

# St.Laurent 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

Züngeln	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 16.09.2021	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Fruchtkalk

Mostwerte

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>Gesamtsäure</b>	<b>pH Wert</b>
Kontrolle	1,02 kg	17,3°	11,3 g/l	3,31
Fruchtkalk	1,21 kg	17,1°	9,9 g/l	3,32

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 ml/hl Trenolin X trakt	10 g/hl Tannivin multi	Maischegärung
Vergoren mit Oenoferm Icone		3 x Unterstossen pro Tag
Alle Varianten auf 18,5° KMW angereichert		

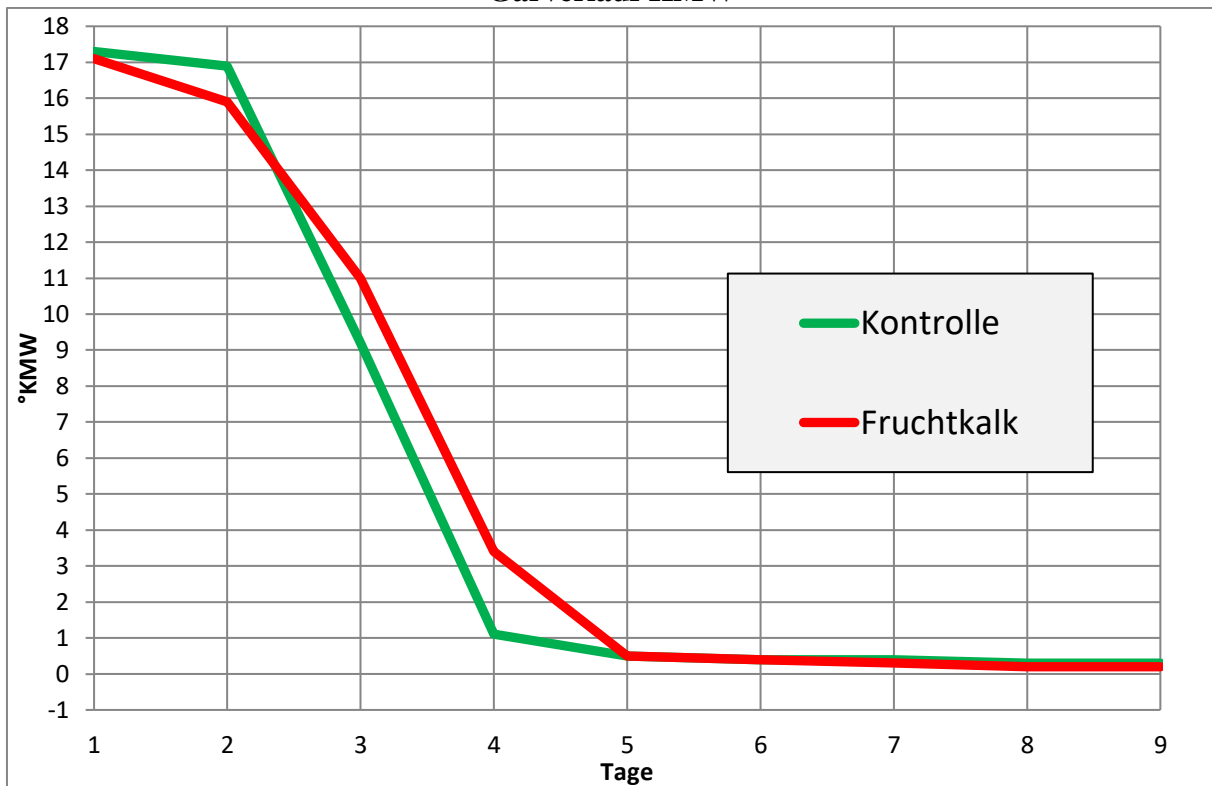
Durchführung

Vergoren im 60 l Maischefaß.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.  
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet.  
Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO<sub>2</sub> erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen.  
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. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

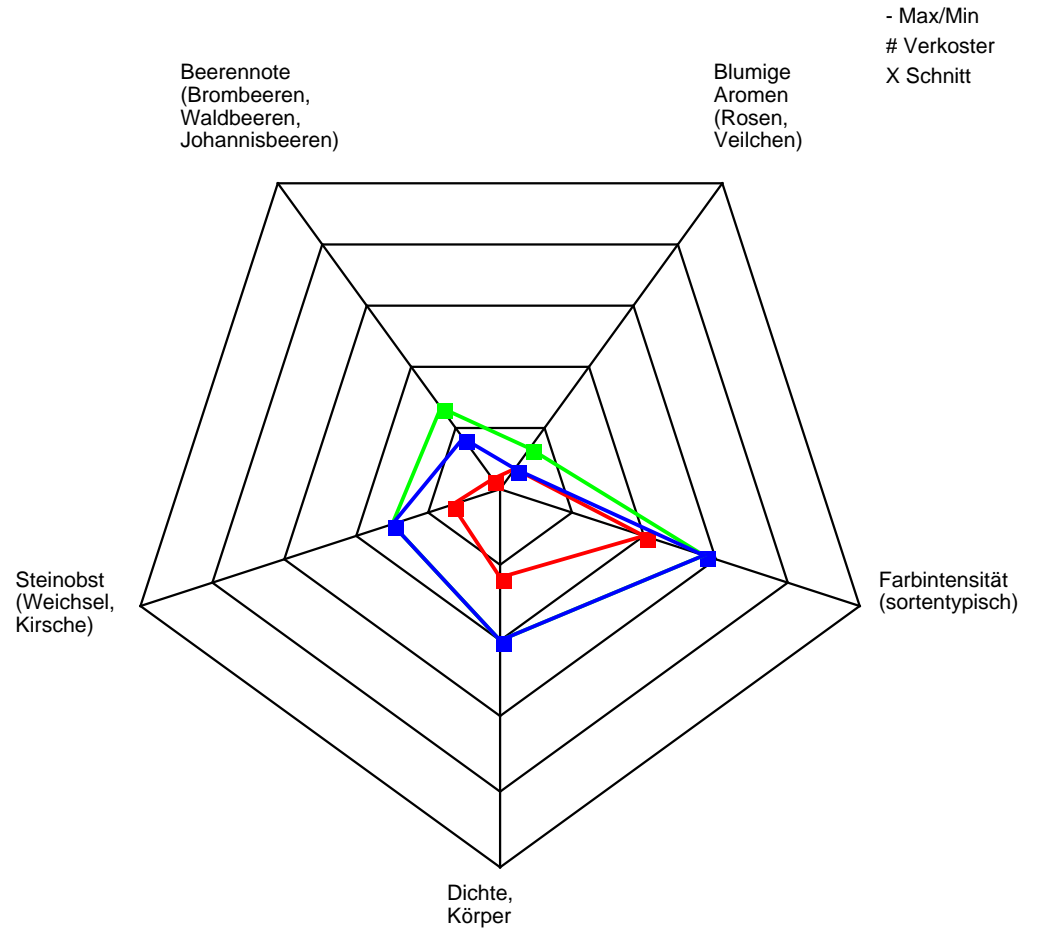
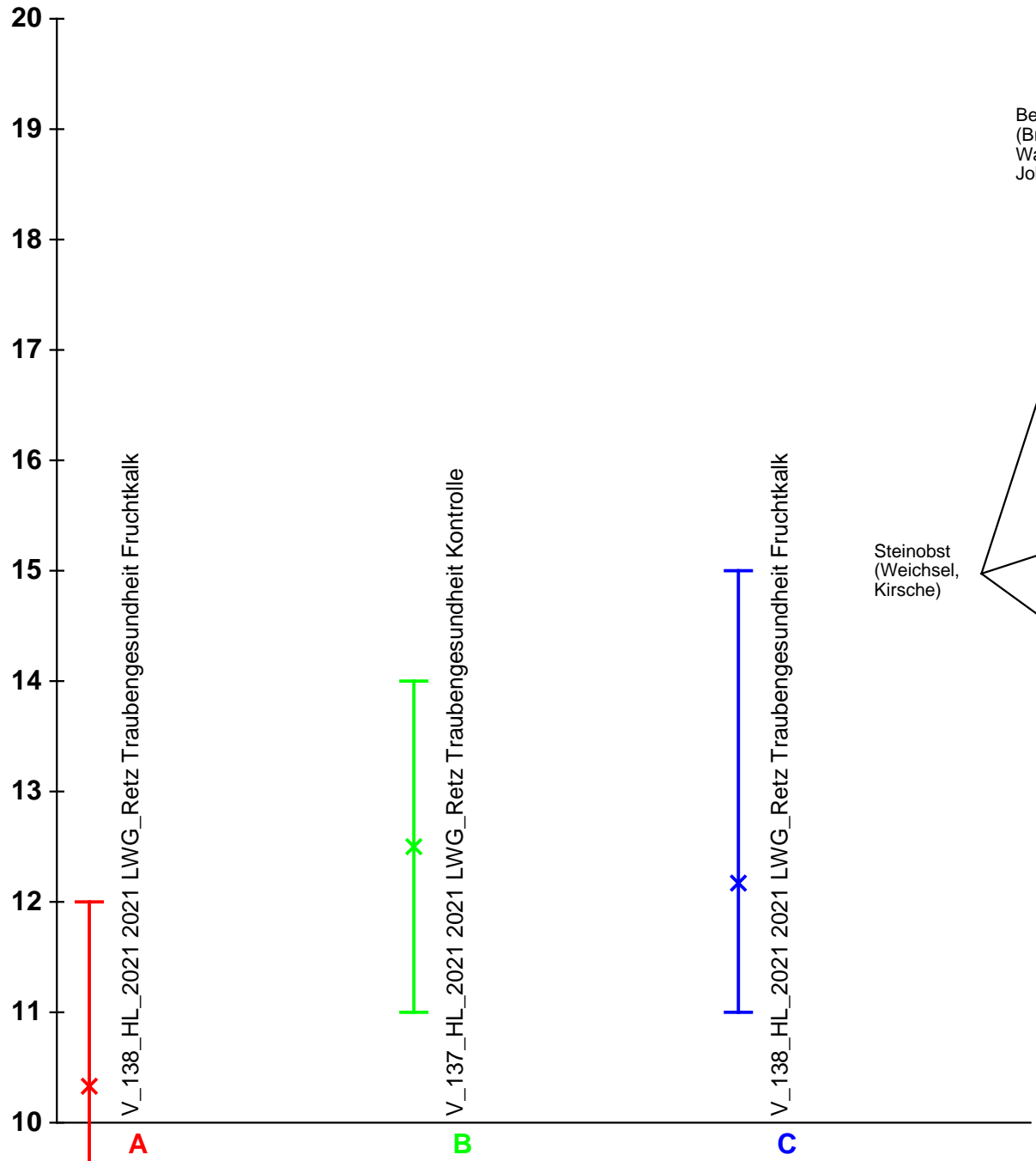
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	9 Tage	12,1 %	1,6 g/l	6,6 g/l	3,63	3,1	0,5
Fruchtkalk	9 Tage	11,9 %	1,3 g/l	6,4 g/l	3,63	3,1	0,5

Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



- Max/Min  
# Verkoster  
X Schnitt

# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

