

Heferversuch – Zweigelt Rose Ernte 2021

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Zweigelt Rose 2021

Lesegradation

Zweigelt	Pflanzjahr 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 28.09.2021		
pH Wert: 3,33	Säure 7,6 g/l	19,1°KMW
Für Versuch nur Saftentzug verwendet		

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO ₂ dosiert		
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure
50 g/hl OenoPur		12 Std entschleimt
150 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Variante 1	Oenoferm Pink – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Freddo – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm X treme – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Oenoferm Rose – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 5	Oenoferm X thiol – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Variante 6	Lalvin Sauvy – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl GoFerm 30 g/hl Stimula SB zu Gärbeginn 30 g/hl Activit Eco in die Gärung
Variante 7	IOC fresh Rose – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl GoFerm 30 g/hl Activit Eco zu Gärbeginn 30 g/hl Stimula Ch in die Gärung
Variante 8	Lalvin Sun Rose – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl GoFerm 30 g/hl Activit Eco zu Gärbeginn 30 g/hl Stimula Ch in die Gärung
Variante 9	Fermicru AR2 – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

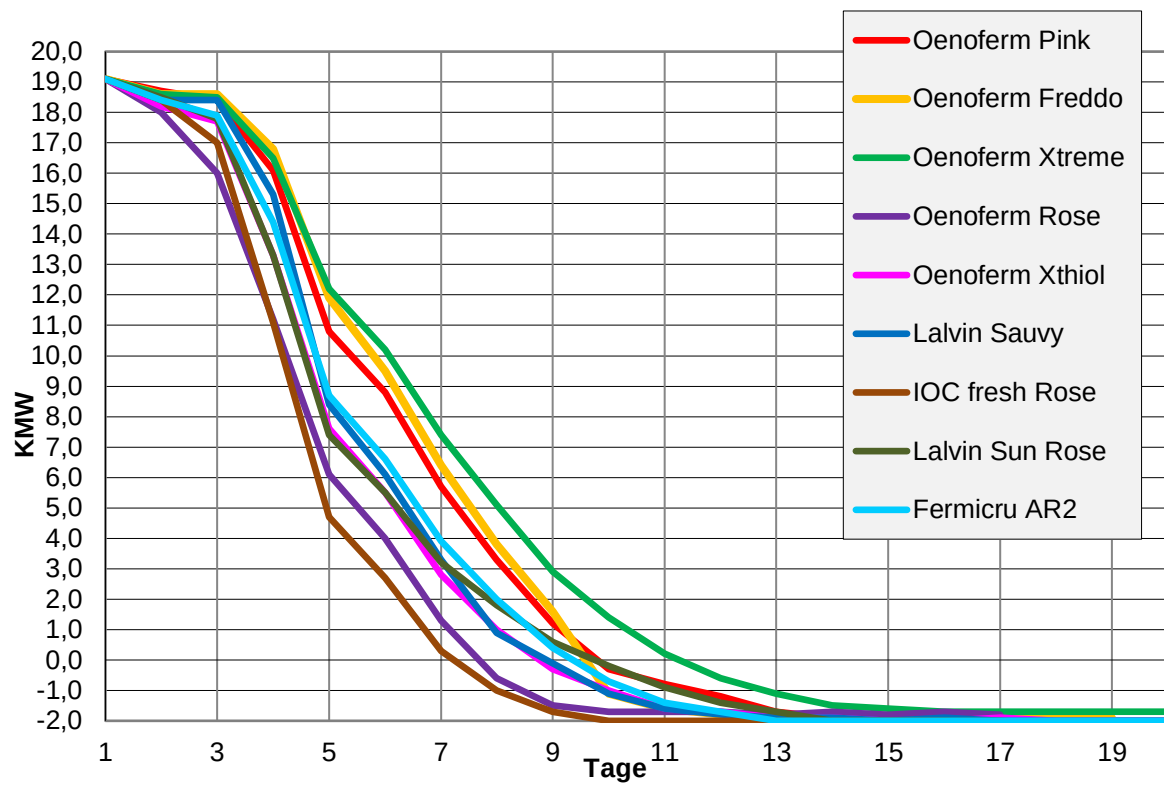
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
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.

Weinwerte

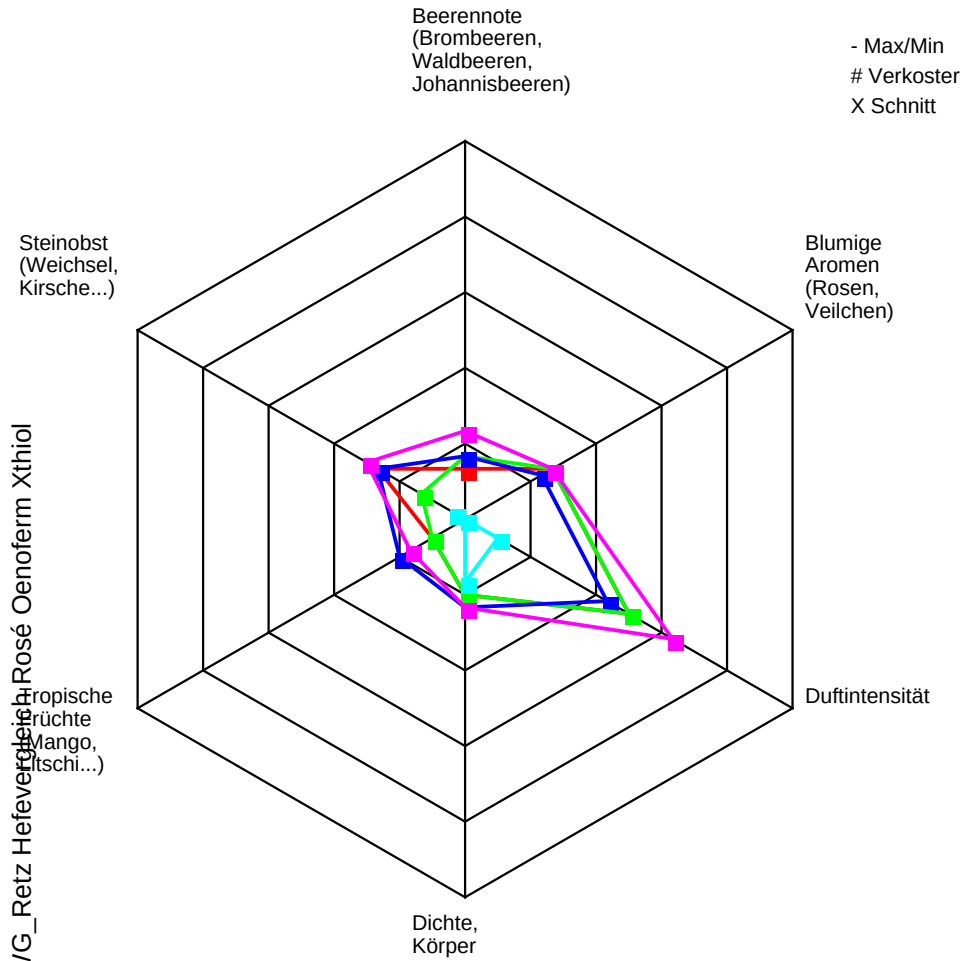
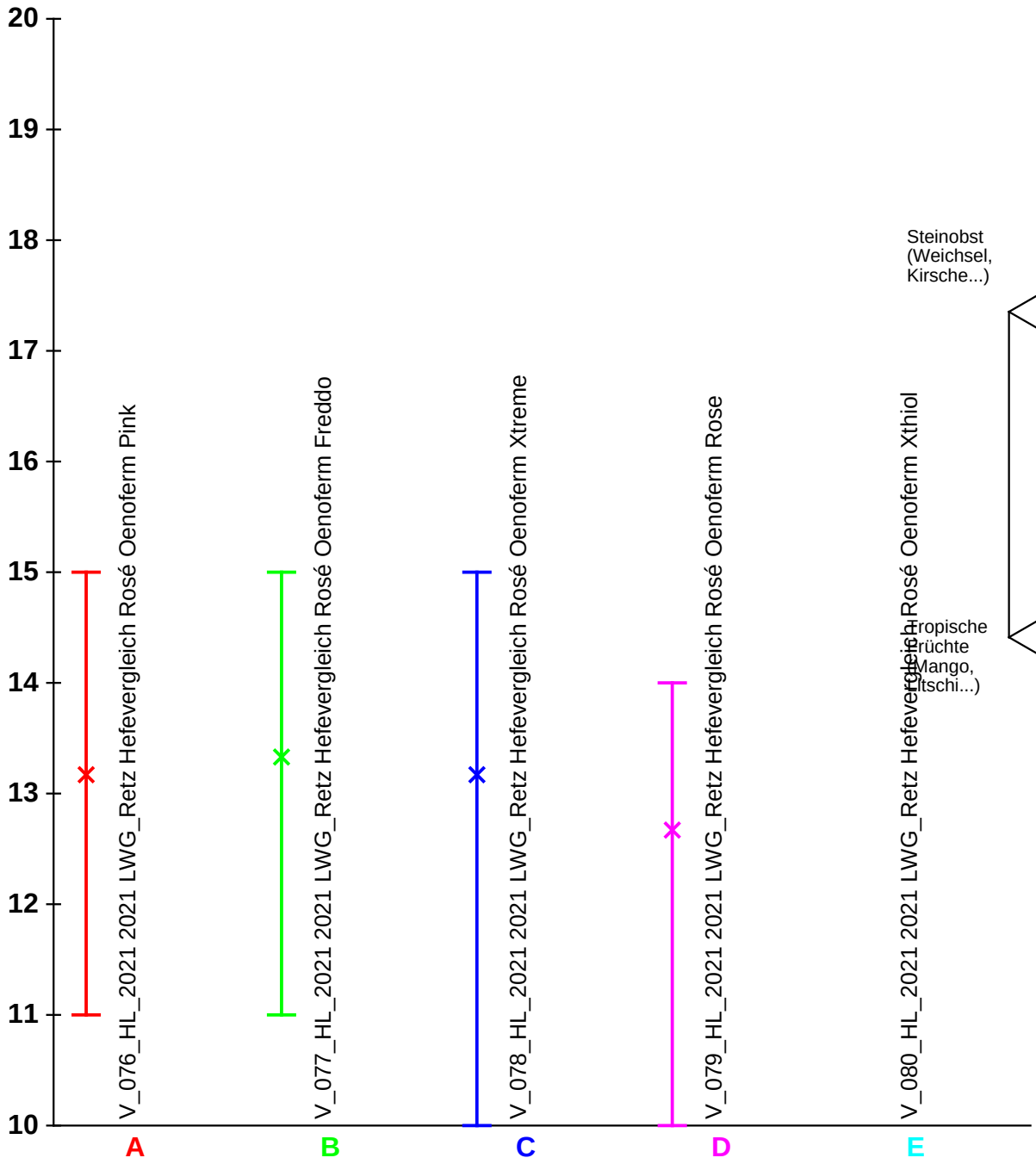
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Pink	19 Tage	14,2 %	1,2 g/l	6,7 g/l	3,26	2,8	2,7
Oenoferm Freddo	18 Tage	14,2 %	1,0 g/l	6,8 g/l	3,25	2,8	2,6
Oenoferm X treme	20 Tage	14,1 %	1,2 g/l	7,2 g/l	3,23	2,9	2,9
Oenoferm Rose	15 Tage	14,1 %	1,3 g/l	6,9 g/l	3,21	2,8	2,8
Oenoferm X thiol	18 Tage	14,3 %	1,1 g/l	6,7 g/l	3,19	2,8	2,7
Lalvin Sauvy	18 Tage	14,2 %	0,9 g/l	6,1 g/l	3,26	2,6	2,7
IOC fresh Rose	15 Tage	14,3 %	0,9 g/l	6,3 g/l	3,22	2,7	2,7
Lalvin Sun Rose	19 Tage	14,4 %	1,1 g/l	6,2 g/l	3,27	2,6	2,7
Fermicru AR 2	18 Tage	14,3 %	1,1 g/l	6,6 g/l	3,20	2,8	2,7

Gärverlauf KMW



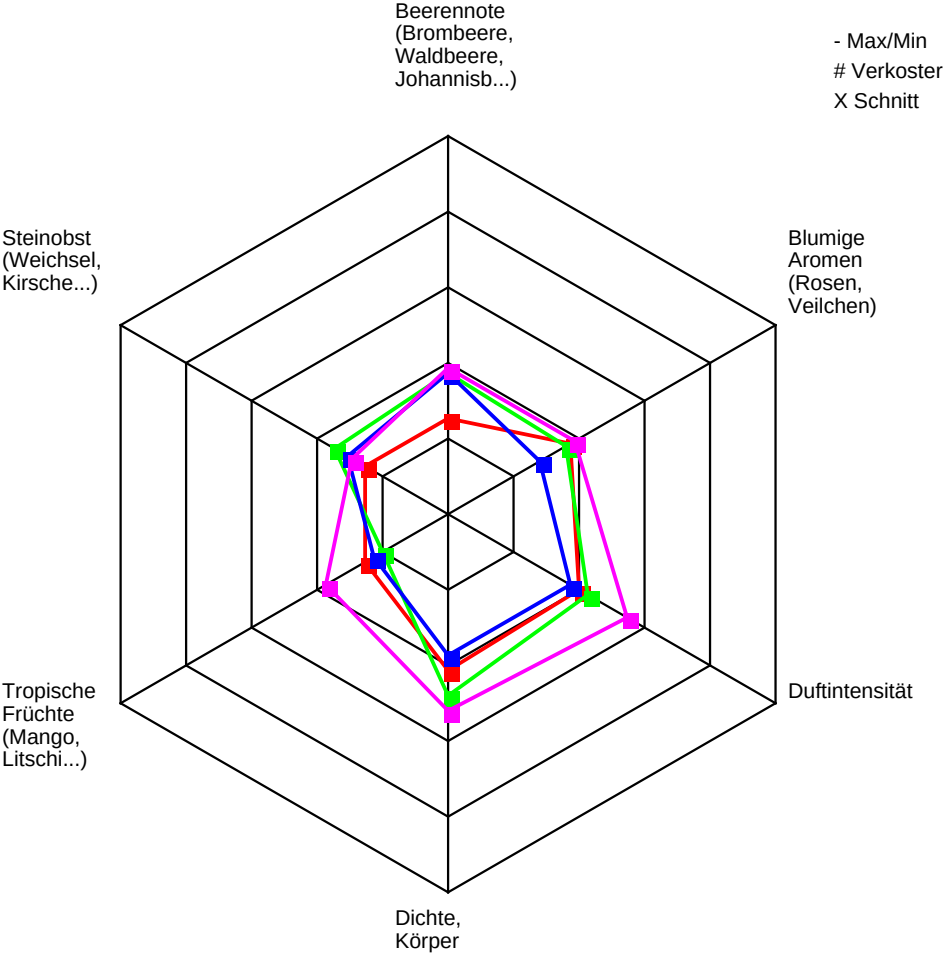
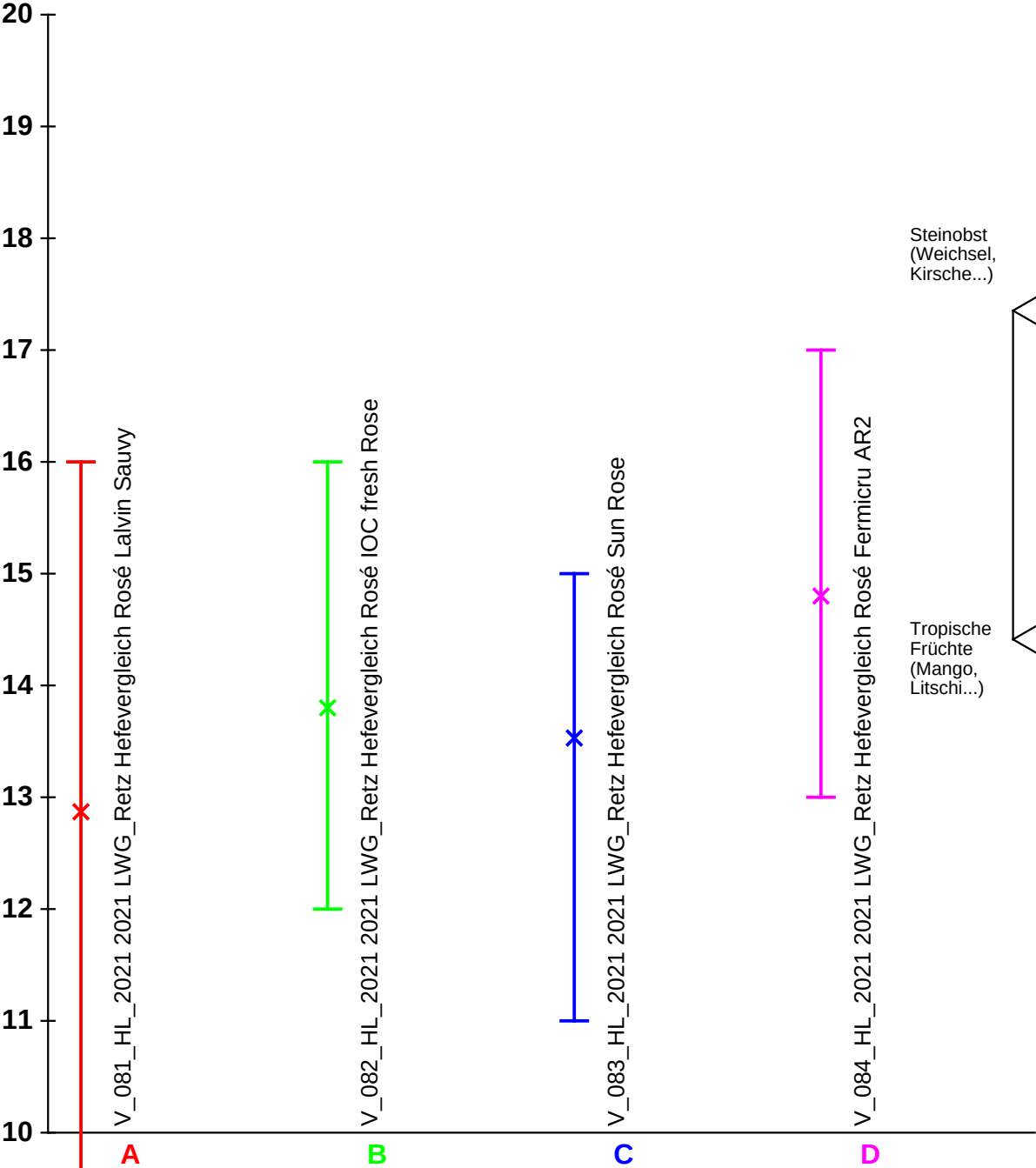
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



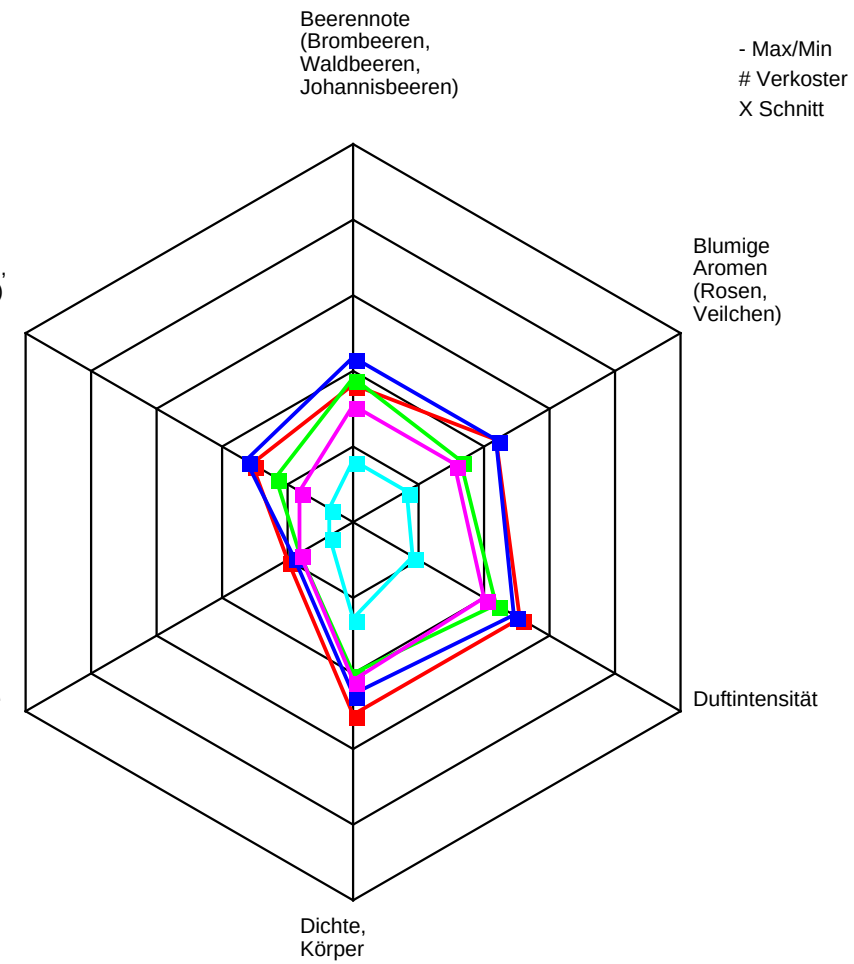
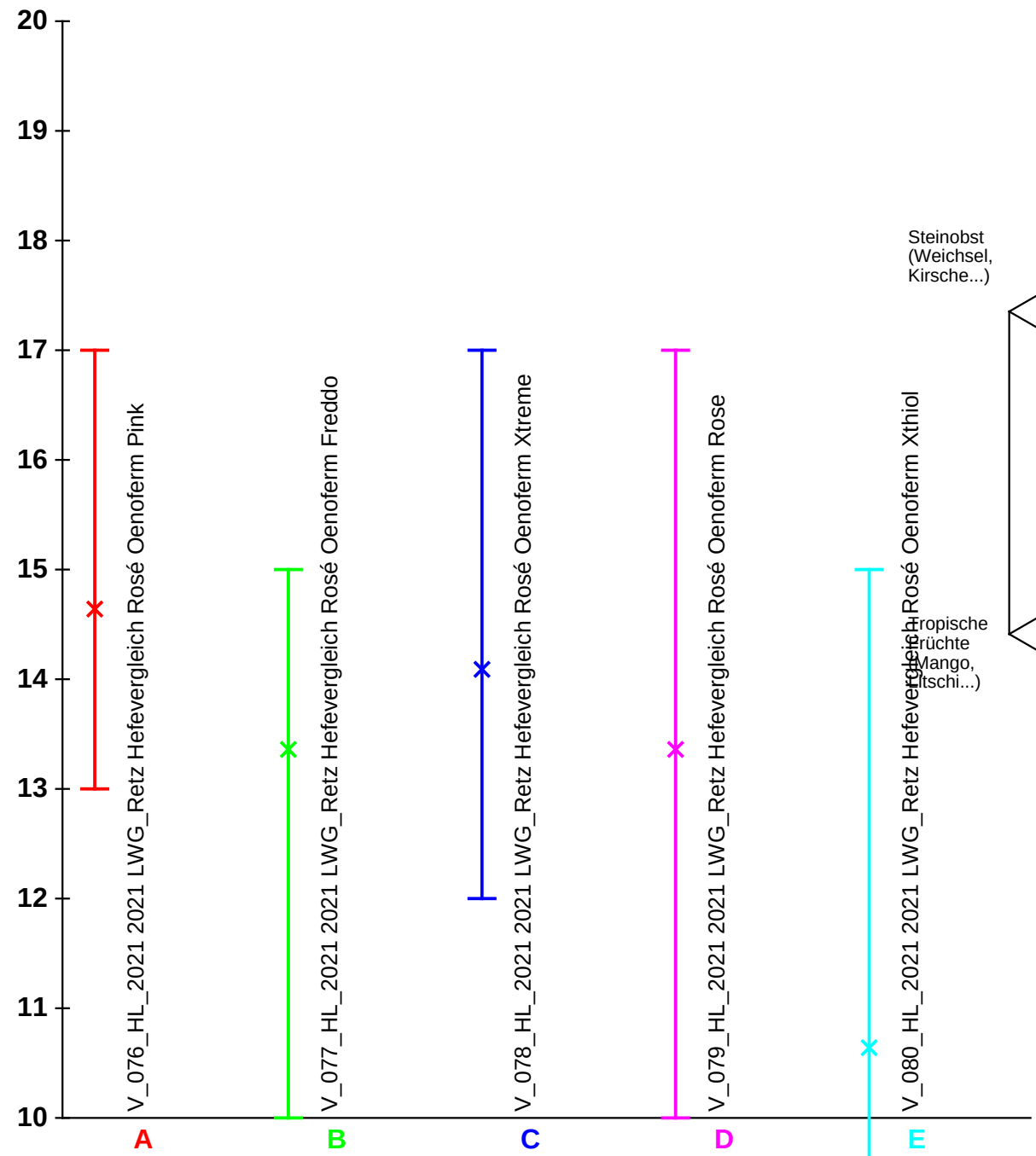
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



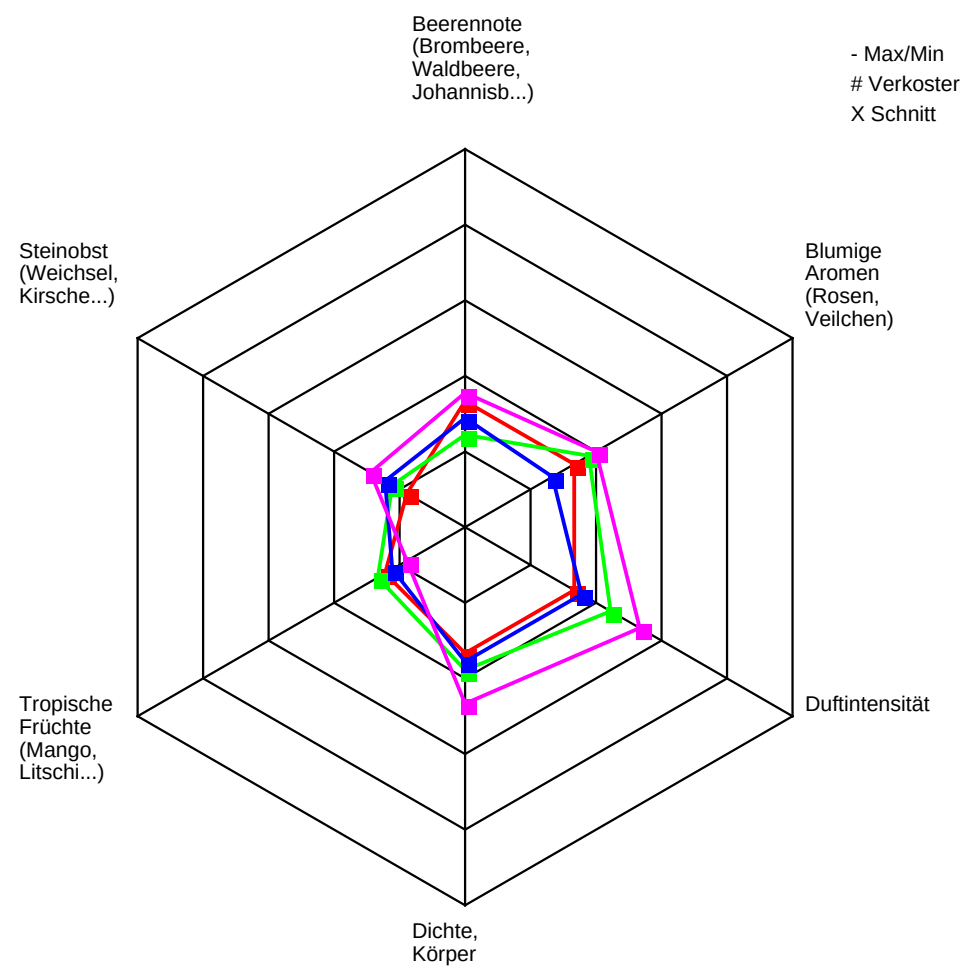
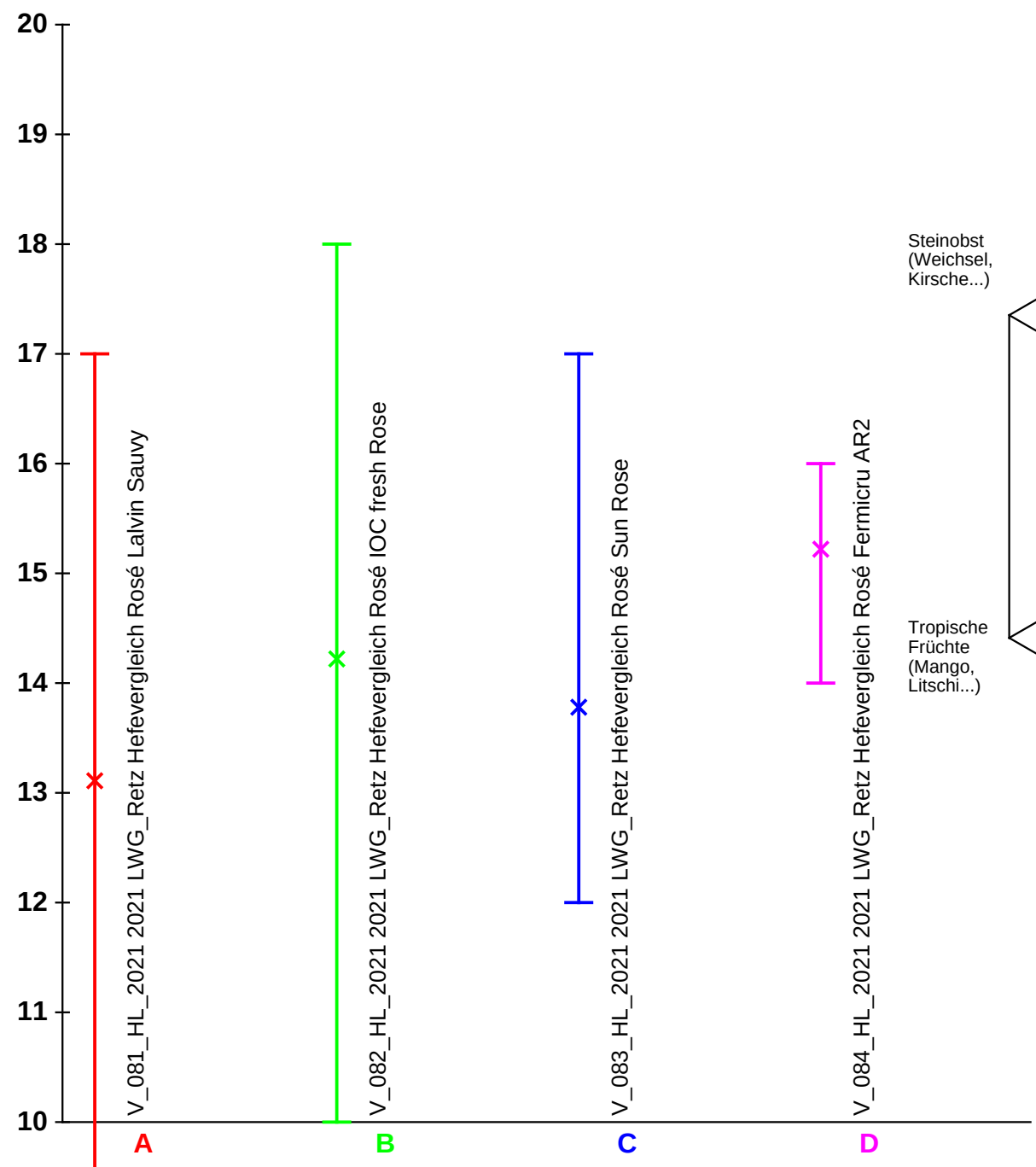
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Blauer Portugieser 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 2015	
Lesedatum: 27.09.2021	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Fruchtkalk

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	Gesamtsäure	pH Wert
Kontrolle	2,87 kg	18,5°	7,5 g/l	3,51
Fruchtkalk	3,26 kg	18,0°	7,6 g/l	3,61

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	10 g/hl Tannivin multi	Maischegärung
Vergoren mit Oenoferm Rouge		3 x Unterstossen pro Tag

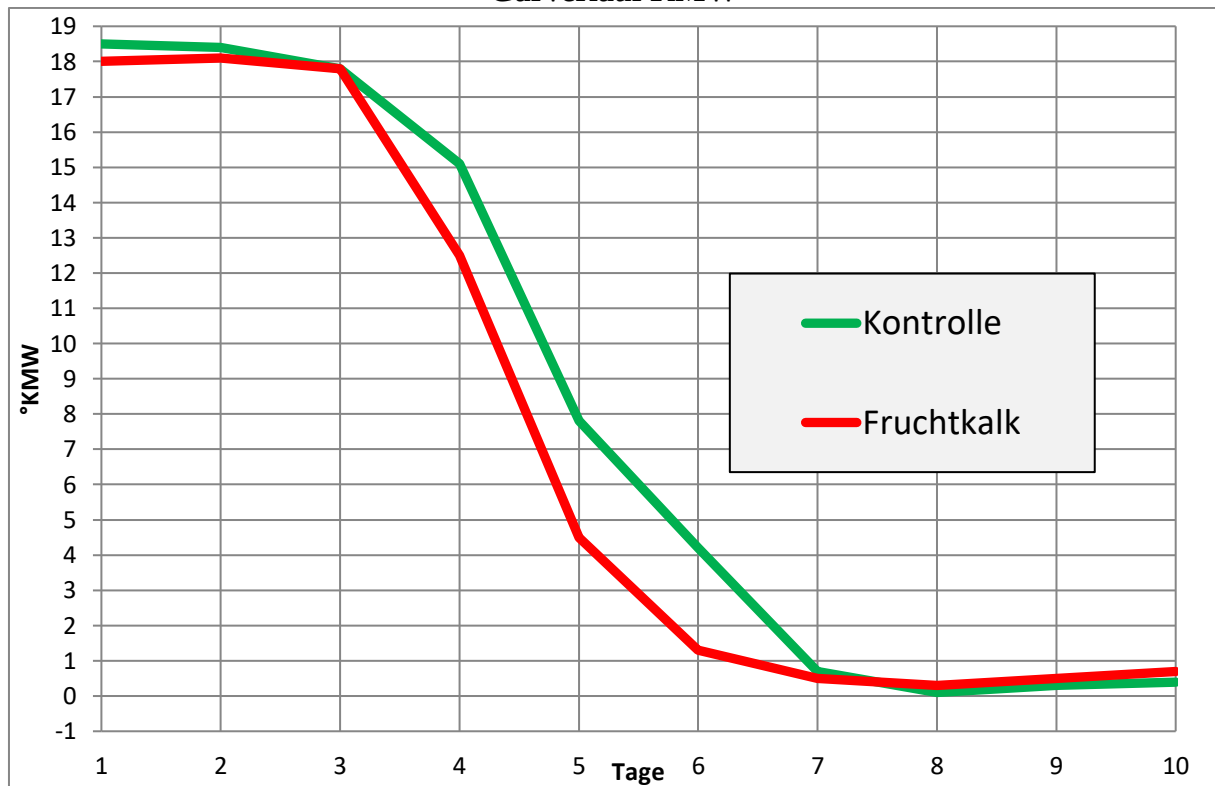
Durchführung

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 SO₂ 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

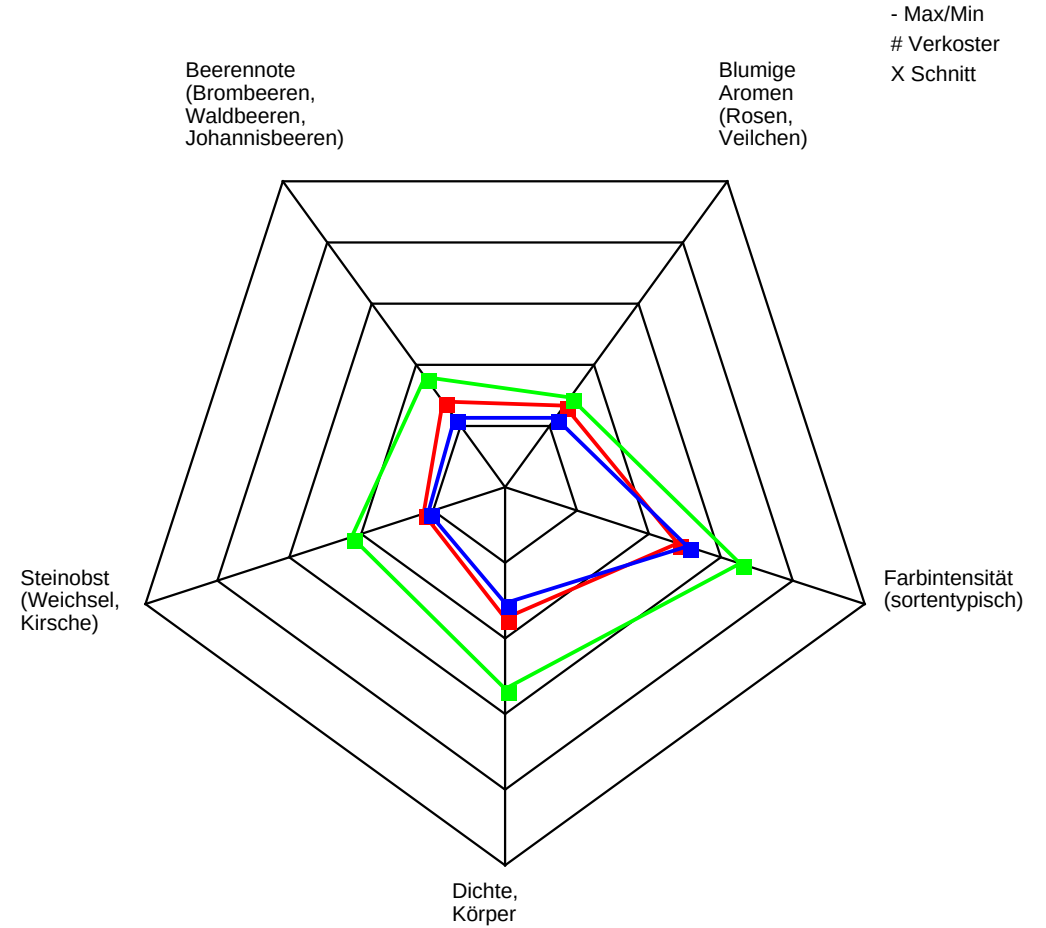
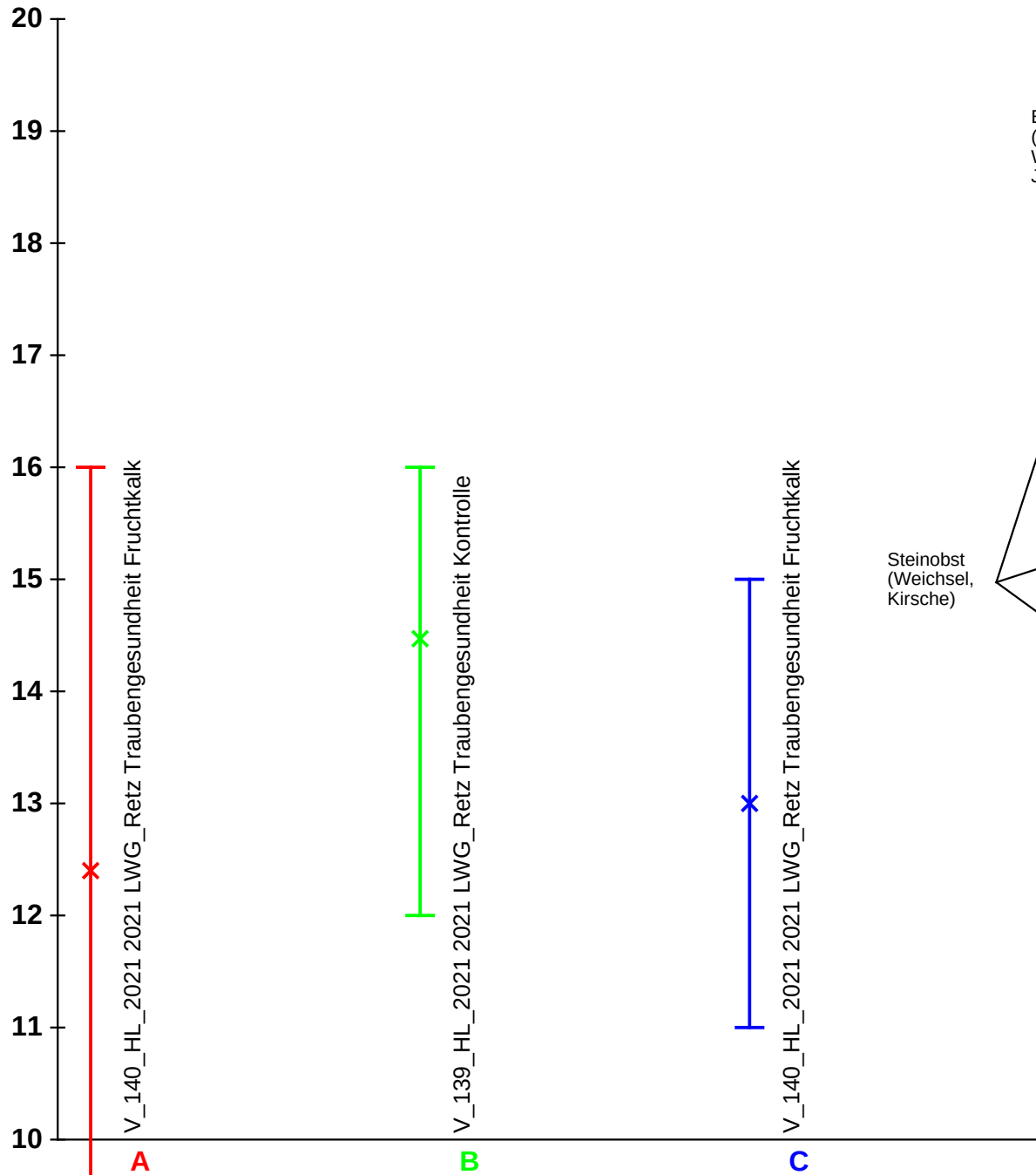
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	10 Tage	13,2 %	1,2 g/l	4,6 g/l	3,87	2,9	0,8
Fruchtkalk	10 Tage	12,4 %	0,8 g/l	4,6 g/l	3,91	3,1	0,5

Gärverlauf KMW



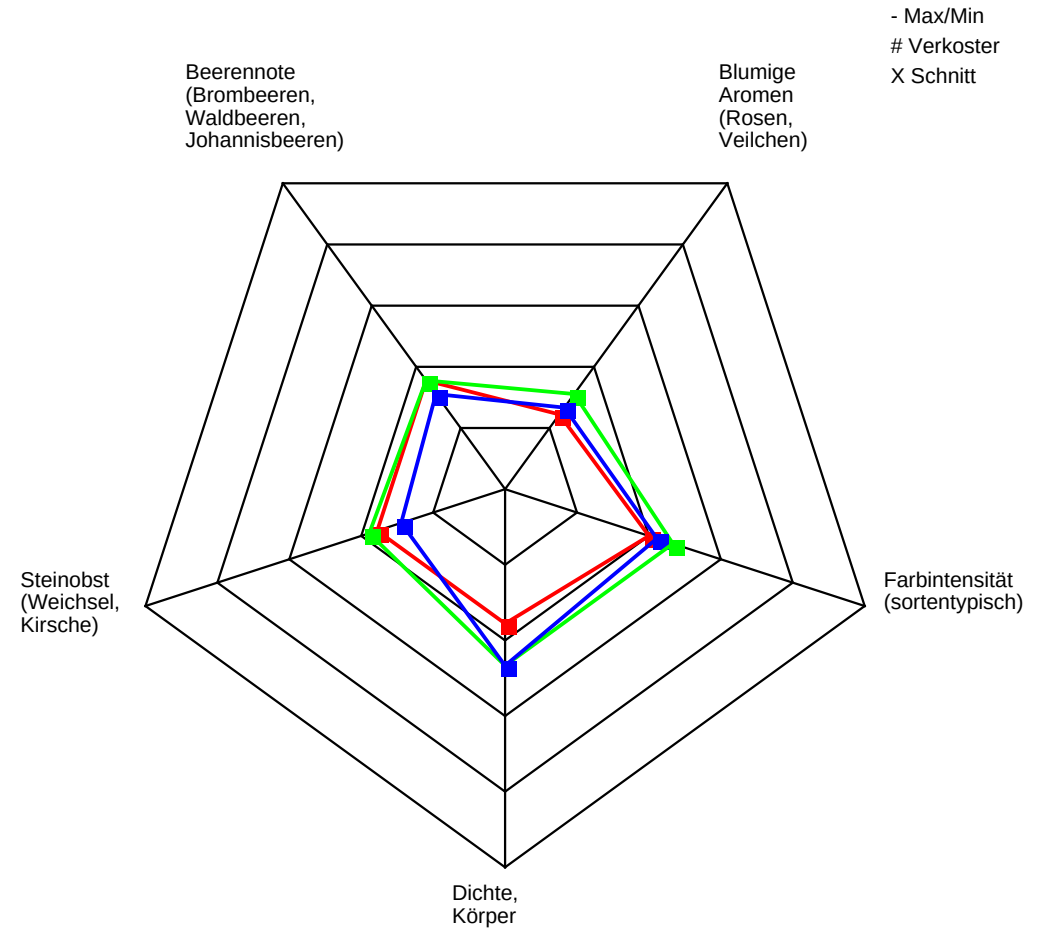
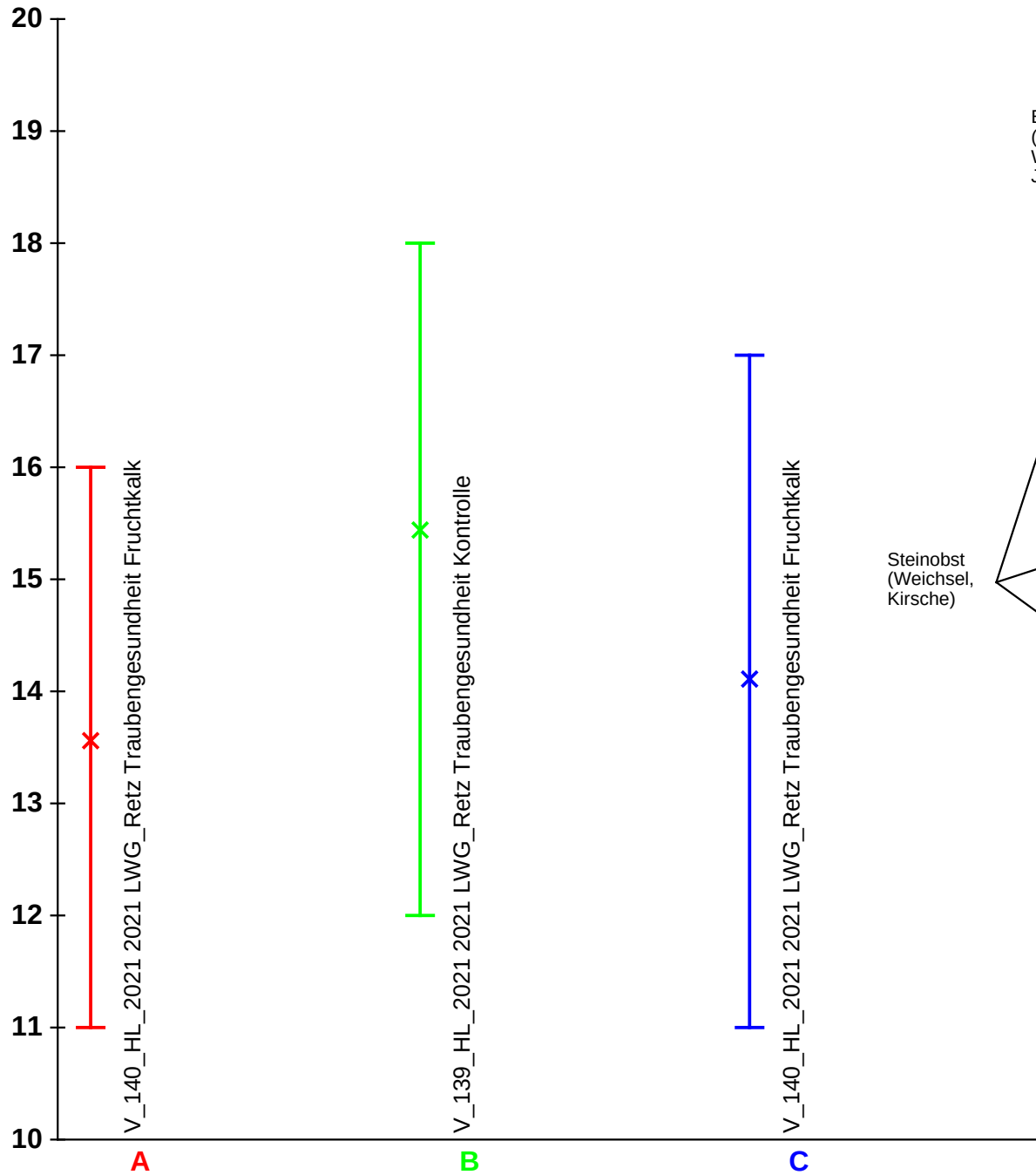
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Gelber Muskateller 2021 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 30.09.2021	Hefeverfügbare Stickstoff: 90	
pH Wert 3,22	Säure 10,7 g/l	17,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
6 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	40 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,0° KMW	Entsäuert um 2,0 g/l
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Oenferm Freddo:	6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung	
Oenoferm Xtreme und Xthiol:	7 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung	

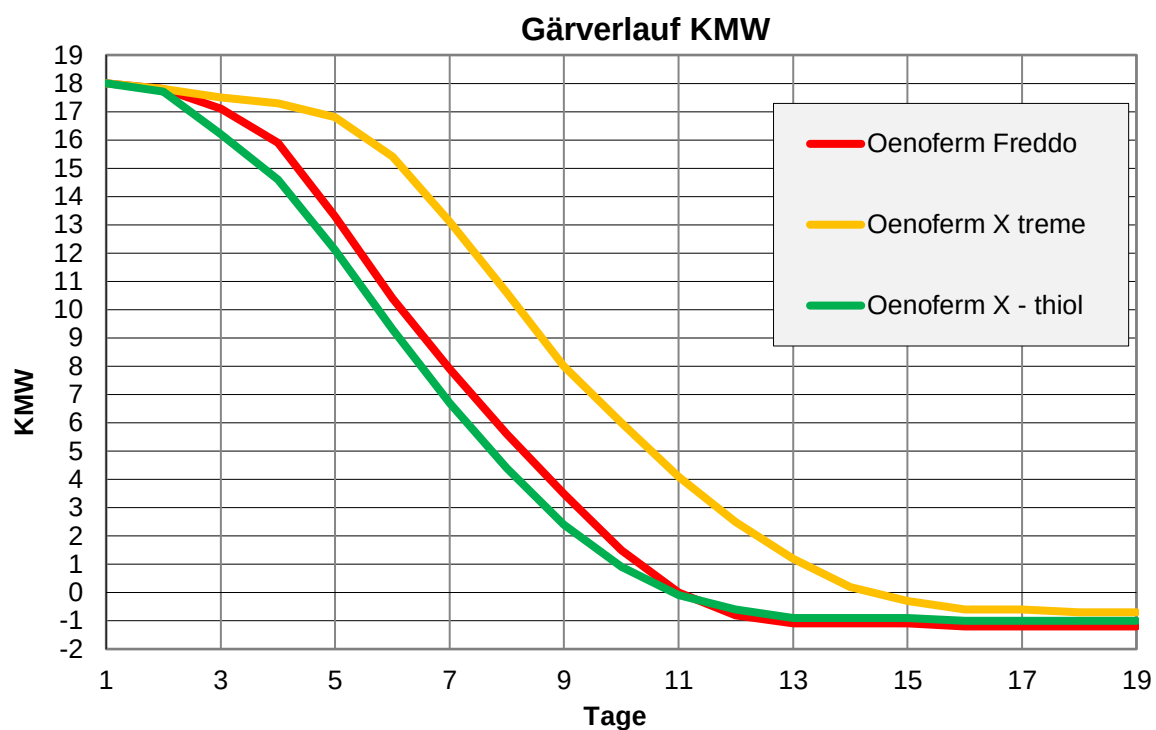
Variante 1	Oenoferm Freddo	17° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Xtreme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol	16° Gärtemperatur

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon. Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung ermittelt. °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 8,1 g/l im Wein entsäuert.

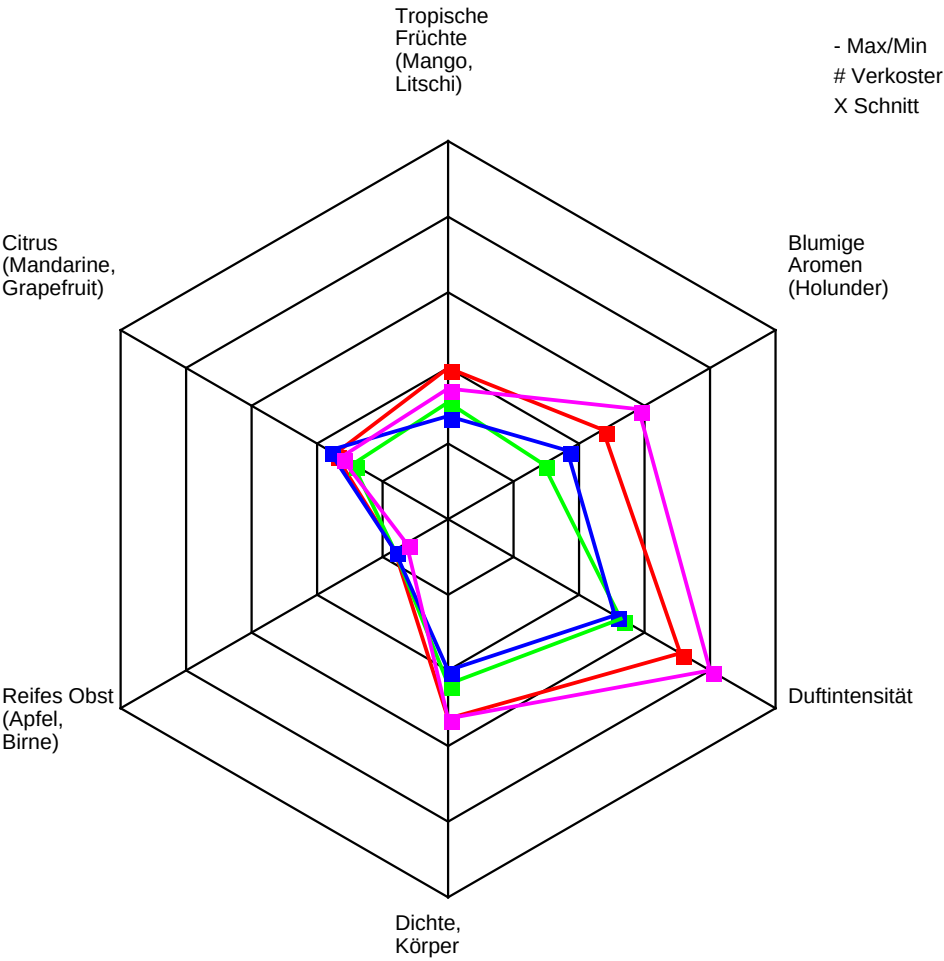
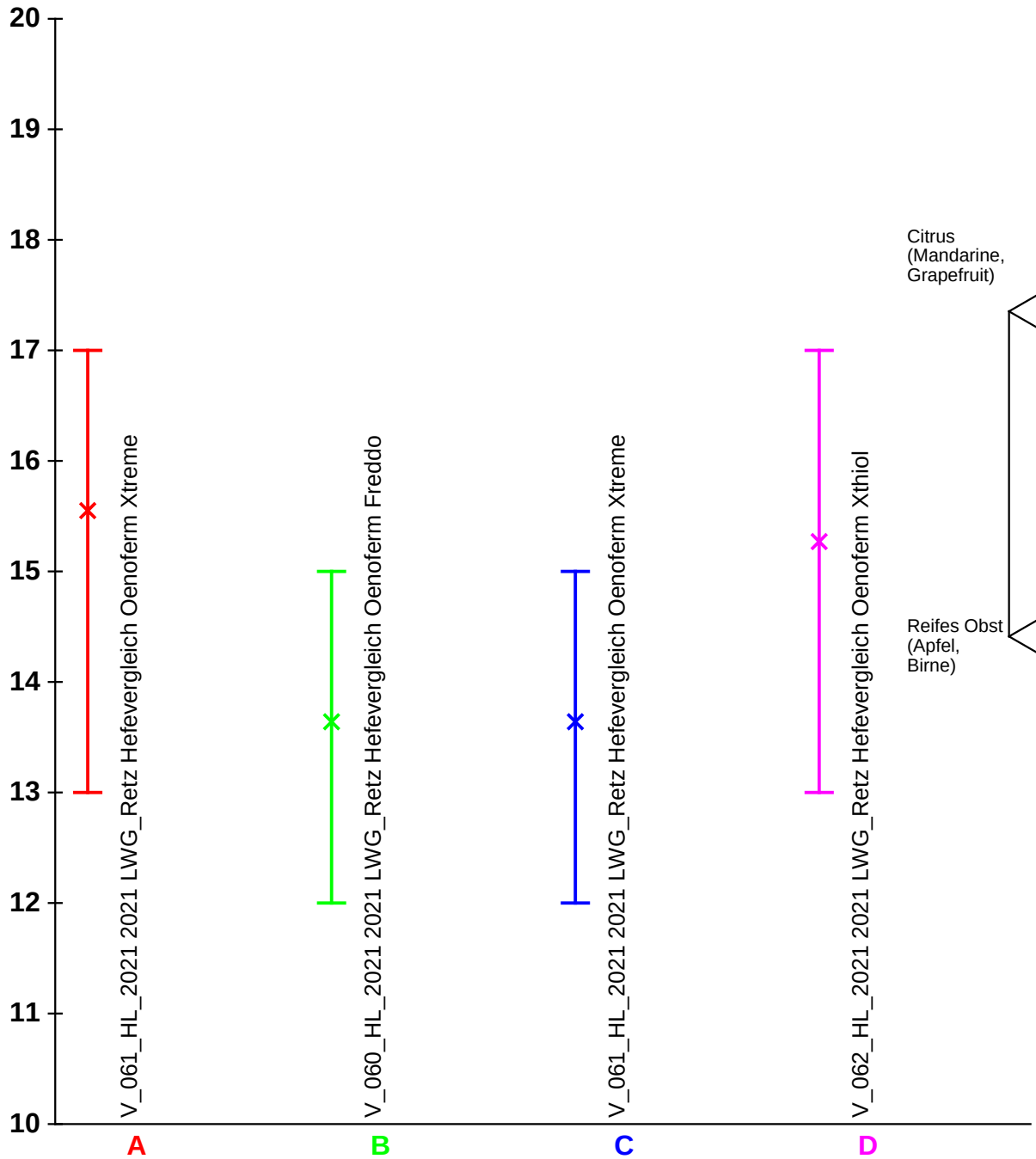
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	19 Tage	12,4 %	1,2 g/l	8,6 g/l	3,30	2,4	5,9
X treme	19 Tage	12,1 %	1,4 g/l	9,4 g/l	3,24	2,6	6,2
X thiol	19 Tage	12,3 %	1,3 g/l	8,6 g/l	3,29	2,5	5,8



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Aromaförderung bei Grüner Veltliner 2021

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben und Gärtemperaturen bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 29.09.2021	Hefeverfügbare Stickstoff: 125	
pH Wert: 3,21	Säure 8,5 g/l	18,7° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	

Variante 1	Oenoferm X thiol – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm X thiol – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 20 g/hl VitaDrive ProArom in die Gärung 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm X thiol – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Oenoferm X thiol – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Variante 5	Oenoferm X thiol – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 20 g/hl Manno Release zu Gärbeginn 20 g/hl Manno Release in die Gärung 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 6	Oenoferm X thiol – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 10 ml/hl VP Enzym zu Gärbeginn 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

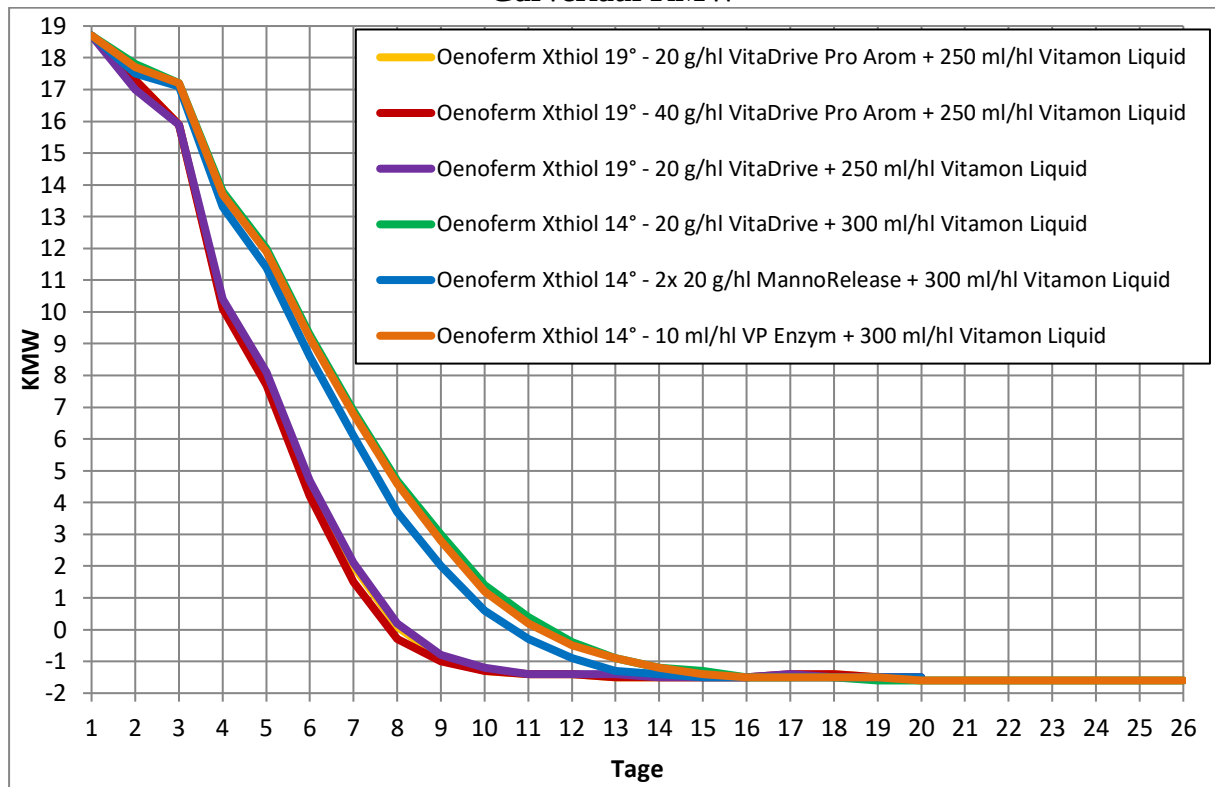
Durchführung

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 Weine wurden auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

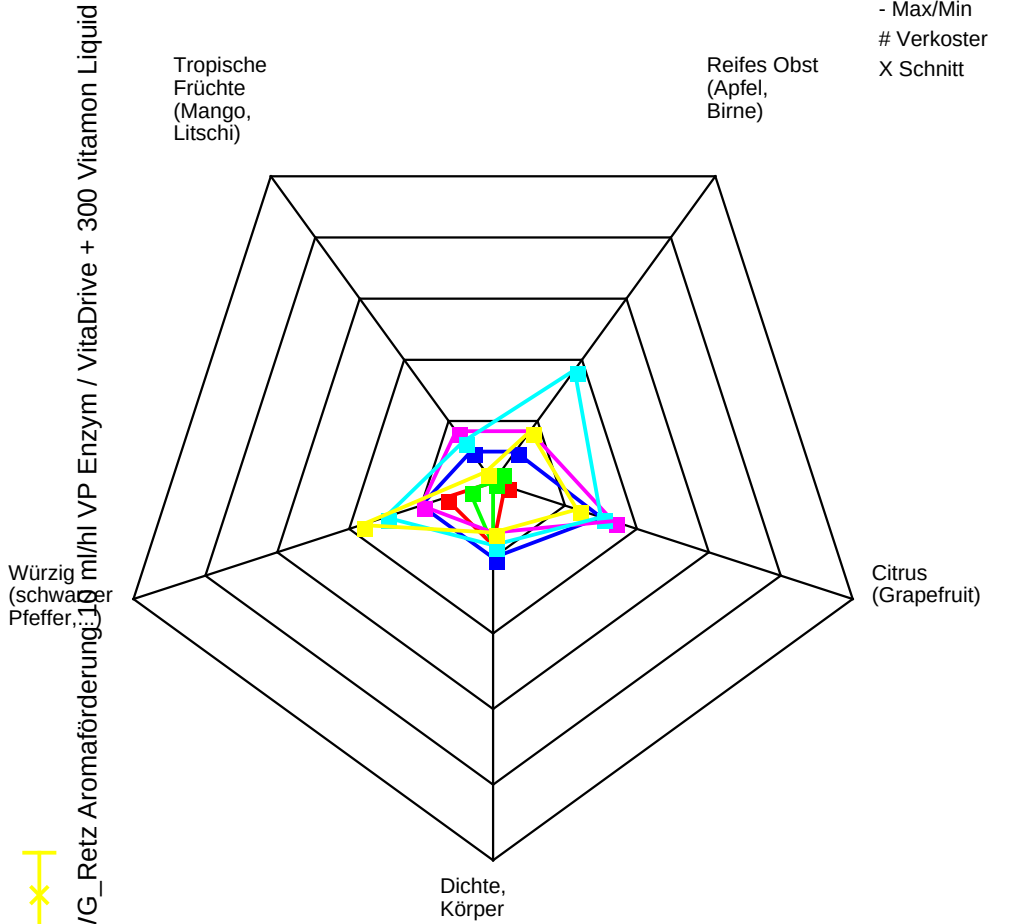
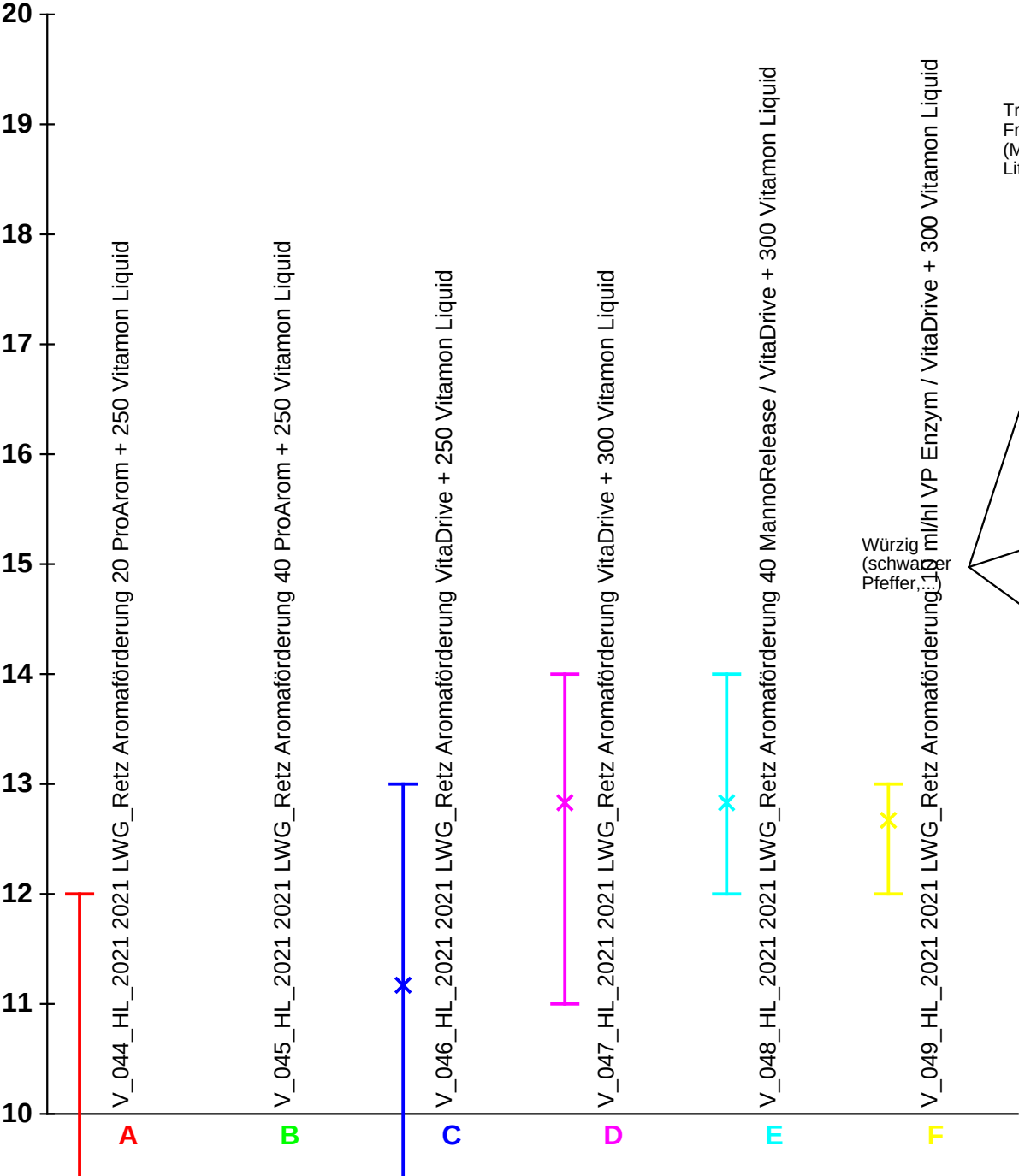
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	18 Tage	13,0 %	0,3 g/l	8,4 g/l	2,91	3,6	2,8
Variante 2	18 Tage	13,1 %	0,2 g/l	8,5 g/l	2,91	3,7	2,9
Variante 3	19 Tage	13,1 %	0,1 g/l	8,4 g/l	2,93	3,7	3,0
Variante 4	24 Tage	13,2 %	0 g/l	8,3 g/l	2,90	3,8	2,9
Variante 5	20 Tage	13,1%	0 g/l	8,4 g/l	2,90	3,9	2,9
Variante 6	25 Tage	13,1%	0 g/l	8,3 g/l	2,90	3,9	2,9

Gärverlauf KMW



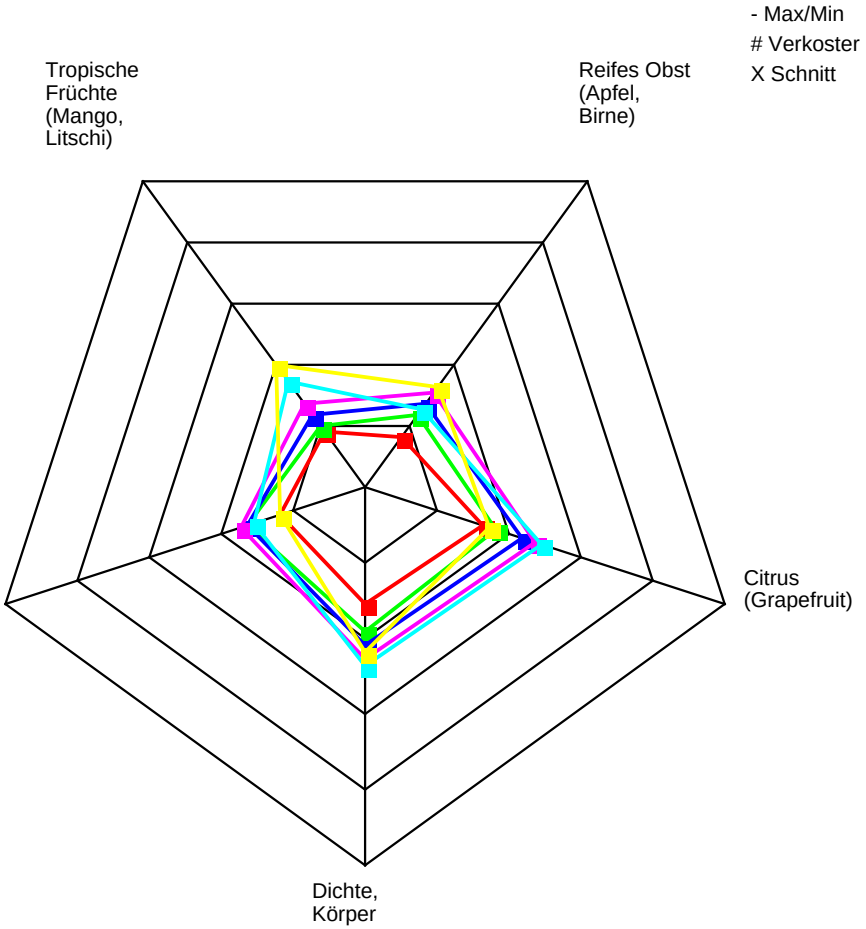
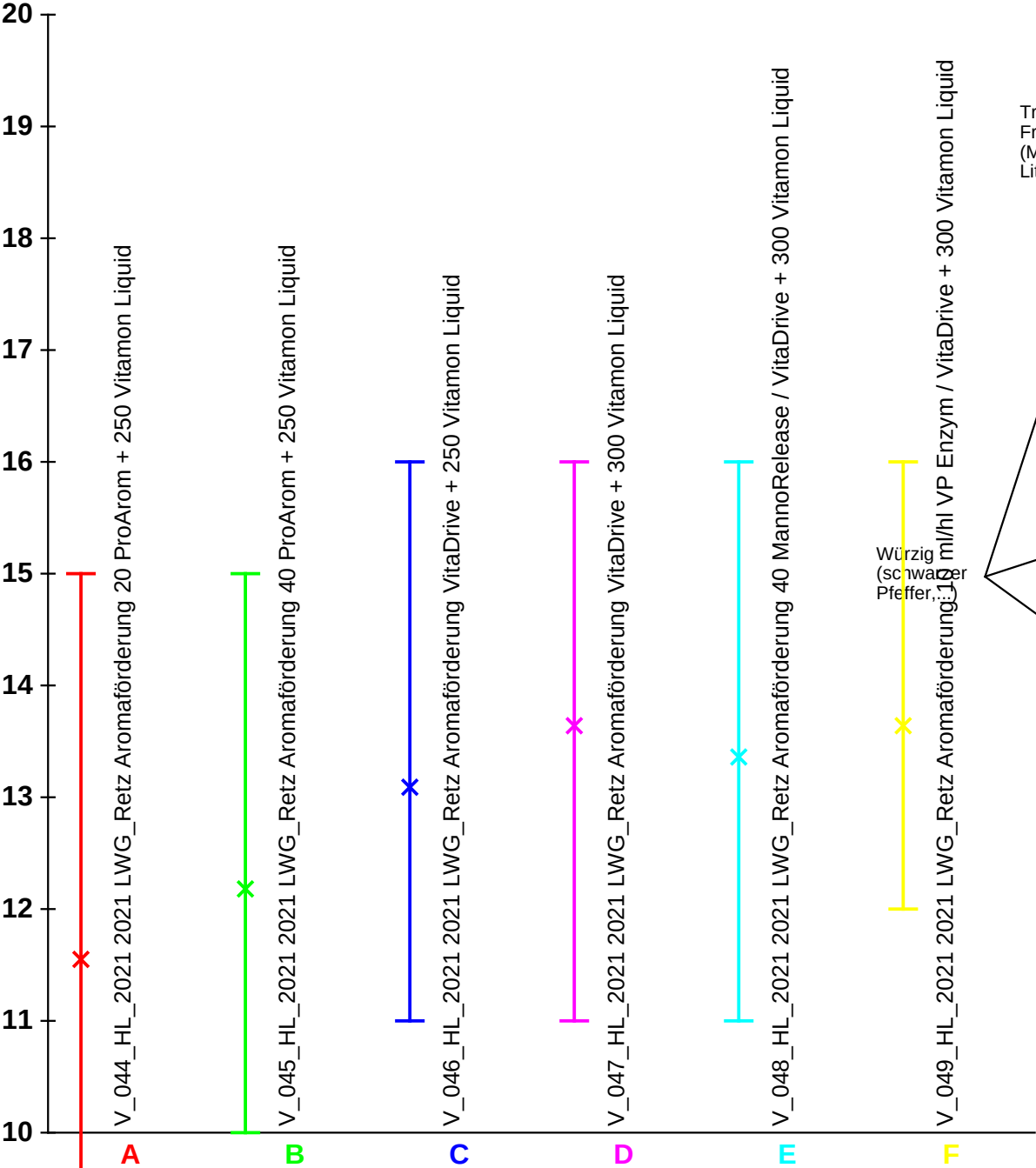
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Grüner Veltliner 2021 – Bewässerung und Düngung

Bearbeiter

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

Einfluss von Wassergabe und Blattdünger auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesedaten

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 23.09.2021	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Bewässerung – keine Magnesiumdüngung
Variante 2	Bewässerung und Magnesiumdüngung
Variante 3	Keine Bewässerung - Magnesiumdüngung

Variante 1	2 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag
Variante 2	2 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag 4 x Blattdüngung mit 3% Bittersalz
Variante 3	Keine Bewässerung 4 x Blattdüngung mit 3% Bittersalz

Mostwerte

	Traubengewicht	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
Variante 1	374g	19,4°	3,11	11,1 g/l	131
Variante 2	400g	19,4°	3,12	11,1 g/l	131
Variante 3	280g	19,8°	3,14	10,8 g/l	177

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in Most	10 ml/hl Trenolin Super plus	
100 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		Mostentsäuerung auf 8,5 g/l
Vergoren mit Oenoferm Veltliner		17° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

Bei diesem Versuch wurde eine Tröpfchenberegnung verwendet die in ca 60 cm Höhe befestigt ist. Die Wasserversorgung erfolgt über die Wassergenossenschaft Retz – Retzbach welche auch die Bewässerungszeitpunkte vorgibt. Aufgrund der zahlreichen Niederschläge im Jahr 2021 erfolgte nur eine eingeschränkte Bewässerung. 1. Termin: 17. Juni 2. Termin: 24. Juni Die Mg-Blattdüngergaben wurden mit den Pflanzenschutzmaßnahmen ausgebracht.
--

Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt. 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 März und im Juni wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

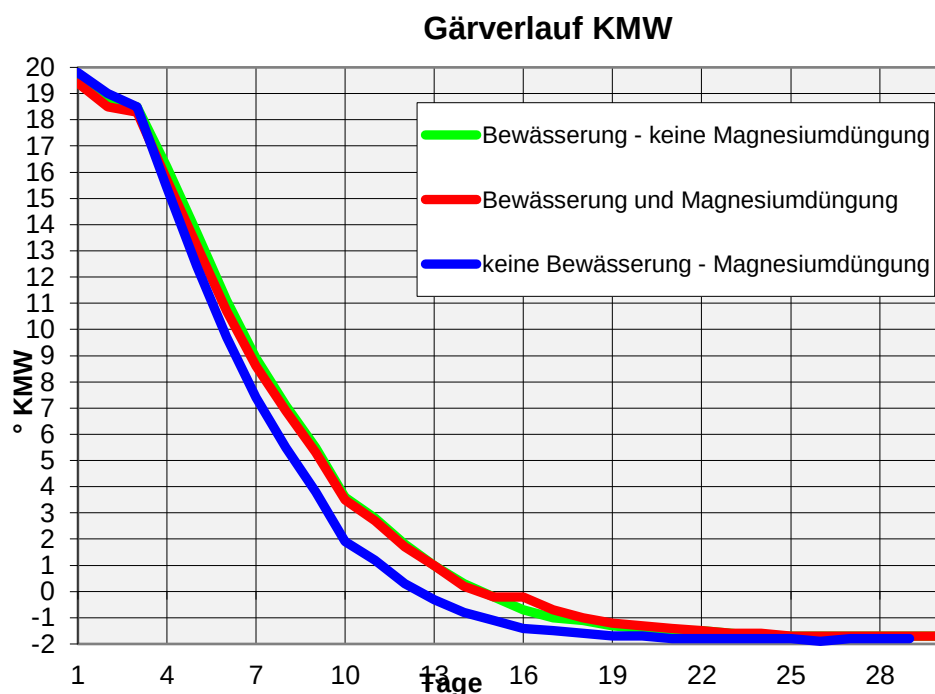
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Bemerkungen

Da es sich um eine Ertragsanlage handelt waren besonders in der nichtbewässerten Variante teilweise Trockenschäden bemerkbar, insbesondere die Beeren waren schon dunkel gefärbt und eingeschrumpft. An den Blättern der Variante ohne Mg-Behandlung waren Mangelsymptome deutlich erkennbar.

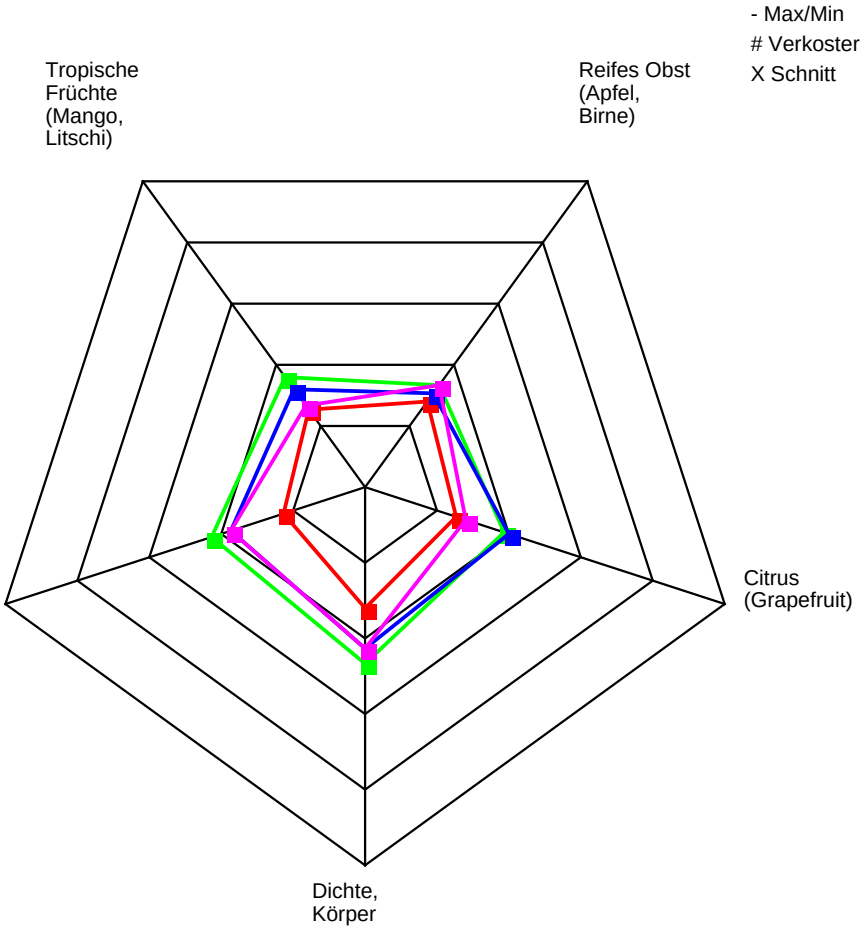
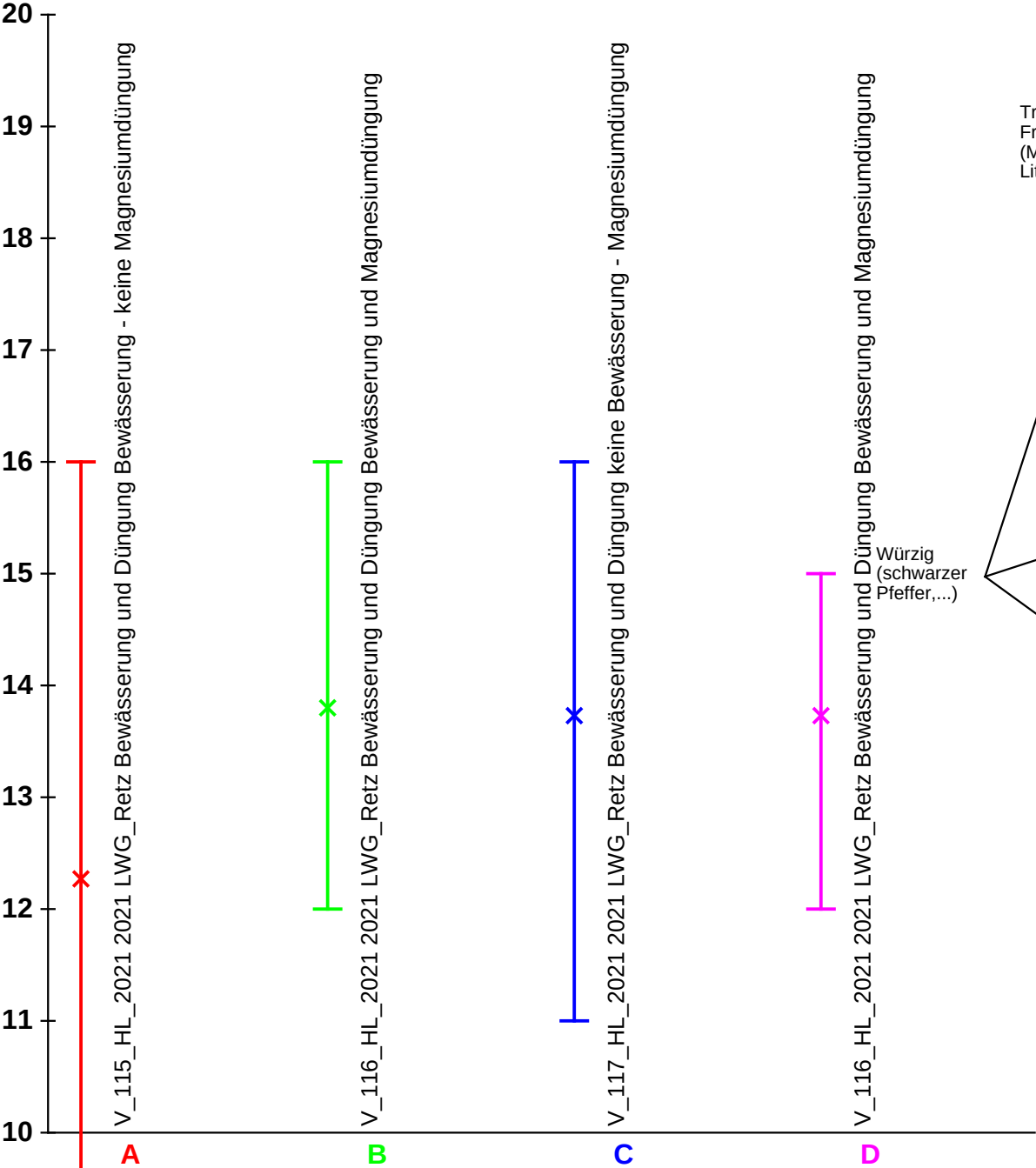
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	30 Tage	13,5 %	1,2 g/l	7,6 g/l	3,24	3,1	3,7
Variante 2	30 Tage	13,6 %	1,4 g/l	7,5 g/l	3,26	2,9	3,9
Variante 3	26 Tage	13,8 %	0,9 g/l	7,6 g/l	3,21	3,0	3,9



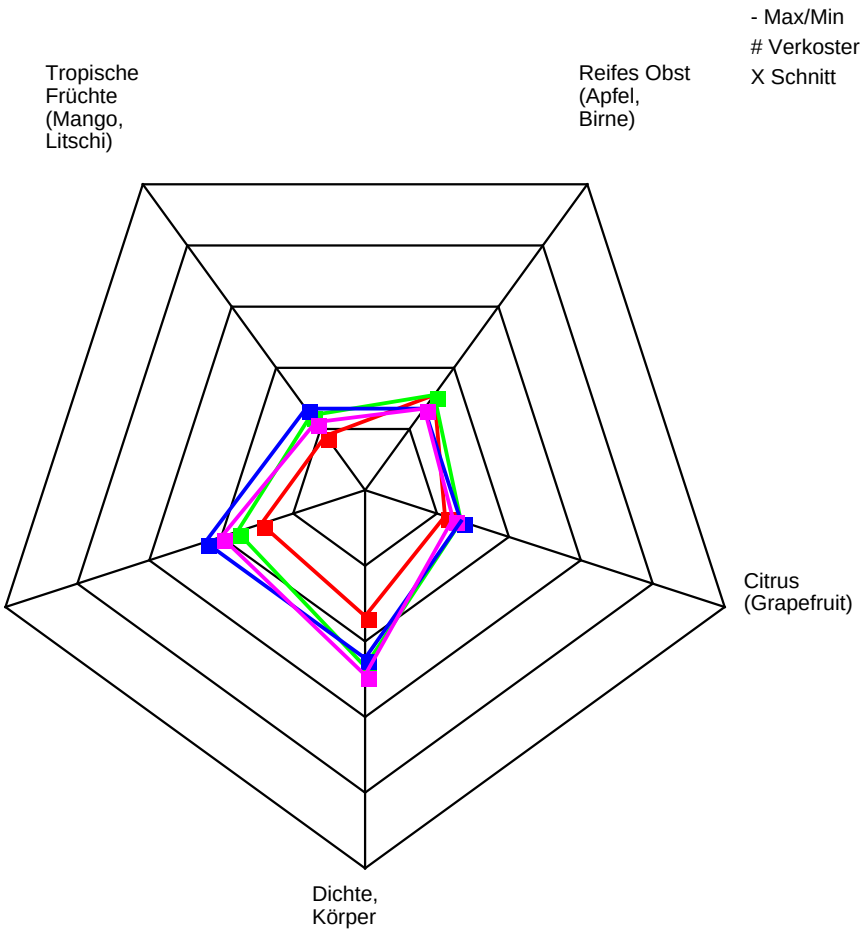
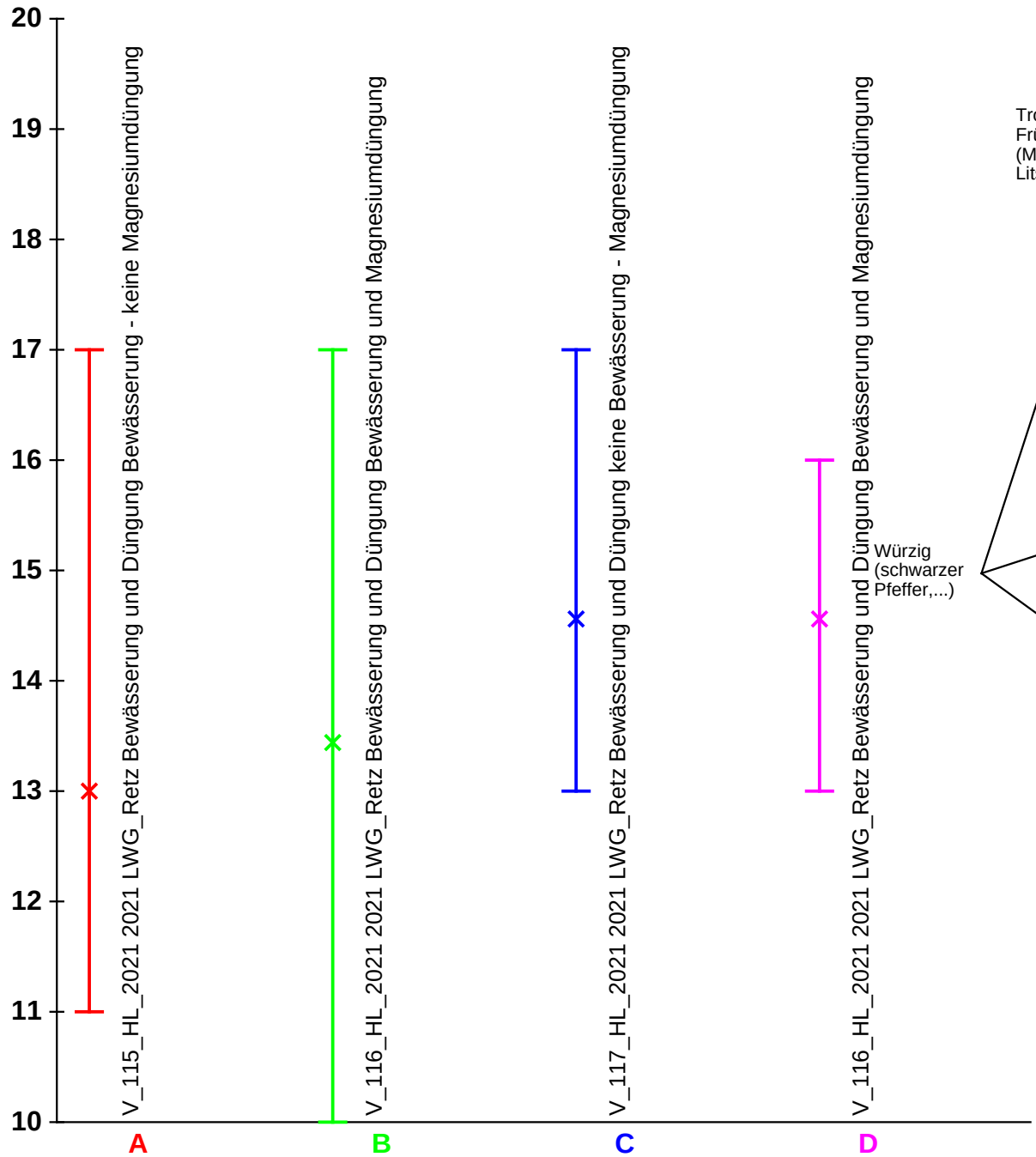
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Gärunterstützung bei Grüner Veltliner 2021

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffe und Tanningaben bei Grüner Veltliner zur Gärunterstützung

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 29.09.2021	Hefeverfügbare Stickstoff: 125	
pH Wert: 3,21	Säure 8,5 g/l	18,7° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	
Vergoren mit IOC 18 - 2007 bei 16° Celsius Gärtemperatur		
Alle Varianten rehydriert mit Go Ferm		

Variante 1 <i>Kontrolle</i>	2 x 30 g/hl Activit Eco
Variante 2	4 g/hl IOC Tannin fresh in den Most 2 x 30 g/hl Activit Eco
Variante 3	30 g/hl Optimum withe in den Most 2 x 30 g/hl Activit Eco
Variante 4	30 g/hl Activit 30 g/hl Stimula CH in die Gärung
Variante 5	30 g/hl Stimula SB in den Most 30 g/hl Activit Eco 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.

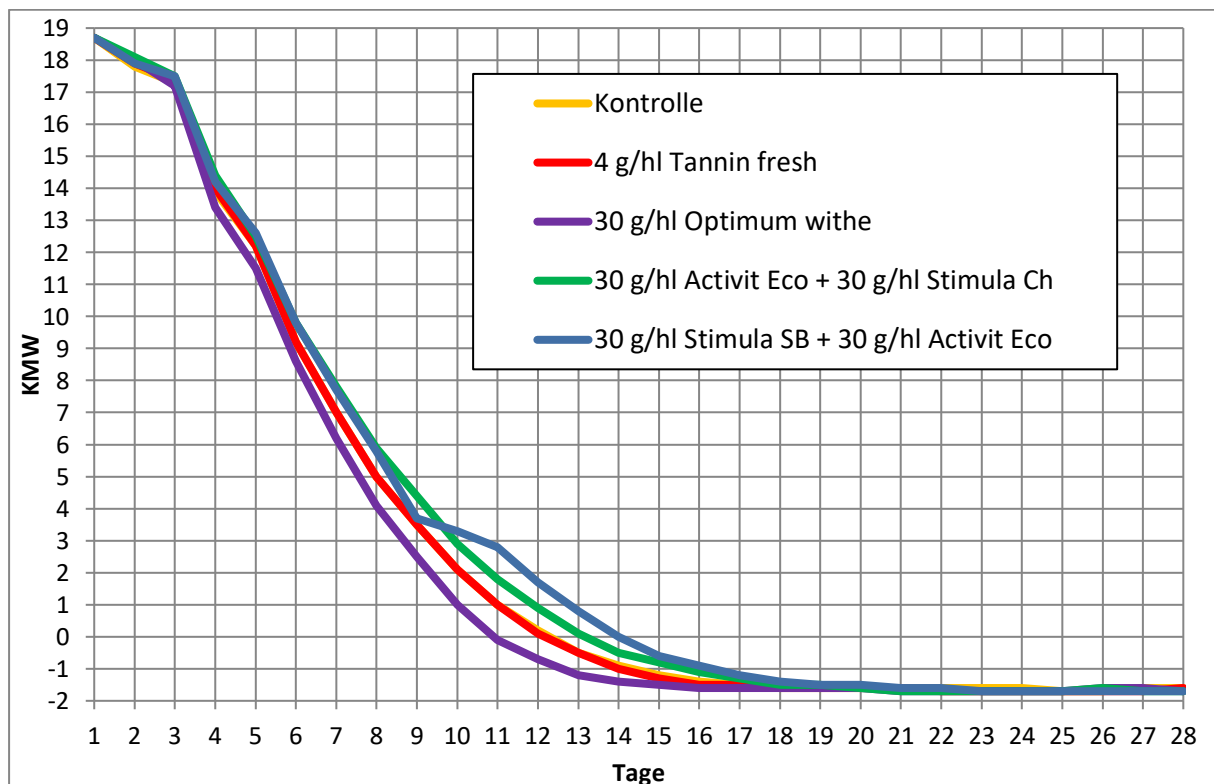
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

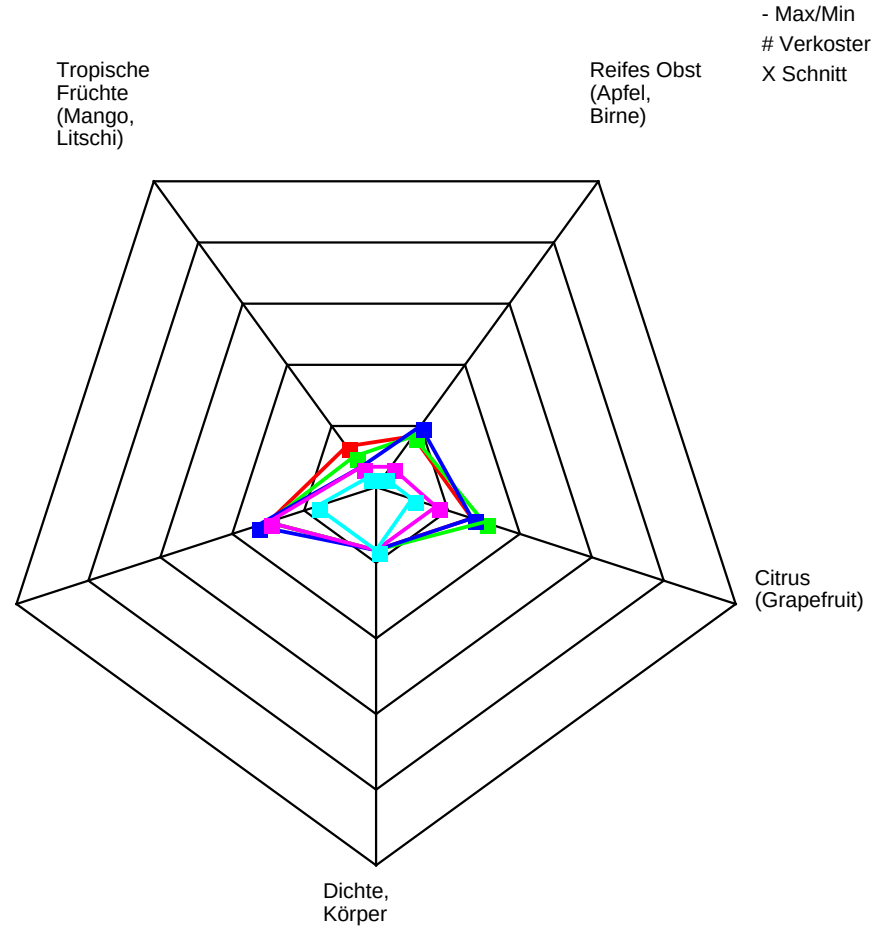
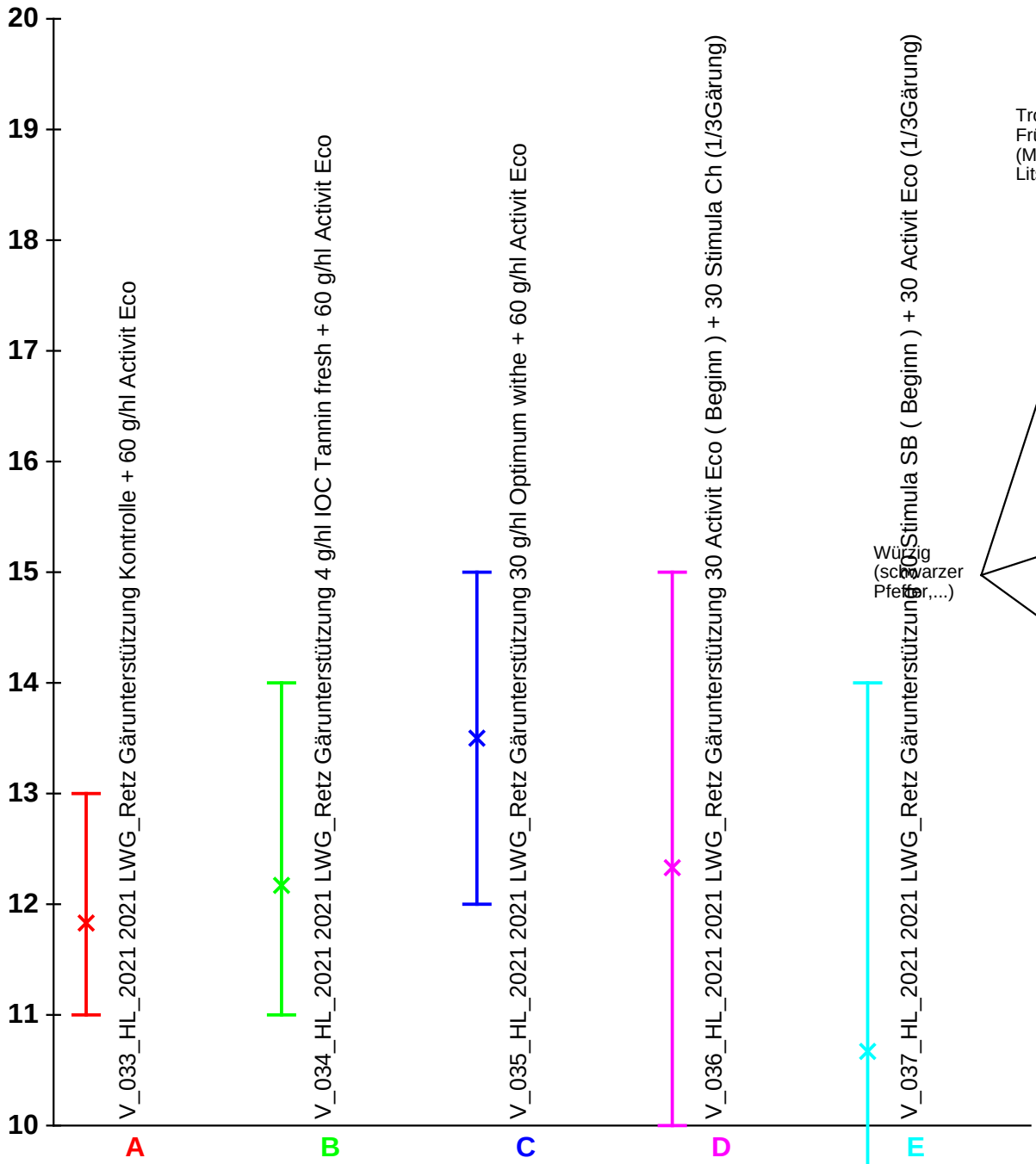
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	23 Tage	13,0 %	1,1 g/l	7,9 g/l	3,09	3,6	3,3
Variante 2	23 Tage	13,1 %	1,0 g/l	7,8 g/l	3,08	3,6	3,3
Variante 3	21 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,9 g/l	3,09	3,6	3,3
Variante 4	26 Tage	13,2 %	1,0 g/l	7,8 g/l	3,12	3,6	3,4
Variante 5	28 Tage	13,1%	1,0 g/l	7,8 g/l	3,12	3,5	3,4

Gärverlauf KMW



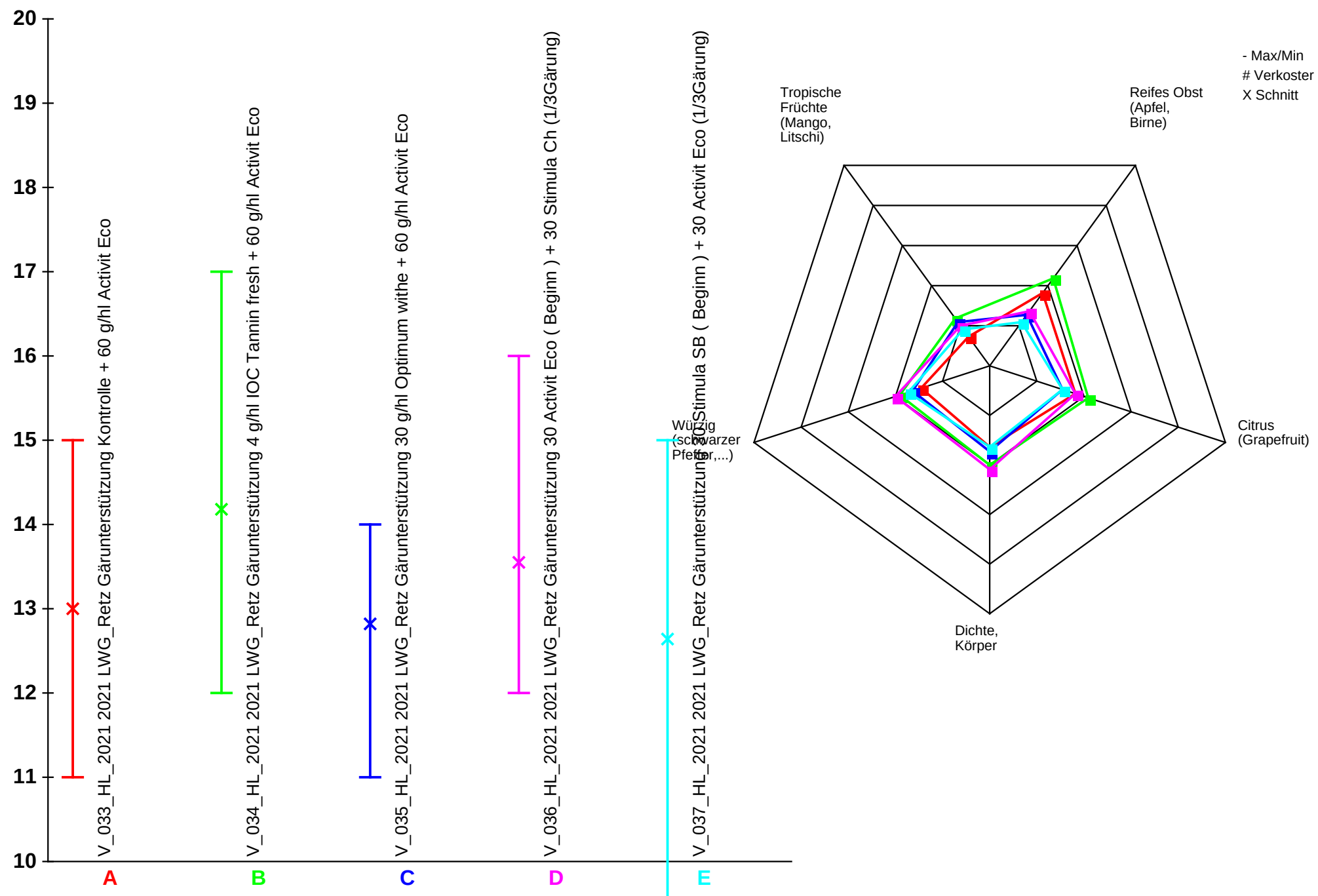
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2021

Bearbeiter

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

Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner verschiedener Mostgradation, Lesetermin und Weingartenalter in Blickrichtung Weinviertel DAC
Vergoren mit der vom Hefehersteller empfohlenen Gärtemperatur
Variante 1 leicht: Altenberg Kreuz 18,0° KMW – Pflanzjahr 1998
Variante 2 kräftig: Altenberg Kreuz 19,4° KMW – Pflanzjahr 2008

Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1998	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 27.09.2021		
pH Wert: 3,26	Säure 9,5 g/l	18,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin FastFlow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorbinsäure
45 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		Entsäuerung auf 8,0 g/l
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Erbslöh Hefen: 30 g/hl Vitaferm ultra (Gärbeginn) und 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Preziso Hefen: 2x 30 g/hl Preziso Plus B		
IOC Hefen: 2x 30 g/hl Activit Eco		
Laffort Hefen: 30 g/hl Vitaferm ultra (Gärbeginn) und 1x 40 g/hl NutriStart Arom (Gärung)		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm Freddo	16° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Var 5	Versuchsthiolehefe	18° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm X thiol	17° C Gärtemperatur
Var 7	Preziso Arom C	17° C Gärtemperatur
Var 8	Preziso Weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Var 9	Lalvin Sauvvy	15° C Gärtemperatur
Var 10	Lalvin MSB	16° C Gärtemperatur
Var 11	Uvaferm Exence	16° C Gärtemperatur
Var 12	IOC Revelation Thiols	17° C Gärtemperatur
Var 13	Zymaflore Delta	19° C Gärtemperatur
Var 14	Zymaflore X Arom	18° C Gärtemperatur

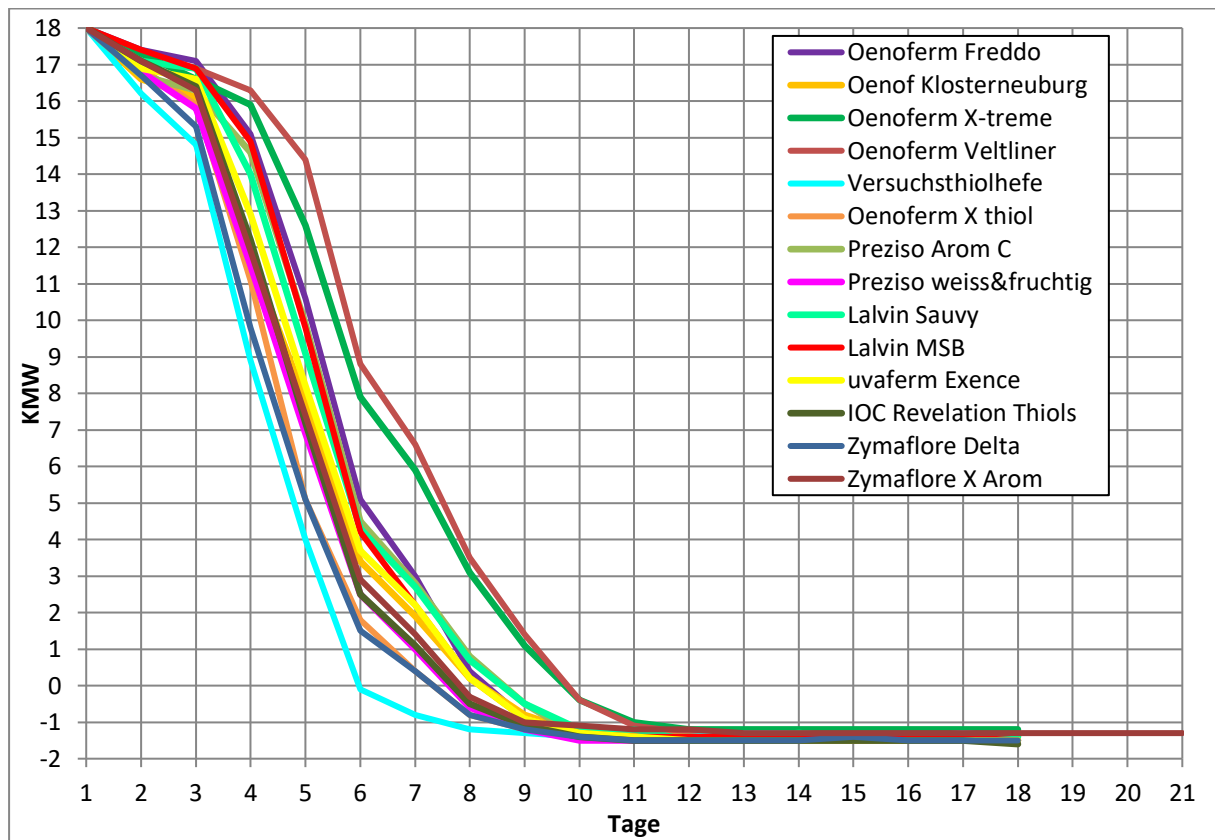
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.
Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: PlusB
IOC: Activit Eco Laffort: NutriStart Arom
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Oenoferm Xtreme wurde im Wein auf 7,6 g/l entsäuert.
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.

Weinwerte vor Entsäuerung

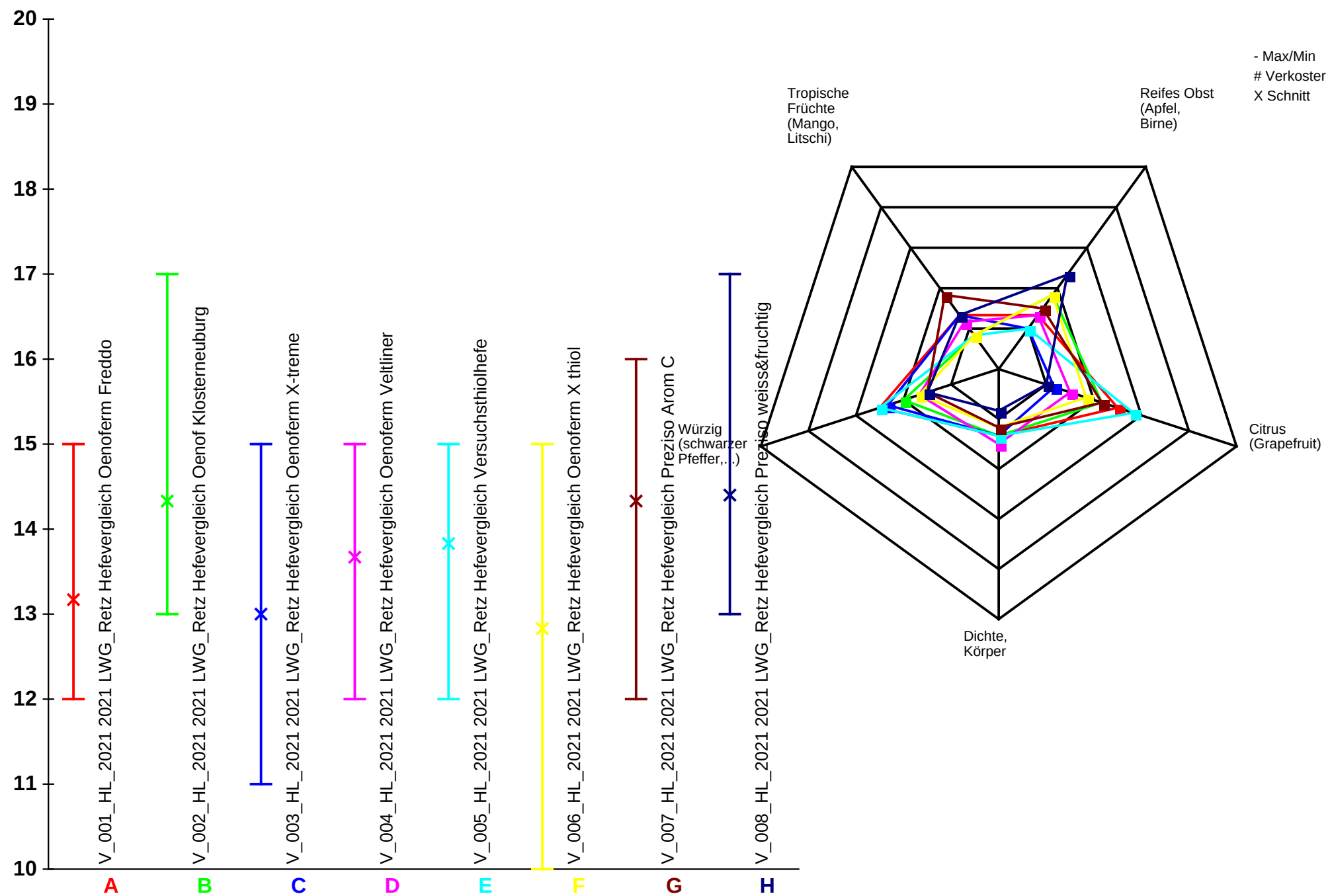
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	16 Tage	12,4 %	1,2 g/l	7,5 g/l	3,26	2,9	3,9
Oenoferm Klosterneuburg	17 Tage	12,4 %	1,1 g/l	7,4 g/l	3,26	2,7	4,1
Oenoferm X treme	17 Tage	12,2 %	1,2 g/l	8,1 g/l	3,23	2,9	4,5
Oenoferm Veltliner	18 Tage	12,4 %	1,1 g/l	7,6 g/l	3,30	2,8	4,3
Versuchsthiolehefe	15 Tage	12,5 %	1,0 g/l	7,4 g/l	3,27	2,6	4,3
Oenoferm X thiol	17 Tage	12,4 %	1,0 g/l	7,6 g/l	3,25	2,7	4,3
Preziso Arom C	18 Tage	12,6 %	0,9 g/l	7,1 g/l	3,32	2,6	4,4
Preziso Weiss&fruchtig	15 Tage	12,6 %	1,0 g/l	7,2 g/l	3,32	2,6	4,6
Lalvin Sauvvy	17 Tage	12,5 %	0,9 g/l	7,2 g/l	3,35	2,6	4,5
Lalvin MSB	16 Tage	12,4 %	1,1 g/l	7,5 g/l	3,34	2,7	4,5
Uvaferm Exence	17 Tage	12,5 %	0,8 g/l	7,0 g/l	3,34	2,7	4,4
IOC Revelation Thiols	16 Tage	12,6 %	0,9 g/l	6,8 g/l	3,32	2,5	4,3
Zymaflore Delta	18 Tage	12,5%	1,1 g/l	7,4 g/l	3,34	2,6	4,6
Zymaflore X Arom	18 Tage	12,4%	0,9 g/l	7,7 g/l	3,28	2,5	4,6

Gärverlauf KMW



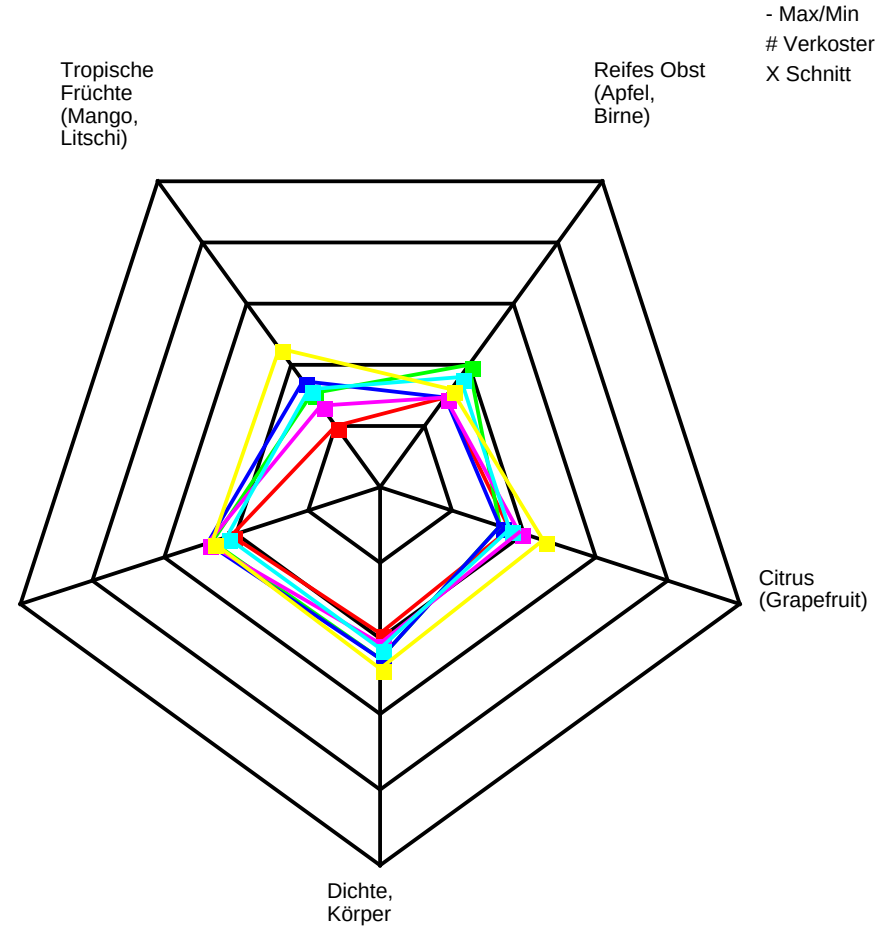
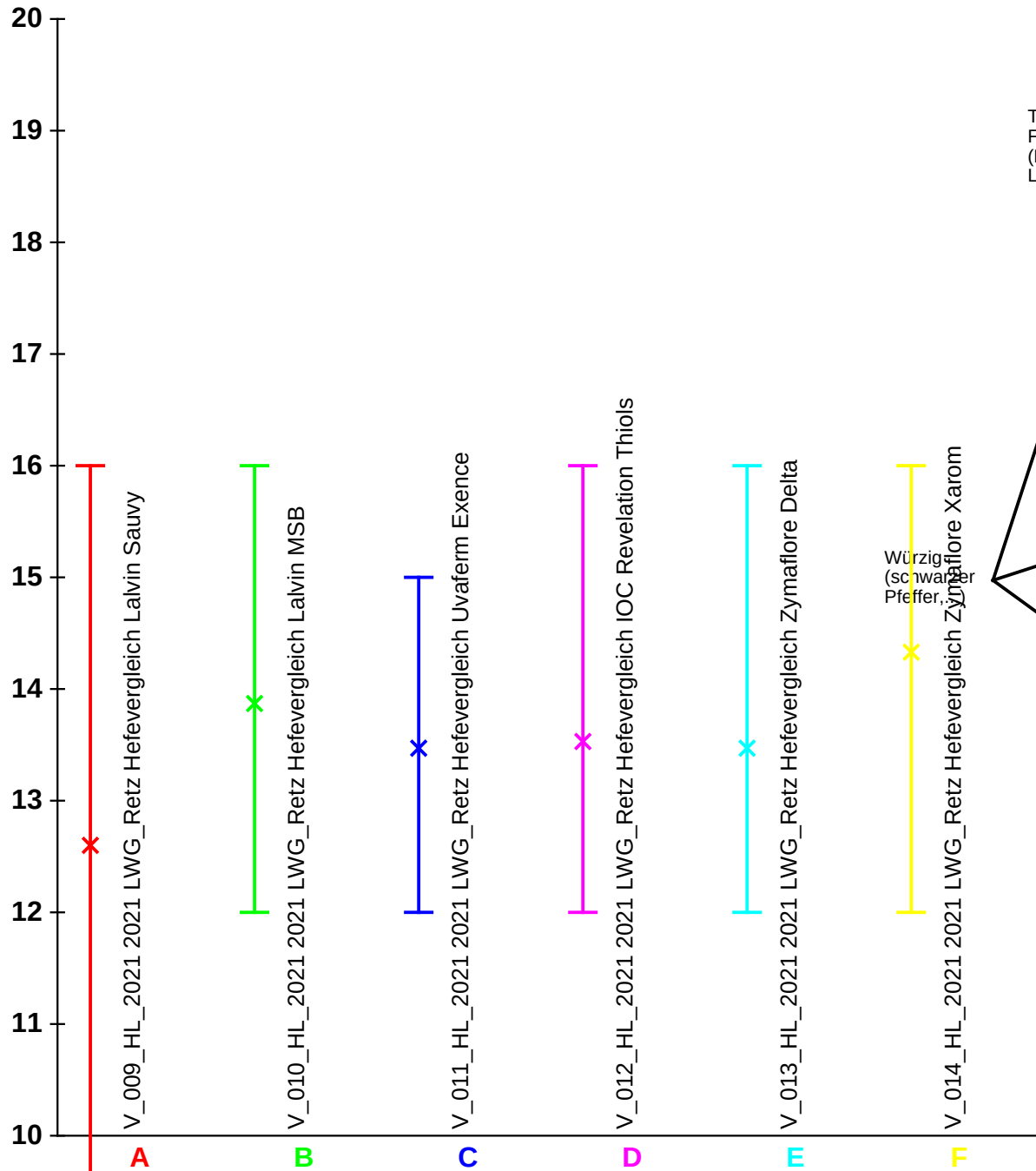
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



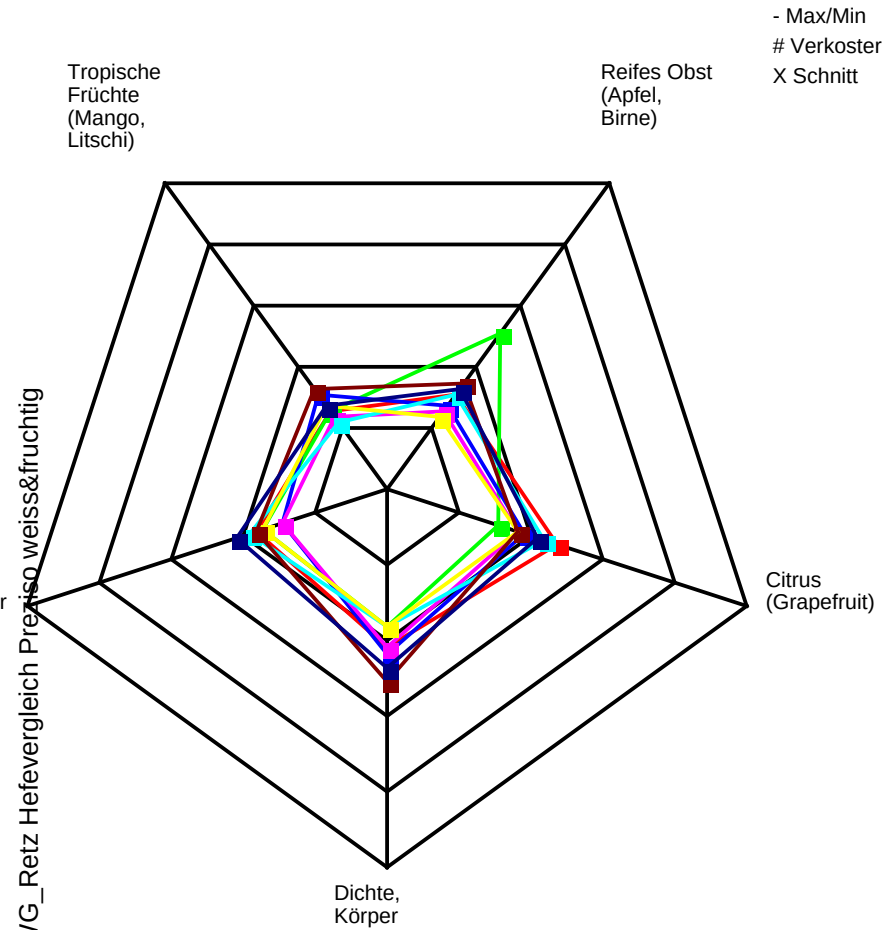
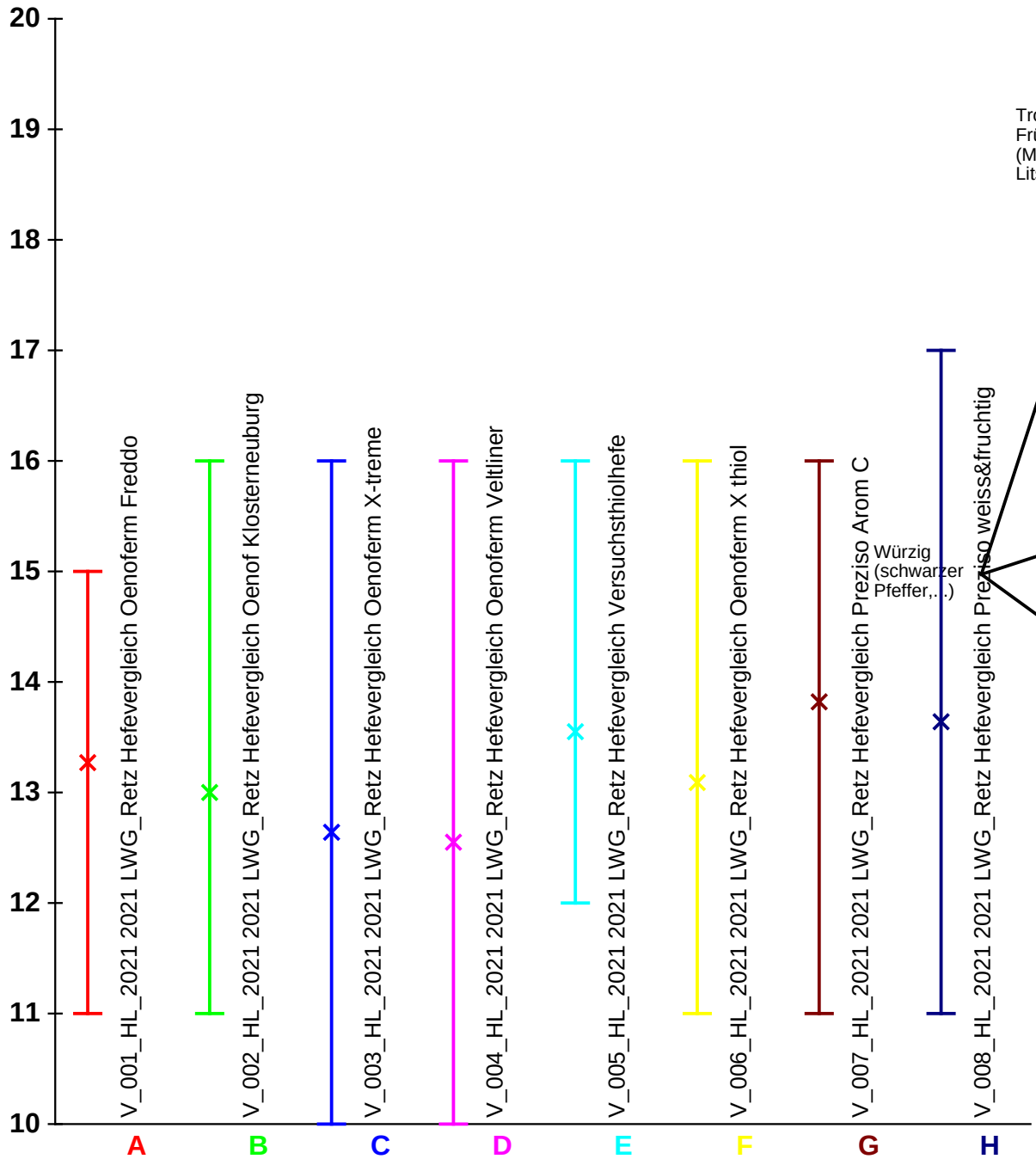
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022

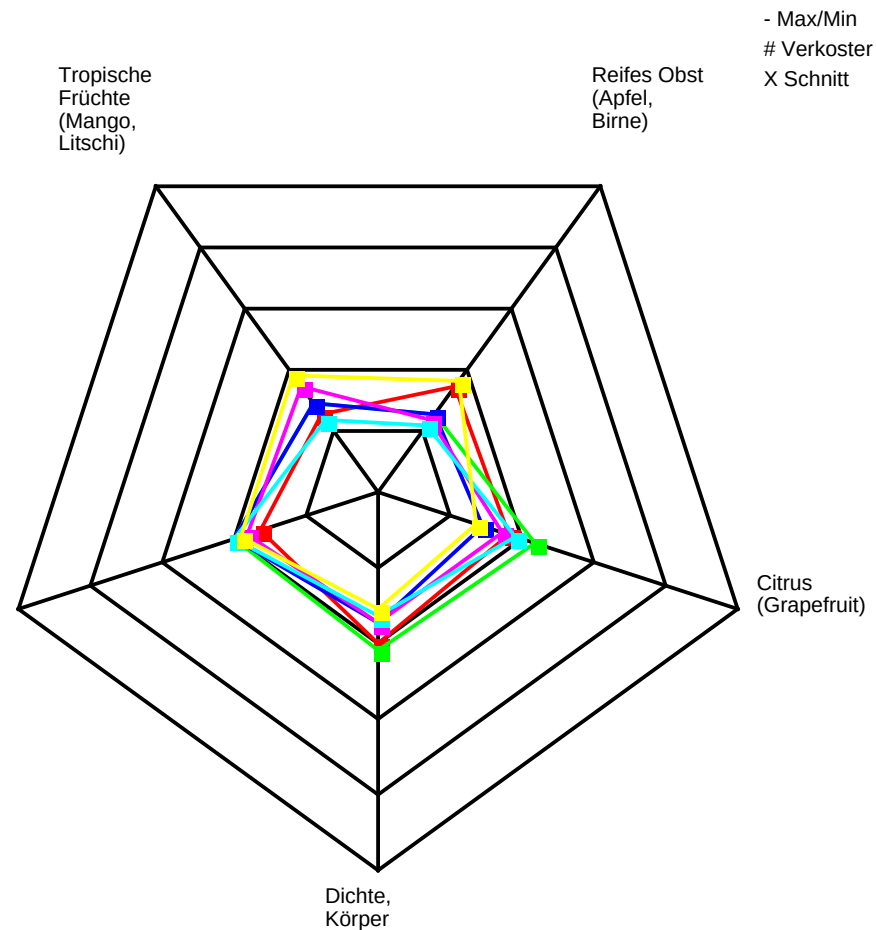


Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Versuchsweinverkostung Juni 2022



Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2021

Bearbeiter

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

Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner verschiedener Mostgradation, Lesetermin und Weingartenalter in Blickrichtung Weinviertel DAC
Vergoren mit der vom Hefehersteller empfohlenen Gärtemperatur
Variante 1 leicht: Altenberg Kreuz 18,0° KMW – Pflanzjahr 1998
Variante 2 kräftig: Altenberg Kreuz 19,4° KMW – Pflanzjahr 2008

Variante 2 – kräftig

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 13.10.2021		
pH Wert: 3,33	Säure 7,1 g/l	19,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 Std Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Frio DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Erbslöh Hefen: 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe und		
7 Teilgaben von je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Preziso Hefen: 2x 30 g/hl Preziso Plus B		
IOC Hefen: 2x 30 g/hl Activit Eco		
Laffort Hefen: 30 g/hl Vitaferm ultra und 1x 30 g/hl NutriStart Arom		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Freddo	16° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm X thiol	17° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Rheingau	19° C Gärtemperatur
Var 6	Versuchsthiolehefe	17° C Gärtemperatur
Var 7	Versuchsthiolehefe	20° C Gärtemperatur
Var 8	Zymaflore VL 1	18°C Gärtemperatur
Var 9	Preziso Weiss&komplex	18° C Gärtemperatur
Var 10	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Var 11	Filtraferm Expression	18° C Gärtemperatur
Var 12	Lalvin MSB	18° C Gärtemperatur

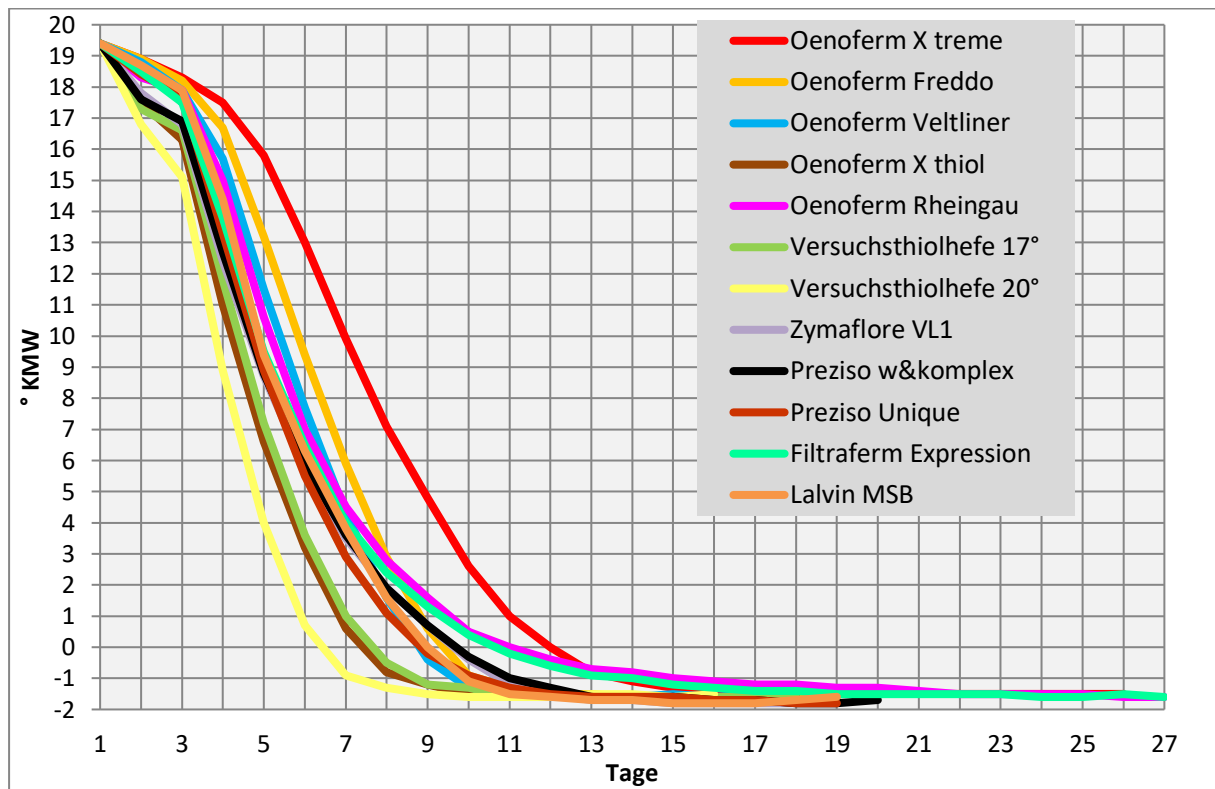
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten. Rehydriert wurden die Hefen von Erbslöh, Preziso und Laffort mit VitaDrive, IOC Hefen mit GoFerm.
Nährstoffgaben in die Gärung:
Erbslöh: Vitaferm ultra und Vitamon Liquid
Preziso: PlusB
IOC: Activit Eco
Laffort: Vitaferm ultra und NutriStart Arom
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Oenoferm Xtreme wurde im Wein auf 7,6 g/l entsäuert.
Bei Oenoferm Rheingau erfolgte ein spontaner BSA.
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.

Weinwerte vor Entsäuerung

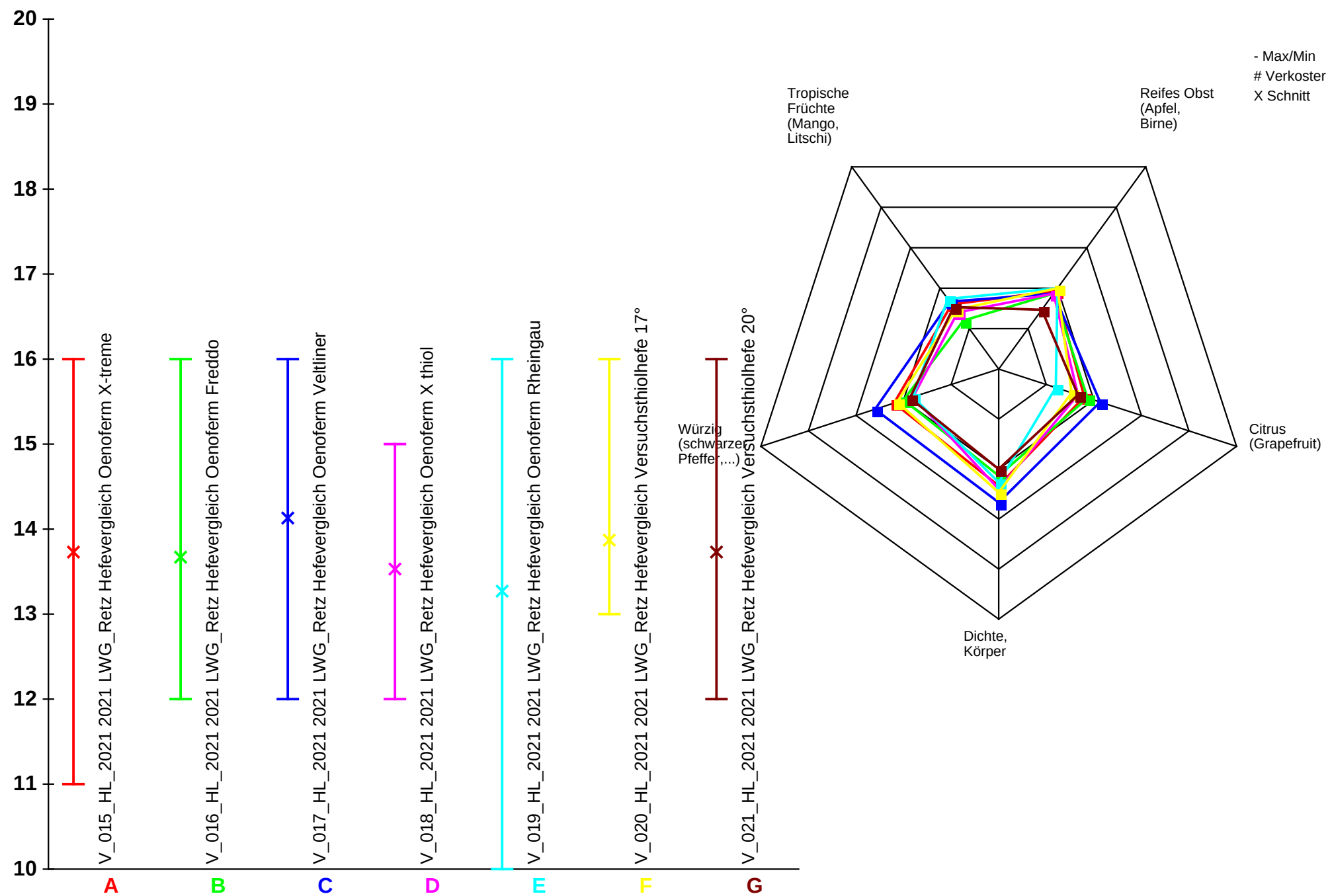
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	22 Tage	13,4 %	1,4 g/l	7,8 g/l	3,20	3,5	3,5
Oenoferm Freddo	19 Tage	13,5 %	1,0 g/l	7,2 g/l	3,20	3,3	3,1
Oenoferm Veltliner	18 Tage	13,5 %	1,2 g/l	7,4 g/l	3,21	3,3	3,3
Oenoferm X thiol	17 Tage	13,4%	1,0 g/l	7,4 g/l	3,17	3,2	3,3
Oenoferm Rheingau	27 Tage	13,4 %	2,3 g/l	5,9 g/l	3,44	3,4	0,3
Versuchsthiolehefe 17°	16 Tage	13,4 %	1,0 g/l	7,4 g/l	3,13	3,4	3,1
Versuchsthiolehefe 20°	15 Tage	13,4 %	1,0 g/l	7,3 g/l	3,16	3,2	3,1
Zymaflore VL 1	19 Tage	13,7 %	1,0 g/l	6,8 g/l	3,27	3,0	3,5
Preziso Weiss&komplex	20 Tage	13,6 %	0,9 g/l	7,2 g/l	3,23	3,0	3,6
Preziso Unique	19 Tage	13,6 %	2,0 g/l	6,8 g/l	3,23	3,1	3,1
Filtraferm Expression	24 Tage	13,4 %	1,9 g/l	7,1 g/l	3,24	3,0	3,6
Lalvin MSB	18 Tage	13,5 %	1,2 g/l	6,9 g/l	3,28	3,2	3,2

Gärverlauf KMW



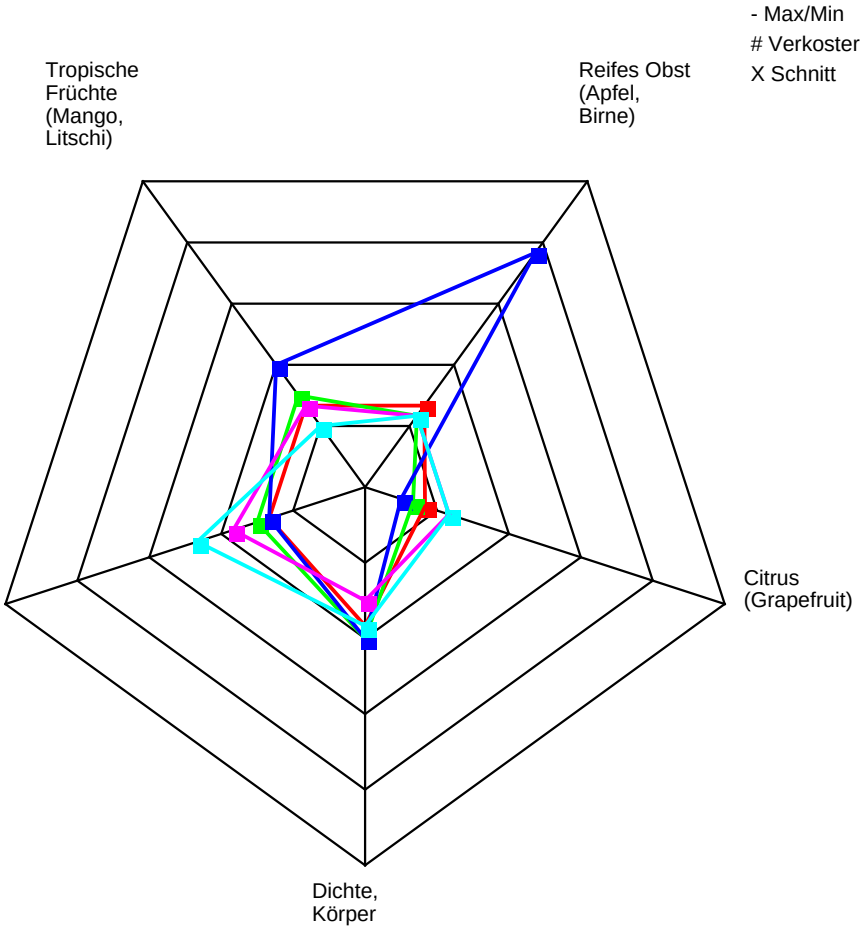
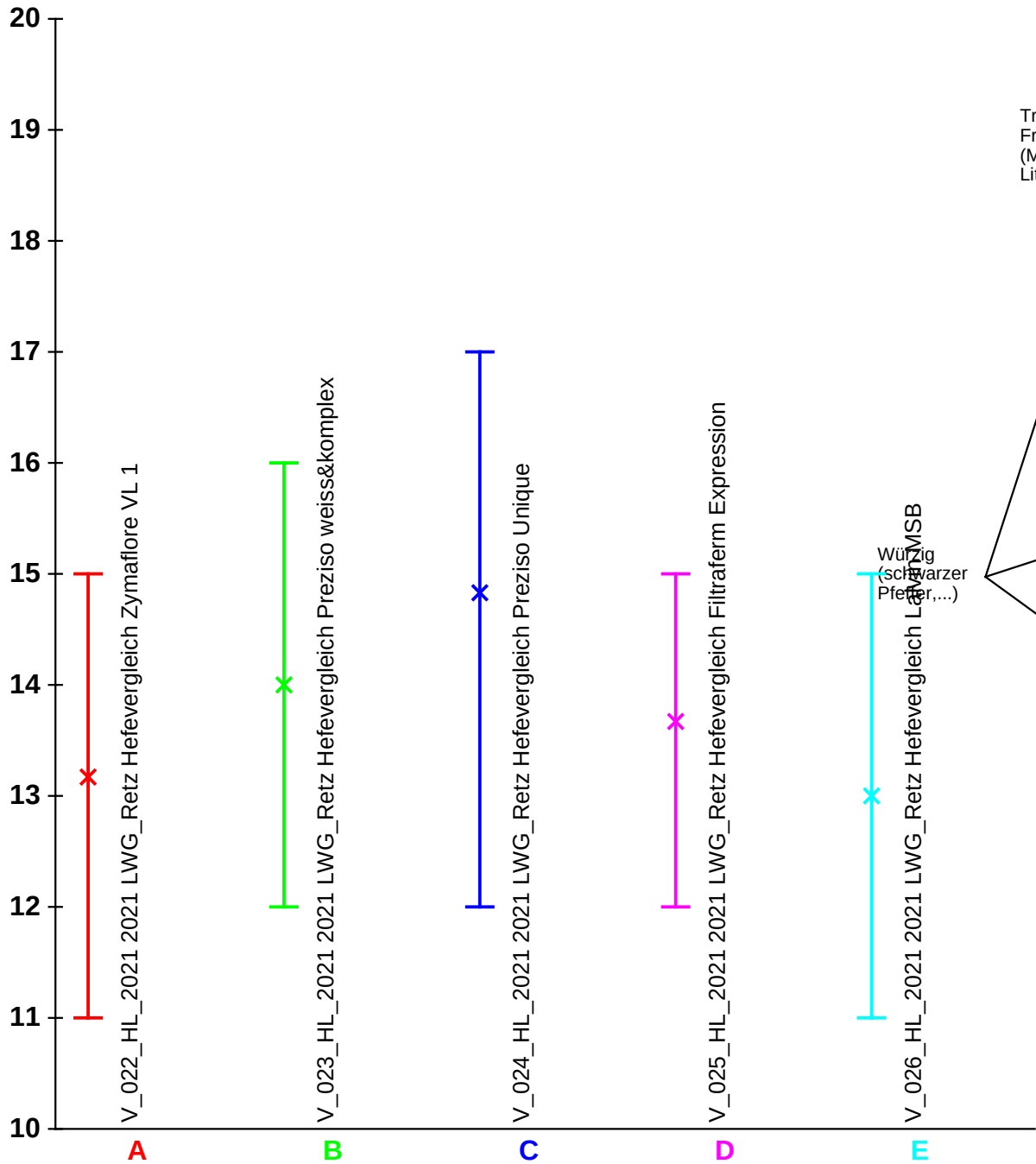
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



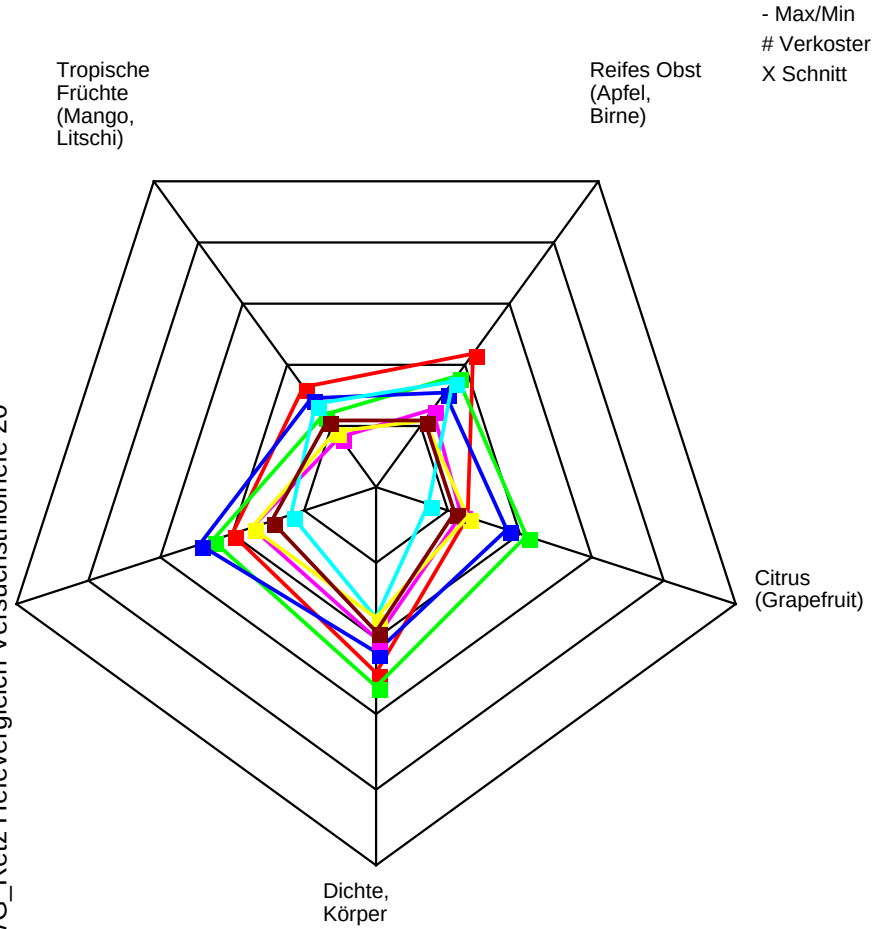
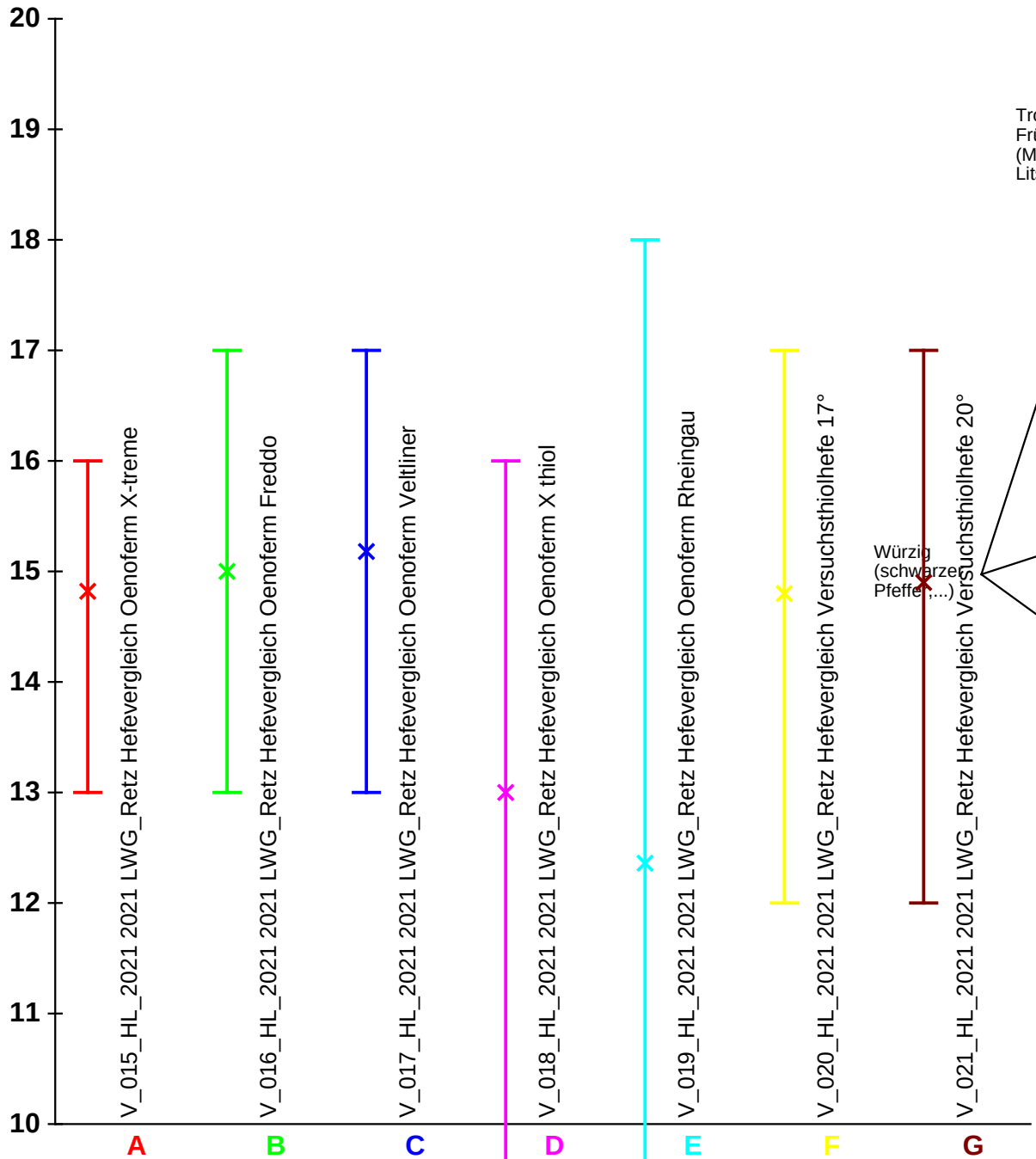
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



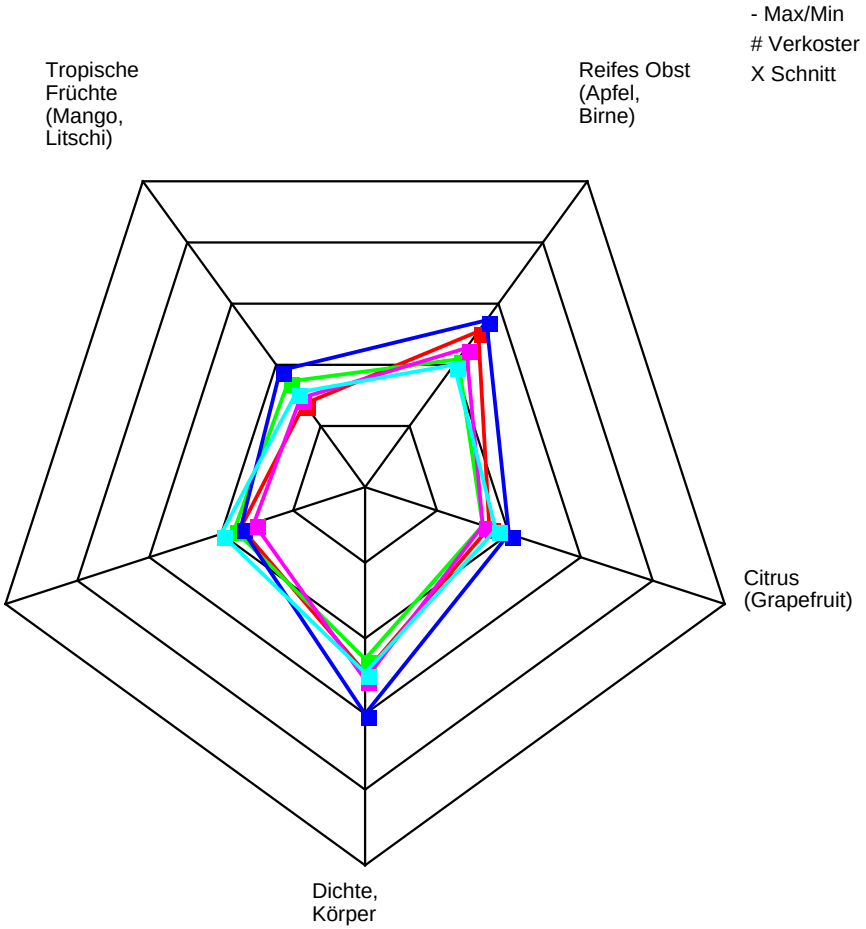
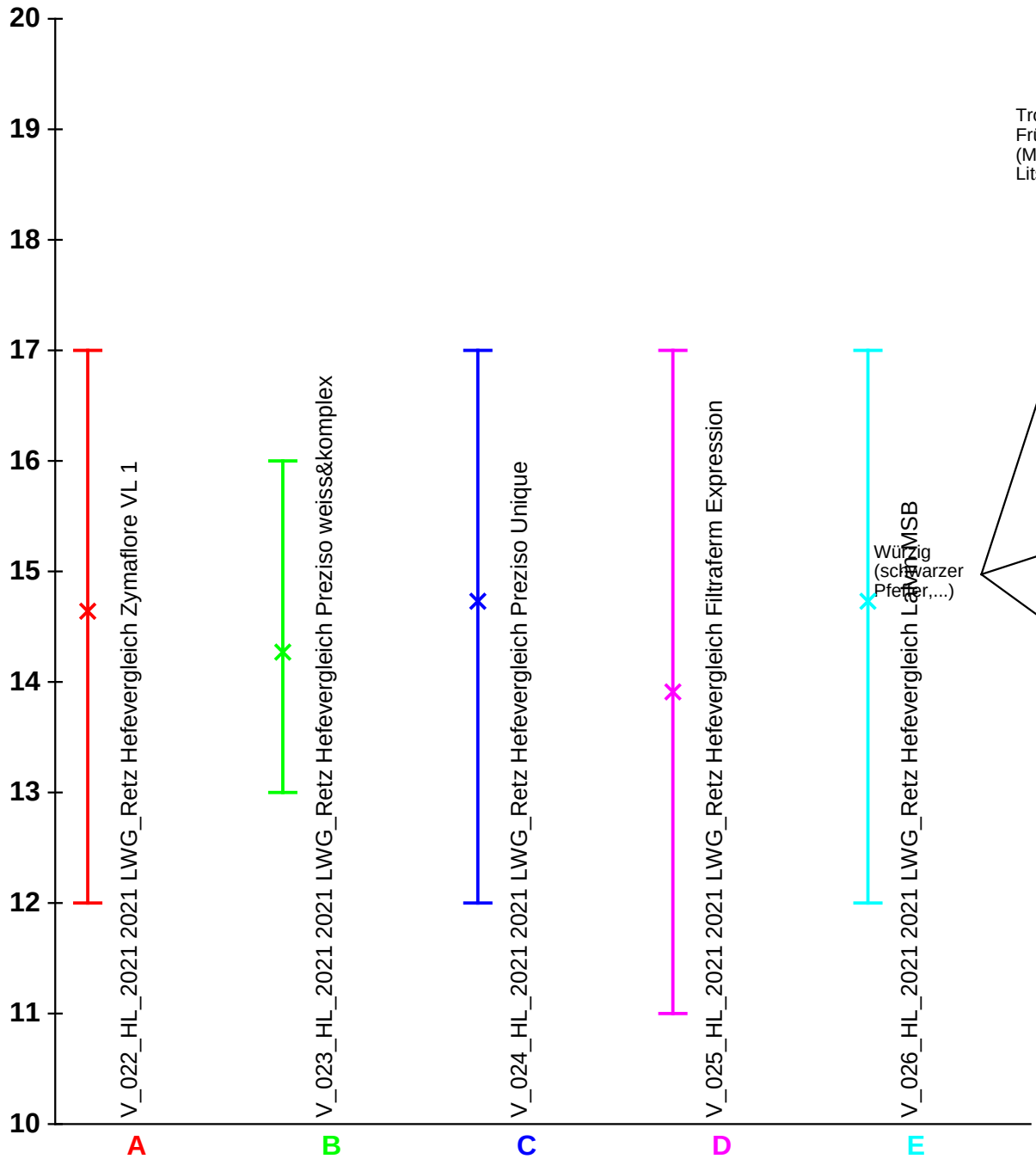
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Hefevergleich bei Grüner Veltliner 2021

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen und Gärtemperaturen bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 29.09.2021	Hefeverfügbare Stickstoff: 125	
pH Wert: 3,21	Säure 8,5 g/l	18,7° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	

Variante 1	Versuchsthiolhefe – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Versuchsthiolhefe – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Versuchsthiolhefe – 21° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Zymaflore X5 – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 50 g/hl Nutristart Arom in die Gärung
Variante 5	Zymaflore XArom – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 50 g/hl Nutristart Arom 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.

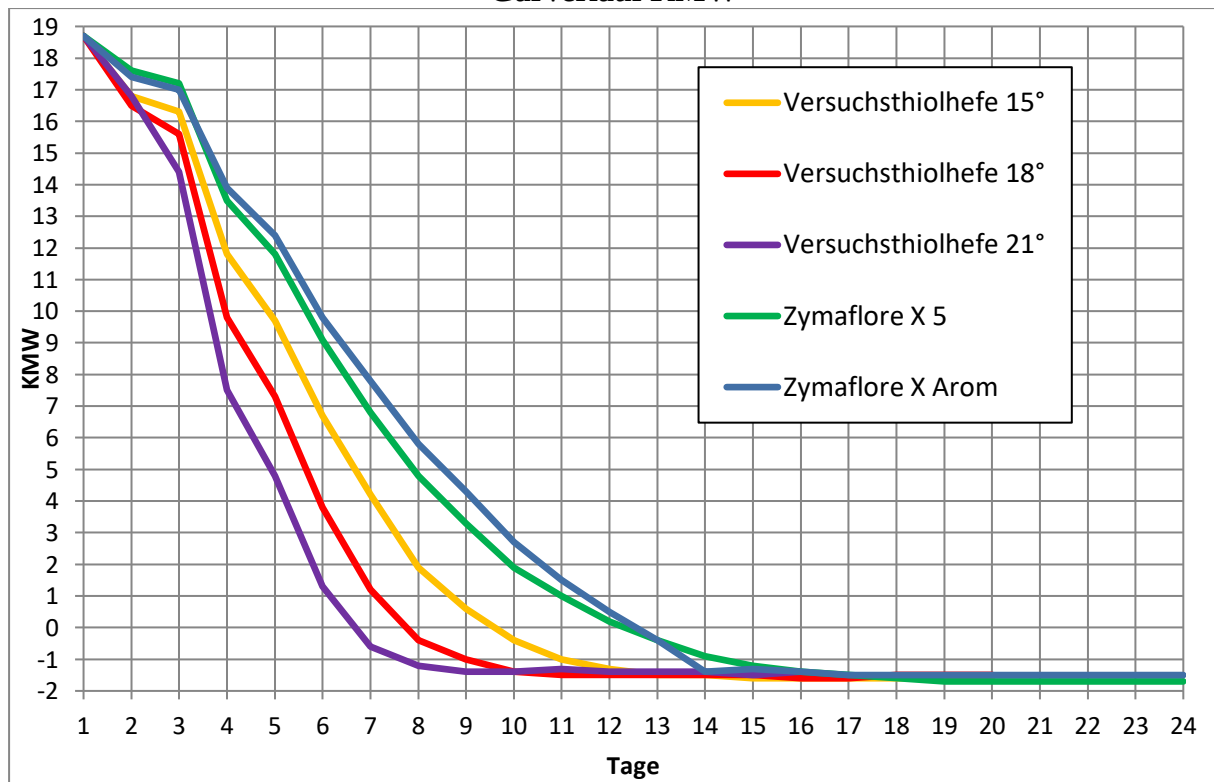
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Weine wurden auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

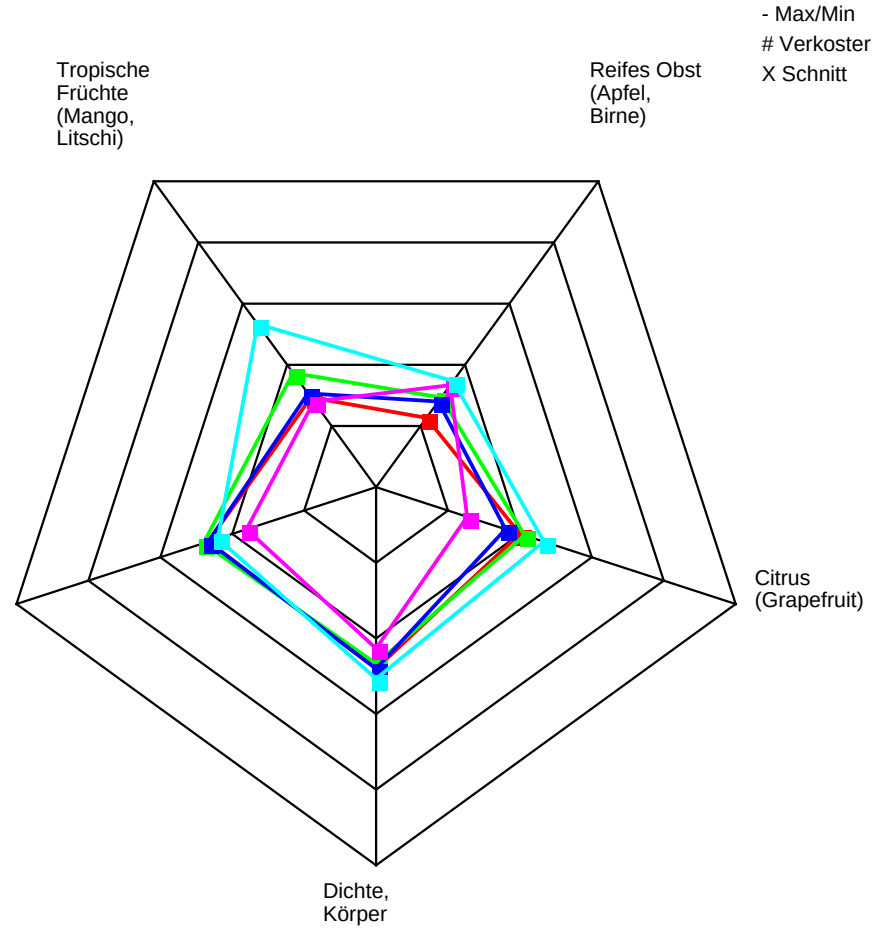
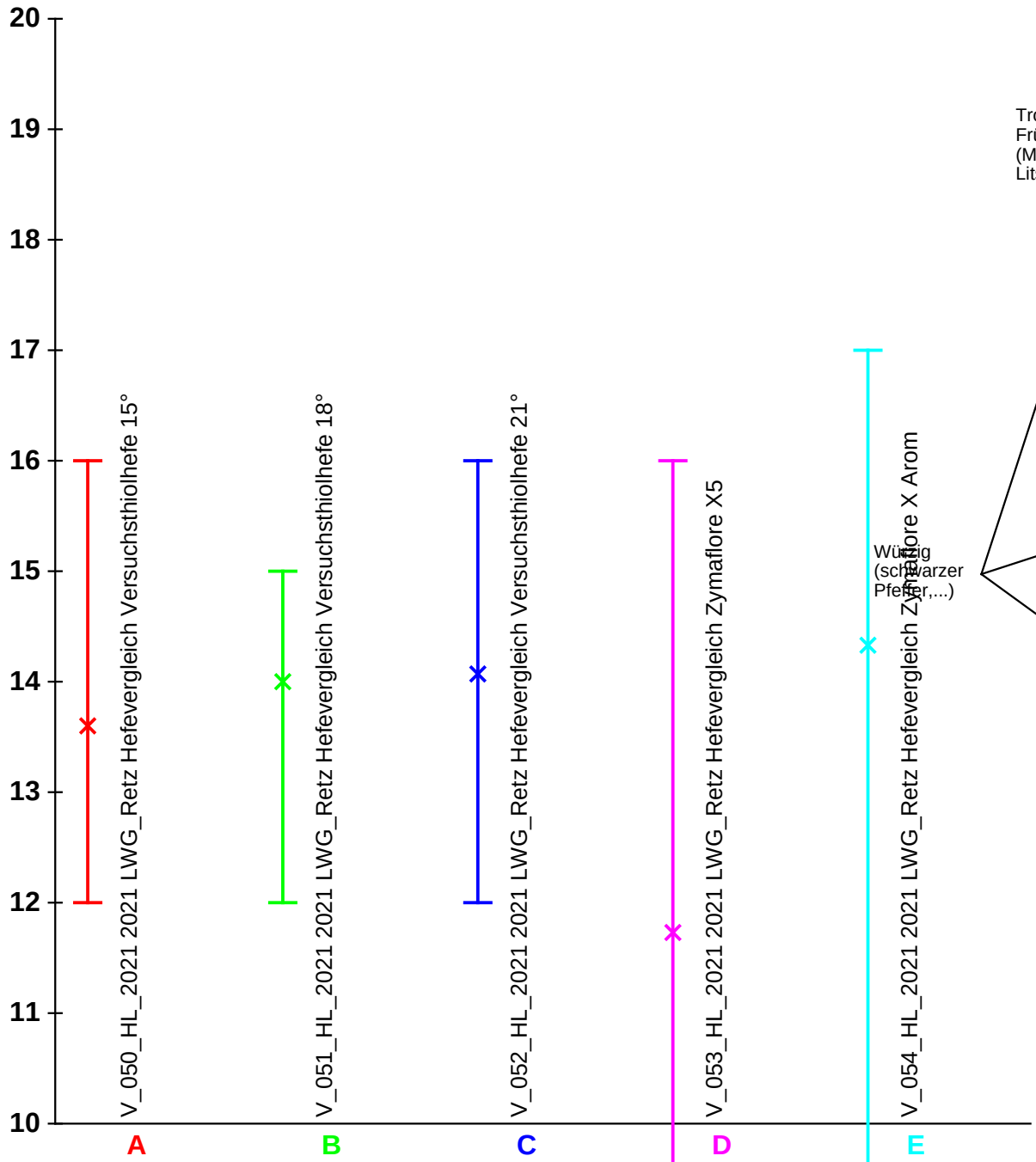
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Versuchsthiolehe 15°C	20 Tage	13,2 %	0,1 g/l	8,3 g/l	2,92	3,8	3,1
Versuchsthiolehe 18°C	16 Tage	13,1 %	0 g/l	8,2 g/l	2,94	3,7	3,1
Versuchsthiolehe 21°C	14 Tage	13,0 %	0,1 g/l	8,3 g/l	2,97	3,6	3,0
Zymaflore X5	24 Tage	13,1 %	0 g/l	7,8 g/l	3,03	3,5	3,3
Zymaflore Xarom	22 Tage	13,0%	0,1 g/l	8,1 g/l	3,00	3,3	3,4

Gärverlauf KMW



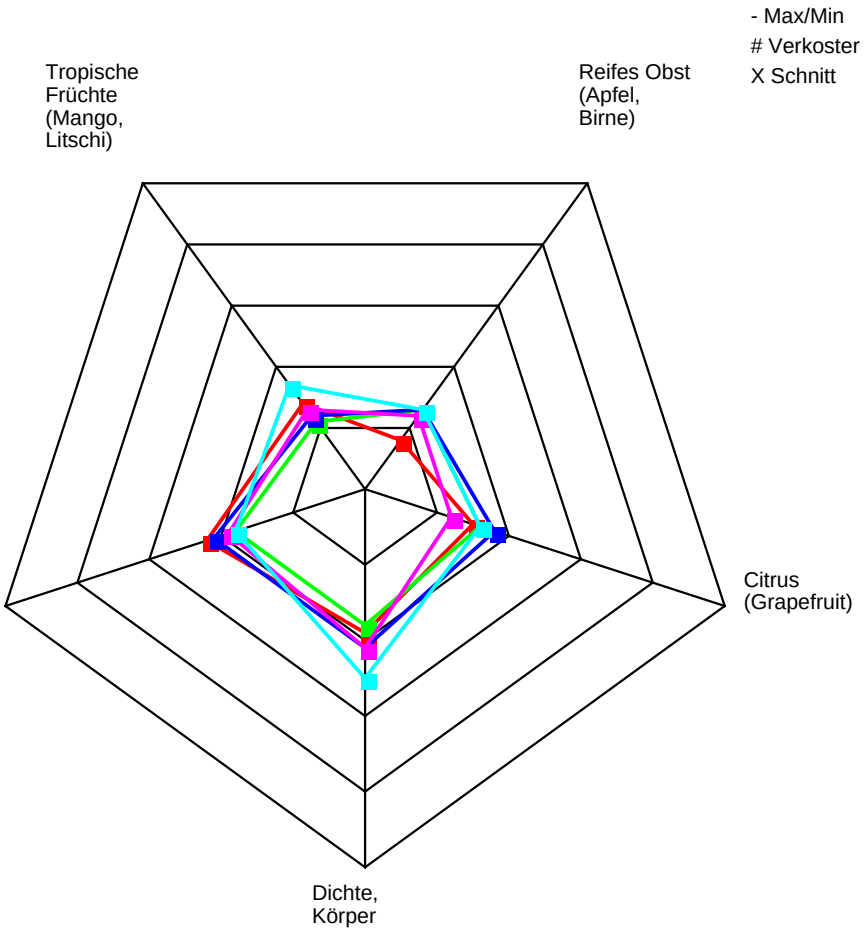
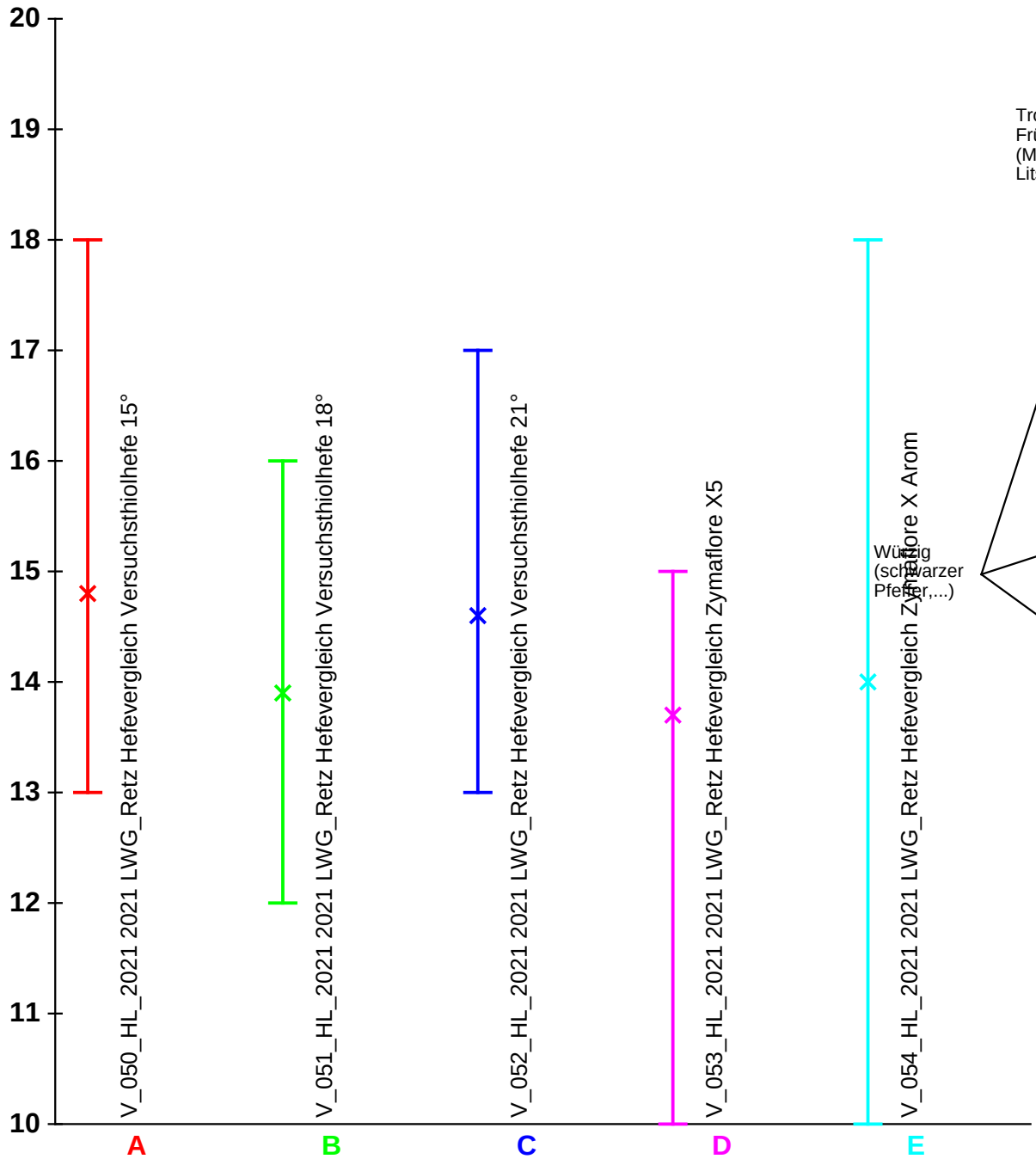
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Nährstoffe bei Grüner Veltliner 2021

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 29.09.2021	Hefeverfügbare Stickstoff: 125	
pH Wert: 3,21	Säure 8,5 g/l	18,7° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	
Vergoren bei 19° Celsius Gärtemperatur		
Alle Varianten rehydriert mit Go Ferm		

Variante 1	IOC B 3000 2 x 30 g/hl Activit Eco
Variante 2	Filtraferm Expression 2 x 30 g/hl Activit Eco
Variante 3	Lalvin W 15 2 x 30 g/hl Activit Eco
Variante 4	IOC B 3000 30 g/hl Stimula SB zu Gärbeginn 30 g/hl Activit Eco in die Gärung
Variante 5	Filtraferm Expression 30 g/hl Stimula SB zu Gärbeginn 30 g/hl Activit Eco in die Gärung
Variante 6	Lalvin W 15 30 g/hl Stimula SB zu Gärbeginn 30 g/hl Activit Eco 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.

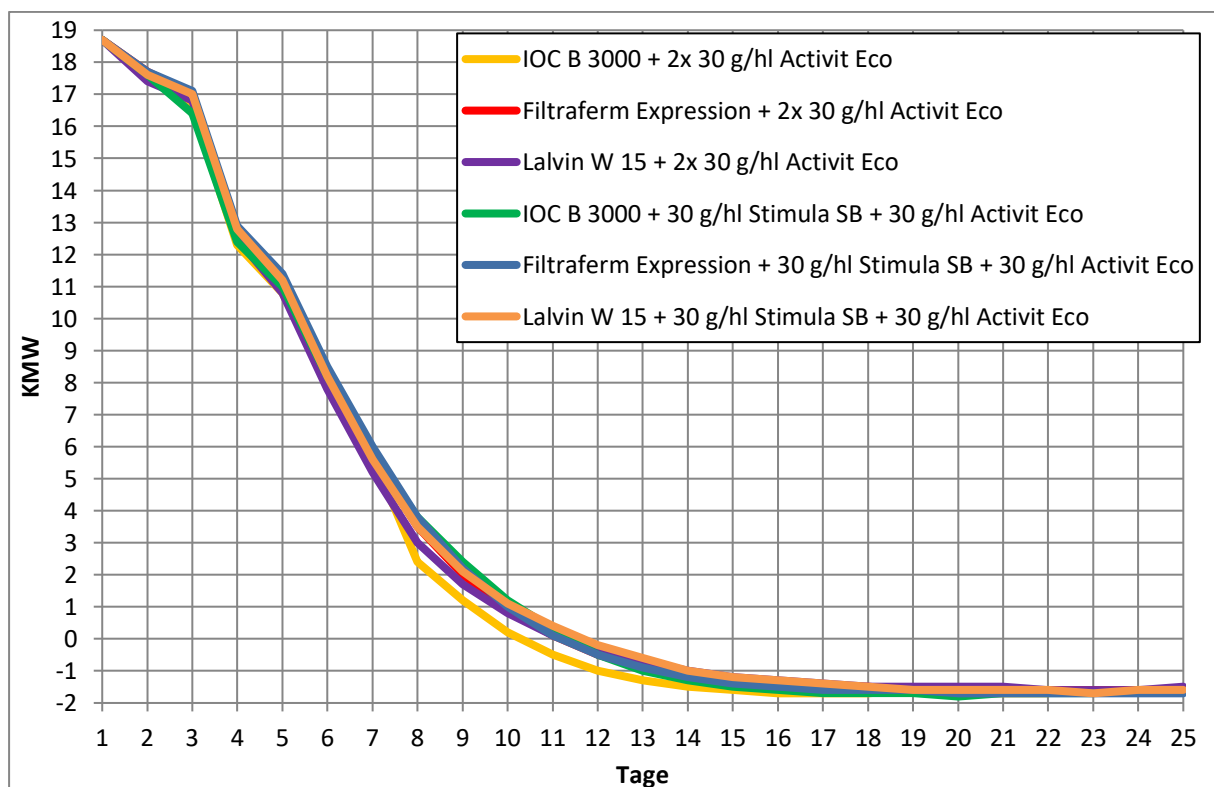
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Beide Filtraf. Expression und Lalvin W 15 Varianten wurden auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

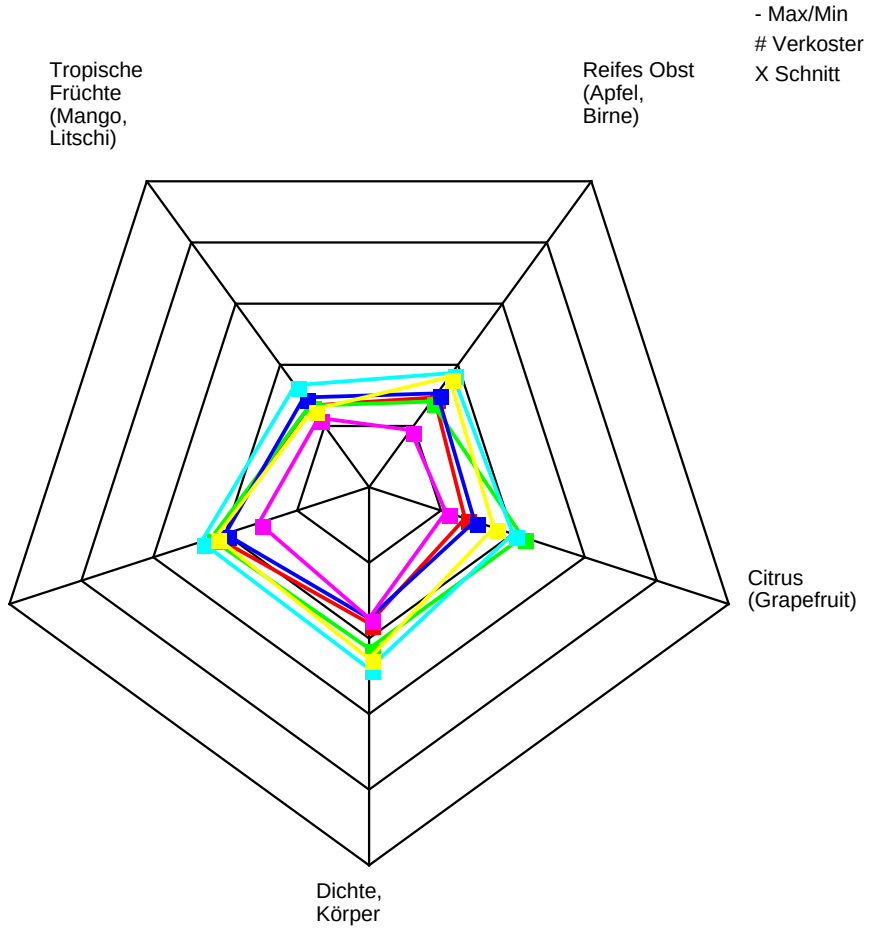
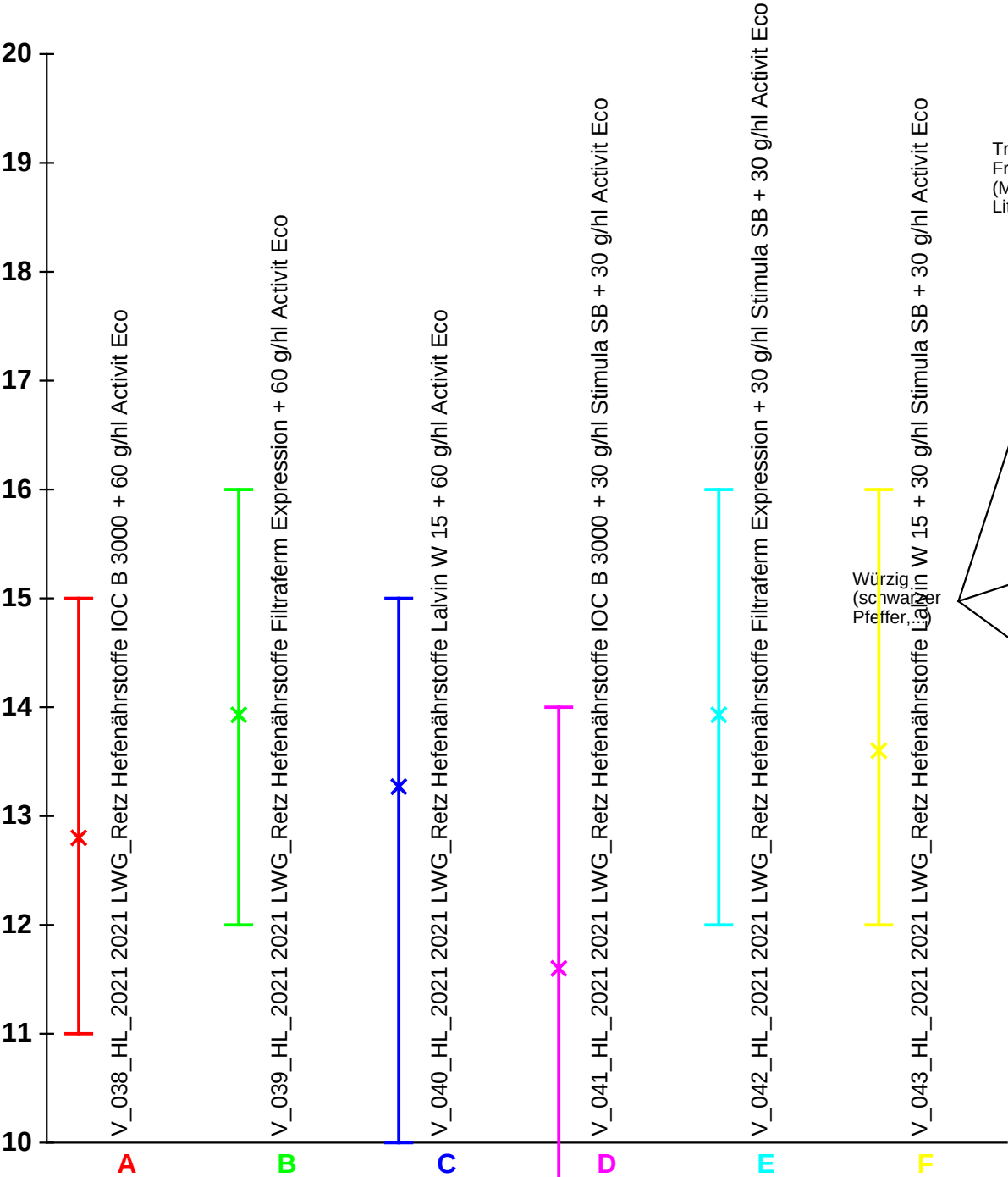
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
IOC B 3000	21 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,6 g/l	3,09	3,5	3,2
Filtra Expression	24 Tage	13,0 %	1,0 g/l	7,9 g/l	3,05	3,4	3,5
Lalvin W15	23 Tage	13,0 %	1,3 g/l	8,3 g/l	3,03	3,6	3,3
IOC B 3000 + Stimula SB	22 Tage	13,1 %	0,7 g/l	7,6 g/l	3,09	3,5	3,1
Filtra Expression + Stimula SB	25 Tage	13,1%	0,9 g/l	7,9 g/l	3,08	3,4	3,4
Lalvin W 15 + Stimula SB	24 Tage	13,1%	0,8 g/l	8,2 g/l	3,08	3,5	3,5

Gärverlauf KMW



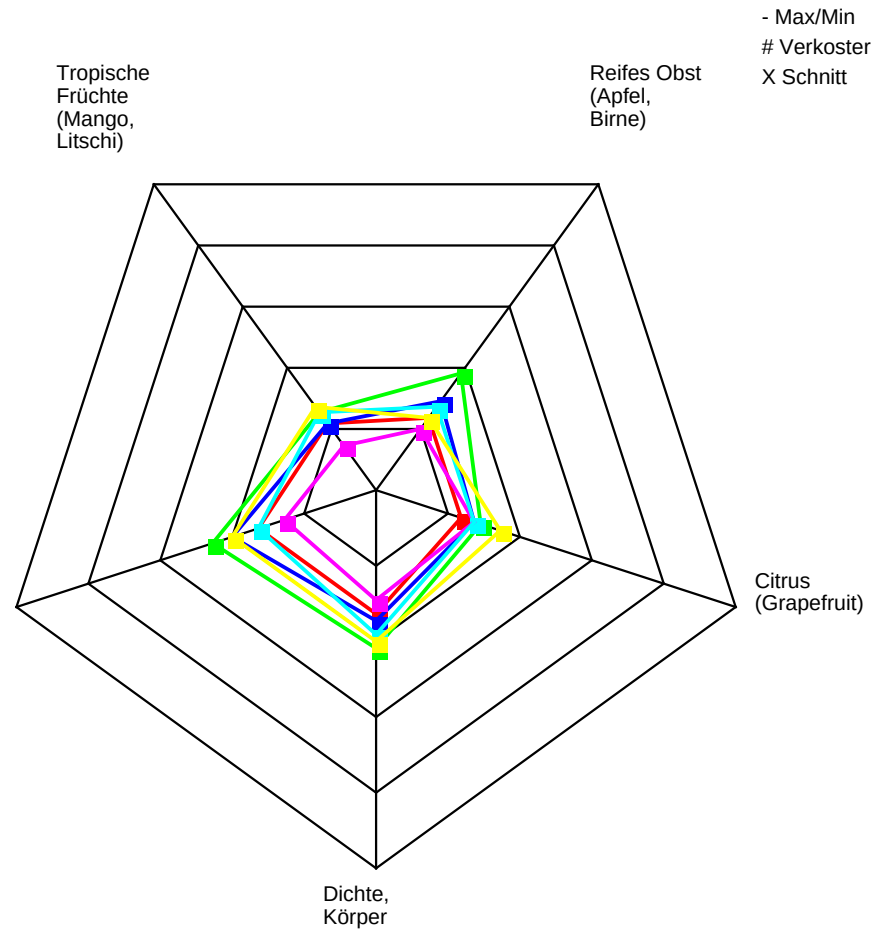
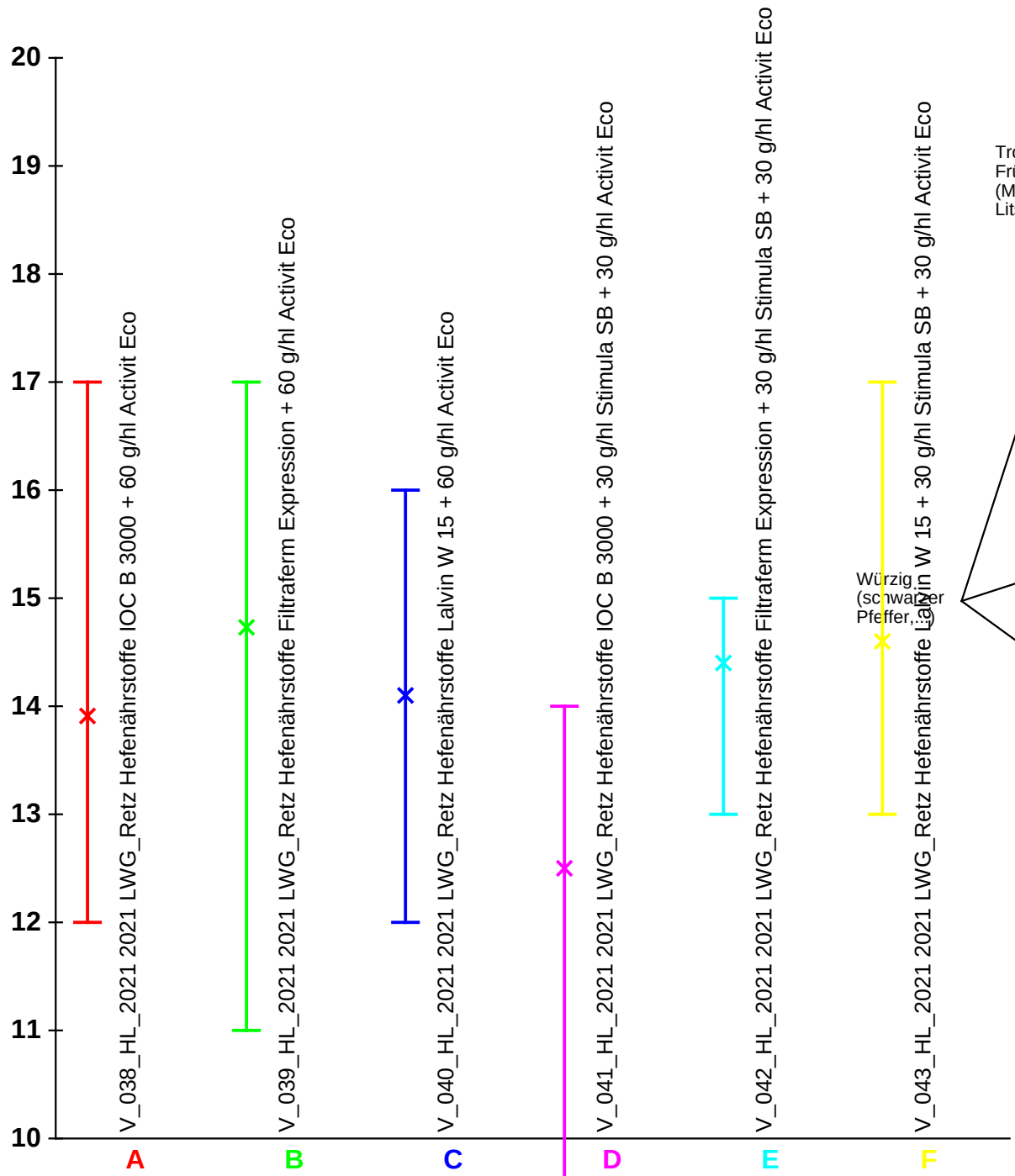
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



PIWI Weisswein 2021

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener PIWI Weissweinsorten

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 22.09.2021	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	
Variante 2	
Variante 3	
Variante 4	
Variante 5	
Variante 6	Donauriesling

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	1,69	21,0°	3,06	11,1 g/l
Variante 2	2,56	17,7°	2,98	12,5 g/l
Variante 3	2,96	18,4°	3,06	13,0 g/l
Variante 4	1,91	17,8°	2,94	15,5 g/l
Variante 5	2,50	22,6°	3,06	11,3 g/l
Var 6 - Donauriesling	2,00	20,3°	3,03	13,0 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO ₂ in den Most	
100 ml/hl Mostgelatine DF	150 g/hl FermoBent	Mostentsäuerung auf 9,5 g/l
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn und 3x 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.

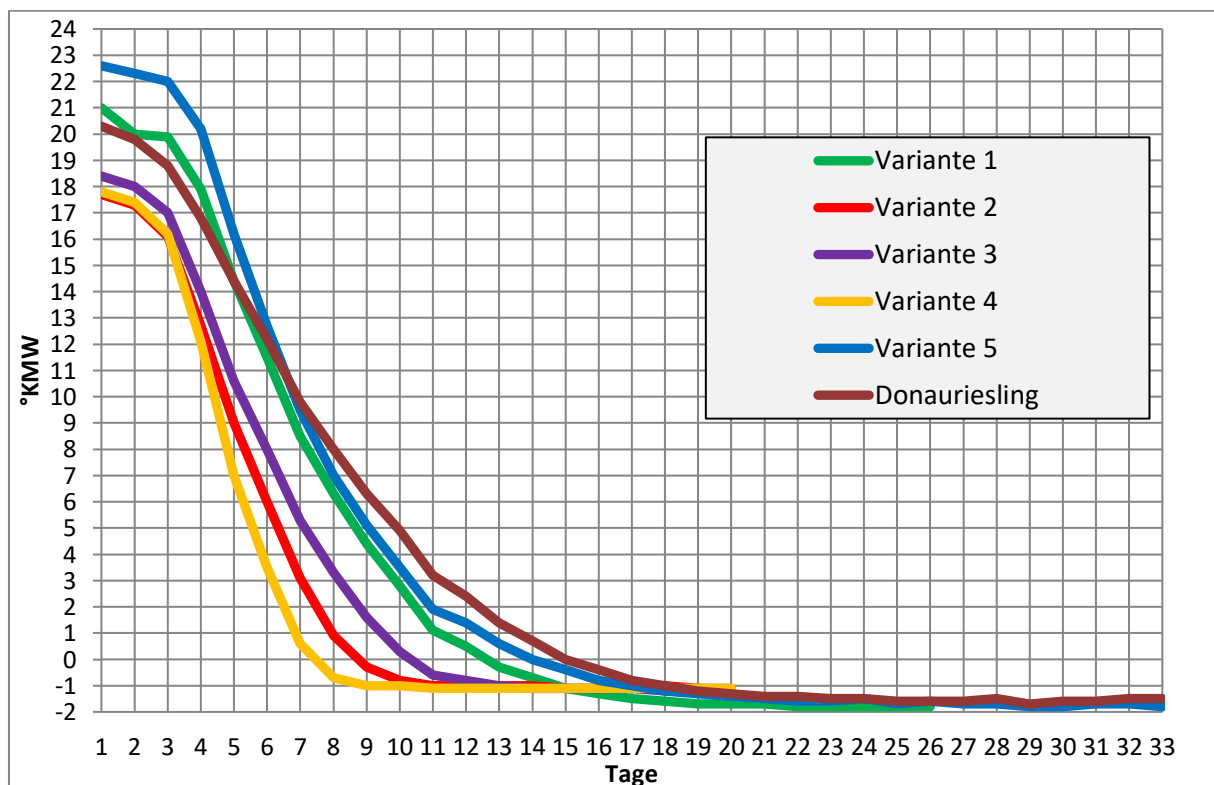
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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

Weinwerte vor Entsäuerung

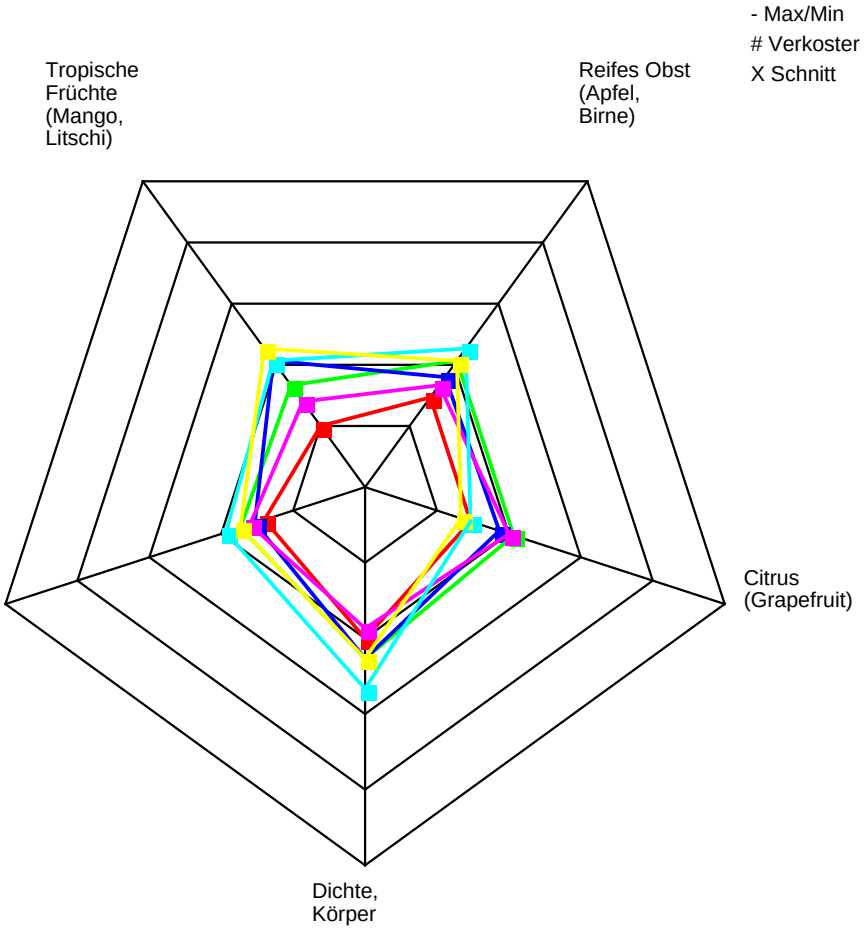
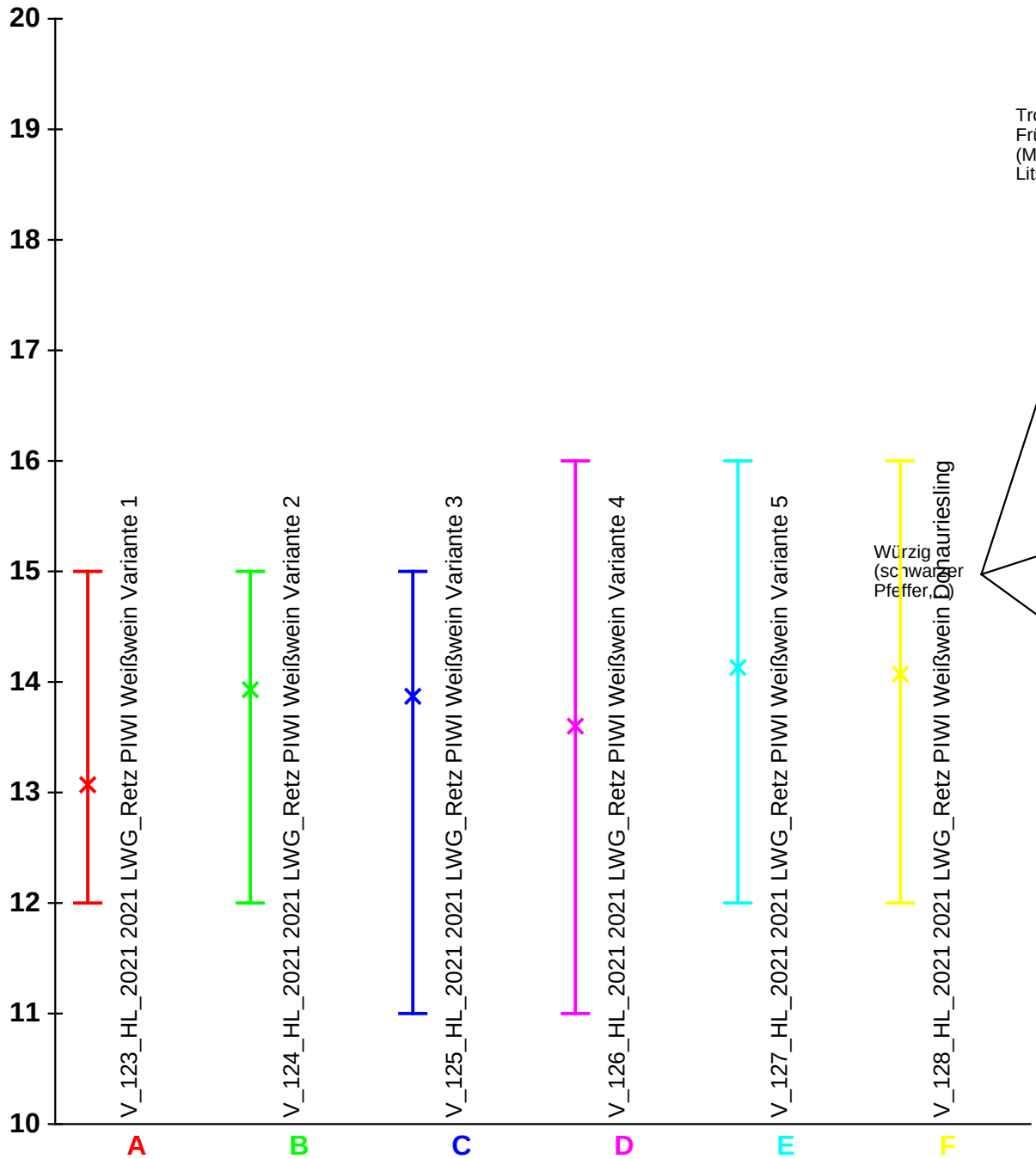
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	26 Tage	15,0 %	1,8 g/l	9,3 g/l	2,95	3,8	3,6
Variante 2	20 Tage	12,0 %	0,9 g/l	9,5 g/l	3,11	3,5	4,2
Variante 3	20 Tage	12,5 %	1,2 g/l	9,7 g/l	3,36	2,5	6,4
Variante 4	20 Tage	11,8 %	1,3 g/l	9,6 g/l	3,37	2,3	6,7
Variante 5	33 Tage	16,8 %	4,2 g/l	9,0 g/l	3,04	2,8	4,2
Var 6 - Donauriesling	33 Tage	14,4 %	2,2 g/l	9,5 g/l	3,20	2,5	5,5

Gärverlauf KMW



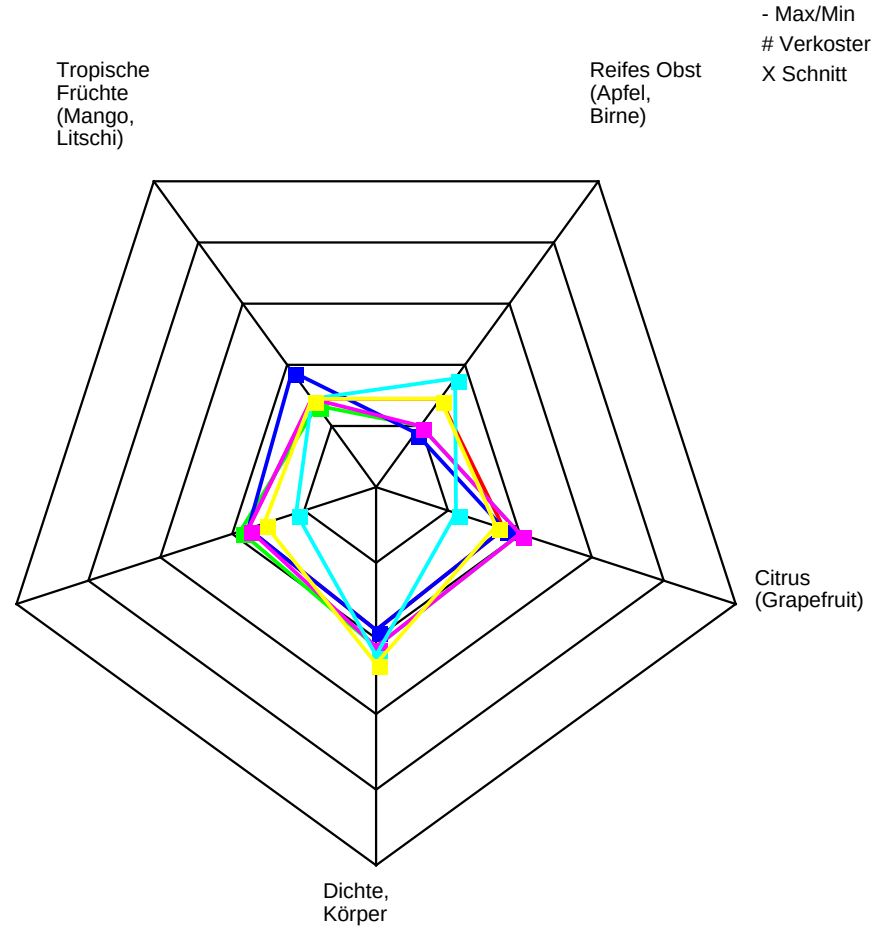
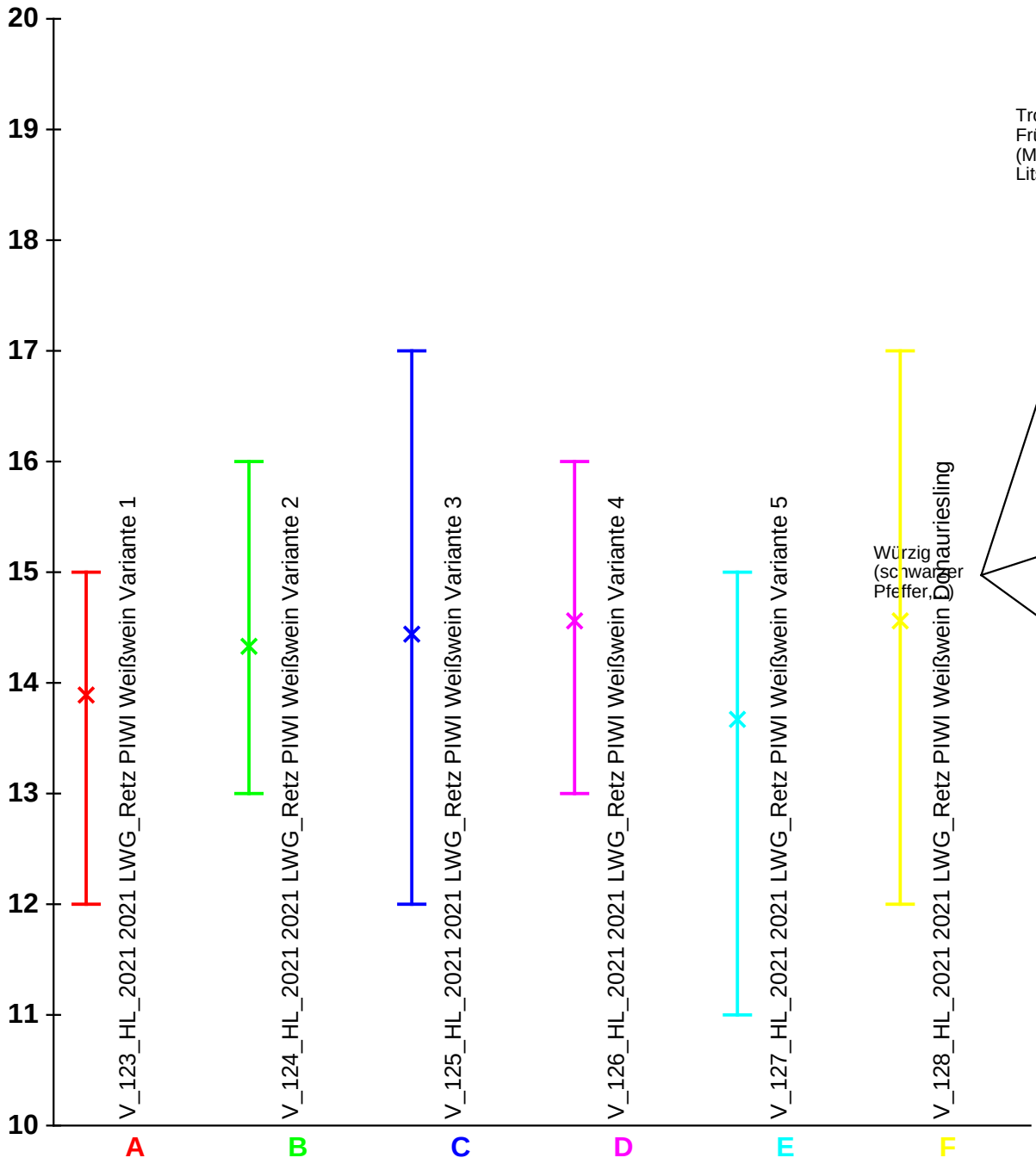
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Pinot Noir 2021 Austriebsverzögerung

Bearbeiter

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

Austriebsverzögerung bei Pinot Noir

Lesegradation

Stellen	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 28.09.2021	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2	Behandlung	Spritzung mit 10% Rapsöl kurz vor dem Austrieb

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Kg/Stock
Kontrolle	19,4°	3,30	11,4 g/l	1,61 kg
Behandlung mit Öl	19,4°	3,27	11,6 g/l	1,93 kg

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung
10 g/hl Tannivin multi		
Vergoren mit Oenoferm Rouge		3 x Unterstossen pro Tag

Durchführung

Bei der Austriebsverzögerung wurde kurz vor dem Austrieb eine Behandlung mit Öl durchgeführt. Ziel ist eine Verzögerung des Austriebs, um das Risiko durch Spätfröste zu minimieren.

Vergoren im 60 l Maischefaß.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

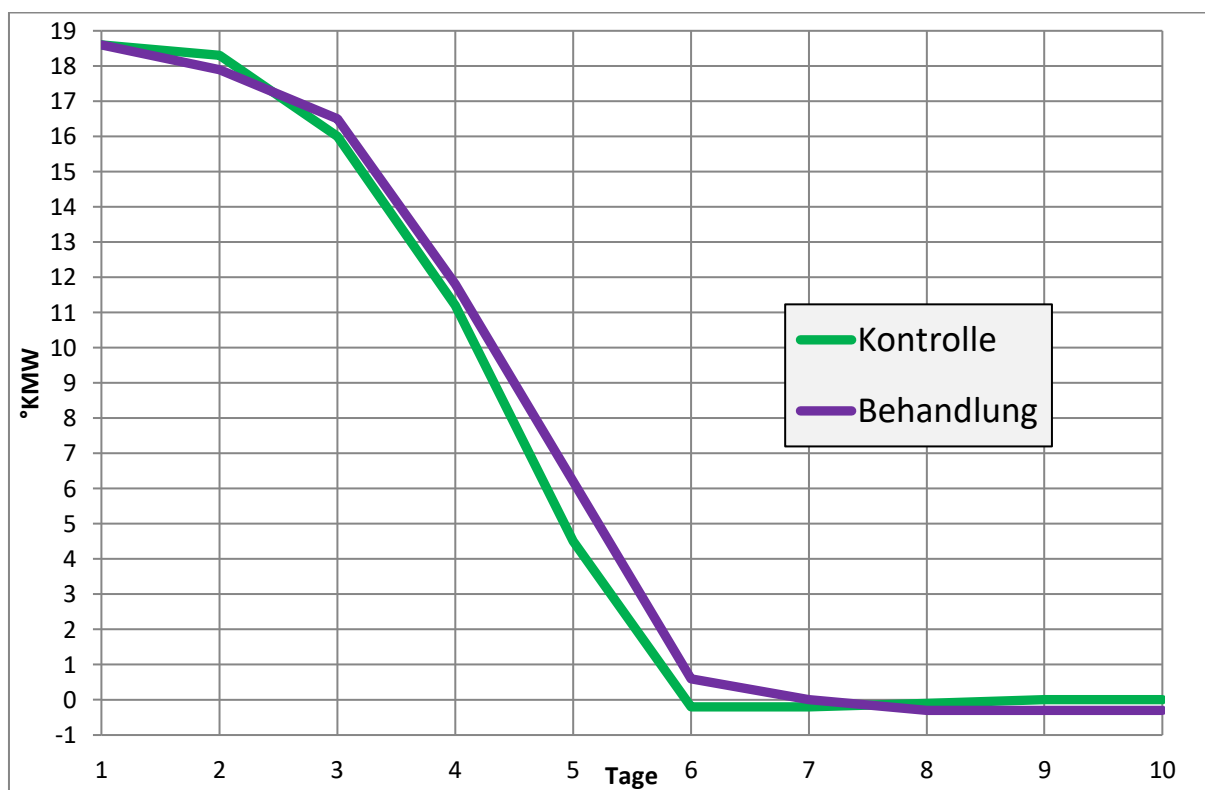
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen.

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

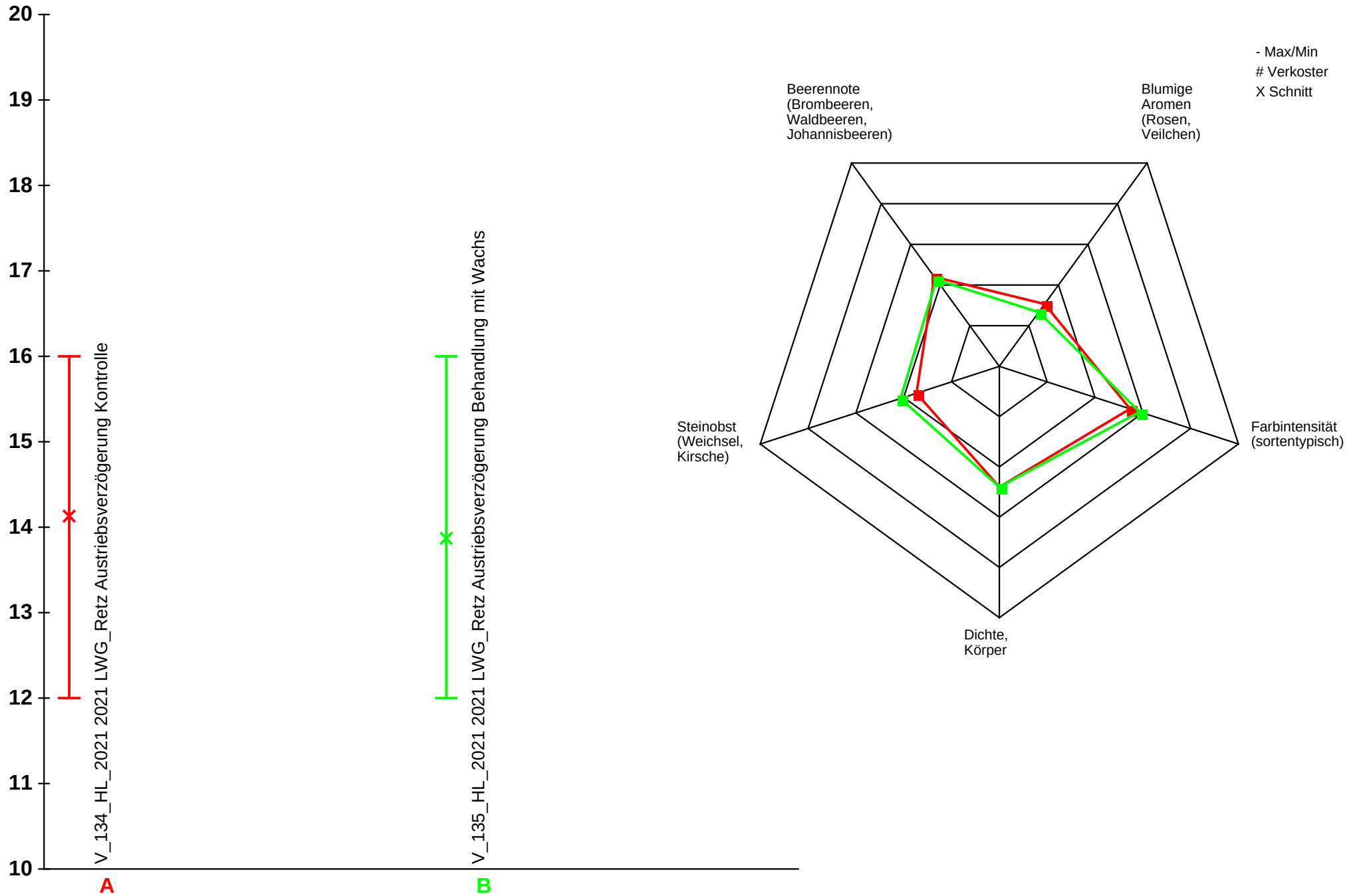
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	10 Tage	13,4 %	1,0 g/l	5,4 g/l	3,64	2,9	0,2
Behandlung	10 Tage	13,2 %	0,8 g/l	5,5 g/l	3,60	2,9	0,1

Gärverlauf KMW



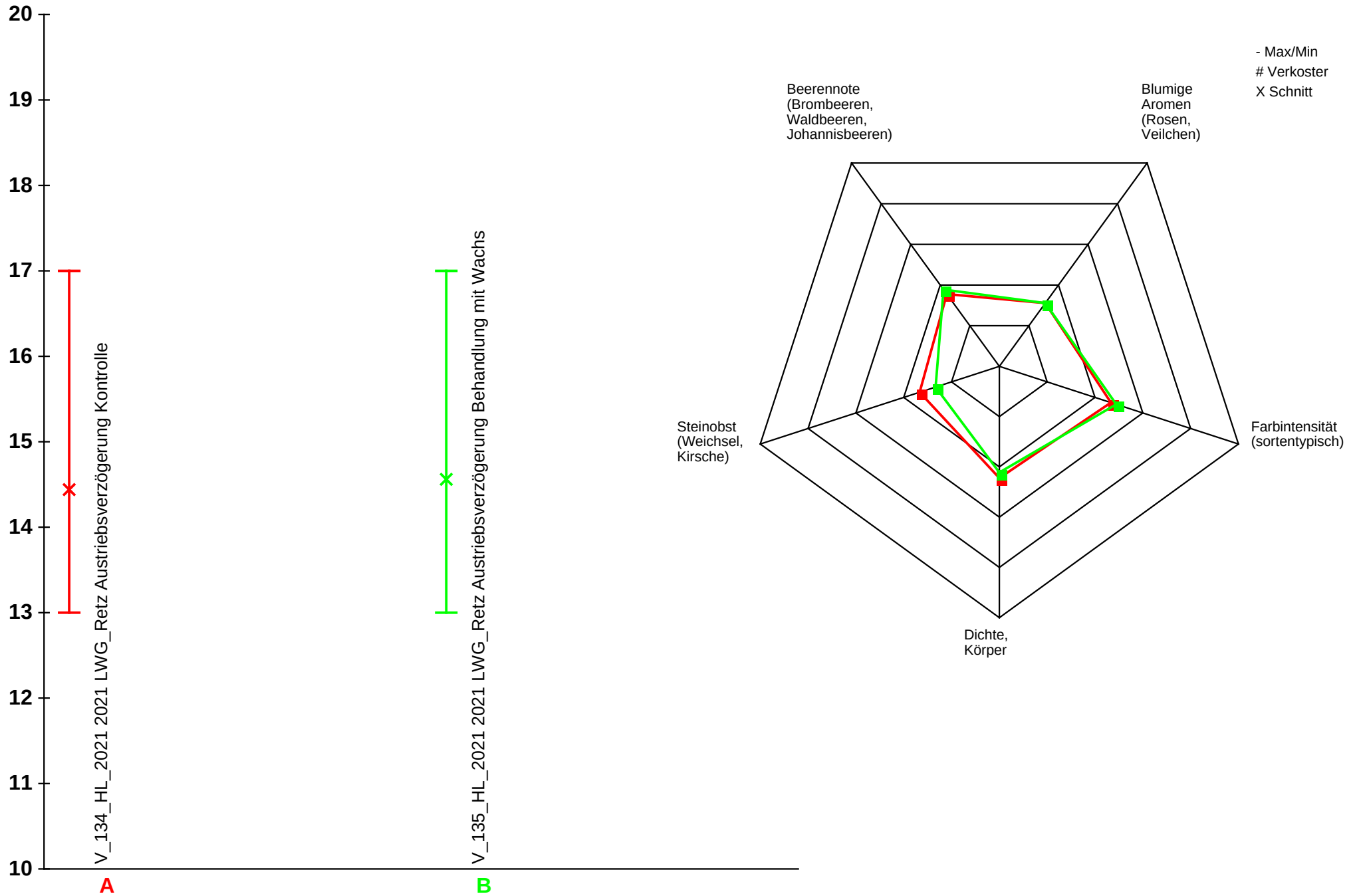
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 12 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 12 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Pinot Noir 2021 Bewässerung

Bearbeiter

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

Einfluss von Wassergabe auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 27.09.2021	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Bewässerung
Variante 2	Bewässerung	2 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	Gesamtsäure	pH Wert
Kontrolle	2,64 kg	19,2°	15,0 g/l	3,10
Bewässerung	2,13 kg	19,8°	13,7 g/l	3,06

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	10 g/hl Tannivin multi	Maischegärung
Vergoren mit Oenoferm Rouge		3 x Unterstossen pro Tag

Durchführung

Bei diesem Versuch wurde eine Tröpfchenberegnung verwendet die in ca 60 cm Höhe befestigt ist. Die Wasserversorgung erfolgt über die Wassergenossenschaft Retz – Retzbach welche auch die Bewässerungszeitpunkte vorgibt. Aufgrund zahlreicher Niederschläge erfolgte nur eine eingeschränkte Bewässerung.

1. Termin: 17. Juni 2. Termin: 24. Juni

Vergoren im 60 l Maischefaß.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

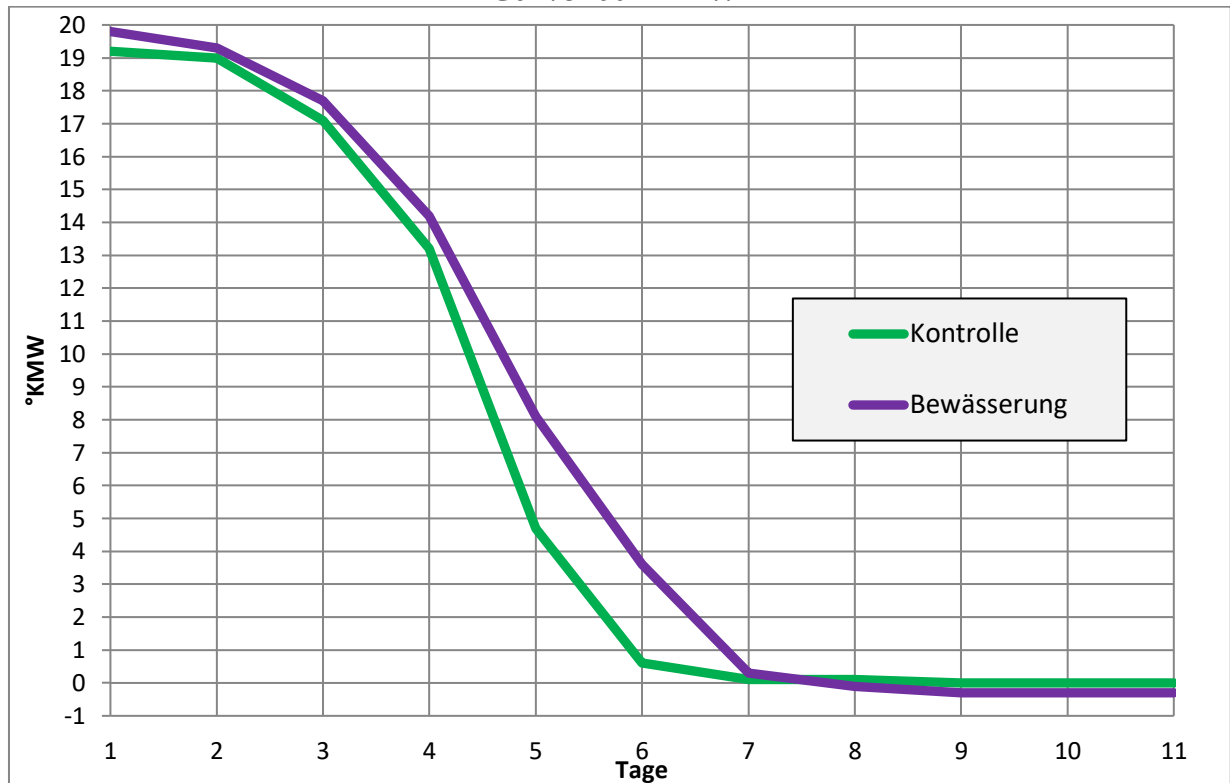
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen.

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

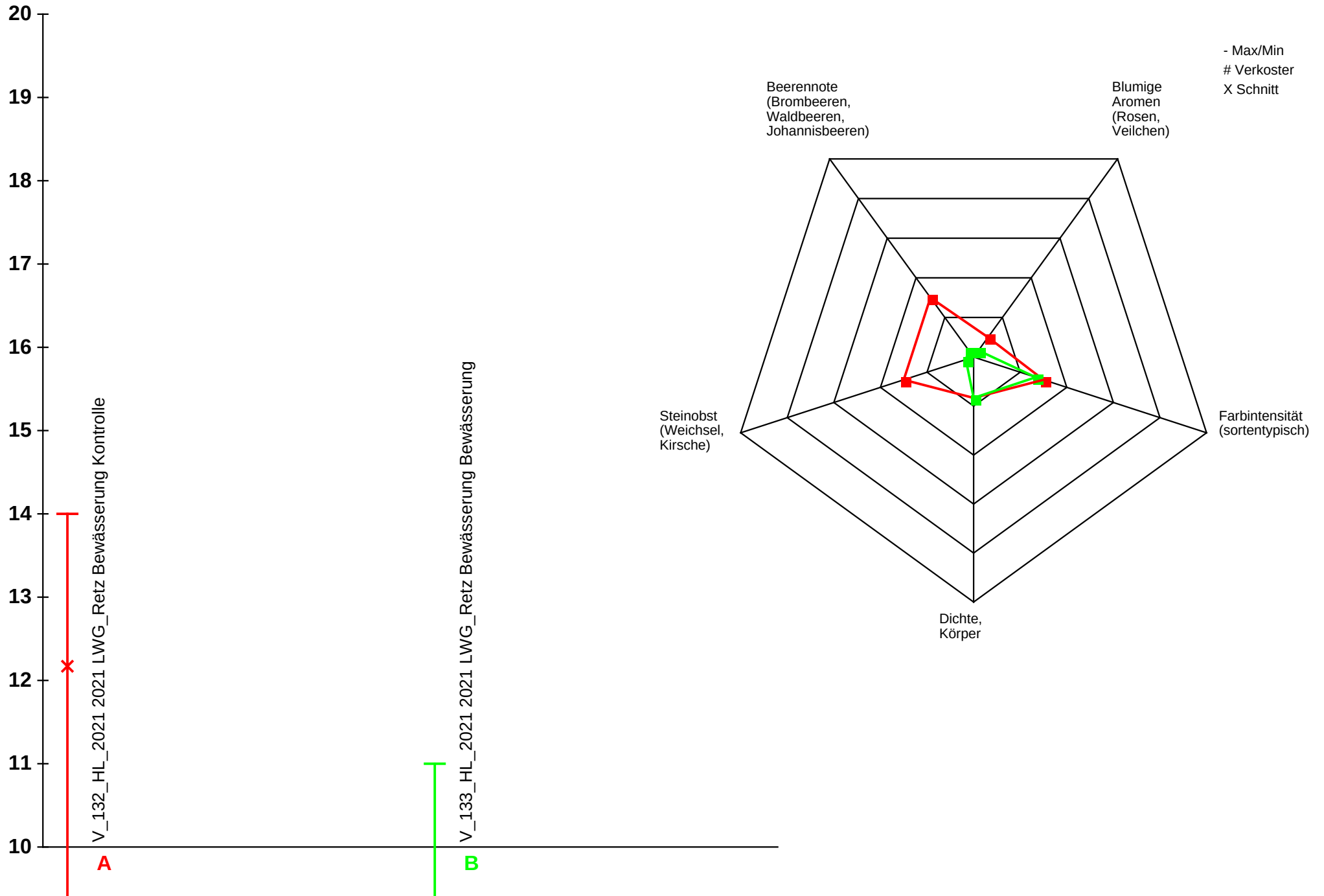
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	11 Tage	12,7 %	0,7 g/l	5,9 g/l	3,61	3,1	0
Bewässerung	11 Tage	13,3 %	0,9 g/l	6,0 g/l	3,55	3,0	0

Gärverlauf KMW



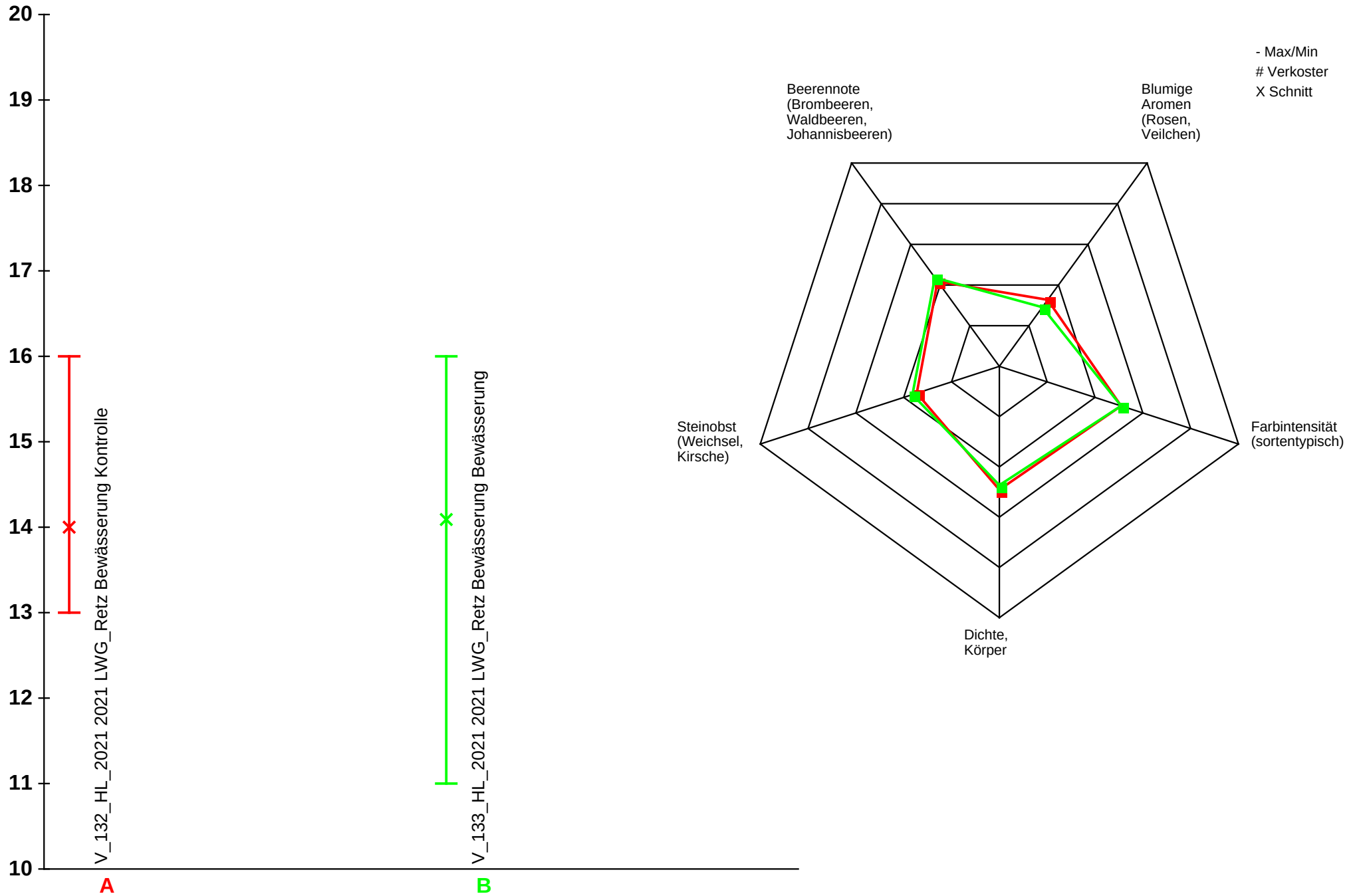
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Heferversuch – Pinot Noir Rose Ernte 2021

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Rose 2021 sowie Einsatz von MannoProteinen und Chips um einen fruchtigen Rotwein ohne Maischekontakt zu bekommen.

Lesegradation

Pinot Noir	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 12.10.2021		
pH Wert: 3,33	Säure 9,1 g/l	20,3°KMW
Nur Saftentzug verwendet		

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO ₂ dosiert		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		20 mg/l SO ₂ in Most
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
8 g/hl Ascorbinsäure		
150 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		

Variante 1 <i>Rose</i>	Oenoferm Pink – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 10x 40 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2 <i>Rose</i>	Oenoferm X treme – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 10x 40 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3 <i>Rose</i>	Oenoferm Xthiol – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 10x 40 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4 <i>Fruchtiger Rotwein</i>	Oenoferm Xthiol – 22° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl MannoRelease zu Gärbeginn 5x 60 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung Beim Umziehen 15% Rotwein dazuverschnitten

Variante 5 <i>Fruchtiger Rotwein</i>	Oenoferm Xthiol – 22° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl MannoRelease zu Gärbeginn 40 g/hl MannoRelease in die Gärung 5x 60 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung Beim Umziehen 15% Rotwein dazuverschnitten
Variante 6 <i>Fruchtiger Rotwein</i>	Oenoferm Icone – 22° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl MannoRelease zu Gärbeginn 100 g/hl eBois Muffins zu Gärbeginn 100 g/hl eBois Reglissa zu Gärbeginn 40 g/hl MannoRelease in die Gärung 5x 60 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung Beim Umziehen 15% Rotwein dazuverschnitten

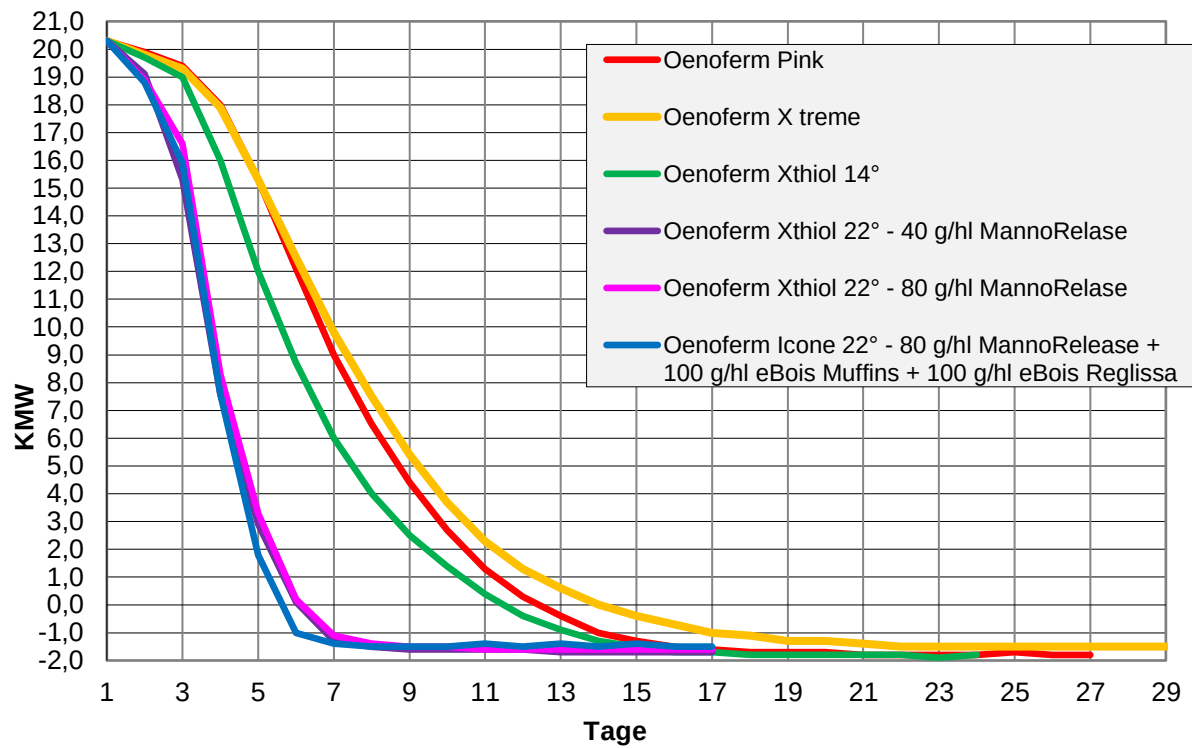
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
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.
Rose Varianten wurden auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.
Rotweinvarianten wurden auf 6,6 g/l im Wein entsäuert – kein BSA bei den Rotweinen.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

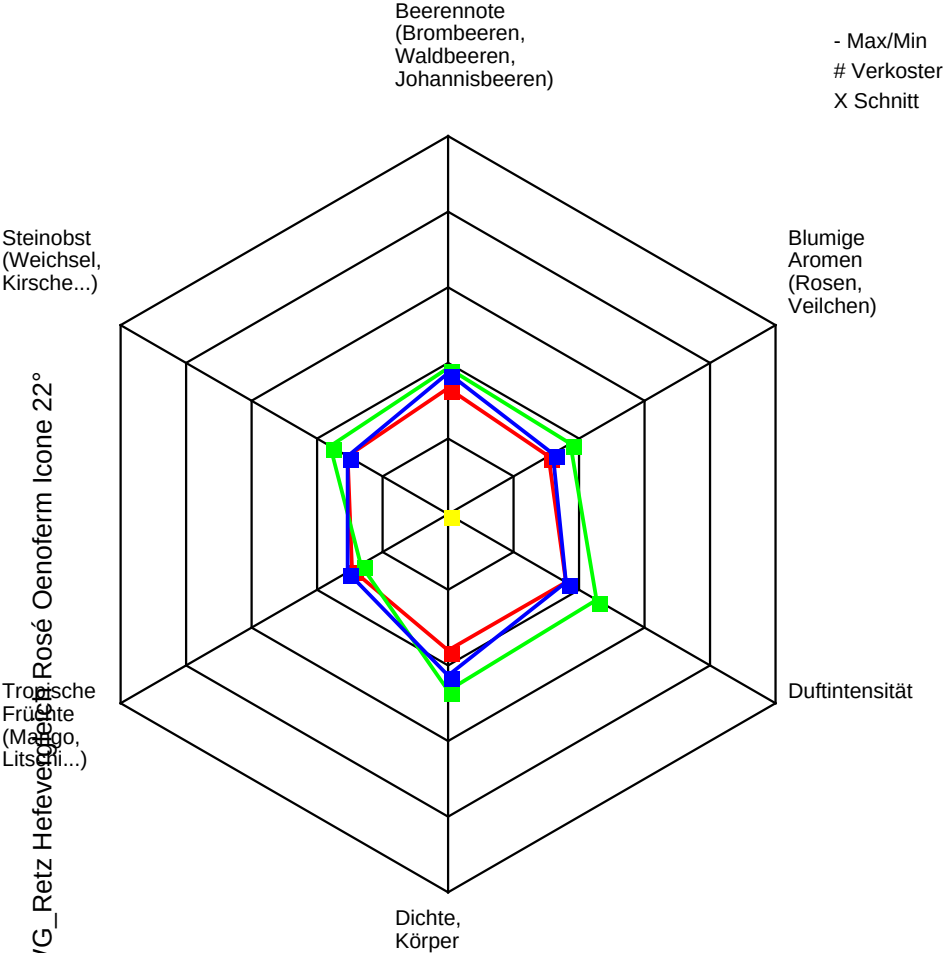
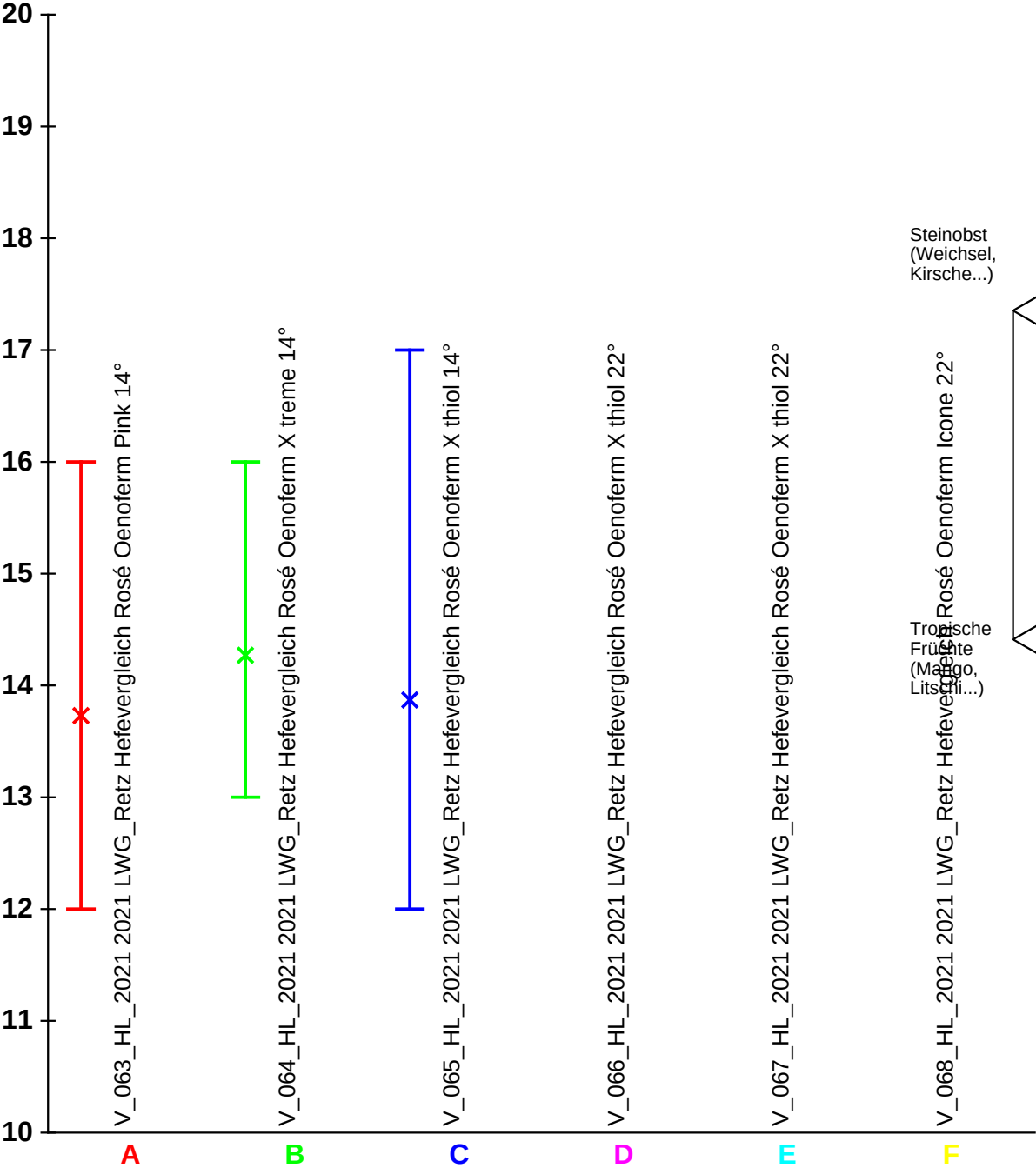
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Pink	26 Tage	14,5 %	1,6 g/l	8,3 g/l	3,20	2,3	4,5
Oenoferm X treme	27 Tage	14,3 %	2,2 g/l	8,9 g/l	3,19	2,3	5,0
Oenoferm X thiol	23 Tage	14,6 %	1,6 g/l	8,3 g/l	3,16	2,3	4,5
Oenoferm Xthiol + 40 MannoR.	14 Tage	14,4 %	1,7 g/l	8,6 g/l	3,18	2,3	4,5
Oenoferm Xthiol + 80 MannoR.	16 Tage	14,3 %	1,8 g/l	8,7 g/l	3,16	2,3	4,4
Icone + 80 MannoR. + 200 eBois	13 Tage	14,2 %	1,5 g/l	9,2 g/l	3,10	2,4	4,6

Gärverlauf KMW



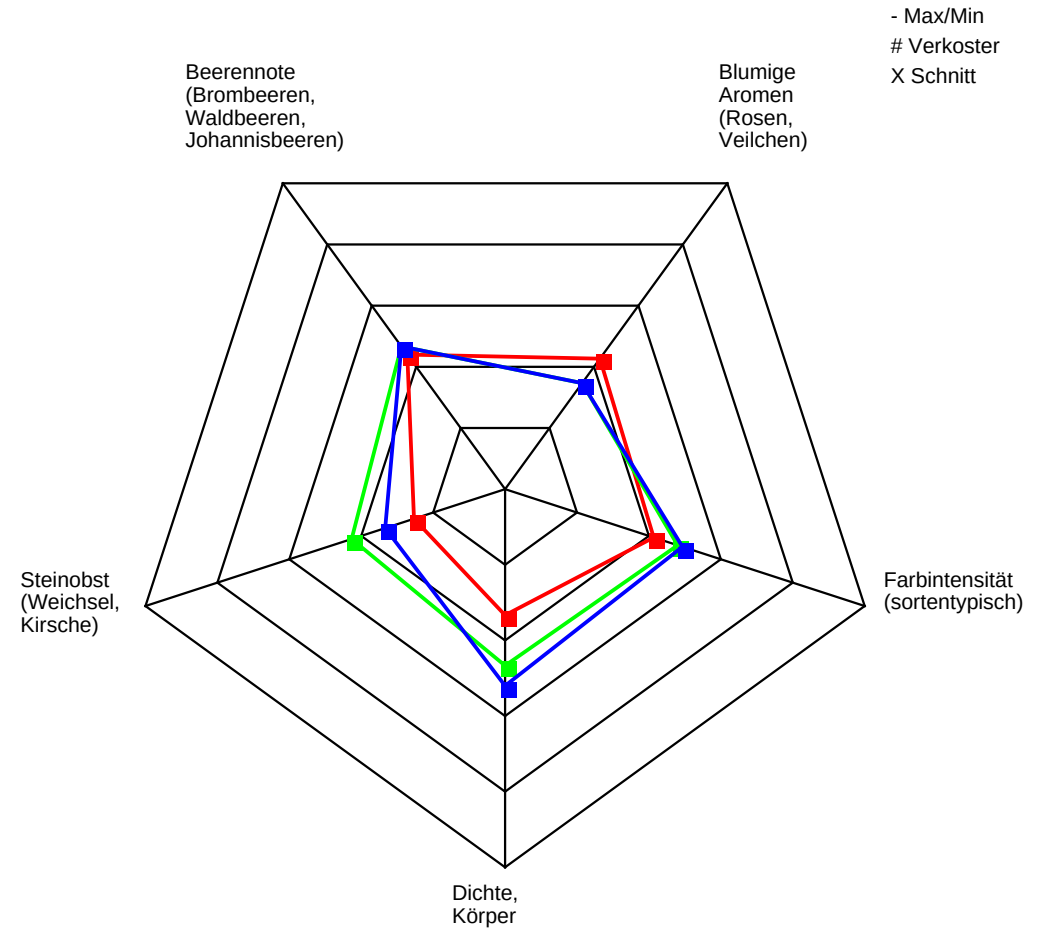
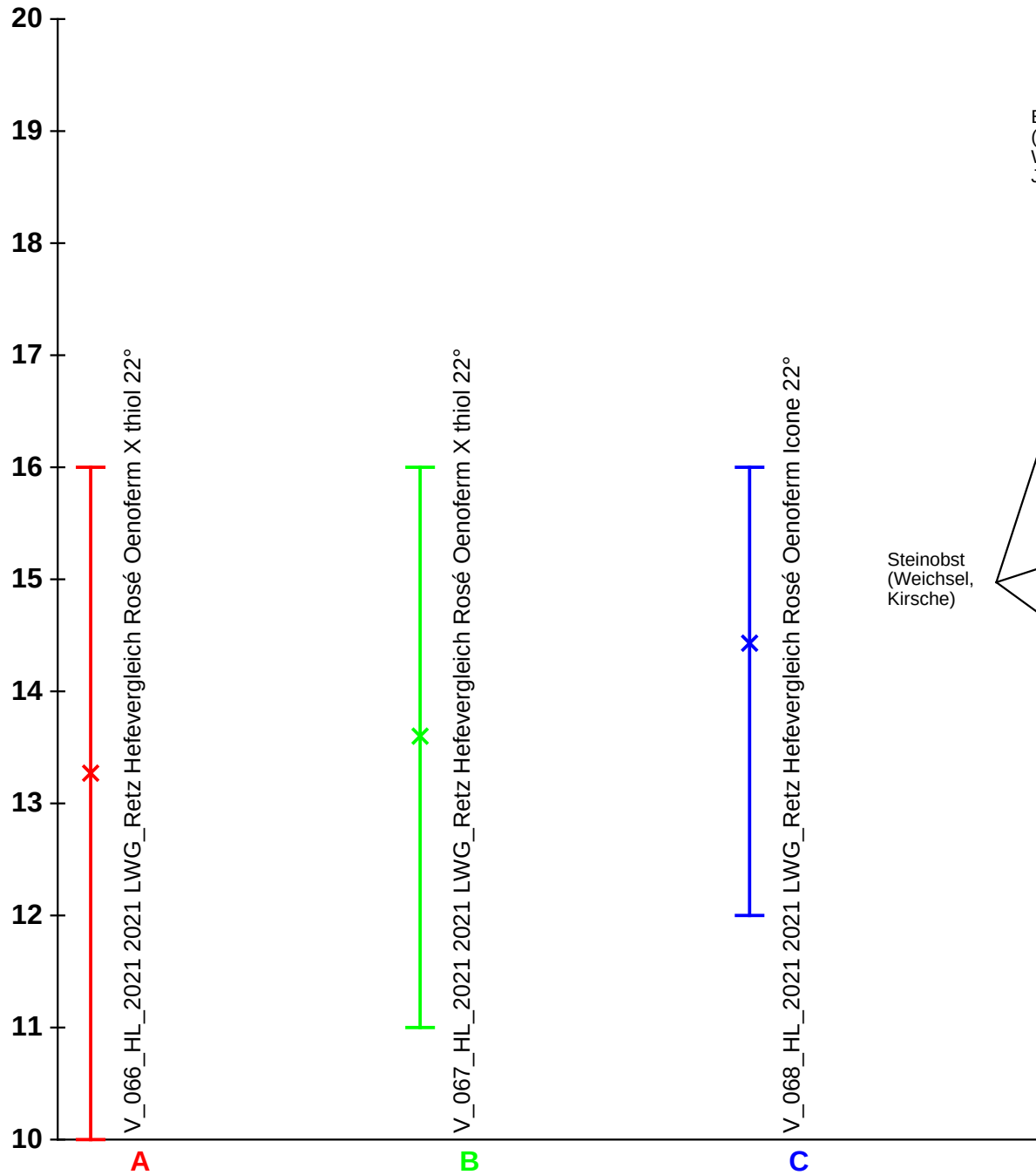
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



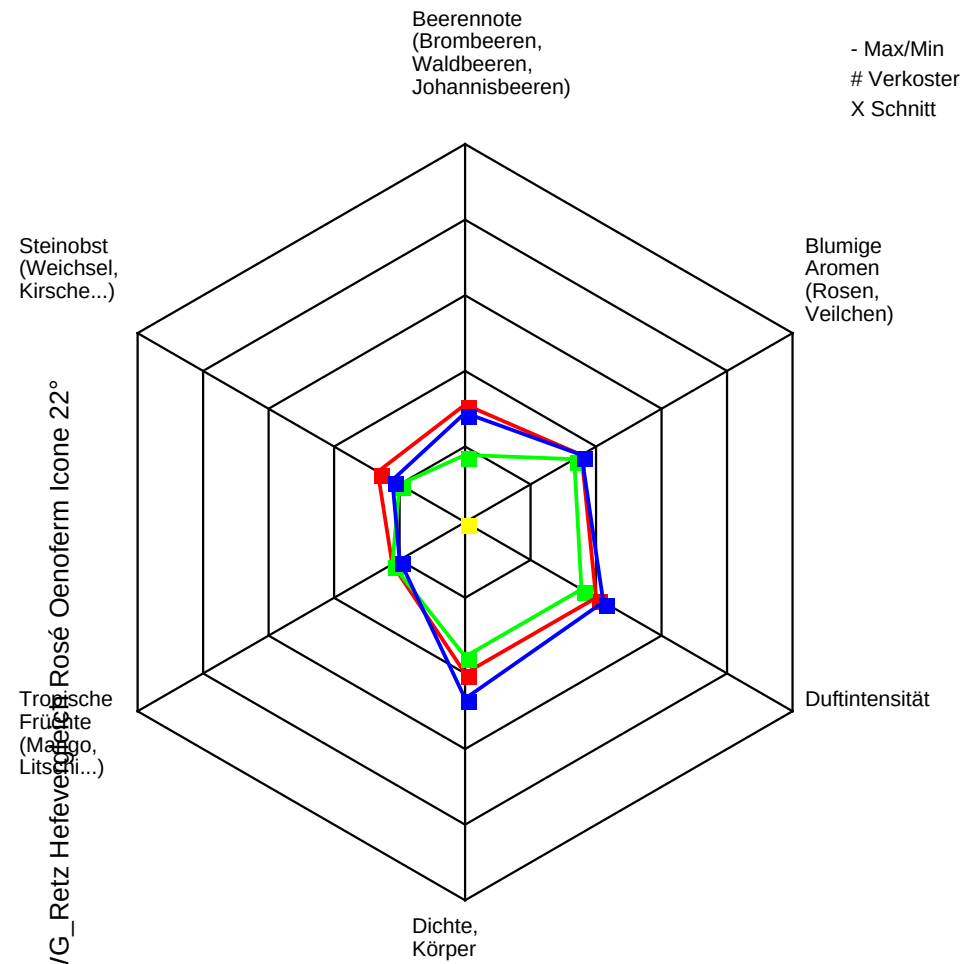
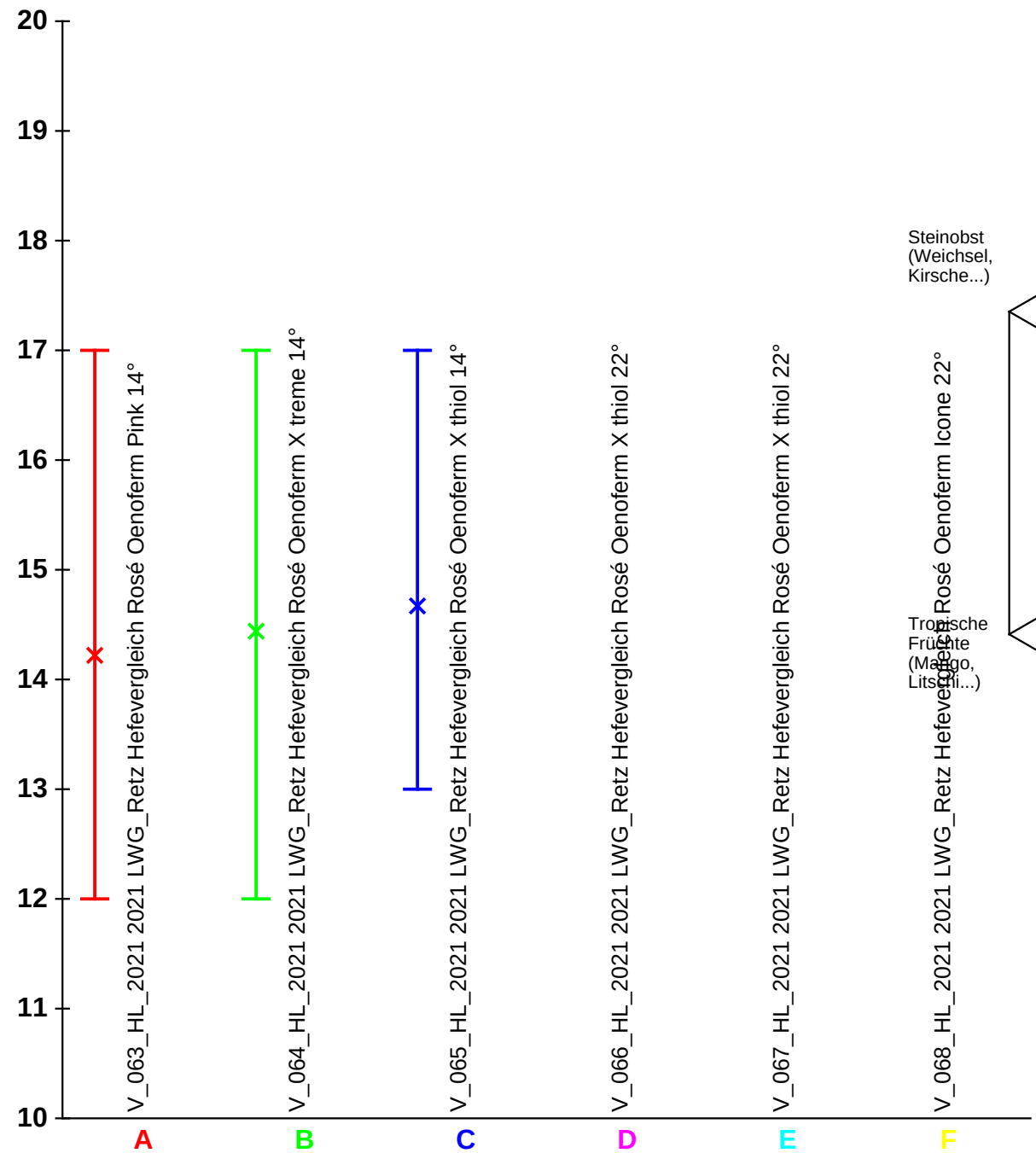
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



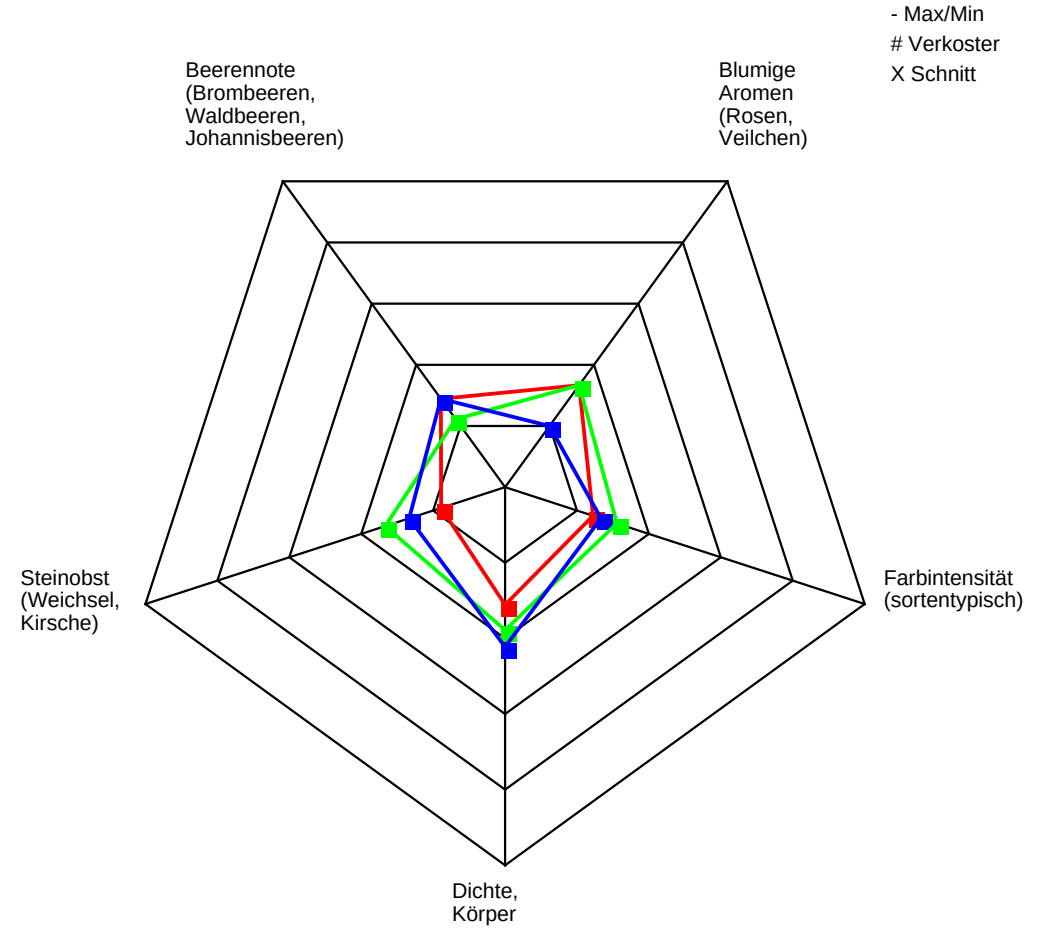
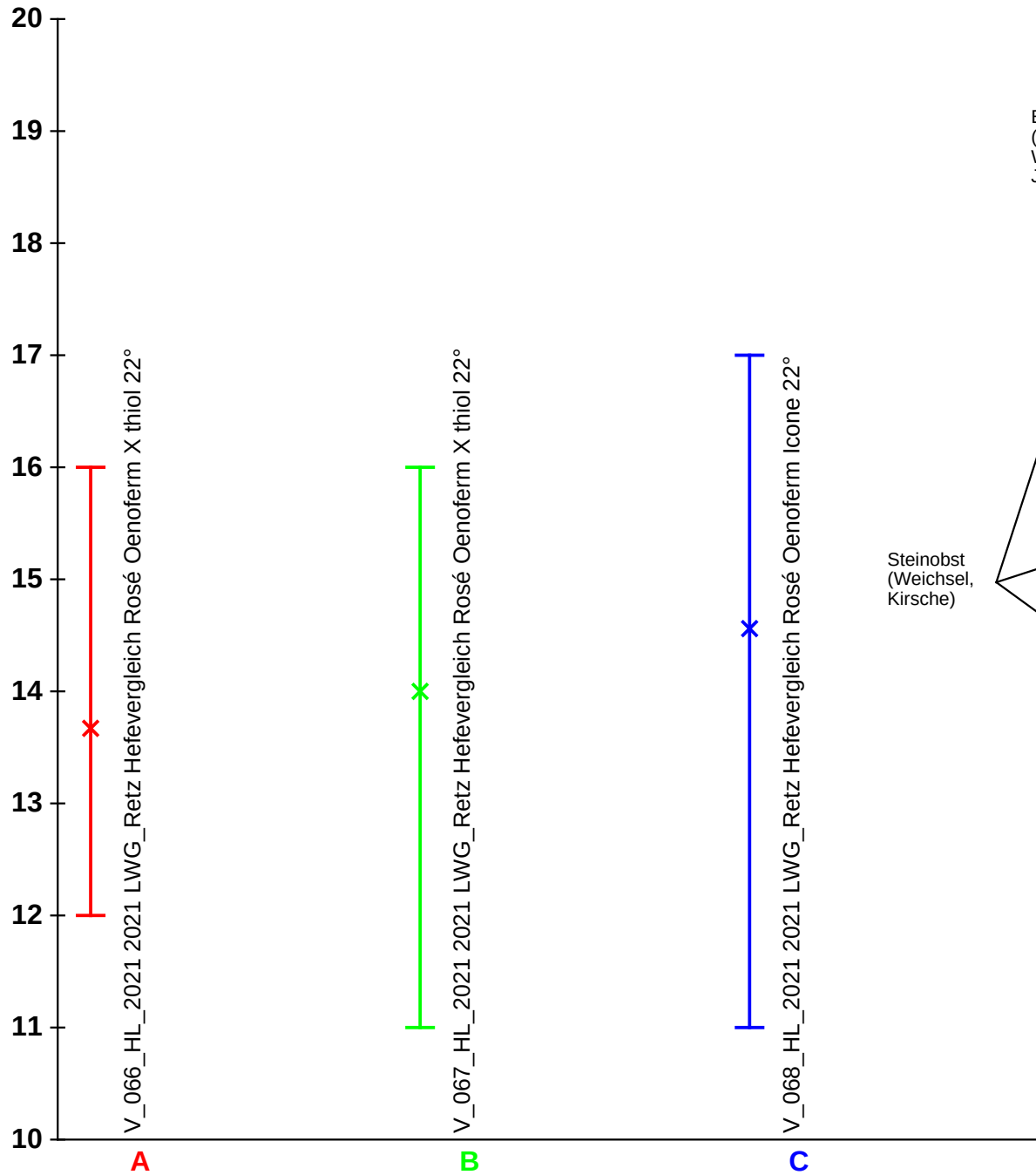
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



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	Hefeverfügbare 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.

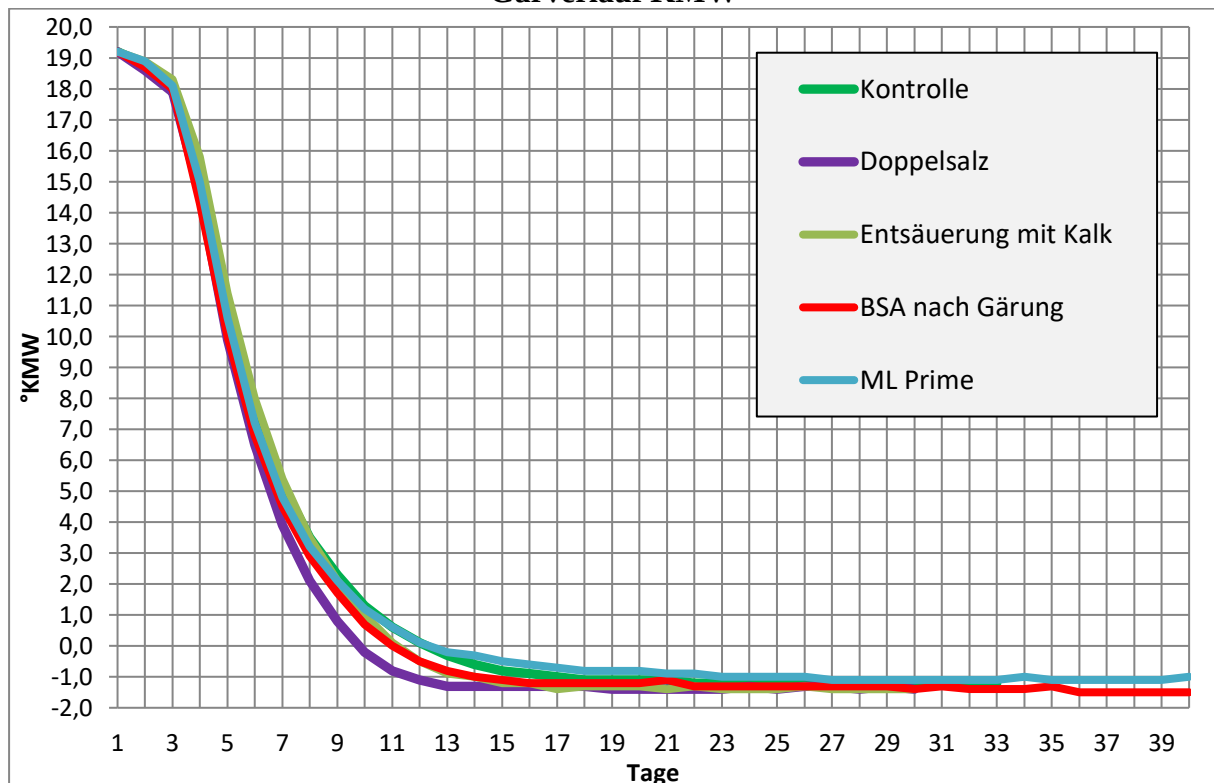
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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

Weinwerte vor Entsäuerung – nach BSA

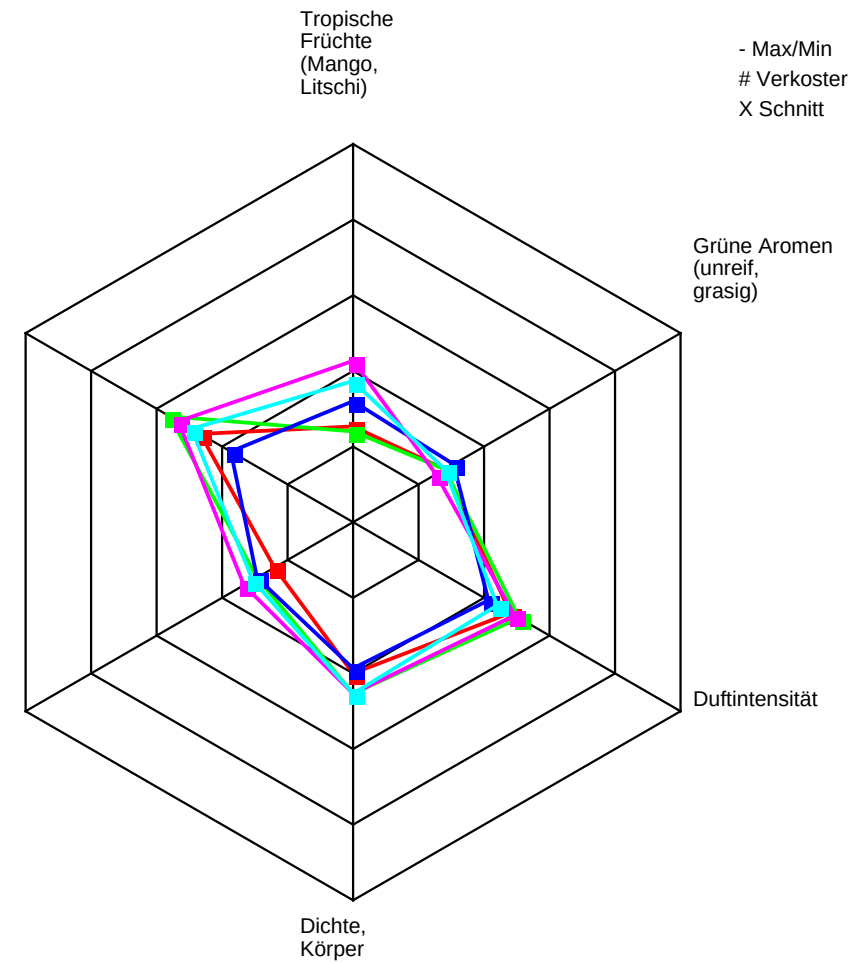
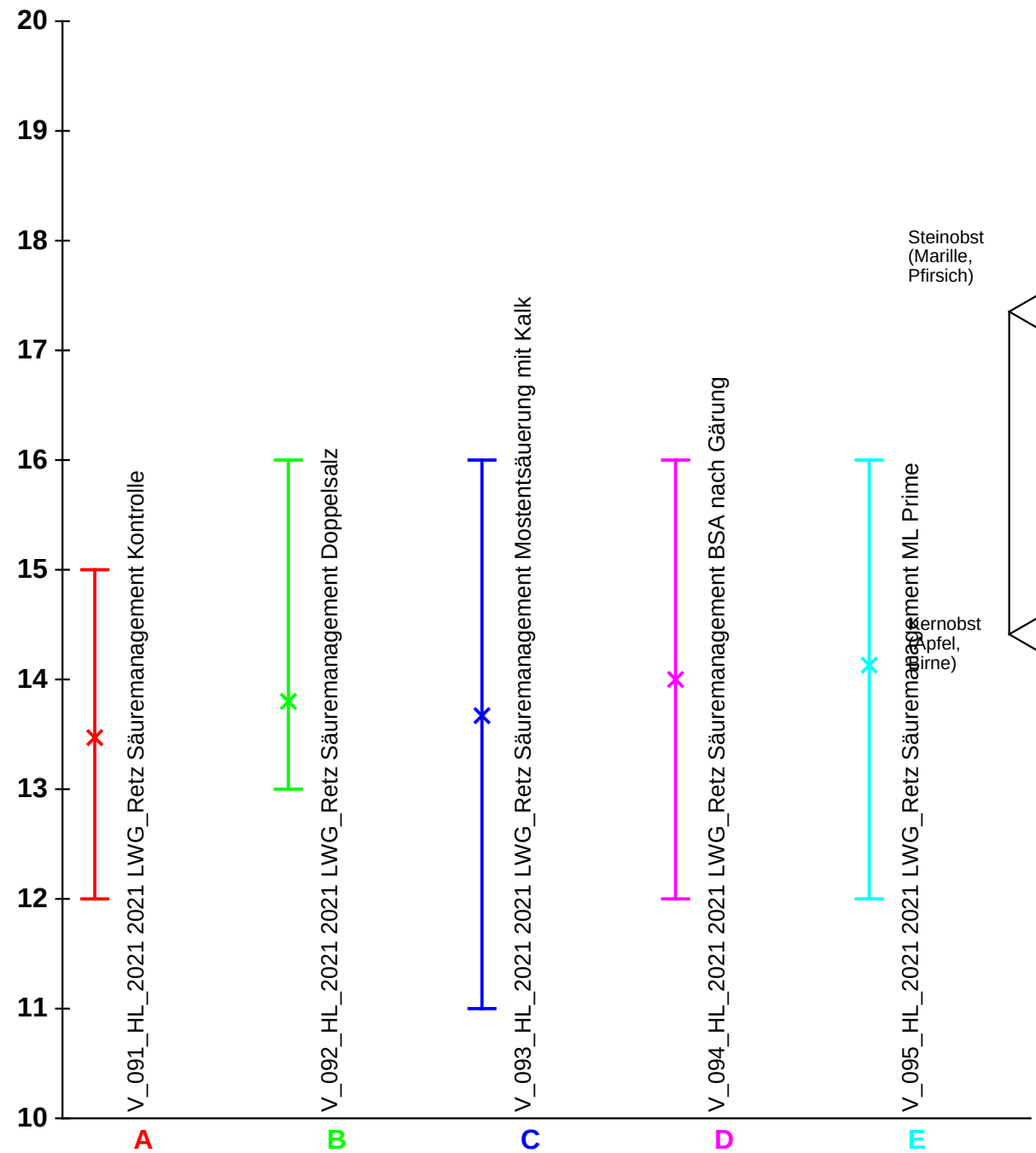
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	27 Tage	13,3%	2,0 g/l	9,2 g/l	3,10	3,4	4,0
Doppelsalz	24 Tage	13,3 %	1,7 g/l	7,4 g/l	3,32	3,0	2,6
Kalk	28 Tage	13,4 %	1,9 g/l	7,1 g/l	3,41	2,8	2,6
BSA nach Gärrende	40 Tage	13,3 %	1,9 g/l	6,9 g/l	3,31	3,5	0
ML Prime	32 Tage	13,1%	3,9 g/l	8,7 g/l	3,16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

Gärverlauf KMW



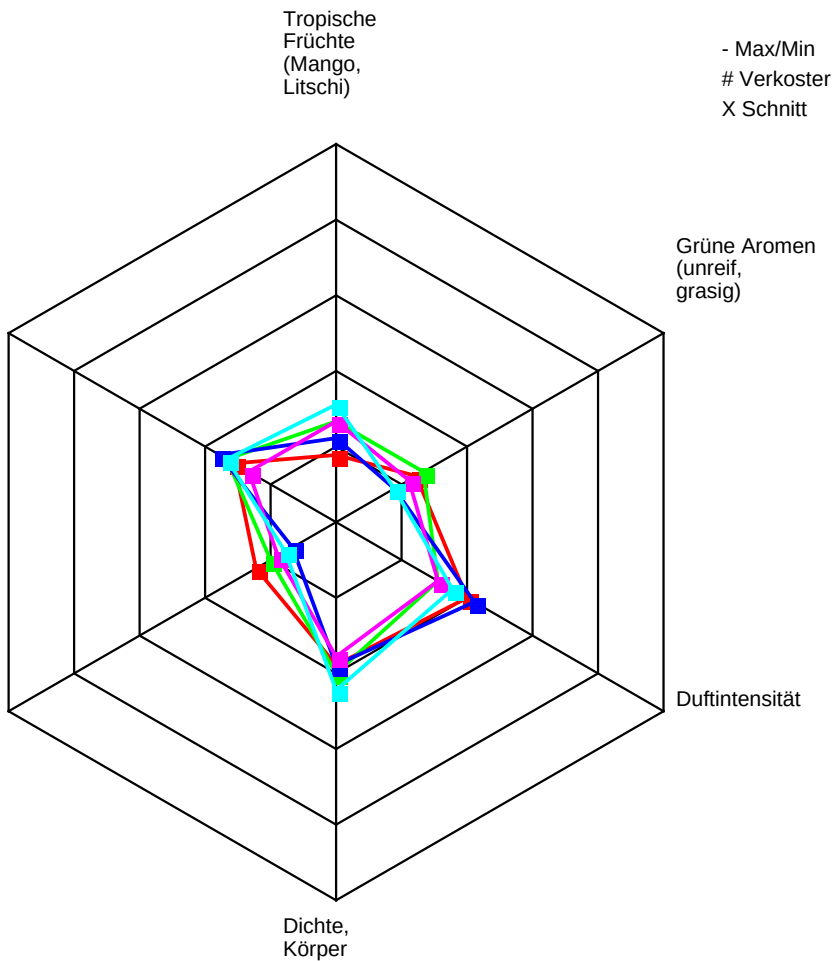
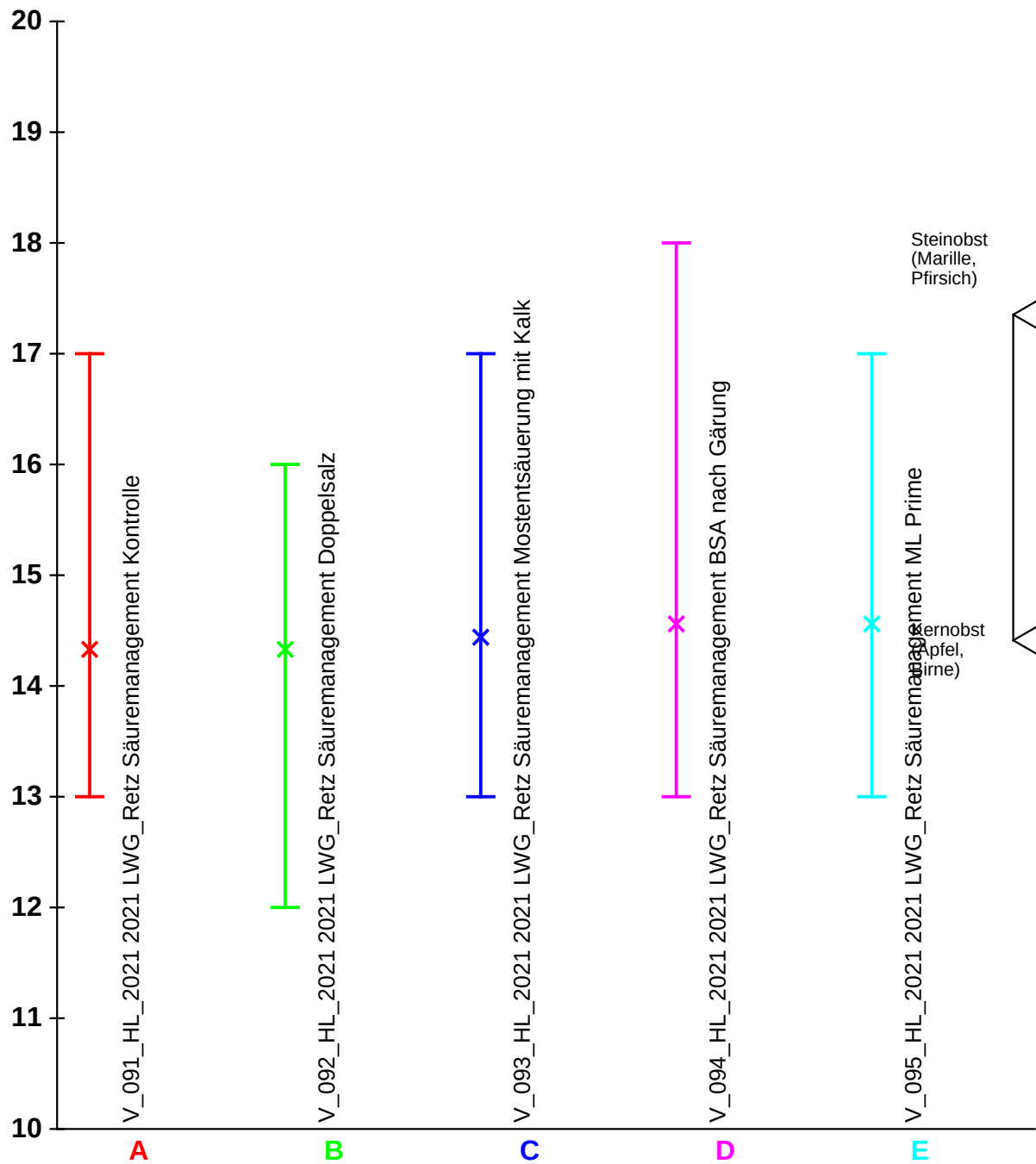
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



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

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 Vitamon Liquid

IOC: Activit Eco und Stimula Ch

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

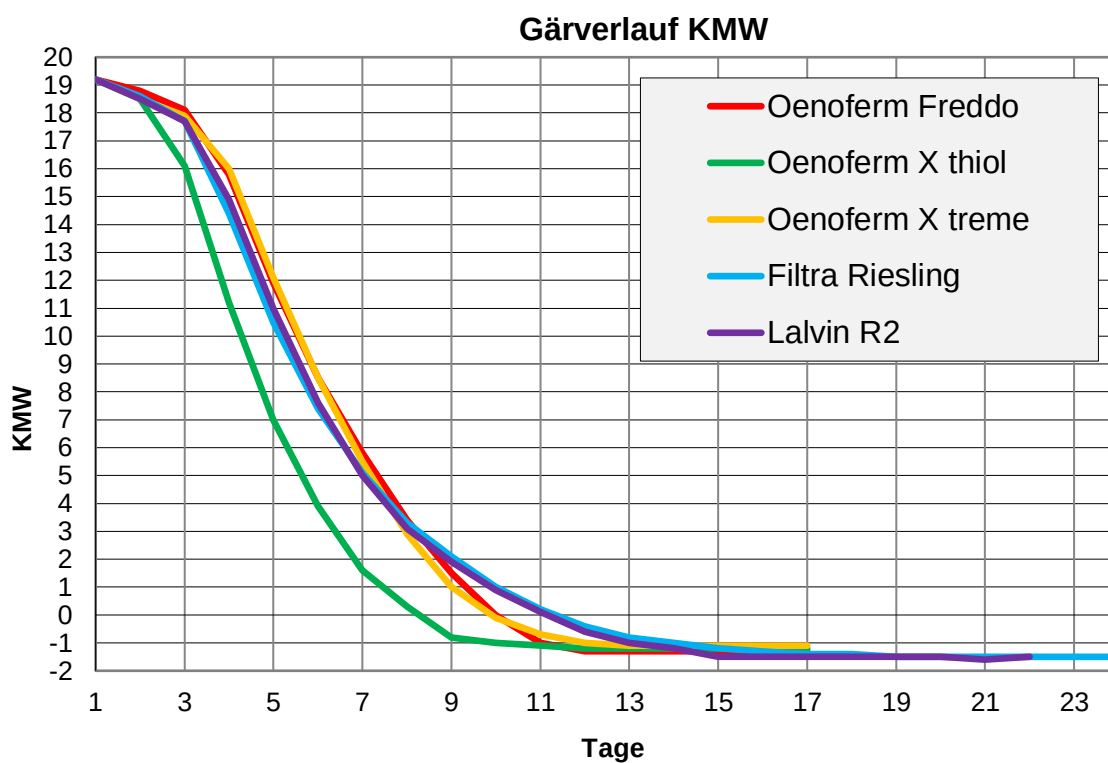
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

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.

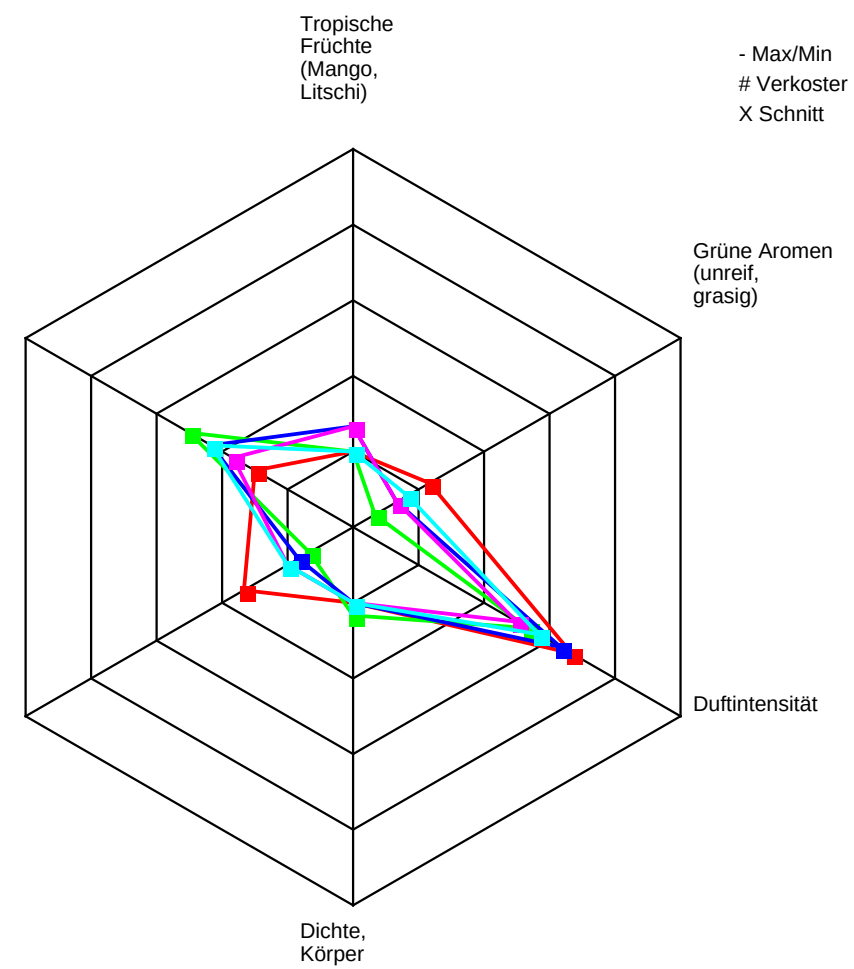
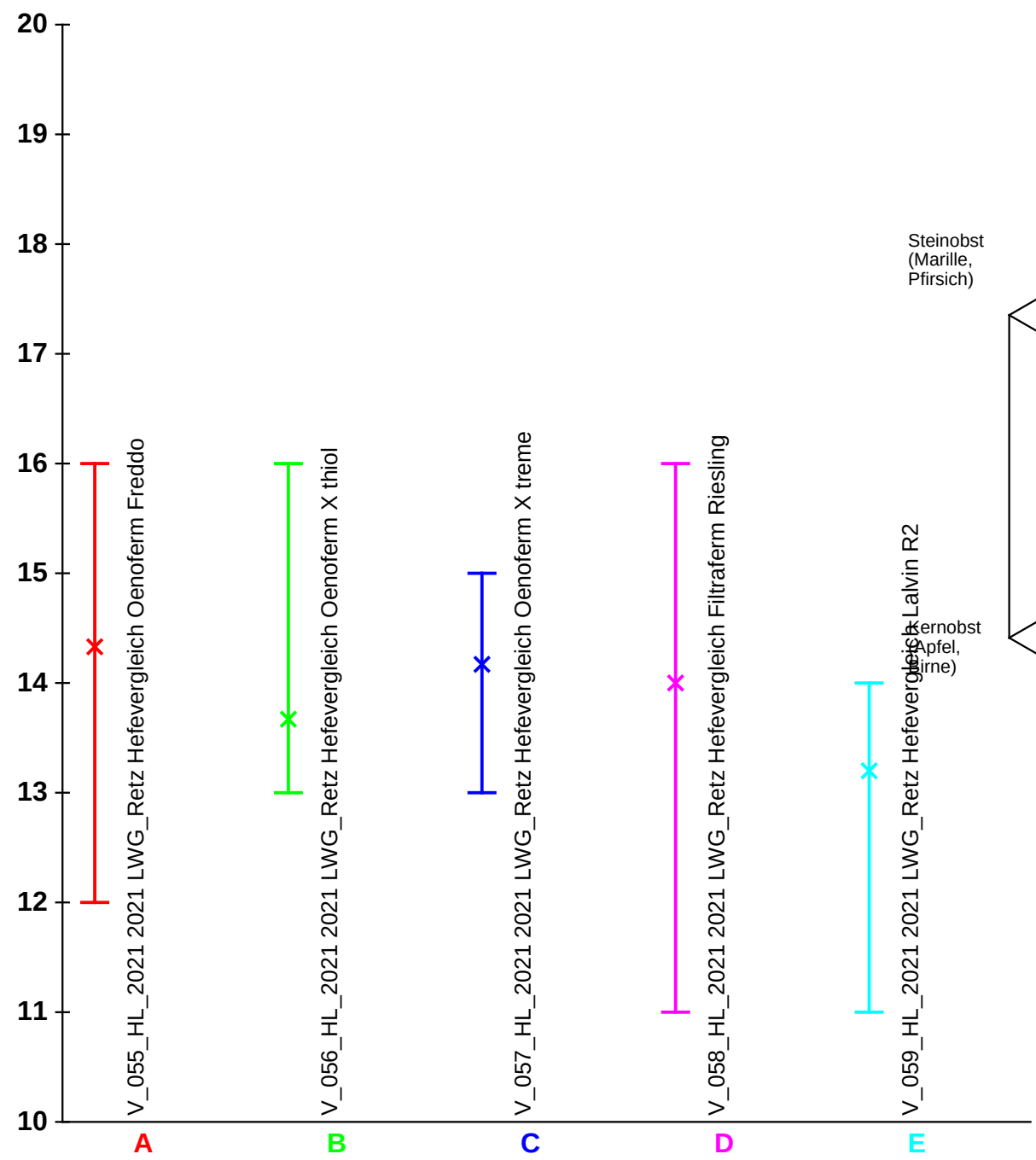
Weinwerte vor Entsäuerung

	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



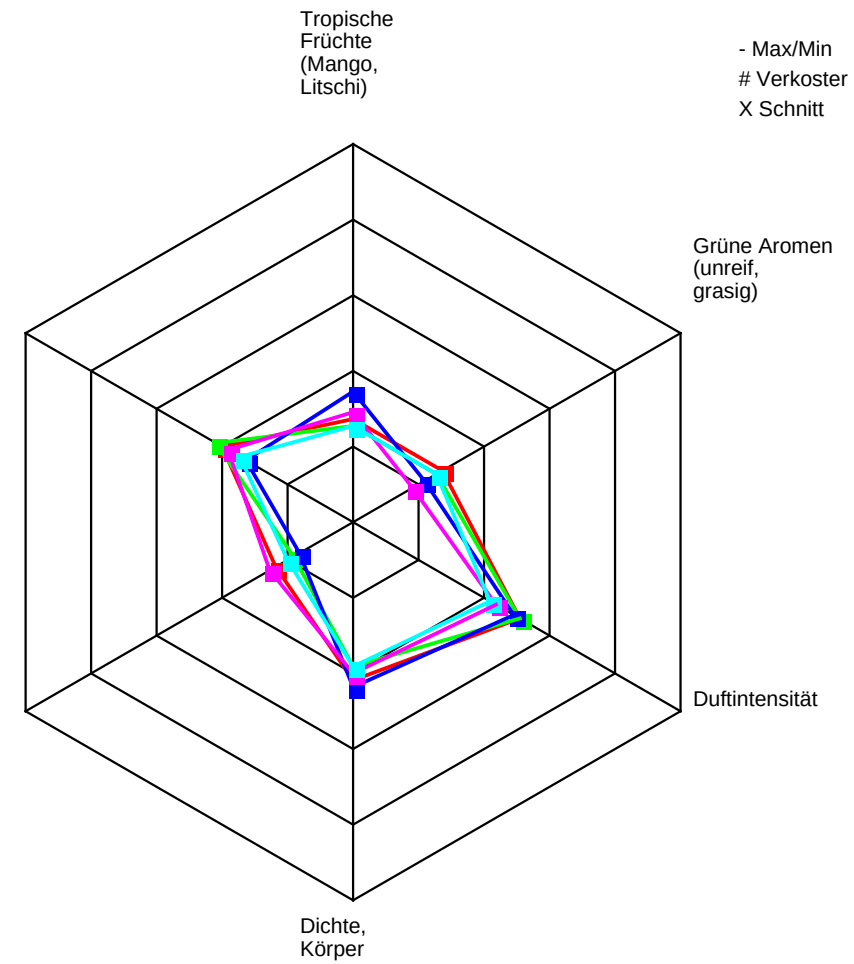
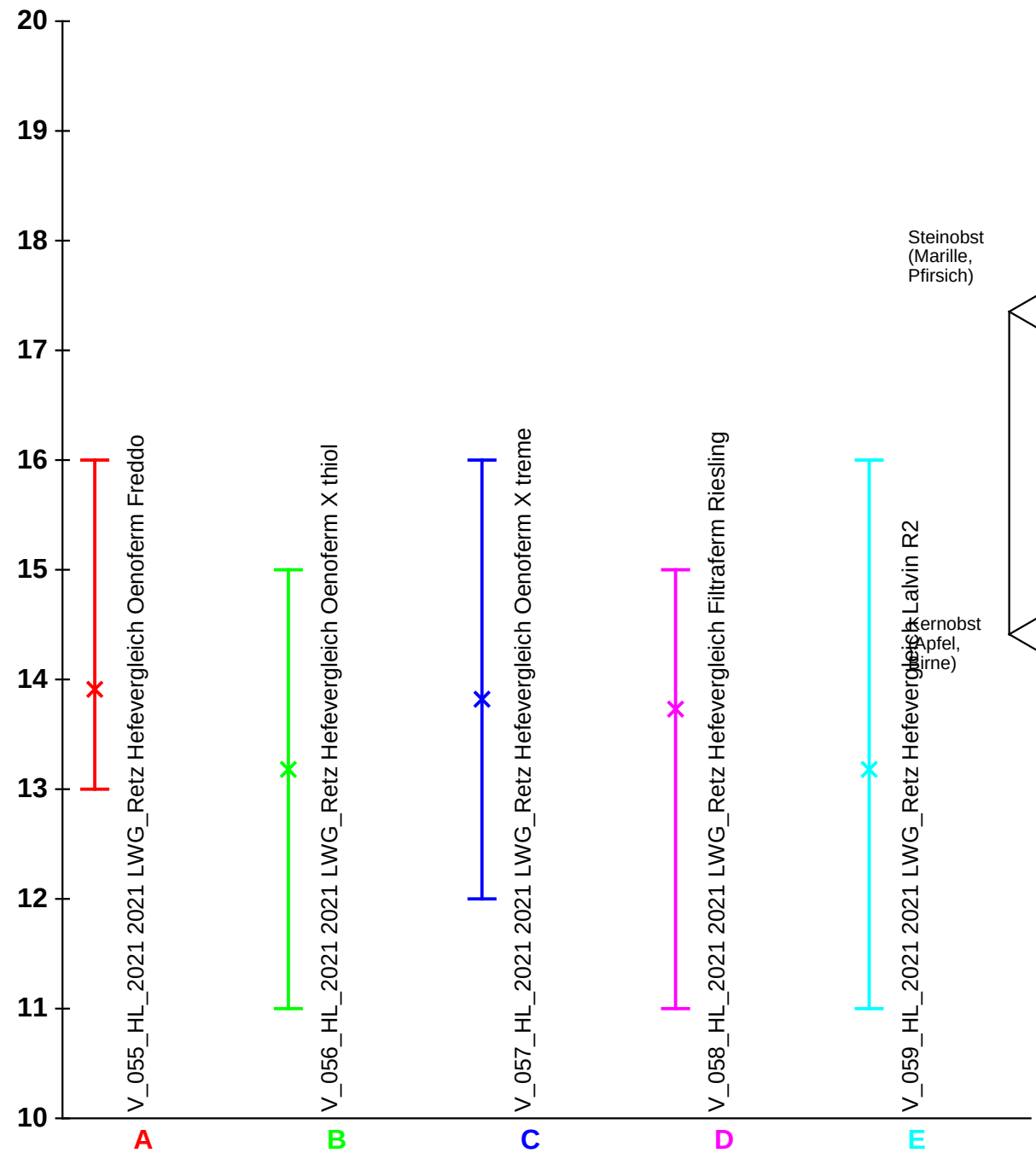
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



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.

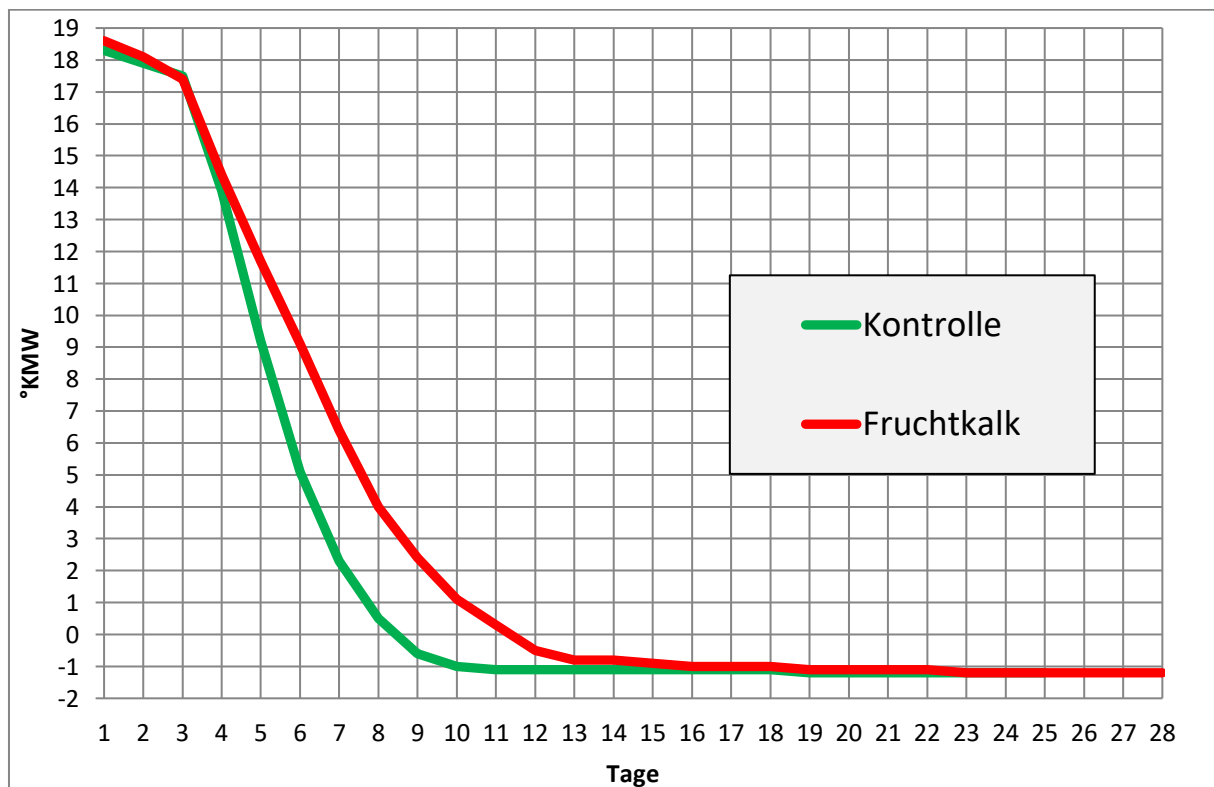
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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

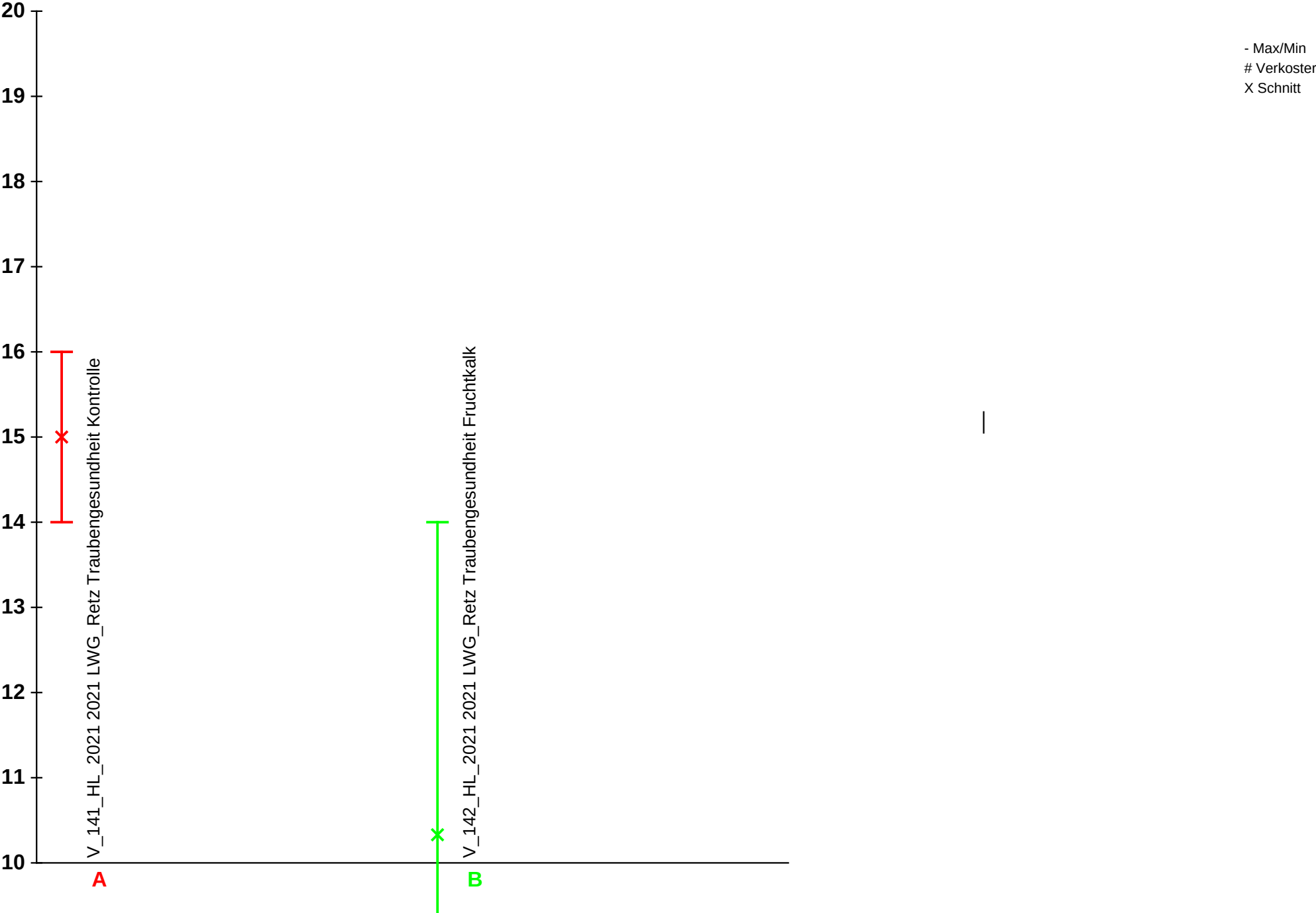
Weinwerte vor Entsäuerung

	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



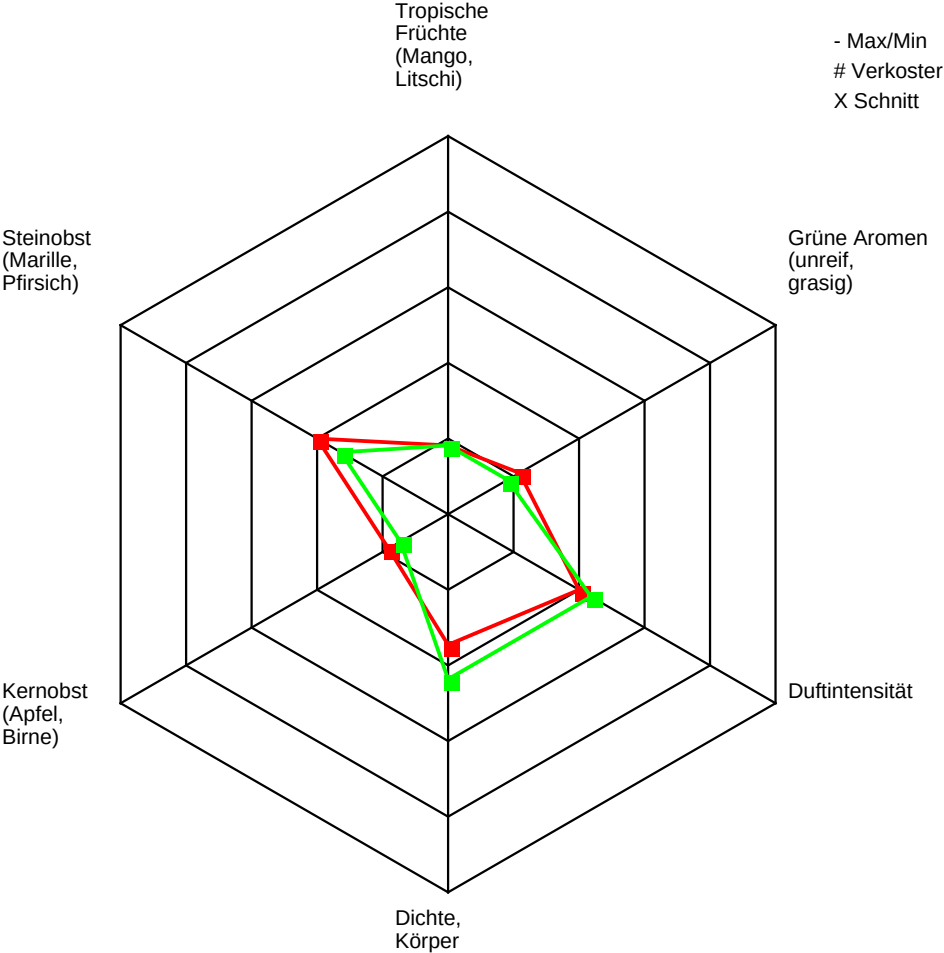
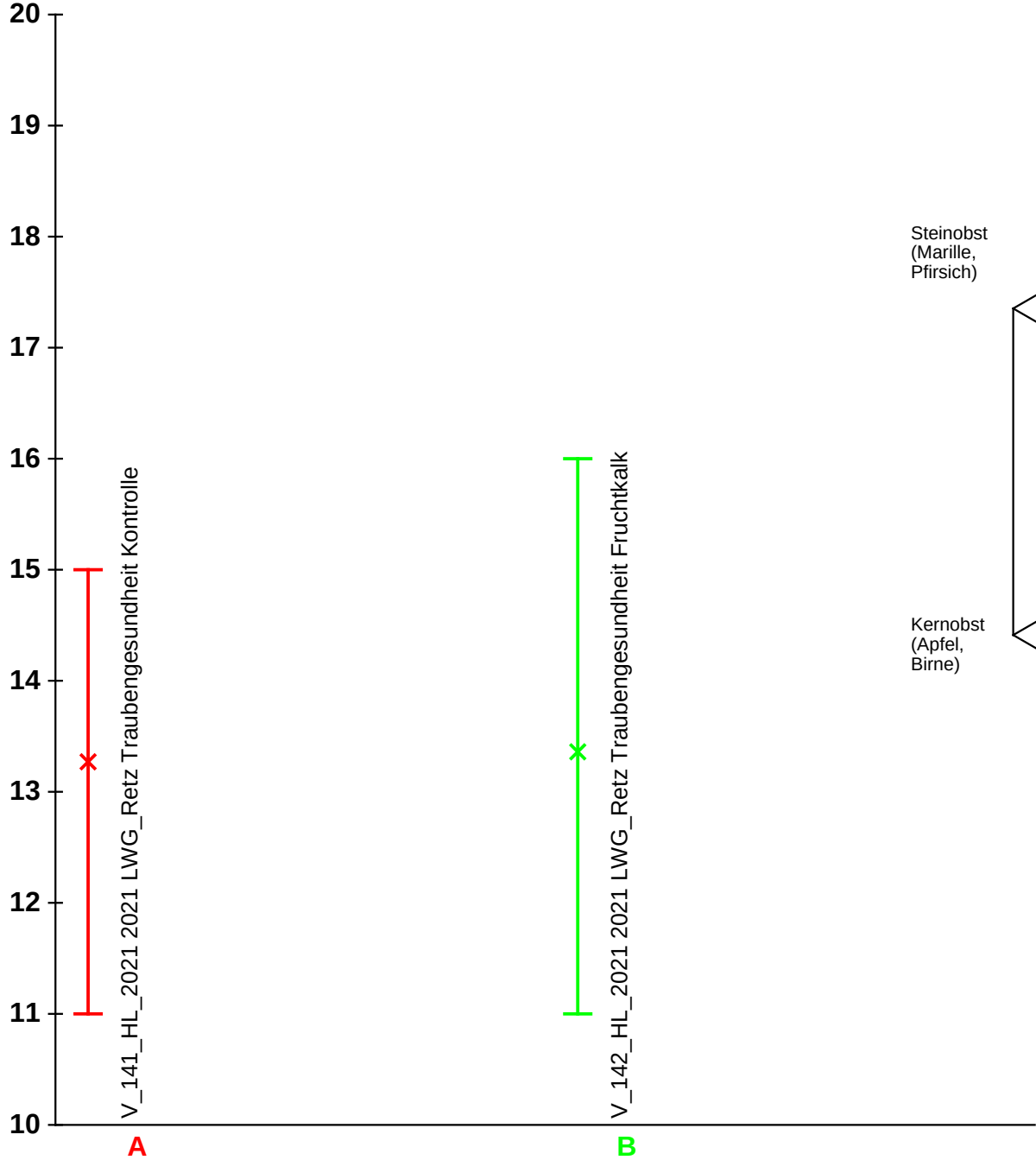
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Sauvignon blanc 2021 - Laubarbeit

Bearbeiter

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

Einfluss verschiedener Laubarbeitsmaßnahmen auf Reife und Aromatik bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 15.09.2021	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – keine Laubarbeit
Variante 2	Traubenzone entgeizt und entblättert
Variante 3	Triebe wickeln – nicht eingekürzt
Variante 4	Traubenzone mit Laubläser entblättert
Variante 5	Traubenzone entgeizt und entblättert – kurz wipfeln

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	3,74 kg	17,2°	2,99	14,6 g/l
Variante 2	2,74 kg	18,1°	2,99	14,3 g/l
Variante 3	2,68 kg	19,2°	3,04	14,2 g/l
Variante 4	1,80 kg	19,5°	3,00	14,4 g/l
Variante 5	2,59 kg	17,4°	2,99	14,6 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO ₂ dosiert	Keine Maischestandzeit	
10 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO ₂ in den Most	
100 ml/hl Prez. Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	
Keine Anreicherung	Keine Mostentsäuerung	
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur

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.

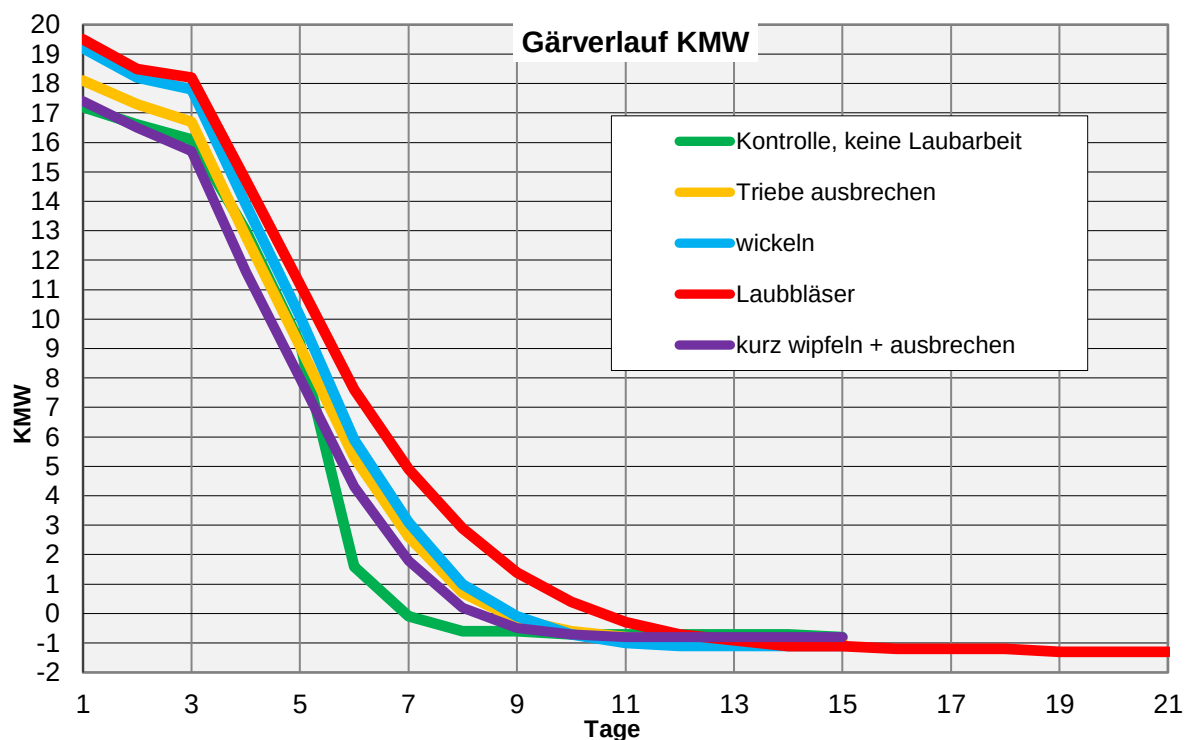
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 8,5 g/l im Wein entsäuert.

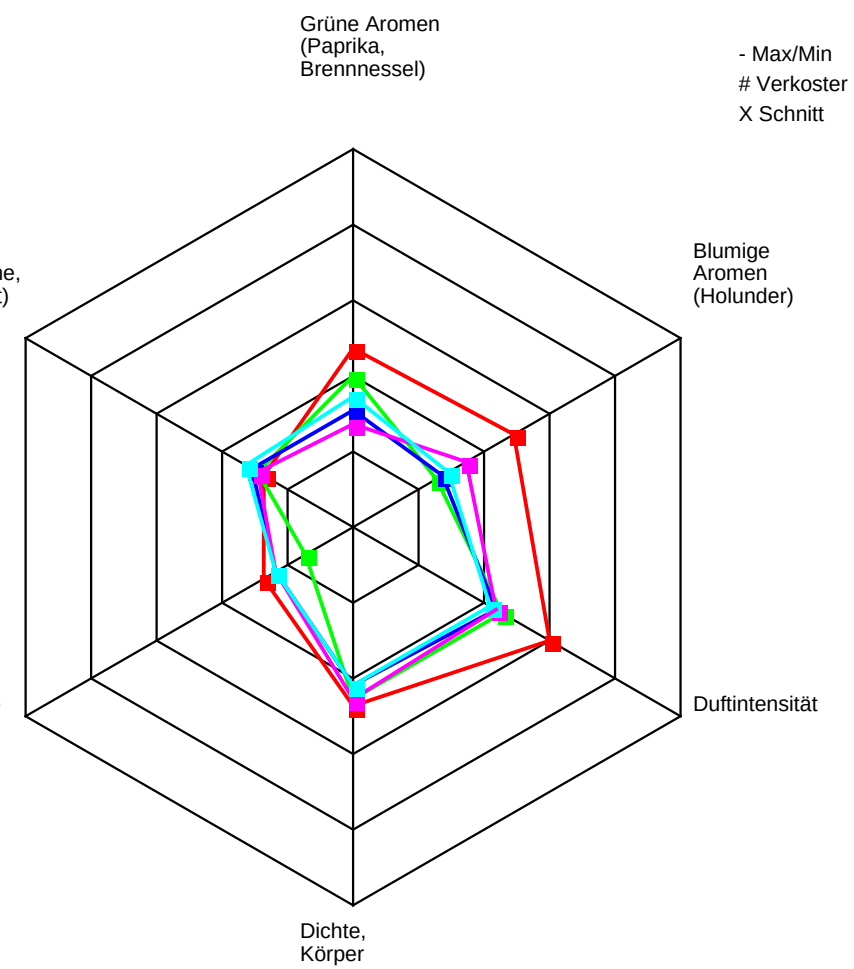
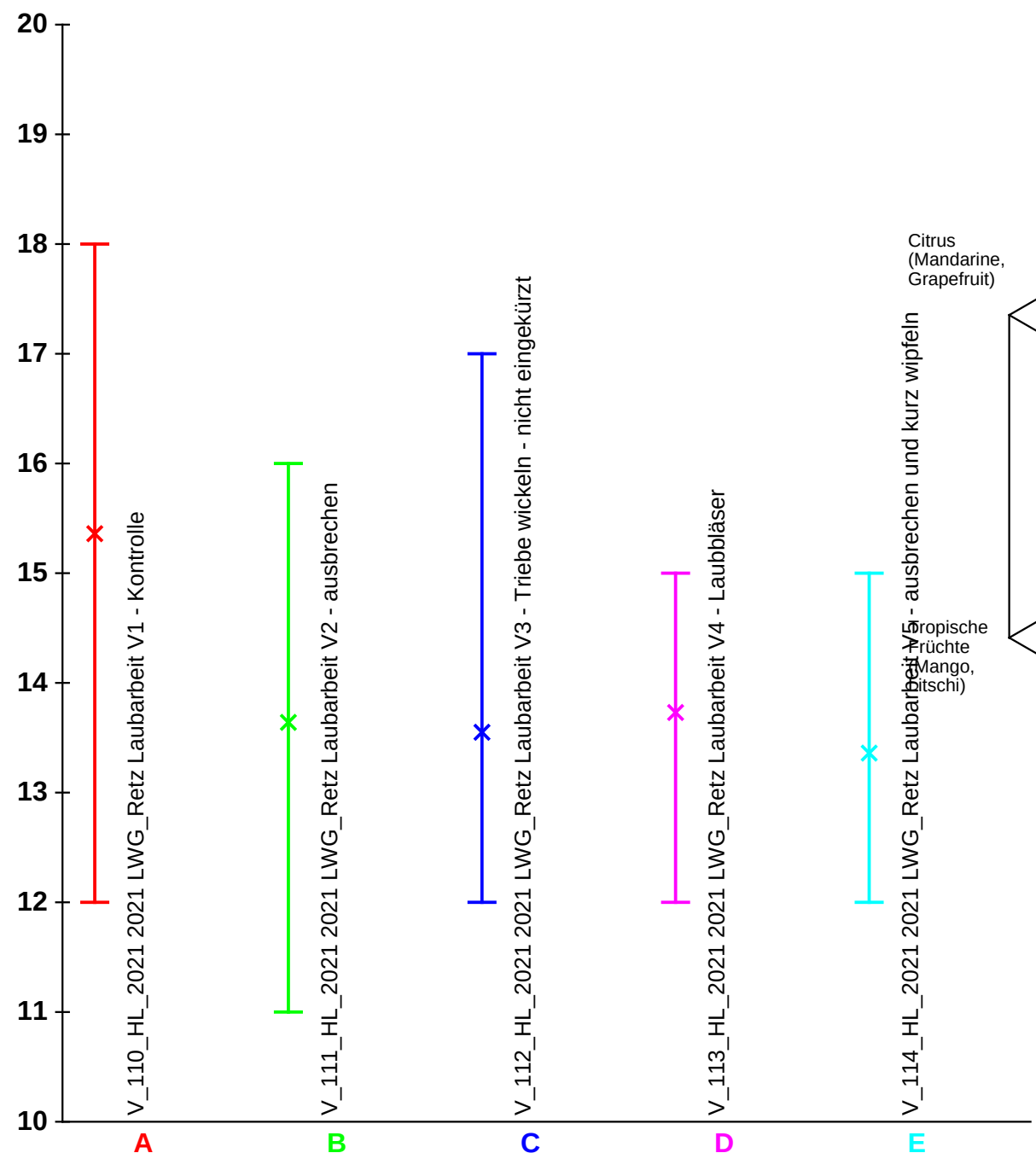
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	15 Tage	11,4 %	0 g/l	13,1 g/l	2,65	5,3	6,2
Variante 2	15 Tage	12,1 %	0 g/l	12,9 g/l	2,64	5,6	5,6
Variante 3	15 Tage	13,0 %	0 g/l	12,5 g/l	2,72	5,2	5,5
Variante 4	21 Tage	13,3 %	0,2 g/l	12,6 g/l	2,69	5,1	5,3
Variante 5	15 Tage	11,5 %	0 g/l	13,1 g/l	2,66	5,5	5,8



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



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

	Kg/Stock	°KMW	Gesamtsäure	pH Wert
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		

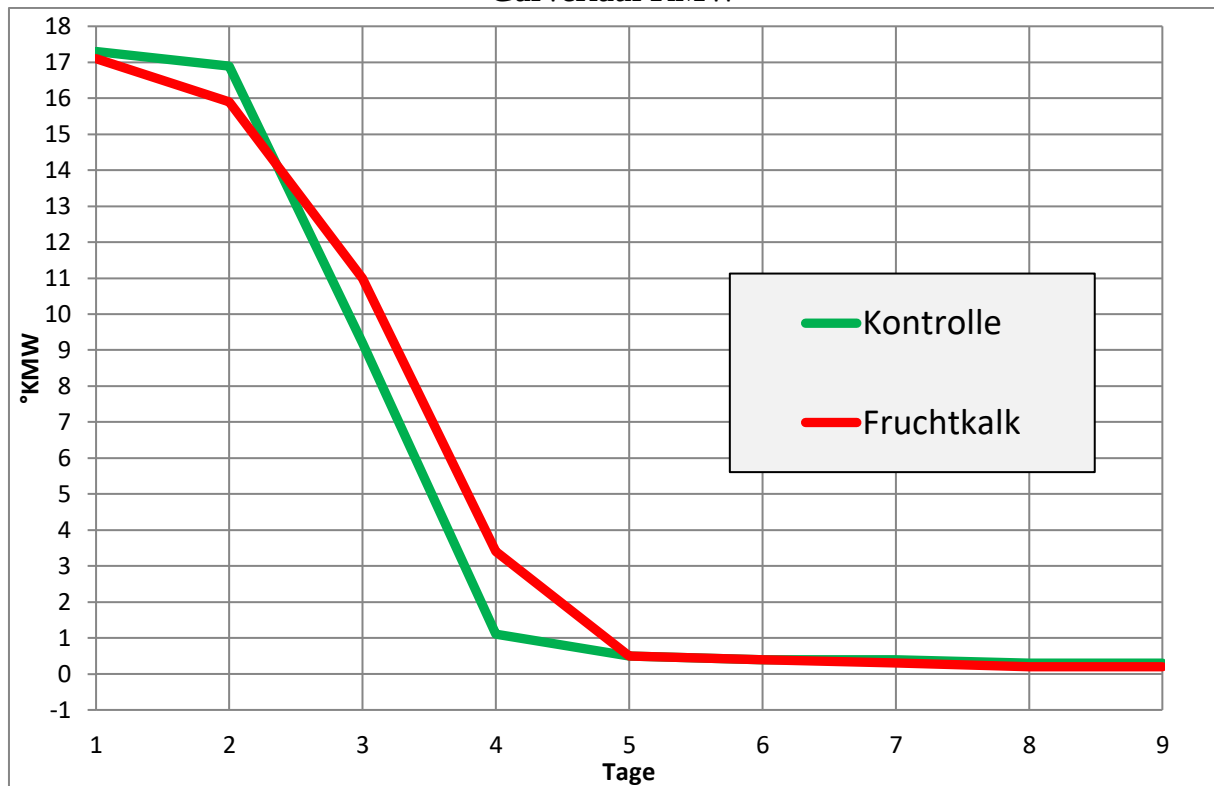
Durchführung

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 SO₂ 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

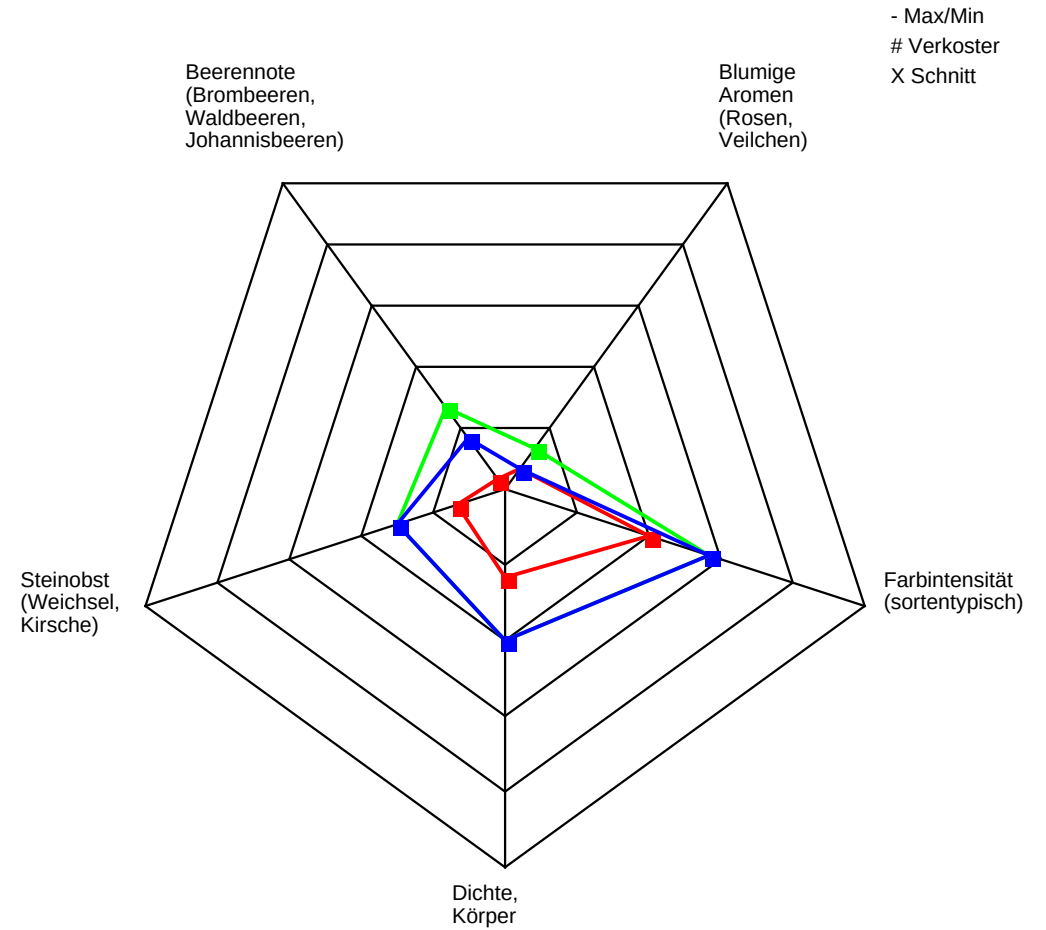
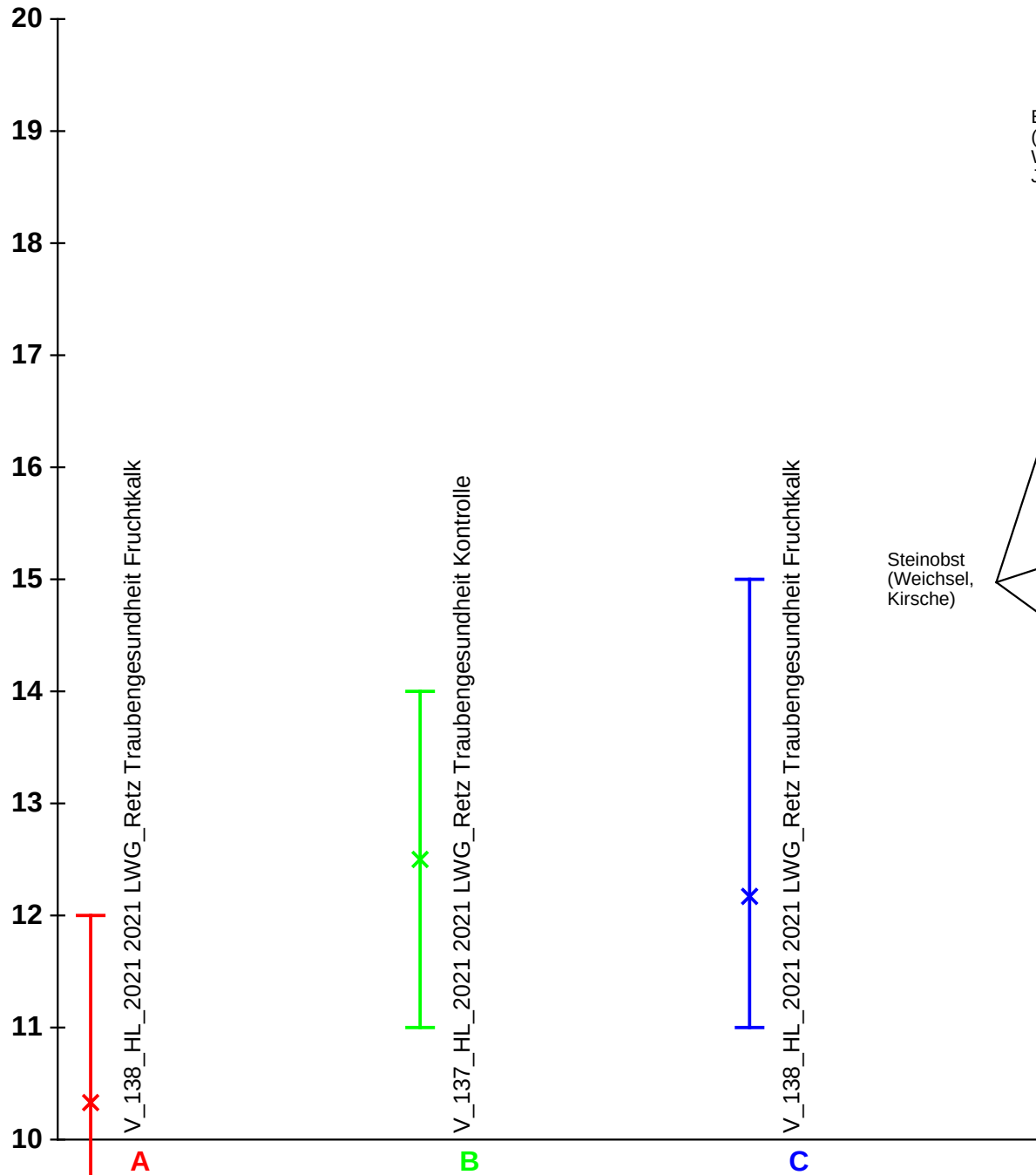
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	9 Tage	12,1 %	1,6 g/l	6,6 g/l	3,63	3,1	0,5
Fruchtkalk	9 Tage	11,9 %	1,3 g/l	6,4 g/l	3,63	3,1	0,5

Gärverlauf KMW



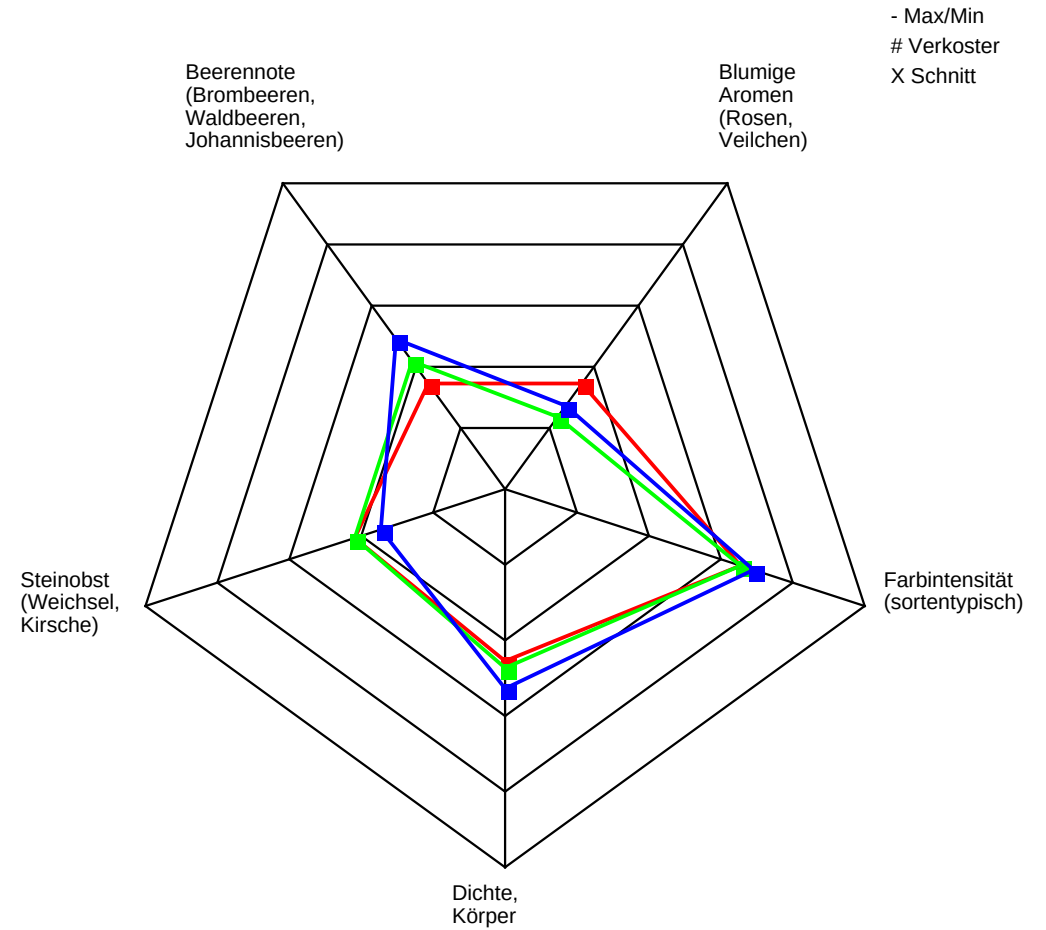
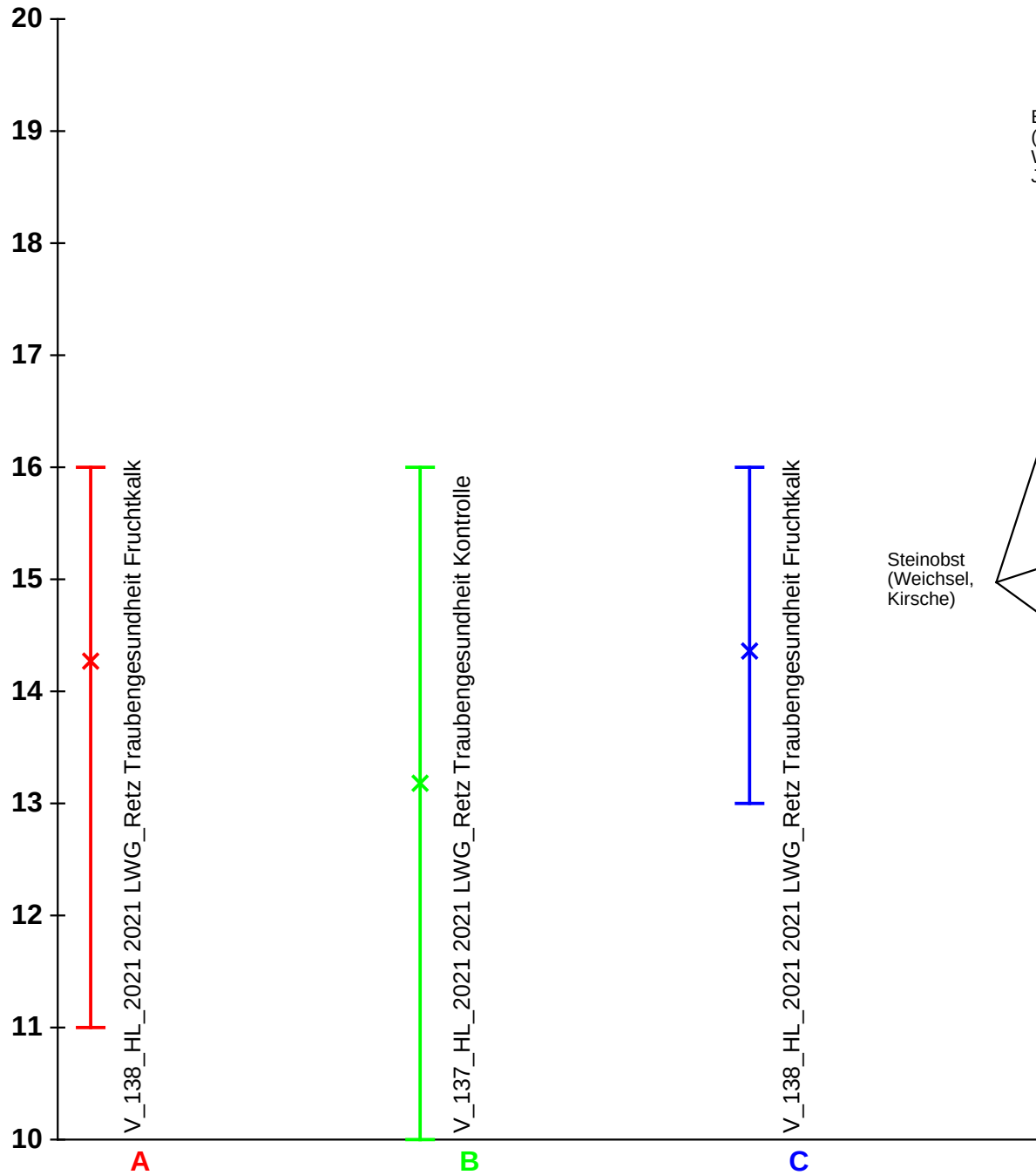
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Zweigelt 2021 Ertragsregulierung

Bearbeiter

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

Vergleich von verschiedenen Traubenansatzregulierungs-Maßnahmen bei Zweigelt

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 28.09.2021	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Regalis (in abgehende Blüte)
Variante 3	Trauben teilen
Variante 4	Ausdünnen – 1 Traube pro Trieb – 1. Traube belassen
Variante 5	Ausdünnen – 1 Traube pro Trieb – letzte (oberste) Traube belassen

Mostwerte

	kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	4,69 kg	18,8°	3,17	9,1 g/l
Variante 2	5,24 kg	20,2°	3,25	8,7 g/l
Variante 3	4,25 kg	20,5°	3,28	7,9 g/l
Variante 4	4,07 kg	21,1°	3,33	7,3 g/l
Variante 5	2,90 kg	20,6°	3,27	8,6 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	In Maische CO ₂ dosiert	10 g/hl Tannivin multi
Vergoren mit Oenoferm Zweigelt		Maischegärung
Je 50 kg Maische pro Variante		3 x unterstossen pro Tag

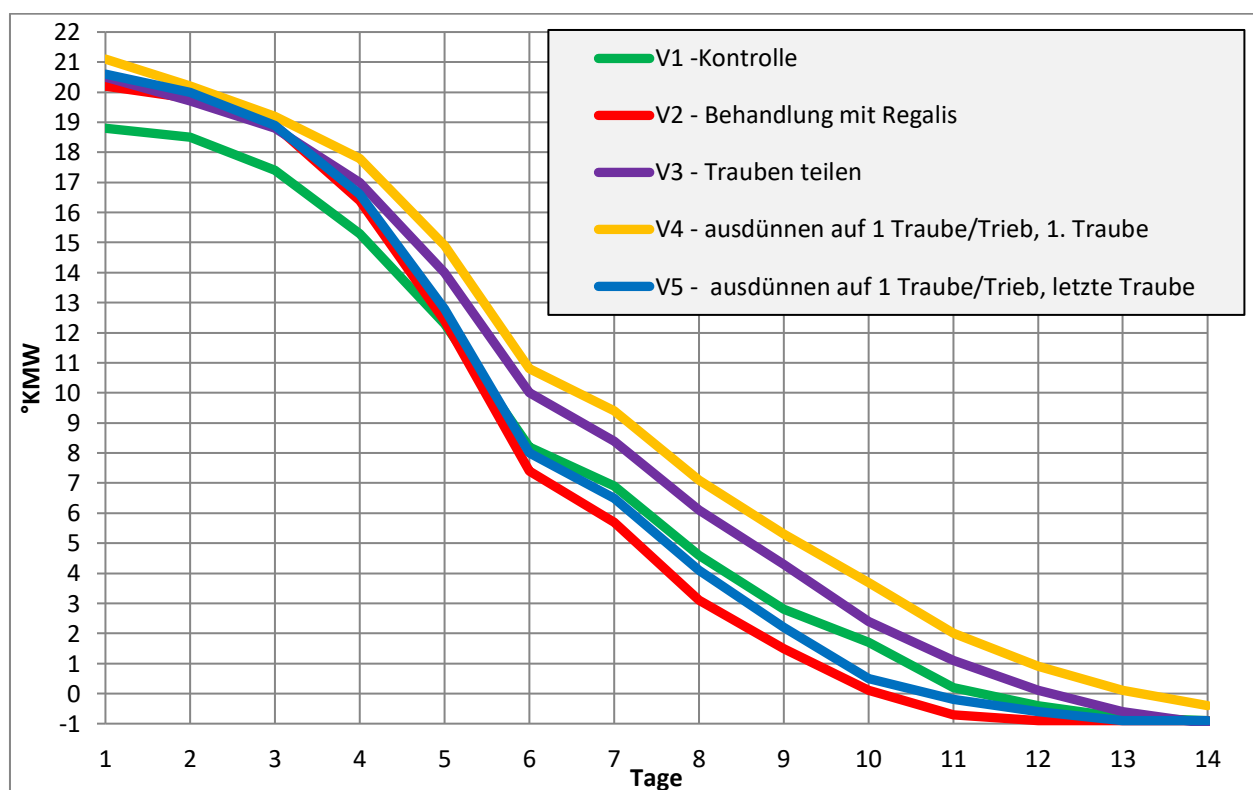
Durchführung

Bei Variante 4 wurde beim ausdünnen die 1. Traube am Trieb belassen, im Unterschied dazu wurde bei Variante 5 die letzte Traube am Trieb belassen um auch den Effekt einer gewissen Reifeverzögerung – fruchtigere Weine mit weniger Alkohol - zu erzielen. 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.
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.

Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

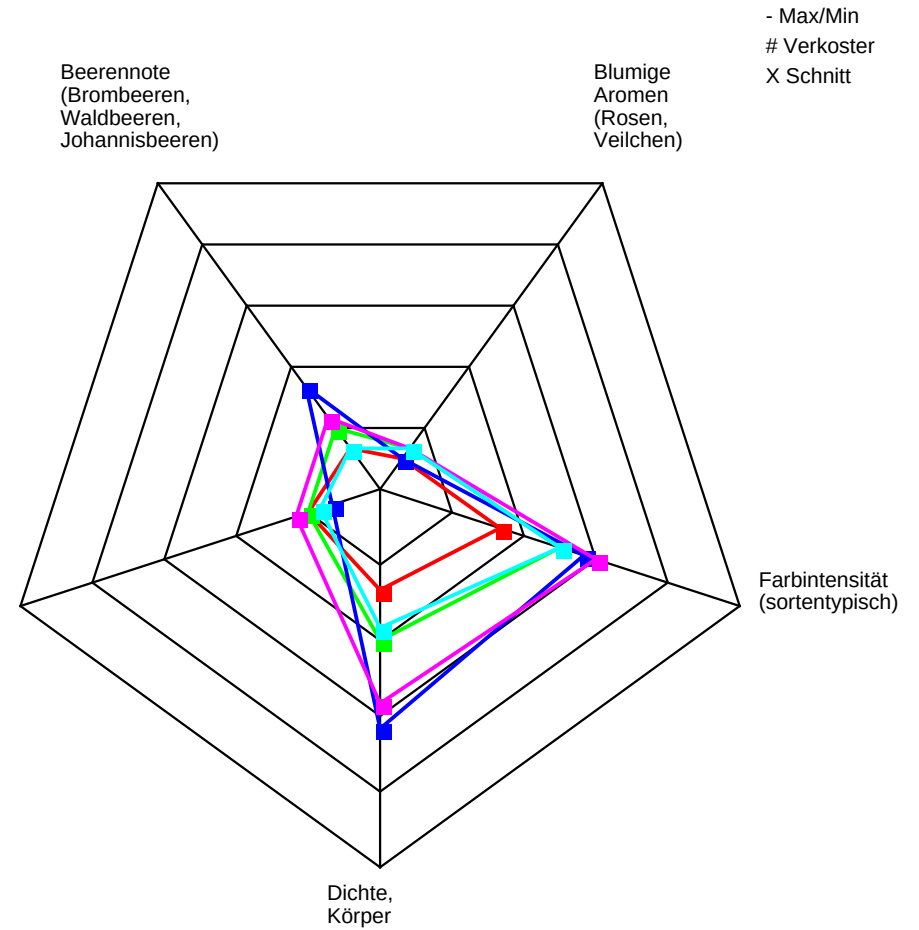
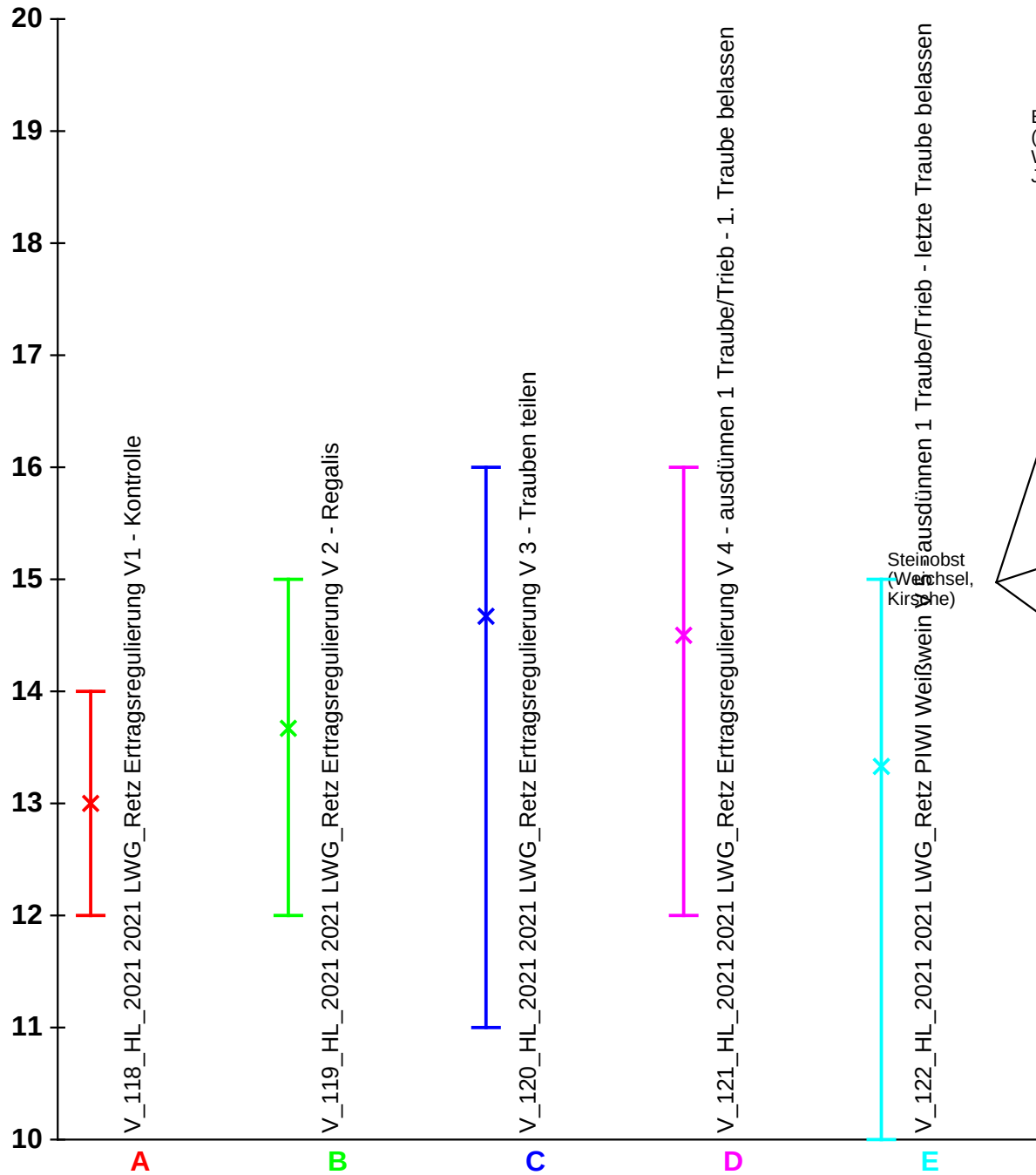
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	14 Tage	13,2 %	0,8 g/l	6,2 g/l	3,35	3,2	0,4
Regalis	14 Tage	14,5 %	0,9 g/l	5,7 g/l	3,41	2,9	0,5
Trauben teilen	14 Tage	14,9 %	1,0 g/l	5,9 g/l	3,40	2,7	0,7
1.Traube belassen	14 Tage	15,4 %	1,1 g/l	5,7 g/l	3,42	2,7	0,6
Letzte Traube belassen	14 Tage	14,8 %	1,0 g/l	5,7 g/l	3,44	2,7	0,4

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 12 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 12 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

