

Riesling 2021 - Traubengesundheit

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Weinbaumaßnahmen um die Traubengesundheit zu optimieren

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 11.10.2021	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Fruchtkalk

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	2,08 kg	18,3°	3,01	12,1 g/l
Variante 2	2,16 kg	18,6°	2,91	12,3 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

15 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO ₂ in den Most	Keine Maischestandzeit
100 ml/hl Mostgelatine DF	150 g/hl FermoBent	Mostentsäuerung auf 9,0 g/l
Vergoren mit Oenoferm Riesling		19° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitaferm ultra und 6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten 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.

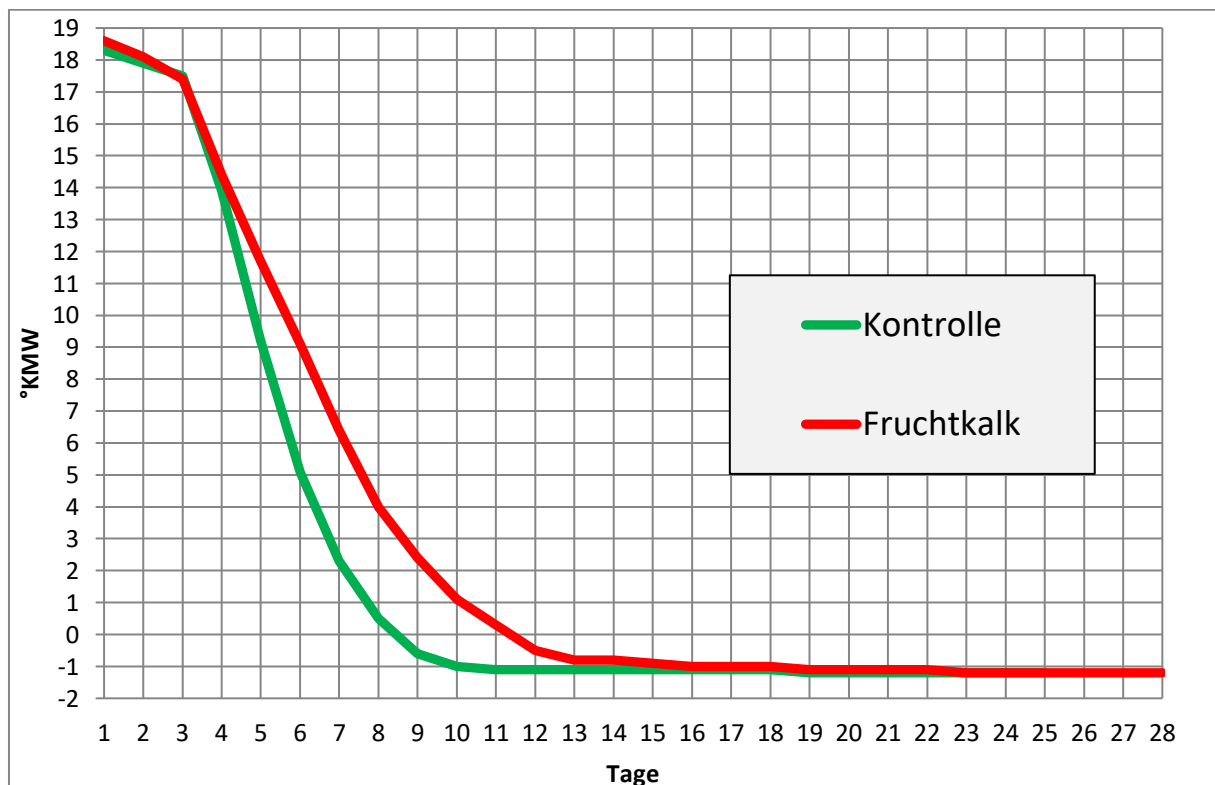
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 8,0 g/l im Wein entsäuert.

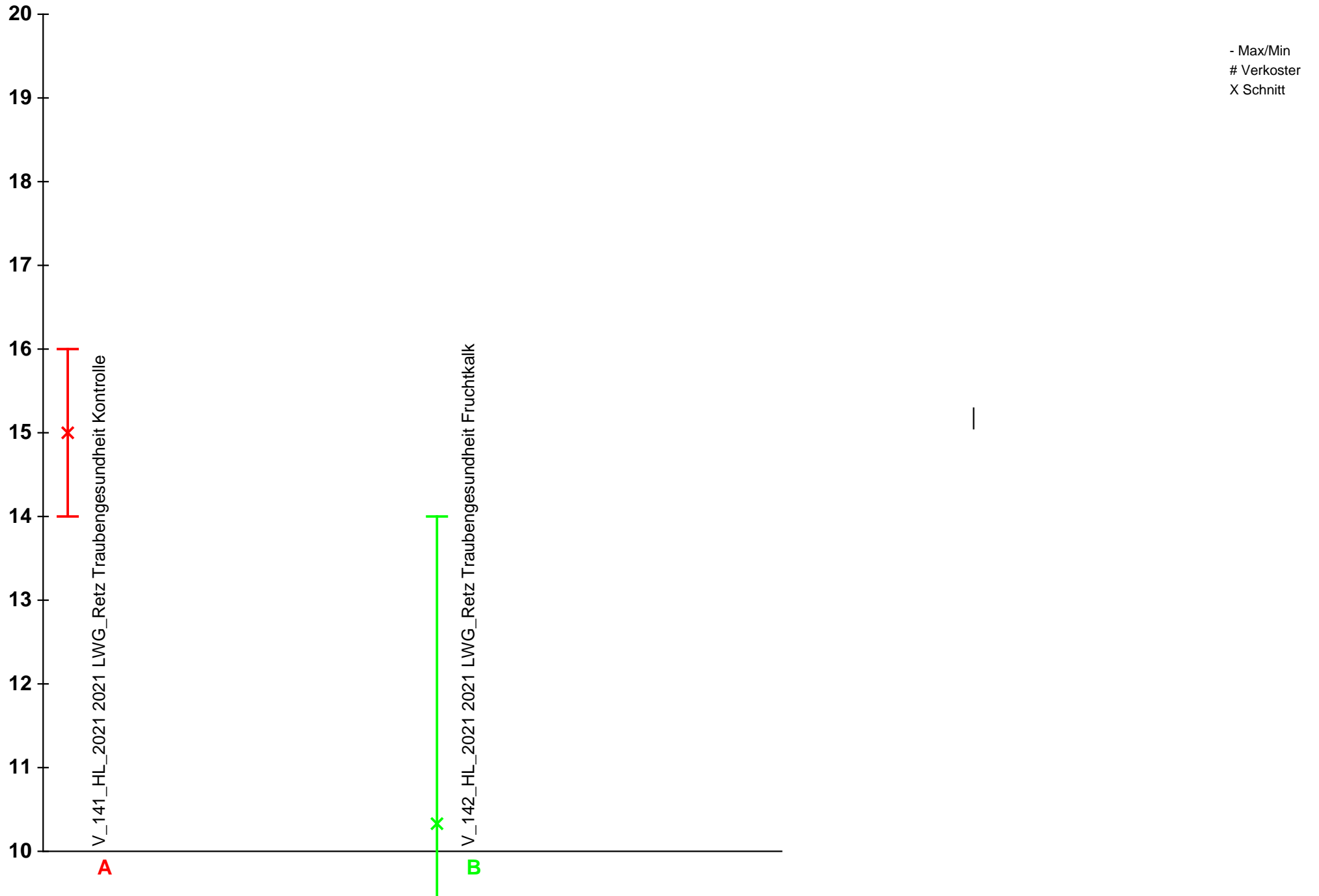
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	24 Tage	12,5 %	0,9 g/l	8,4 g/l	3,21	3,3	3,1
Fruchtkalk	28 Tage	12,7 %	0,6 g/l	10,2 g/l	2,92	3,7	4,4



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

