

Pinot Noir 2023 Austriebsverzögerung

Bearbeiter

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

Austriebsverzögerung bei Pinot Noir

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 27.09.2023	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Behandlung / normaler Rebschnitt
Variante 2	Behandlung	Spritzung mit Rapsöl 2x kurz vor dem Austrieb
Variante 3	Frostrute	Zusätzliche Rute anschneiden

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Kontrolle	1,52 kg	19,9°	3,47	7,9 g/l
Behandlung mit Öl	2,20 kg	19,9°	3,48	7,8 g/l
Frostrute	2,03 kg	19,5°	3,46	8,0 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC MS flüssig	In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung
10 g/hl Tannivin multi		
Vergoren mit Oenoferm Color		3 x Unterstossen pro Tag

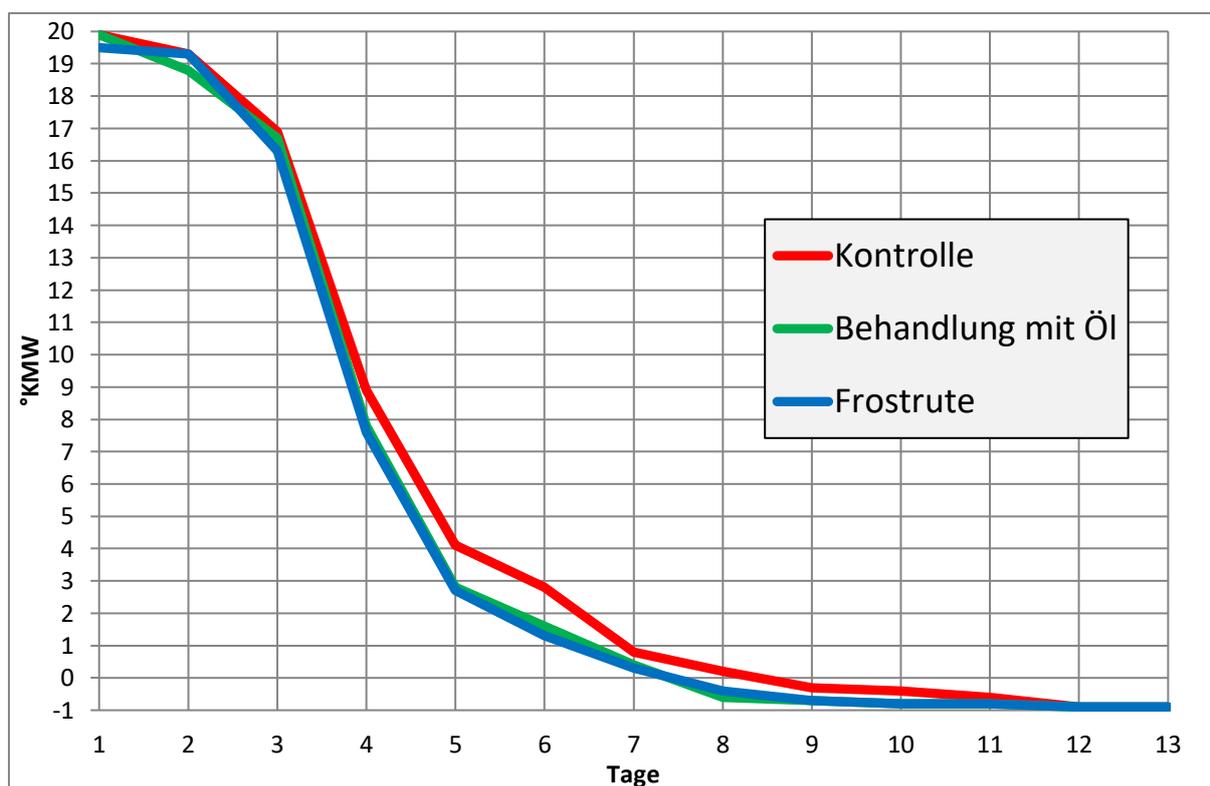
Durchführung

Bei der Austriebsverzögerung wurde kurz vor dem Austrieb eine Behandlung mit Öl durchgeführt – welche den Austrieb verzögern soll.
 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 MaloStar 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

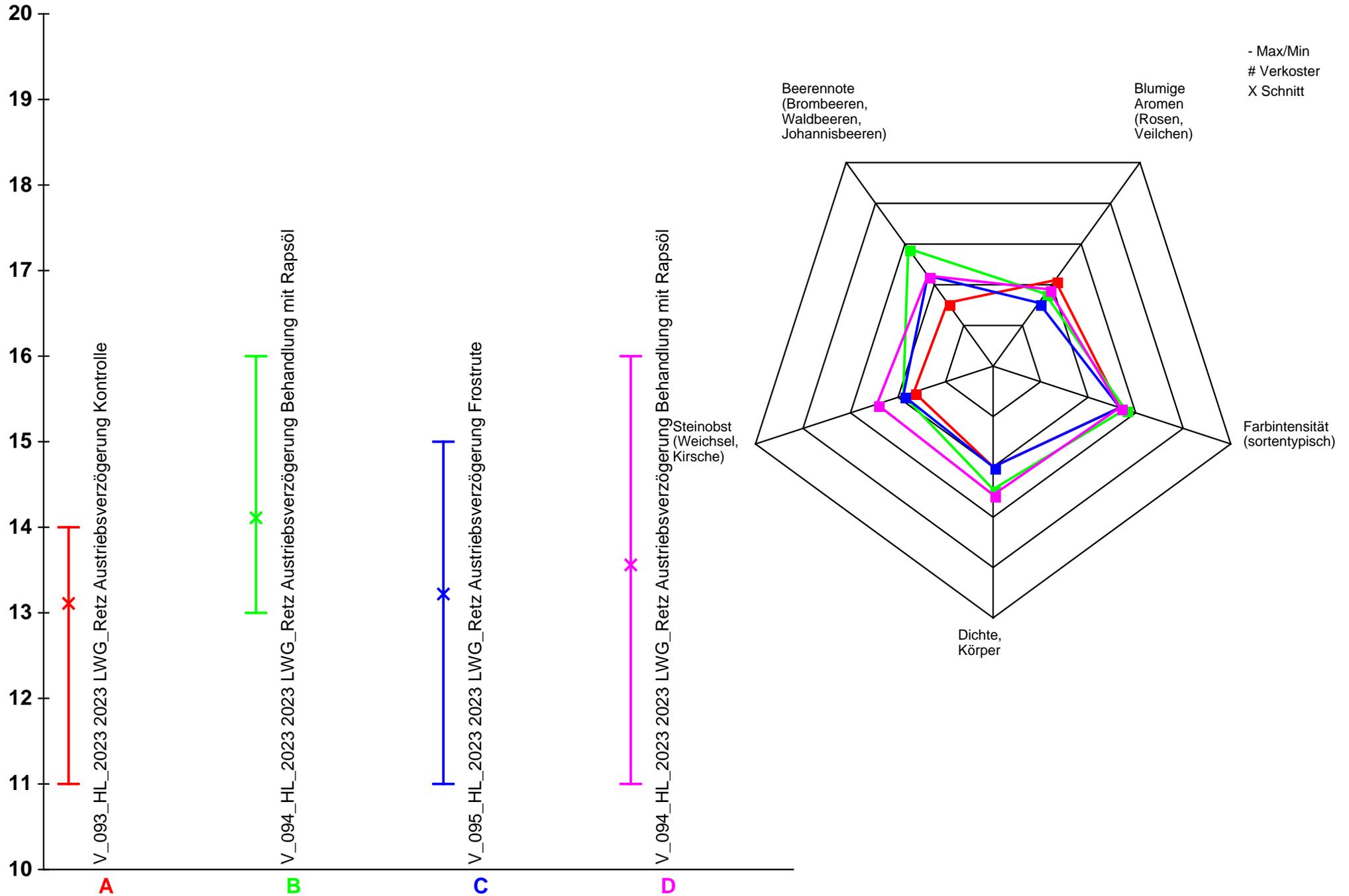
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	13 Tage	14,1 %	0,9 g/l	4,7 g/l	3,51	2,9	0,2
Behandlung	13 Tage	14,0 %	0,5 g/l	4,2 g/l	3,56	2,9	0,5
Frostrute	13 Tage	13,8%	0,4 g/l	4,2 g/l	3,55	2,9	0,4

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

