

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

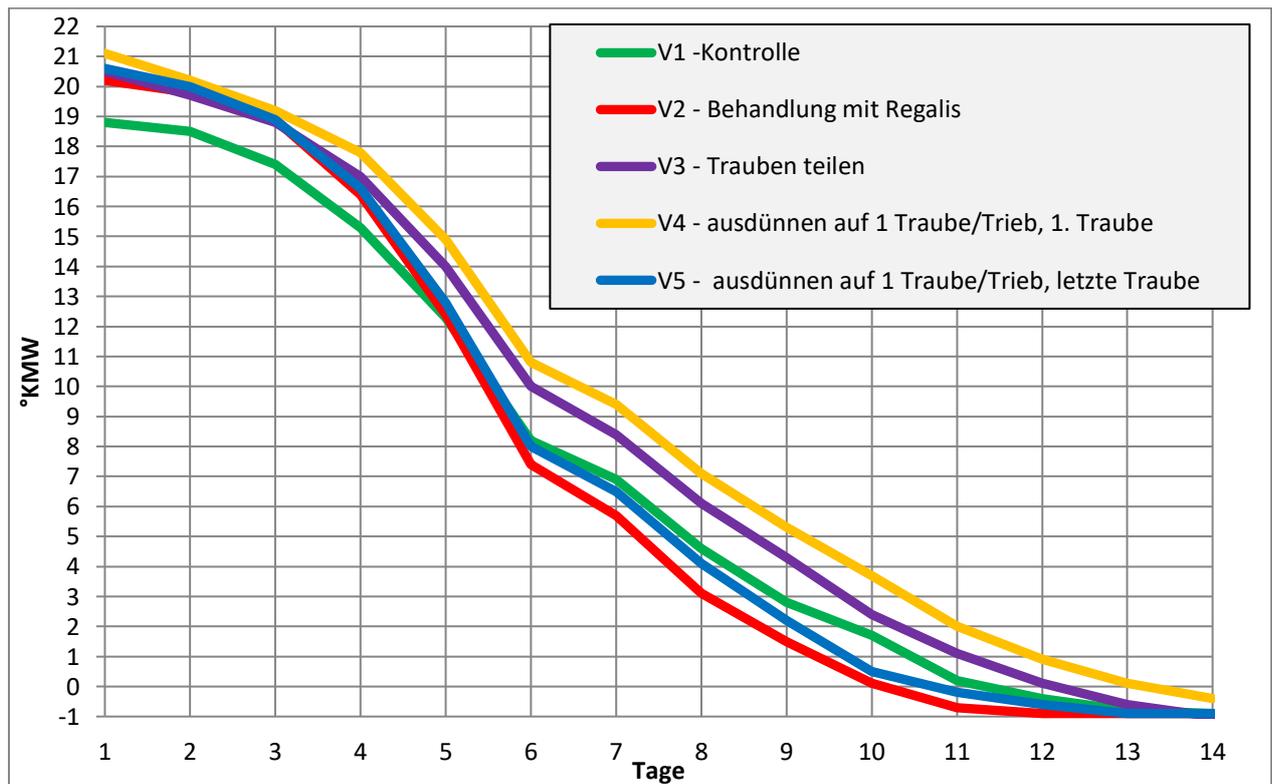
Durchführung

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

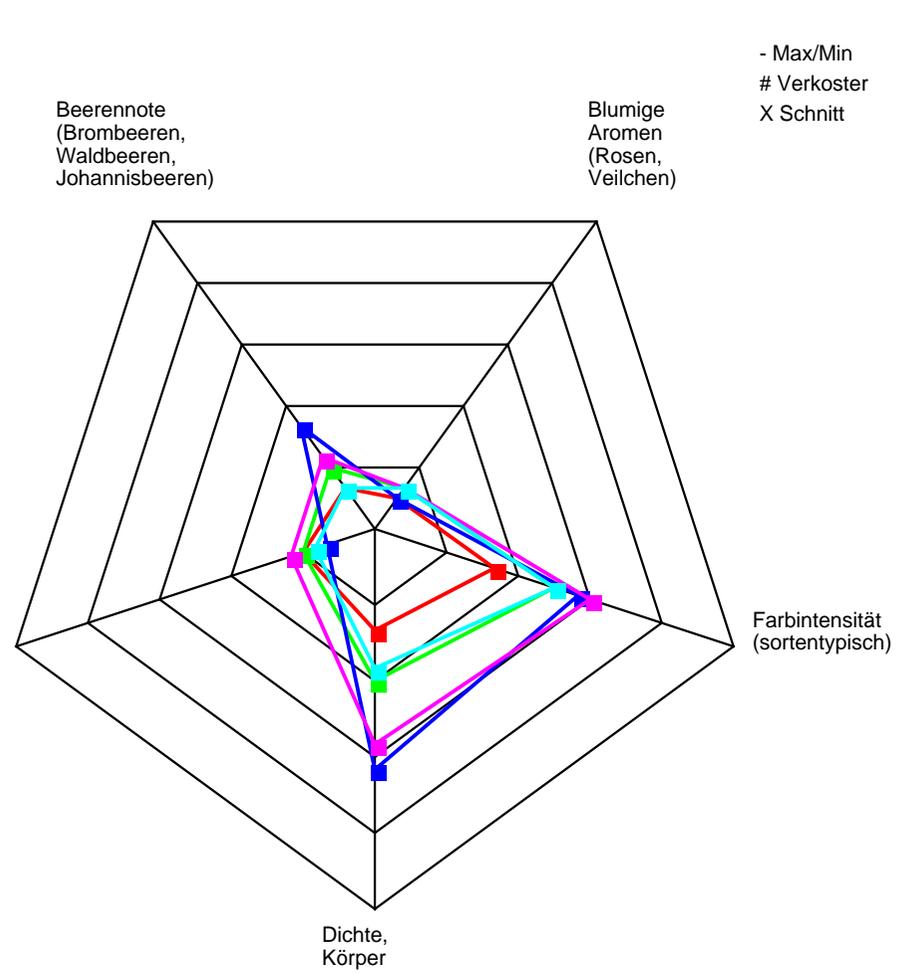
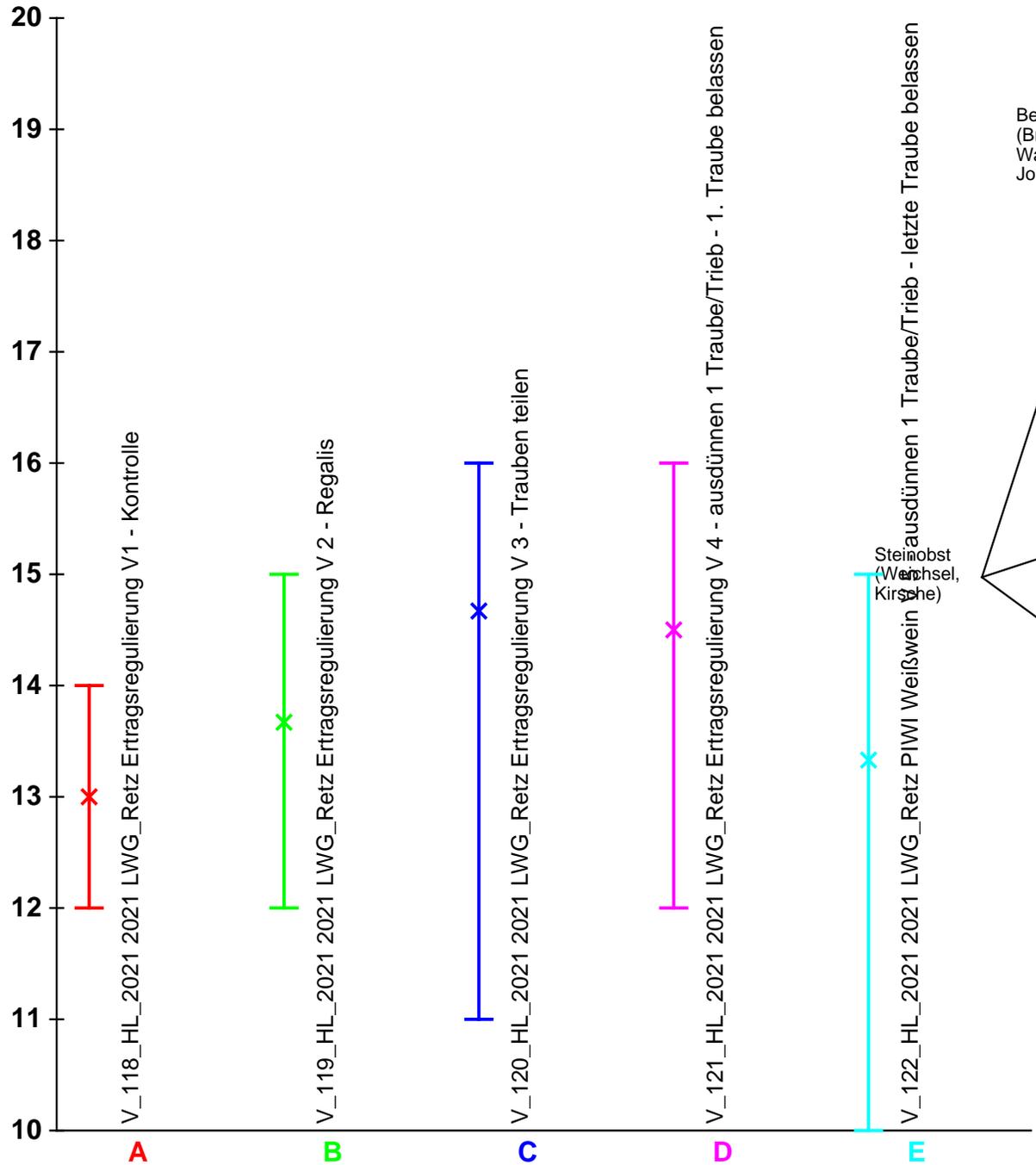
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	14 Tage	13,2 %	0,8 g/l	6,2 g/l	3,35	3,2	0,4
Regalis	14 Tage	14,5 %	0,9 g/l	5,7 g/l	3,41	2,9	0,5
Trauben teilen	14 Tage	14,9 %	1,0 g/l	5,9 g/l	3,40	2,7	0,7
1.Traube belassen	14 Tage	15,4 %	1,1 g/l	5,7 g/l	3,42	2,7	0,6
Letzte Traube belassen	14 Tage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

Gärverlauf KMW



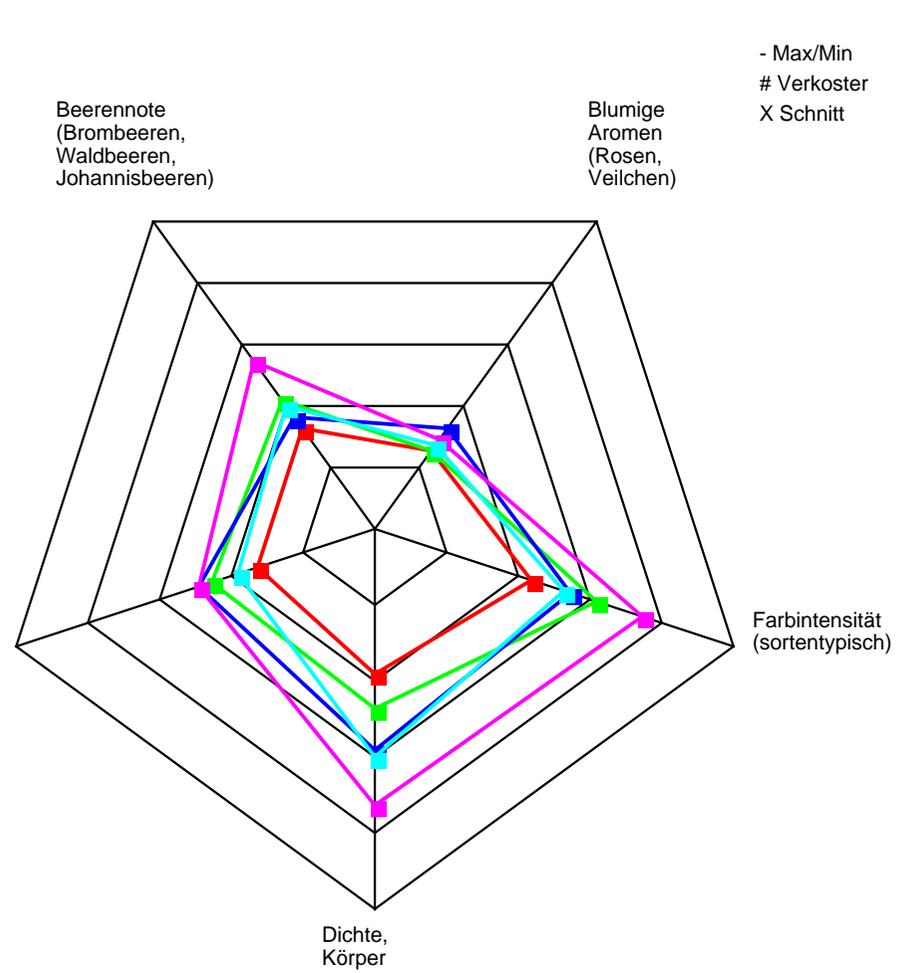
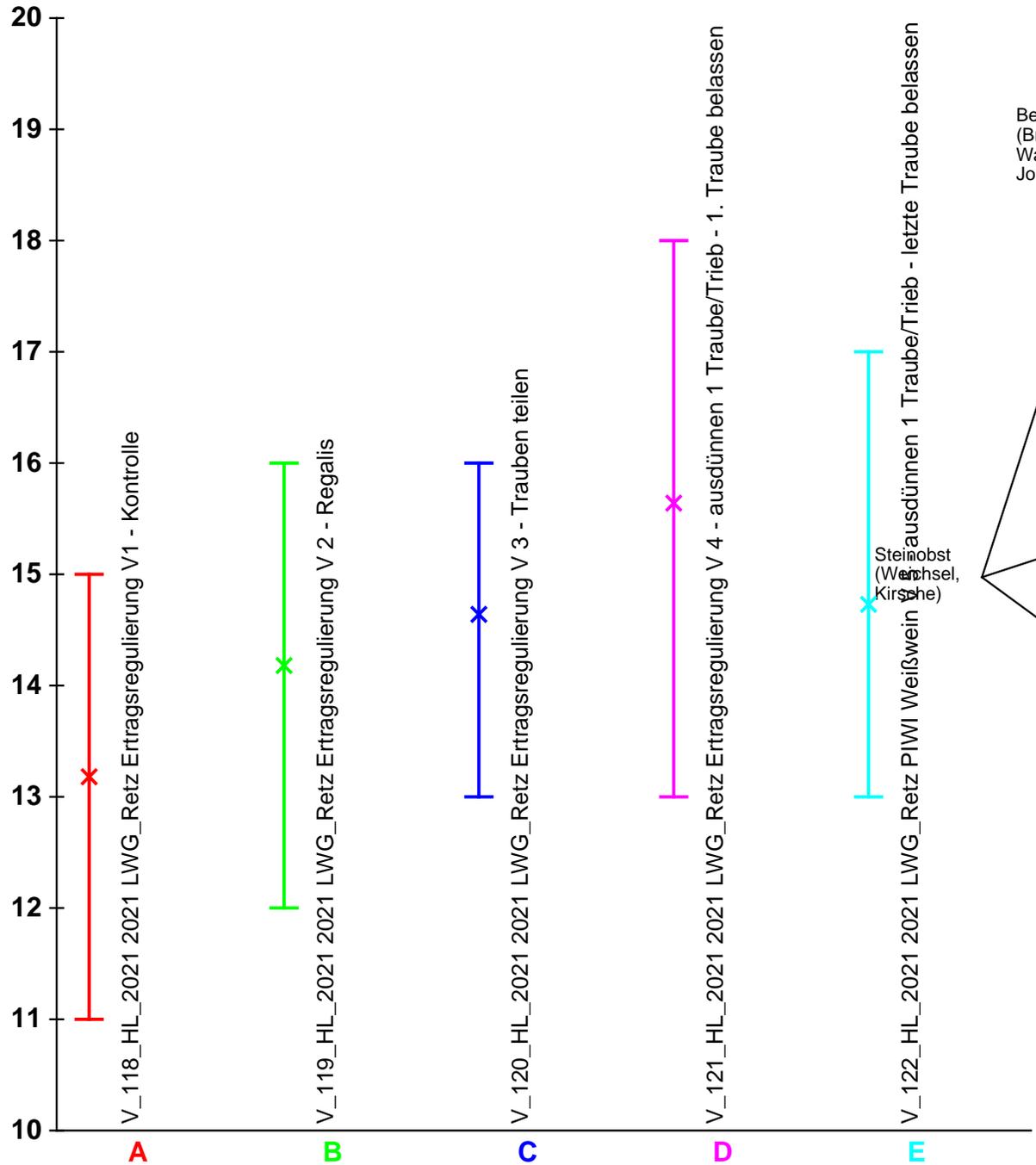
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 12 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 12 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



Beerennote
(Brombeeren,
Waldbeeren,
Johannisbeeren)

Blumige
Aromen
(Rosen,
Veilchen)

Steinobst
(Wechsel,
Kirsche)

Farbintensität
(sortentypisch)

Dichte,
Körper