

Nährstoffe bei Grüner Veltliner 2023

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 05.10.2023	Hefeverfügbare Stickstoff: 85	
pH Wert: 3,45	Säure 5,9 g/l	19,8° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1,5 Std Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		45 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 17° C Gärtemperatur		

Variante 1 <i>Kontrolle</i>	Oenoferm Freddo - 17°C Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive Keine Nährstoffgaben in die Gärung
Variante 2 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i>	Oenoferm Freddo - 17°C Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 2x 20 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
Variante 3 <i>300 ml/hl Vitamon Liquid</i>	Oenoferm Freddo - 17°C Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (300 ml/hl)
Variante 4 <i>30 g/hl Vitaferm ultra 300 ml/hl Vitamon Liquid</i>	Oenoferm Freddo - 17°C Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra in den Most 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (300 ml/hl)

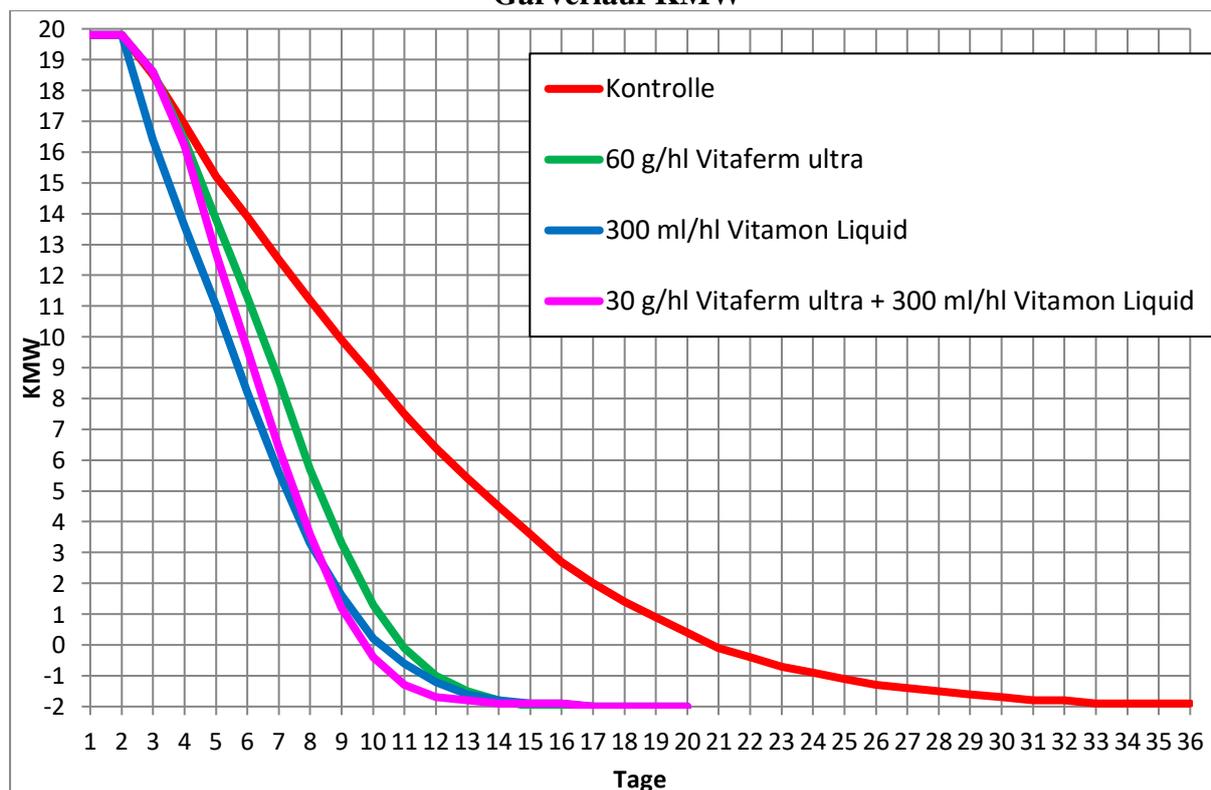
Durchführung

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.

Weinwerte

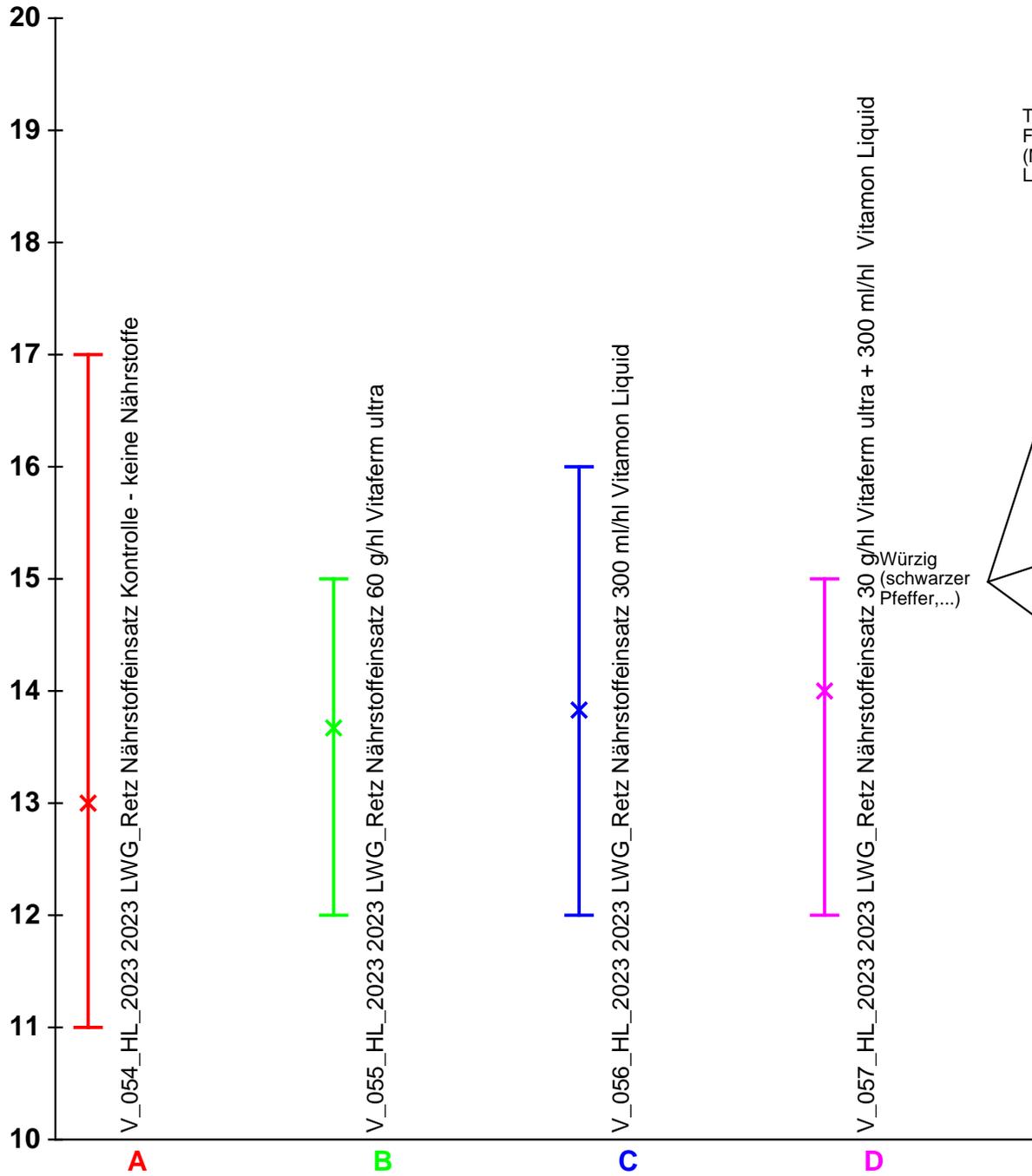
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
V1 - Kontrolle	36 Tage	14,3 %	3,4 g/l	5,0 g/l	3,34	2,7	2,3
V2 – 60 Vitaferm ultra	20 Tage	14,5 %	0,6 g/l	5,3 g/l	3,24	2,7	2,2
V3 – 300 Vitamon Liquid	20 Tage	14,3 %	0,8 g/l	5,8 g/l	3,14	2,9	2,3
V4 – Vitaf ultra + Vit,Liquid	20 Tage	14,3 %	0,5 g/l	5,8 g/l	3,10	2,8	1,1

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

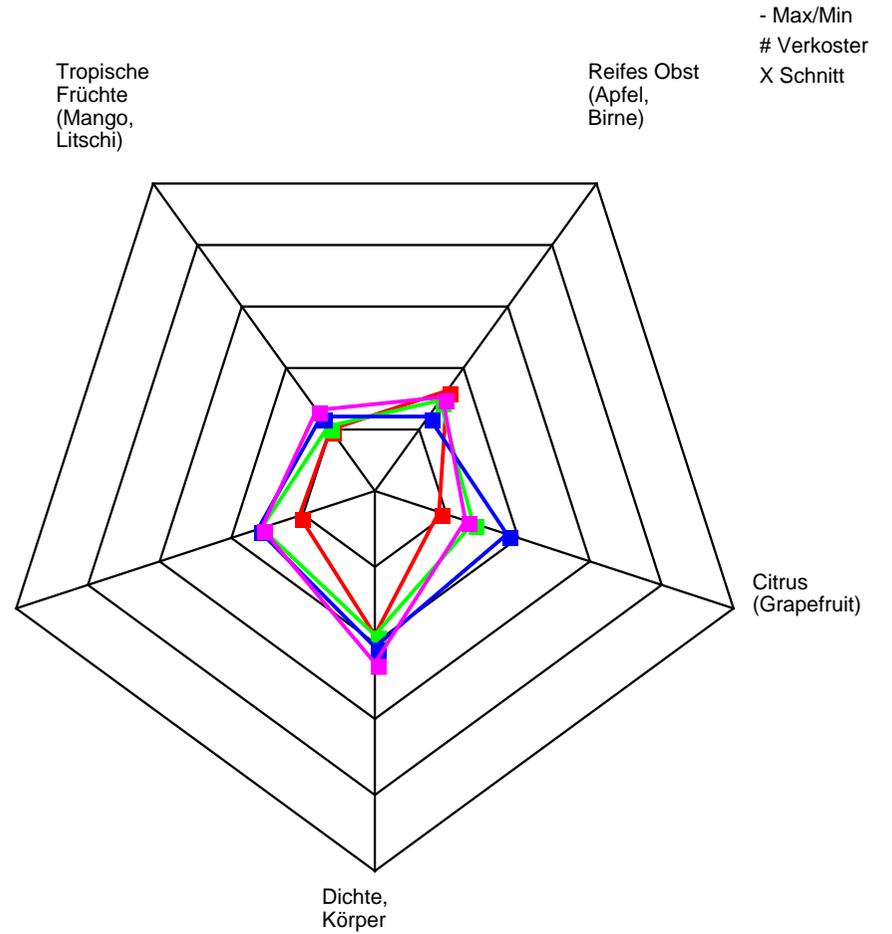


V_054_HL_2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz Kontrolle - keine Nährstoffe

V_055_HL_2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz 60 g/hl Vitaferm ultra

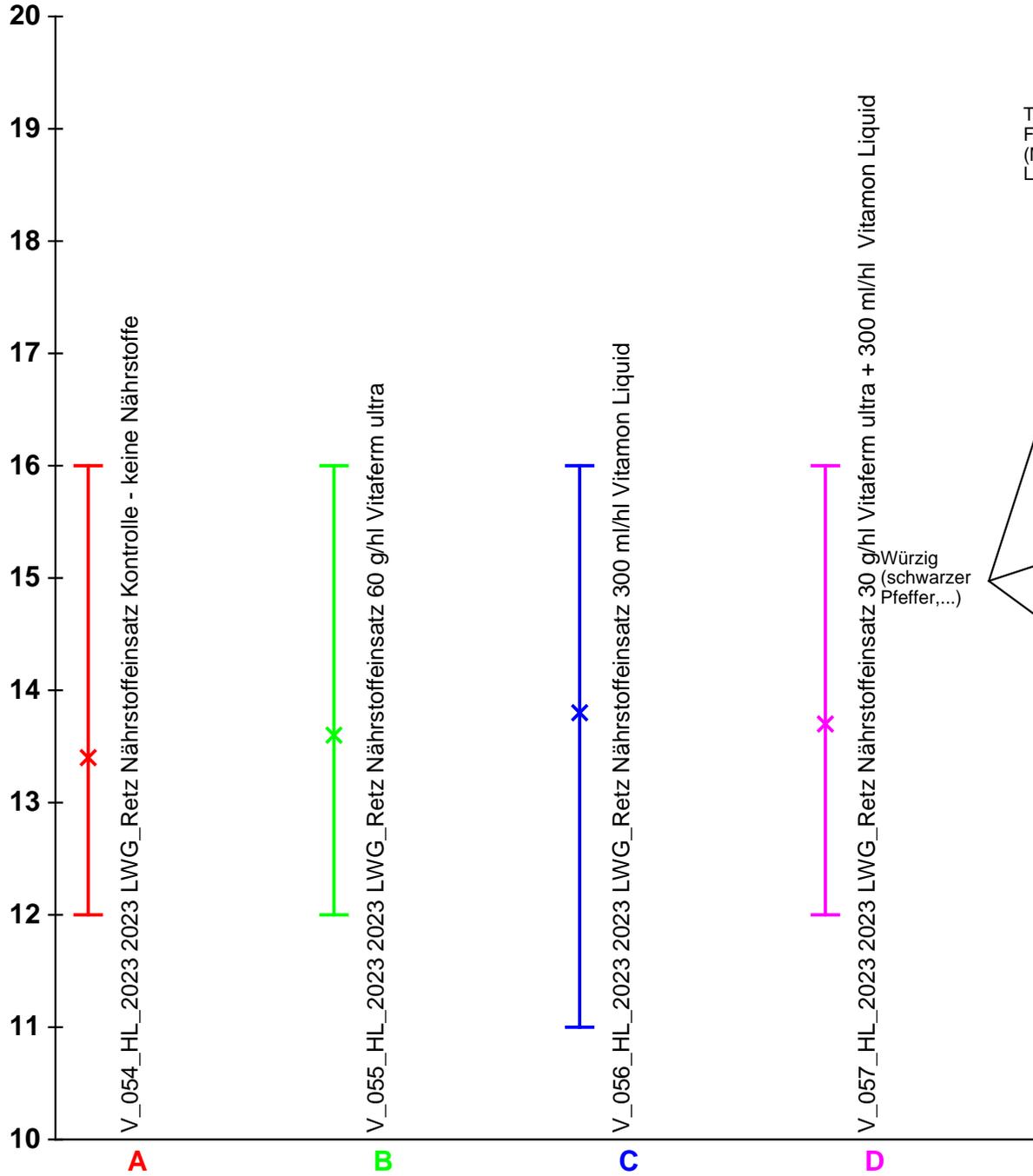
V_056_HL_2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz 300 ml/hl Vitamin Liquid

V_057_HL_2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz 30 g/hl Vitaferm ultra + 300 ml/hl Vitamin Liquid



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

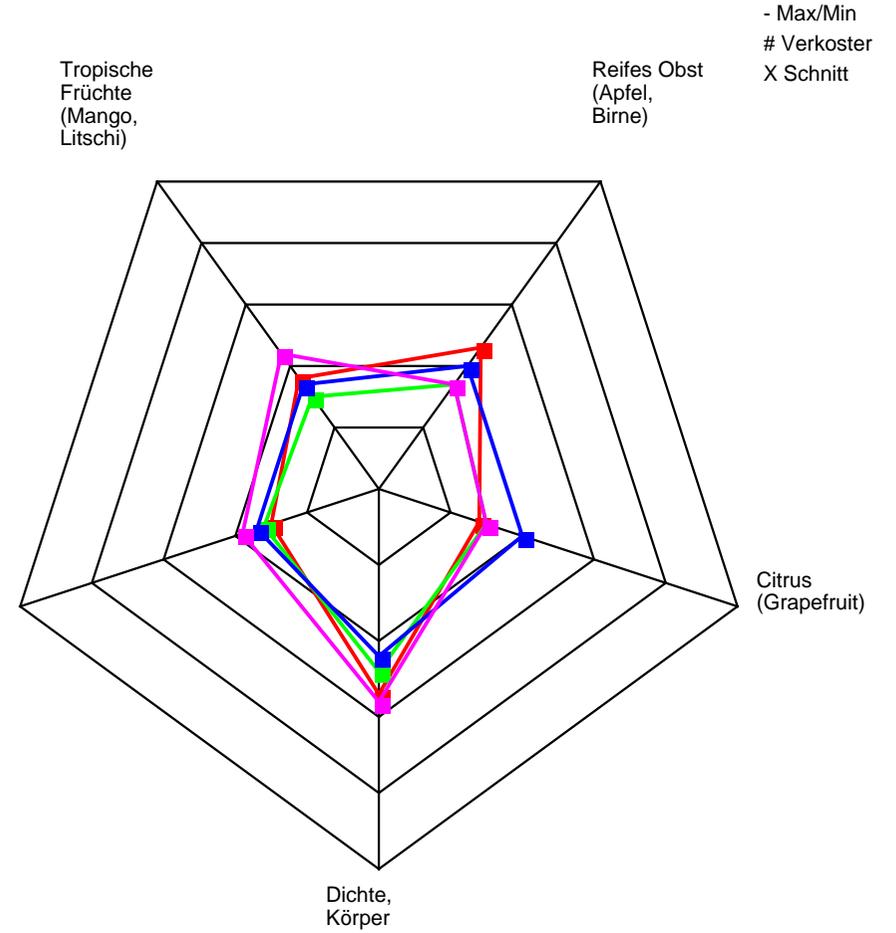


V_054_HL_2023 2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz Kontrolle - keine Nährstoffe

V_055_HL_2023 2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz 60 g/hl Vitaferm ultra

V_056_HL_2023 2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz 300 ml/hl Vitamin Liquid

V_057_HL_2023 2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz 30 g/hl Vitaferm ultra + 300 ml/hl Vitamin Liquid



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt