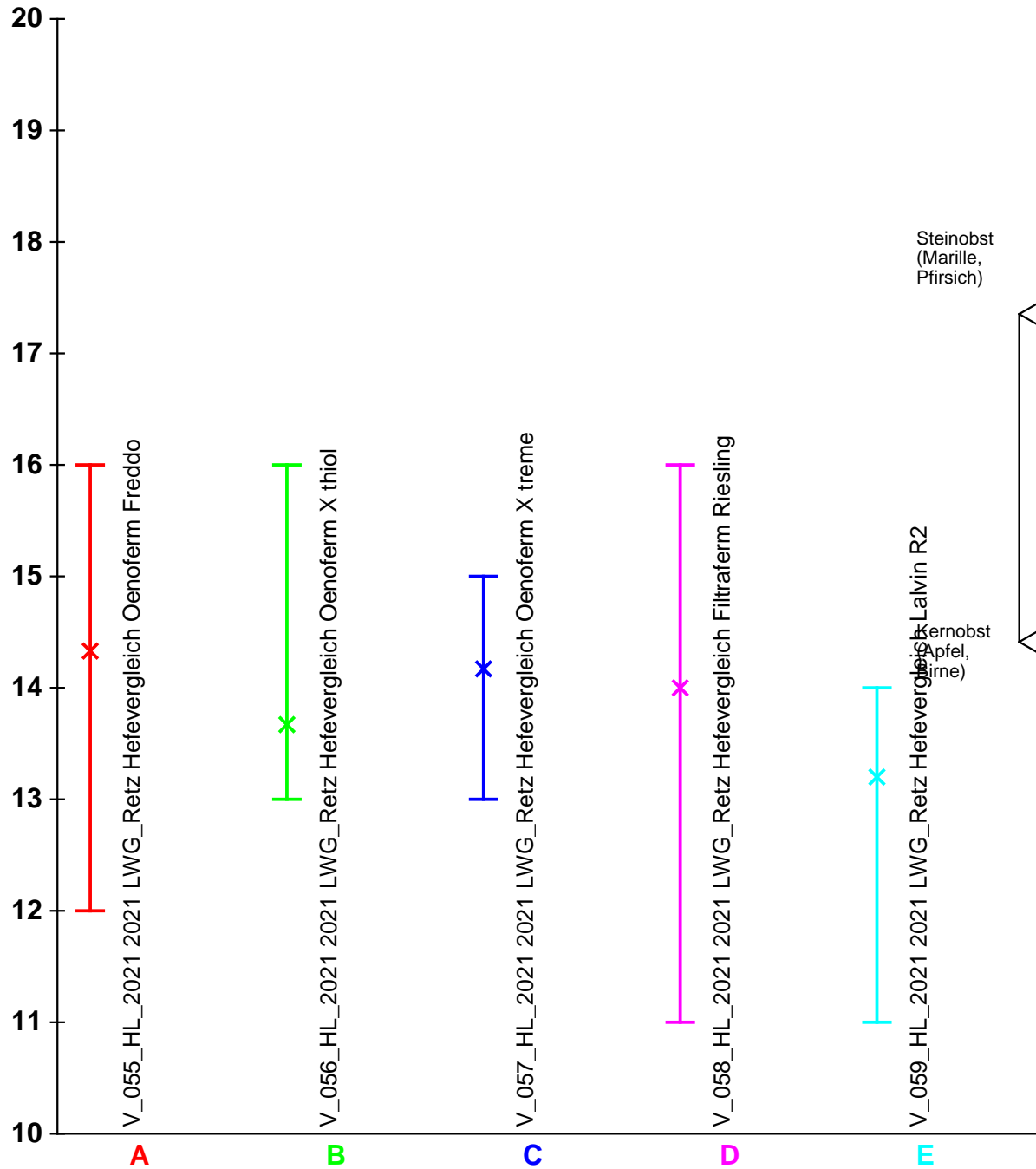
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	17 Tage	13,5 %	1,8 g/l	8,6 g/l	3,23	3,0	4,8
X thiol	17 Tage	13,4 %	1,7 g/l	8,7 g/l	3,15	3,0	4,7
X treme	17 Tage	13,2 %	1,6 g/l	9,4 g/l	3,13	2,9	5,2
Filtra RR	24 Tage	13,2%	1,6 g/l	8,4 g/l	3,30	2,7	5,1
Lalvin R2	20 Tage	13,2 %	1,1 g/l	8,5 g/l	3,28	2,8	5,2



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

