

Grüner Veltliner 2023 - Mostbehandlung

Bearbeiter

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

Mostbehandlung Konventionell – Bio – Vegan bei Grüner Veltliner 2023

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 05.10.2023	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,45	Säure: 5,9 g/l	19,8° KMW

Variante 1	50 g/hl Oenopur – kein Mostbentonit (Seporit)
Variante 2	50 g/hl Seporit + 50 g/hl Oenopur
Variante 3	50 g/hl Seporit + 60 g/hl Versuchsprodukt VP
Variante 4	50 g/hl Seporit + 130 ml/hl Mostgelatine CF
Variante 5	50 g/hl Seporit + 20 g/hl Kal-Casin
Variante 6	50 g/hl Seporit + 15 g/hl Erbigel Bio
Variante 7	50 g/hl Seporit + 100 ml/hl Ising Clair
Variante 8	50 g/hl Seporit + 80 g/hl Litto Fresh Impact
Variante 9	50 g/hl Seporit + 150 ml/hl Litto Fresh Most
Variante 10	50 g/hl Seporit + 200 ml/hl Litto Fresh Liquid

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in den Most	1,5 Std Maischestandzeit
200 g/hl FermoBent	14 Std entschleimt	
Vergoren mit Oenoferm Freddo		17° Celsius Gärtemperatur
180 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Trubanteil nach Entschleimung

Trub

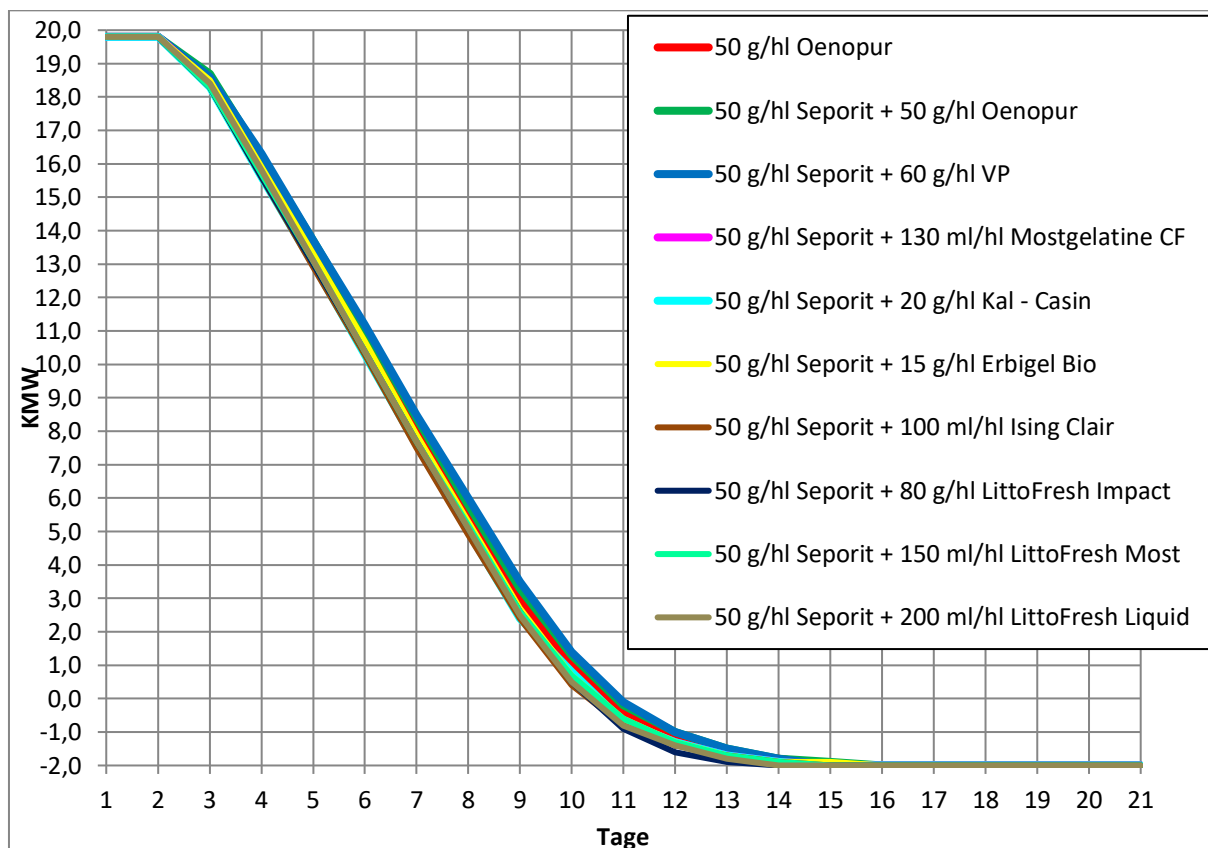
Variante 1	50 g/hl Oenopur – kein Mostbentonit (Seporit)	12,1% Trub
Variante 2	50 g/hl Seporit + 50 g/hl Oenopur	10,6% Trub
Variante 3	50 g/hl Seporit + 60 g/hl Versuchsprodukt VP	10,3% Trub
Variante 4	50 g/hl Seporit + 130 ml/hl Mostgelatine CF	12,1% Trub
Variante 5	50 g/hl Seporit + 20 g/hl Kal-Casin	10,6% Trub
Variante 6	50 g/hl Seporit + 15 g/hl Erbigel Bio	12,4% Trub
Variante 7	50 g/hl Seporit + 100 ml/hl Ising Clair	11,5% Trub
Variante 8	50 g/hl Seporit + 80 g/hl Litto Fresh Impact	13,3% Trub
Variante 9	50 g/hl Seporit + 150 ml/hl Litto Fresh Most	9,7% Trub
Variante 10	50 g/hl Seporit + 200 ml/hl Litto Fresh Liquid	12,4% Trub

Durchführung

Bei allen Behandlungsvarianten war das Trubdepot sehr kompakt.
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.

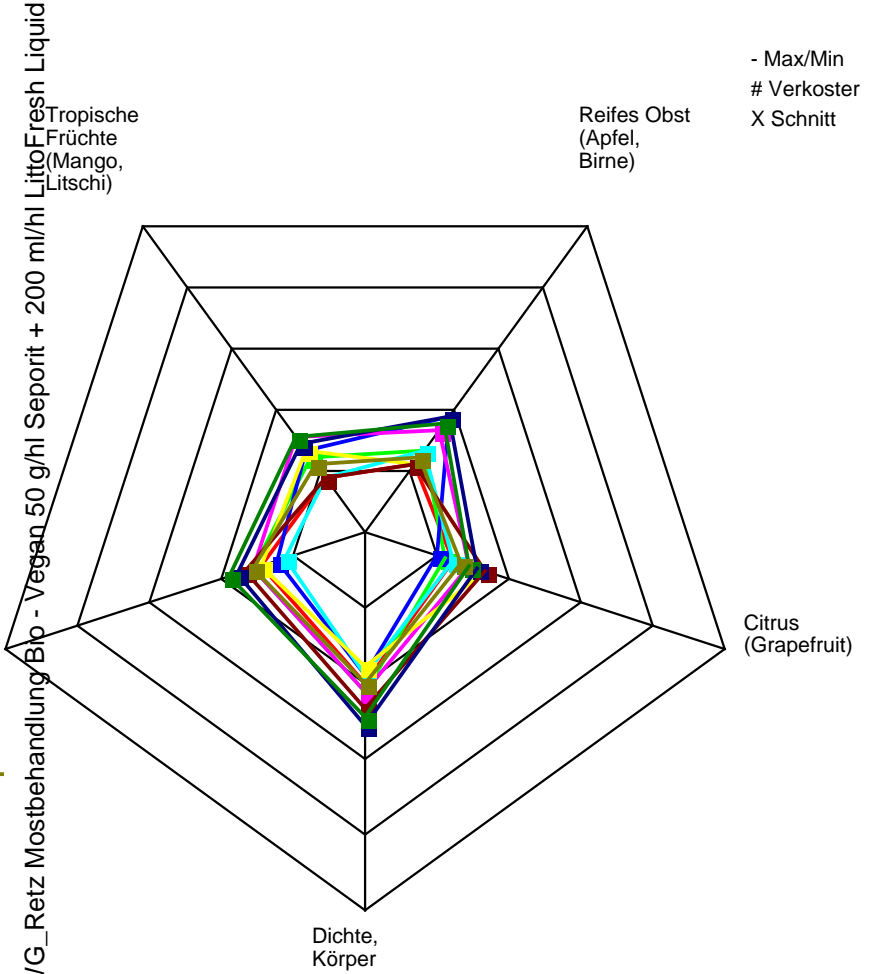
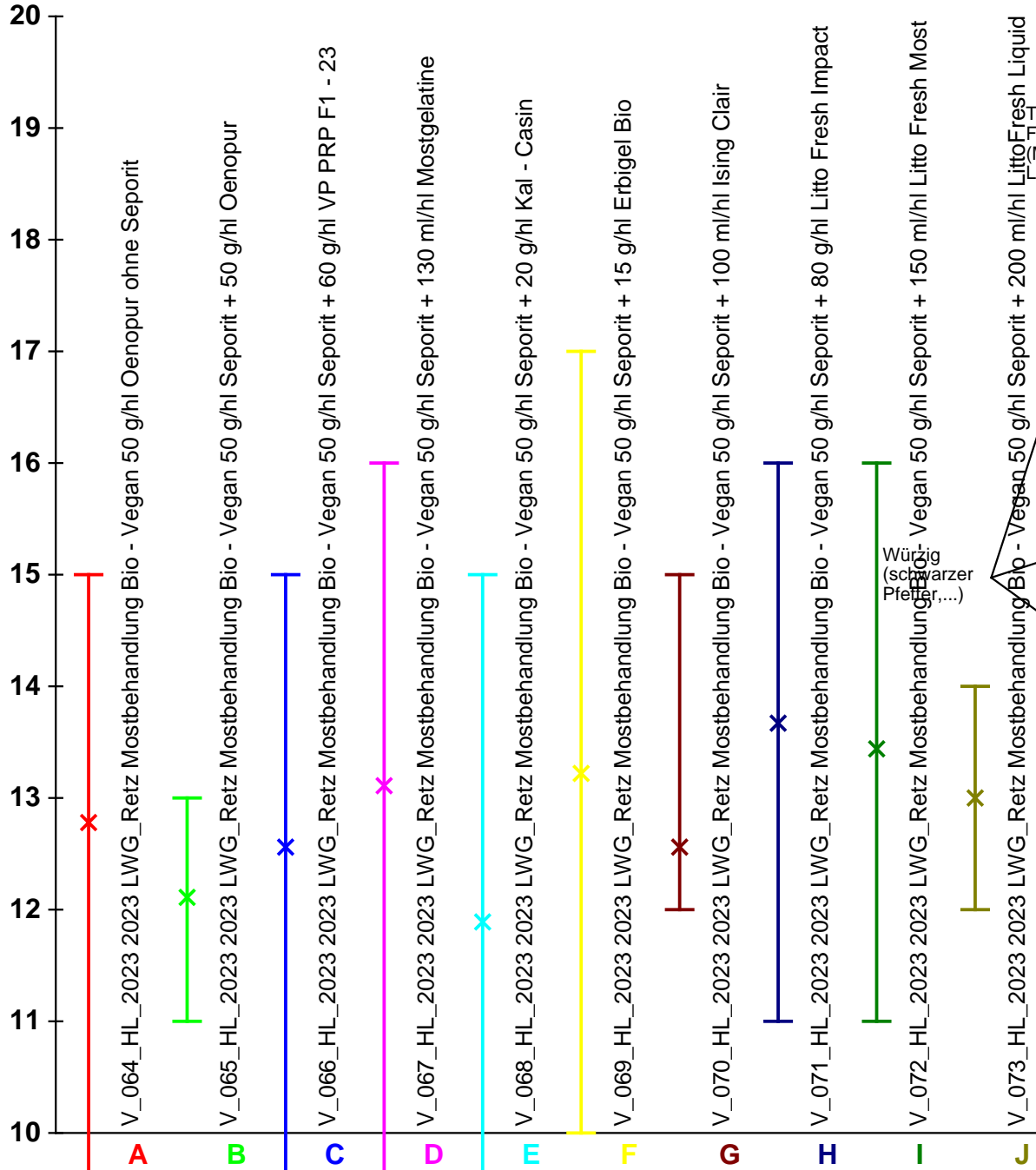
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
V1 Oenopur ohne Seporit	19 Tage	14,3 %	0,5 g/l	5,8 g/l	3,15	2,8	2,4
V2 - Oenopur	20 Tage	14,3 %	0,5 g/l	5,8 g/l	3,14	2,8	2,4
V3 - Versuchsprodukt	19 Tage	14,3 %	0,6 g/l	5,8 g/l	3,15	2,8	2,3
V4 - Mostgelatine	19 Tage	13,9%	0,4 g/l	6,0 g/l	3,15	2,8	2,4
V5 – Kal-Casin	19 Tage	14,1%	0,5 g/l	5,9 g/l	3,13	2,8	2,2
V6 – Erbigel Bio	20 Tage	14,2%	0,5 g/l	5,9 g/l	3,14	2,9	2,2
V7 – Ising Clair	19 Tage	14,2%	0,4 g/l	5,9 g/l	3,12	2,9	2,2
V8 – Fresh Impact	18 Tage	13,9%	0,3 g/l	5,8 g/l	3,16	2,7	2,3
V9 – Fresh Most	19 Tage	14,2%	0,4 g/l	5,8 g/l	3,15	2,7	2,3
V10 – Fresh Liquid	19 Tage	14,2%	0,4 g/l	5,8 g/l	3,13	2,8	2,4



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Reifes Obst
(Apfel,
Birne)

Tropische
Früchte
(Mango,
Litschi)

Citrus
(Grapefruit)

Dichte,
Körper

Würzig
(schwarzer
Pfeffer, ...)

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

