

Gelber Muskateller 2023 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 26.09.2023		
pH Wert 3,43	Säure 7,5 g/l	17,7° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 Std Maischestandzeit	3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische	
20 mg/l SO ₂ in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	40 g/hl Oenopur	12 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,5° KMW	

Variante 1	Oenoferm Freddo– 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Xtreme – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm Xthiol – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

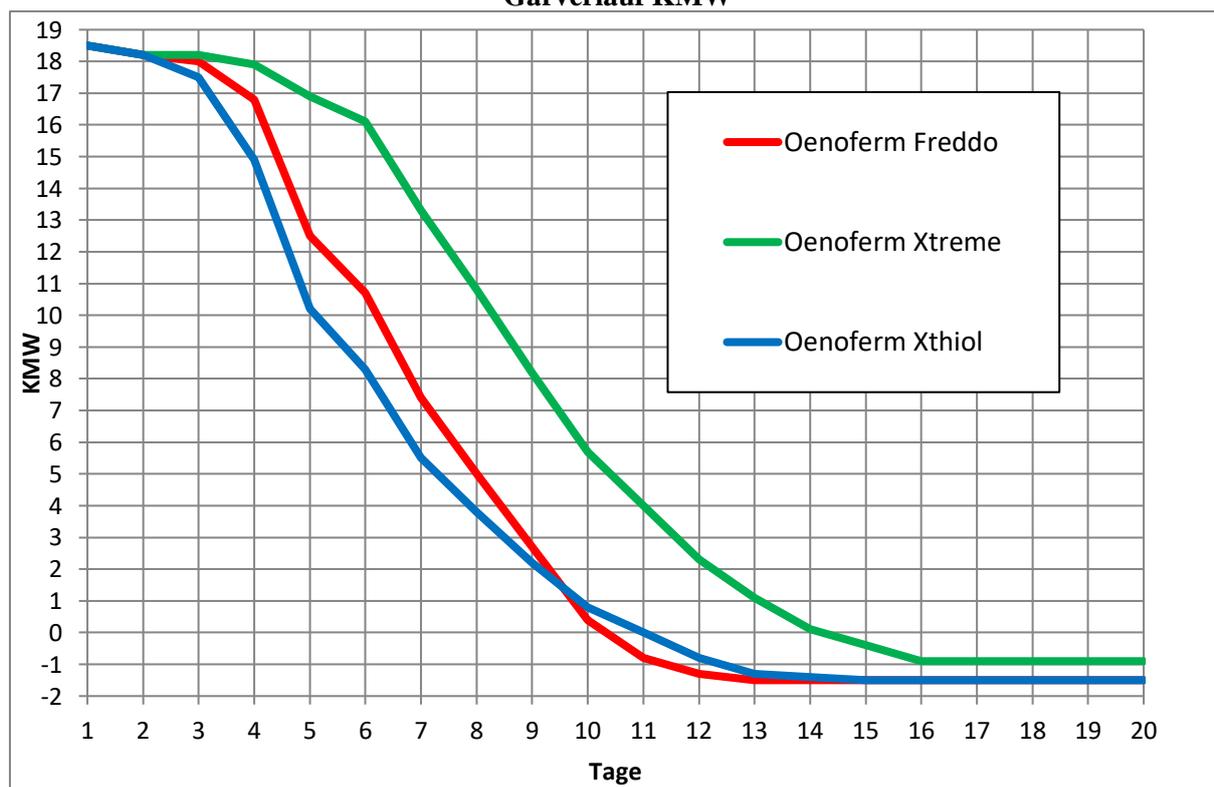
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.
 Zuckerverbrauch 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.
 Oenoferm Xtreme wurde auf 7,2 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

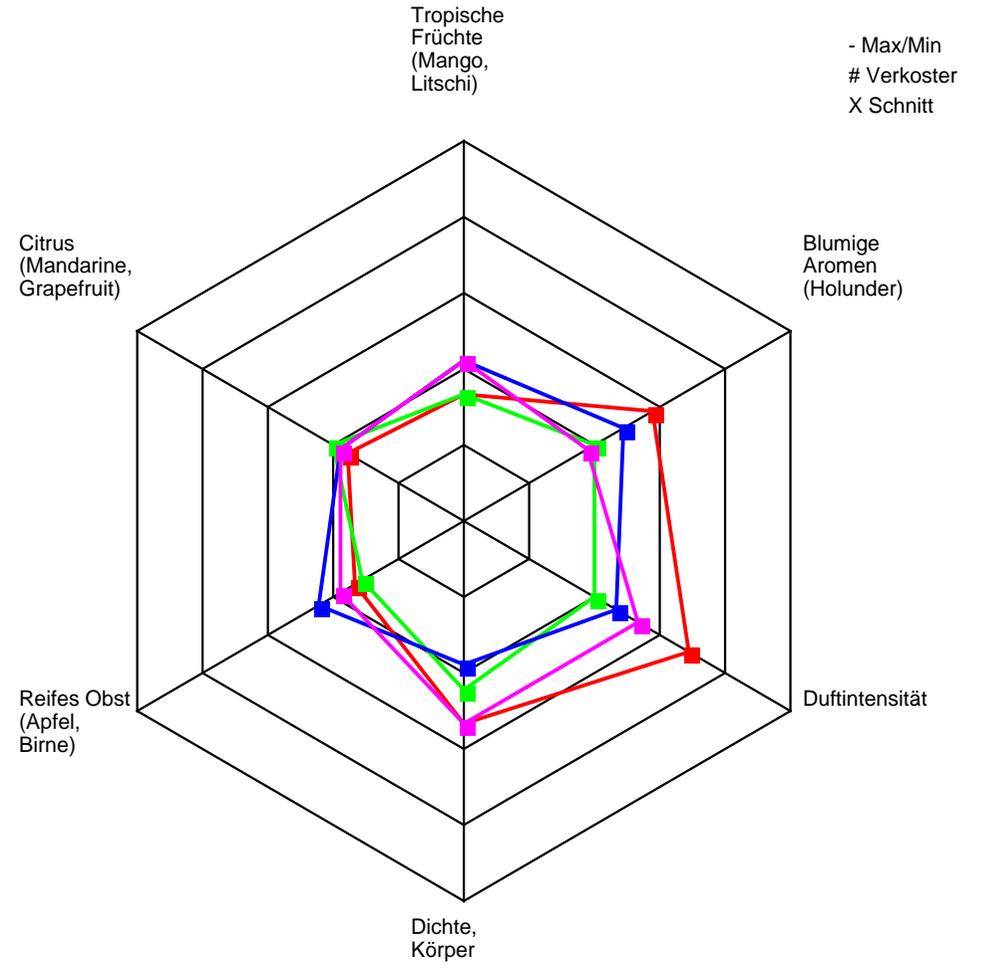
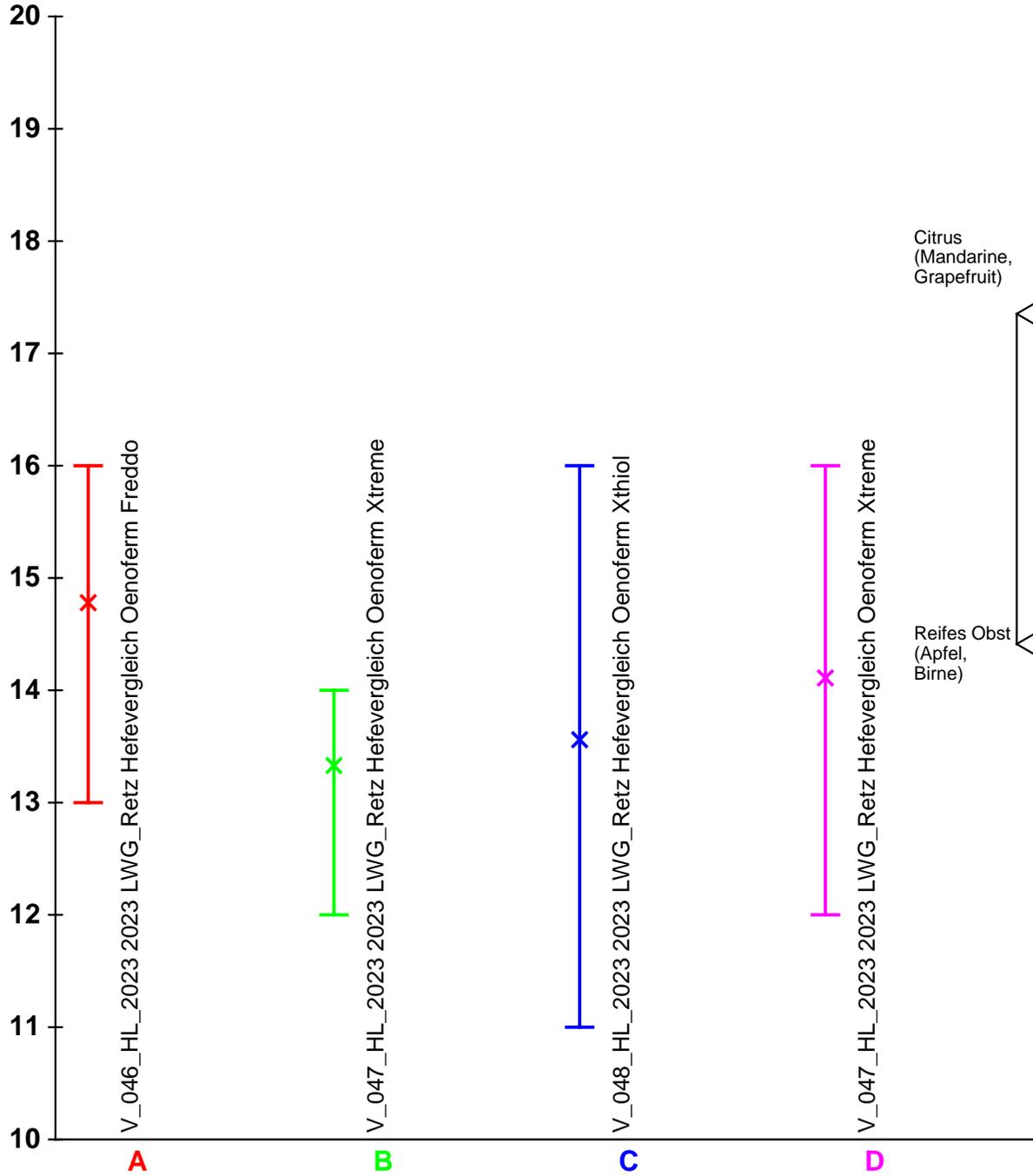
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	17 Tage	13,0 %	1,1 g/l	7,2 g/l	3,13	2,6	4,0
Oenoferm Xtreme	20 Tage	12,8 %	1,3 g/l	7,9 g/l	3,12	2,8	4,4
Oenoferm Xthiol	19 Tage	13,0 %	1,3 g/l	6,9 g/l	3,17	2,6	4,0

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

