

Nährstoffe bei Sauvignon blanc 2022

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 20.09.2022	Hefeverfügbarer Stickstoff: 79	
pH Wert: 3,21	Säure 7,5 g/l	16,6° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
2 Std Maischestandzeit		20 mg/l SO ₂ in Most
10 g/hl Ascorbinsäure		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	150 g/hl Fermobent	Anreicherung auf 19° KMW

Variante 1 <i>VitaDrive ProArom</i> 150 ml/hl Vitamon Liquid	Oenoferm Xthiol - 18°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive ProArom 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 5x 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (150 ml/hl)
Variante 2 <i>VitaDrive ProArom</i> 300 ml/hl Vitamon Liquid	Oenoferm Xthiol - 18°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive ProArom 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (300 ml/hl)
Variante 3 <i>VitaDrive</i> 150 ml/hl Vitamon Liquid	Oenoferm Xthiol - 18°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 5x 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (150 ml/hl)
Variante 4 <i>VitaDrive</i> 300 ml/hl Vitamon Liquid	Oenoferm Xthiol - 18°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (300 ml/hl)
Variante 5 <i>VitaDrive</i> 60 g/hl Vitaferm ultra 18°C Gärtemperatur	Oenoferm Xthiol - 18°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 2x 20 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
Variante 6 <i>VitaDrive</i> 60 g/hl Vitaferm ultra 14°C Gärtemperatur	Oenoferm Xthiol - 14°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 2x 20 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung

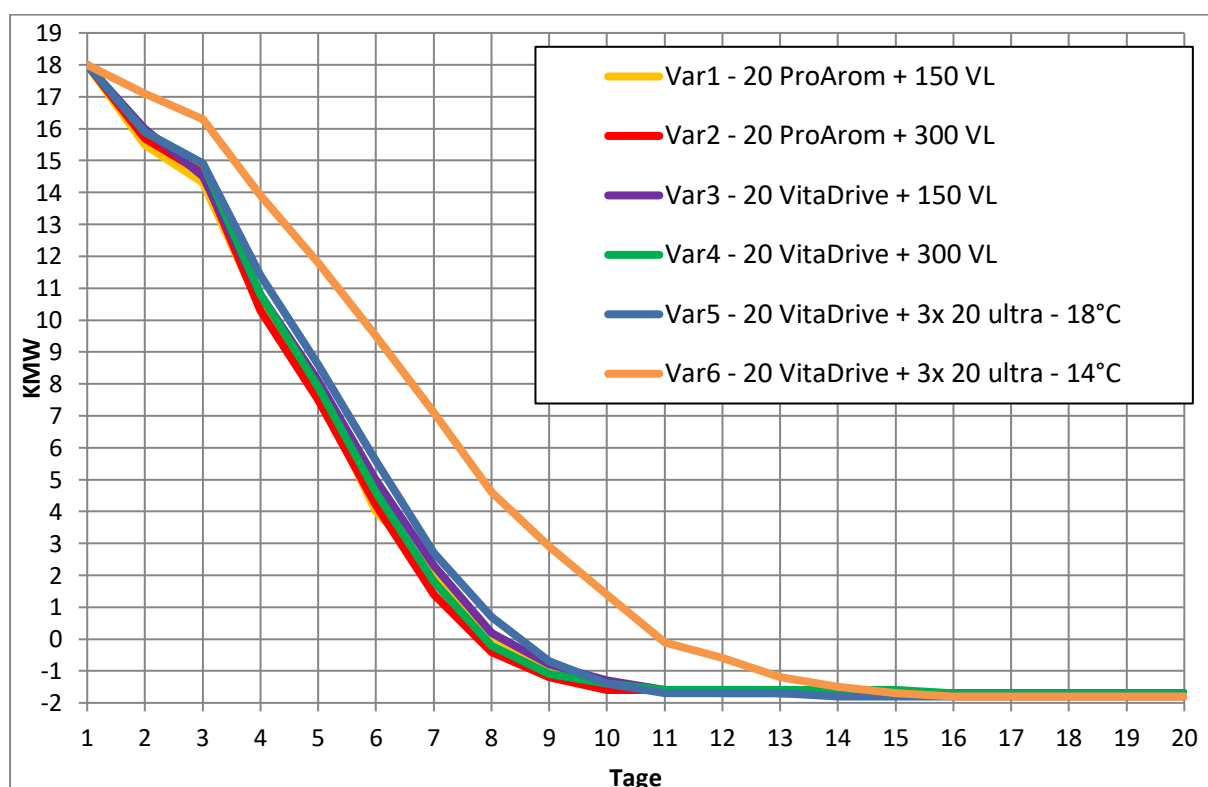
Durchführung

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.
 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.
 Alle Varianten mit Vitamon Liquid Zugabe (Variante 1 bis 4) wurden auf 7,2 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

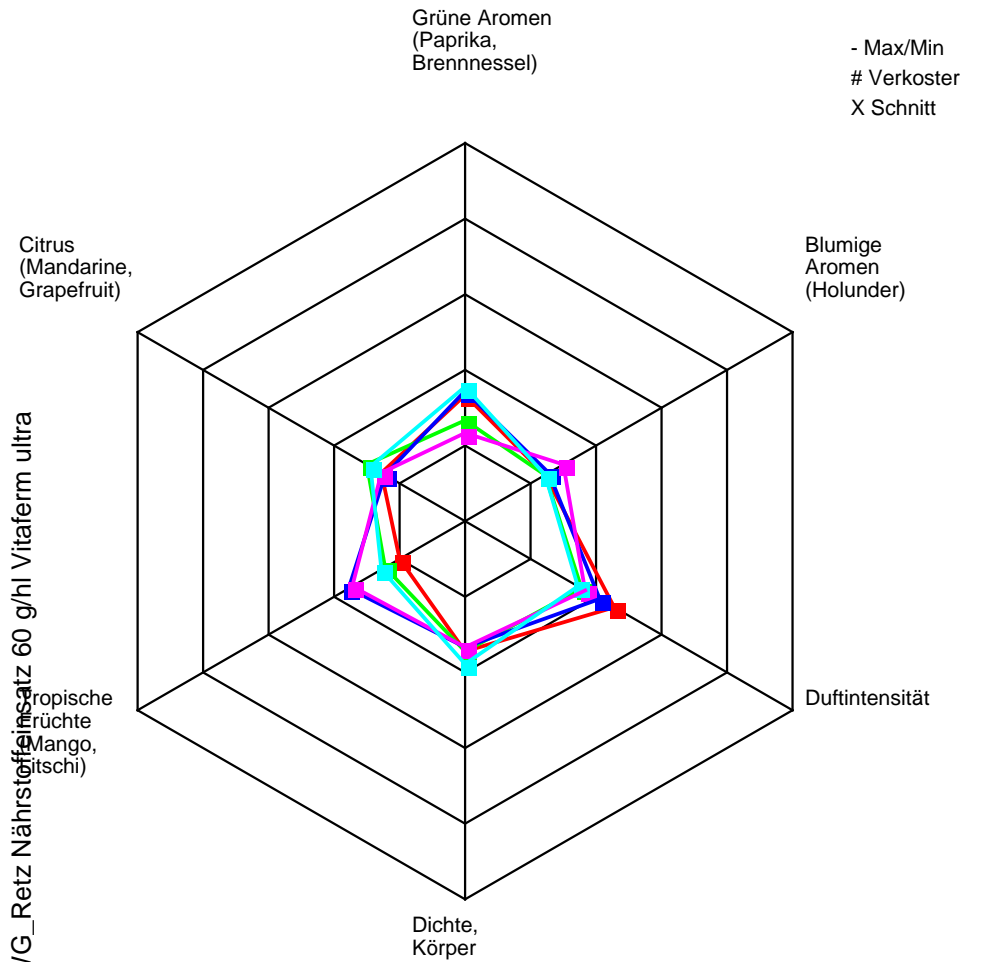
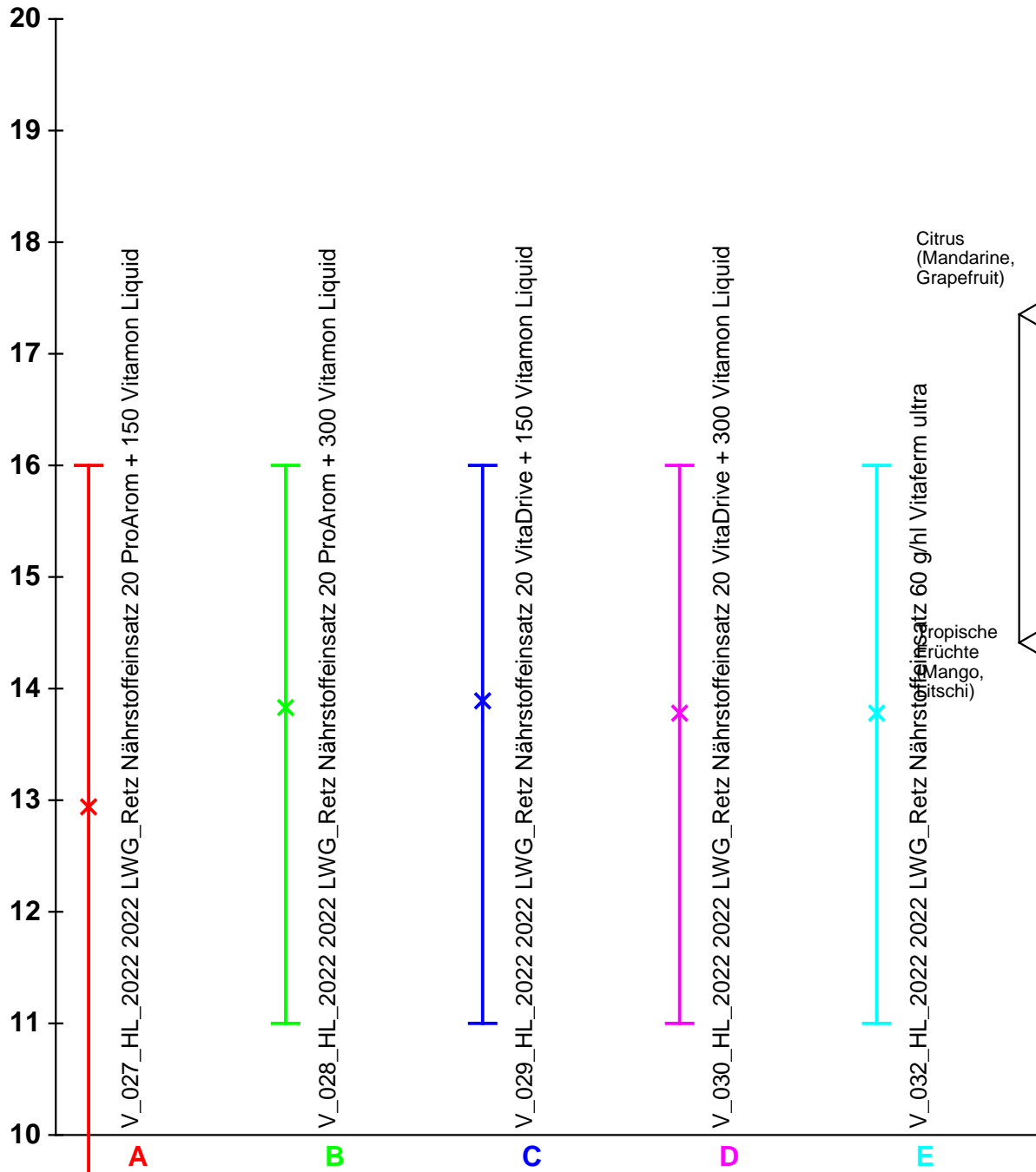
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	17 Tage	12,7 %	0 g/l	7,4 g/l	2,96	3,7	3,2
Variante 2	19 Tage	12,7 %	0 g/l	7,6 g/l	2,92	3,7	3,1
Variante 3	18 Tage	12,8 %	0 g/l	7,3 g/l	2,96	3,6	3,2
Variante 4	20 Tage	12,7 %	0 g/l	7,6 g/l	2,91	3,7	3,1
Variante 5	19 Tage	12,8%	0 g/l	7,1 g/l	3,02	3,5	3,2
Variante 6	20 Tage	12,8%	0 g/l	6,9 g/l	3,03	3,5	3,1

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023

