

Heferversuch – Pinot Noir Rose Ernte 2023

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Pinot Noir Rose 2023

Lesegradation

Pinot Noir - Altenberg	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 27.09.2023		
pH Wert: 3,52	Säure 6,6 g/l	19,7°KMW

Maische und Mostbehandlung

8 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	kein SO ₂ auf Trauben
2 Std Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure
50 g/hl Seporit PoreTec	40 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
140 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

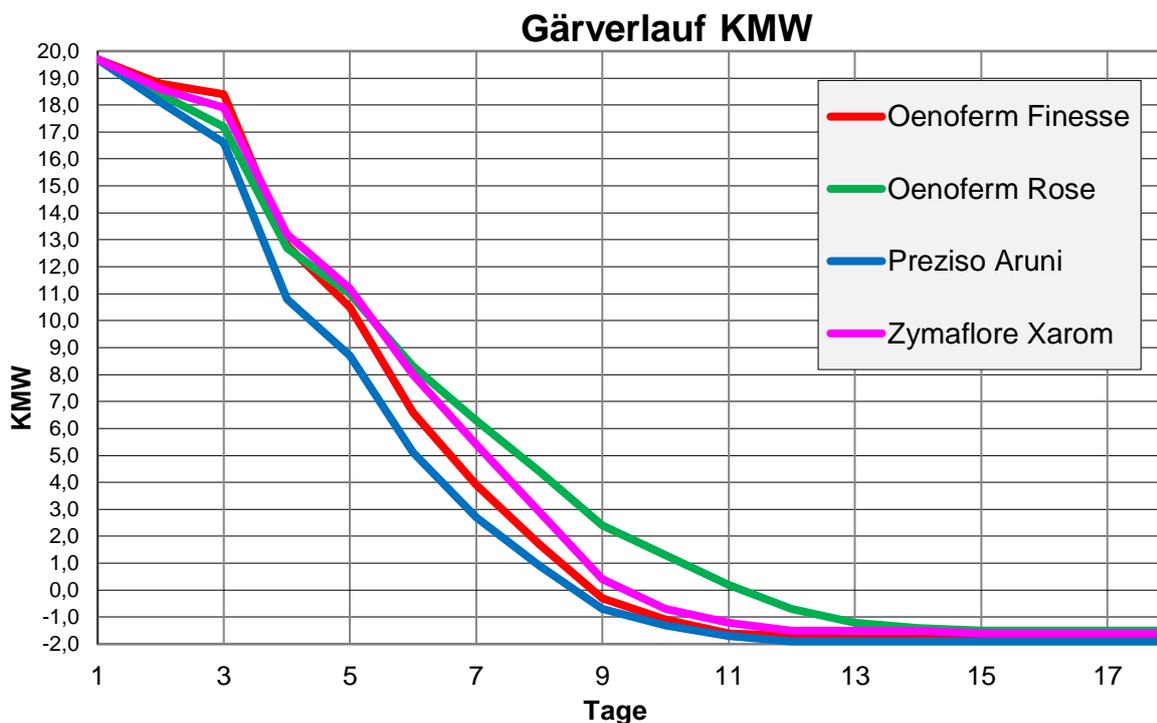
Variante 1 <i>Oenoferm Finesse</i>	Oenoferm Finesse – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2 <i>Oenoferm Rose</i>	Oenoferm Rose – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3 <i>Preziso Aruni</i>	Preziso Aruni – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4 <i>Zymaflore Xarom</i>	Zymaflore Xarom – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
 Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
 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.

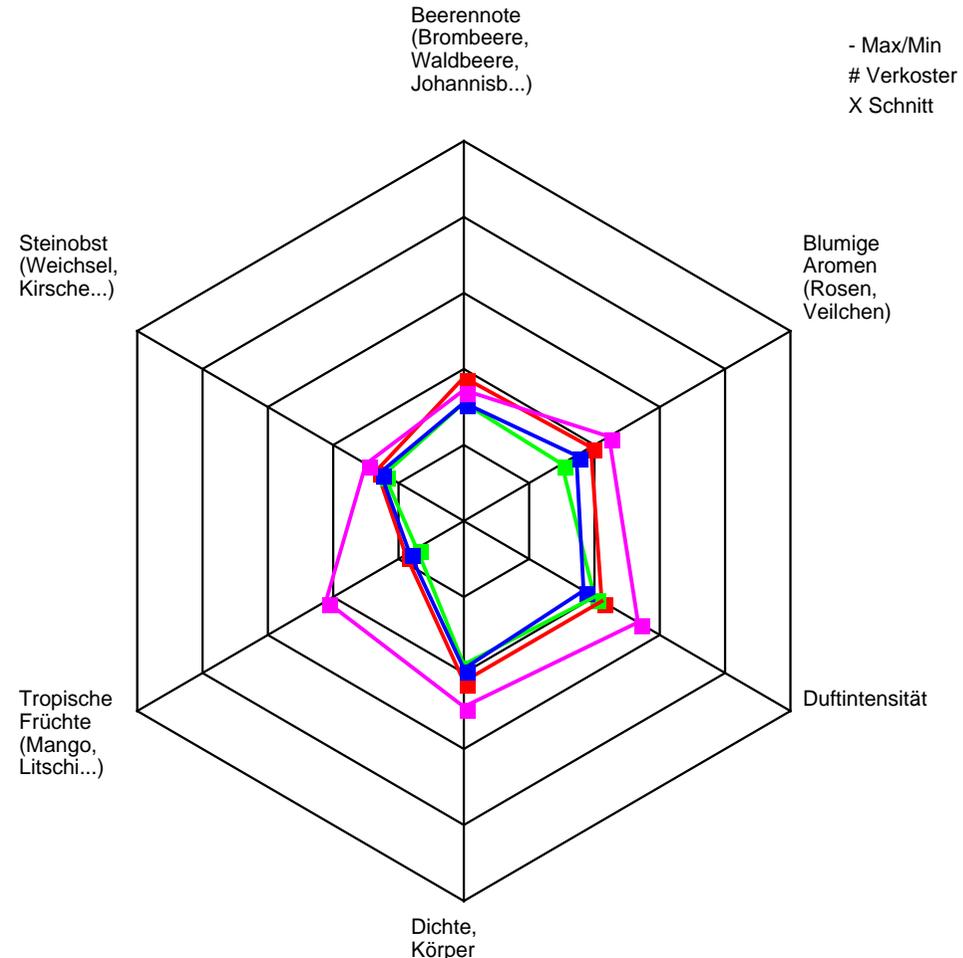
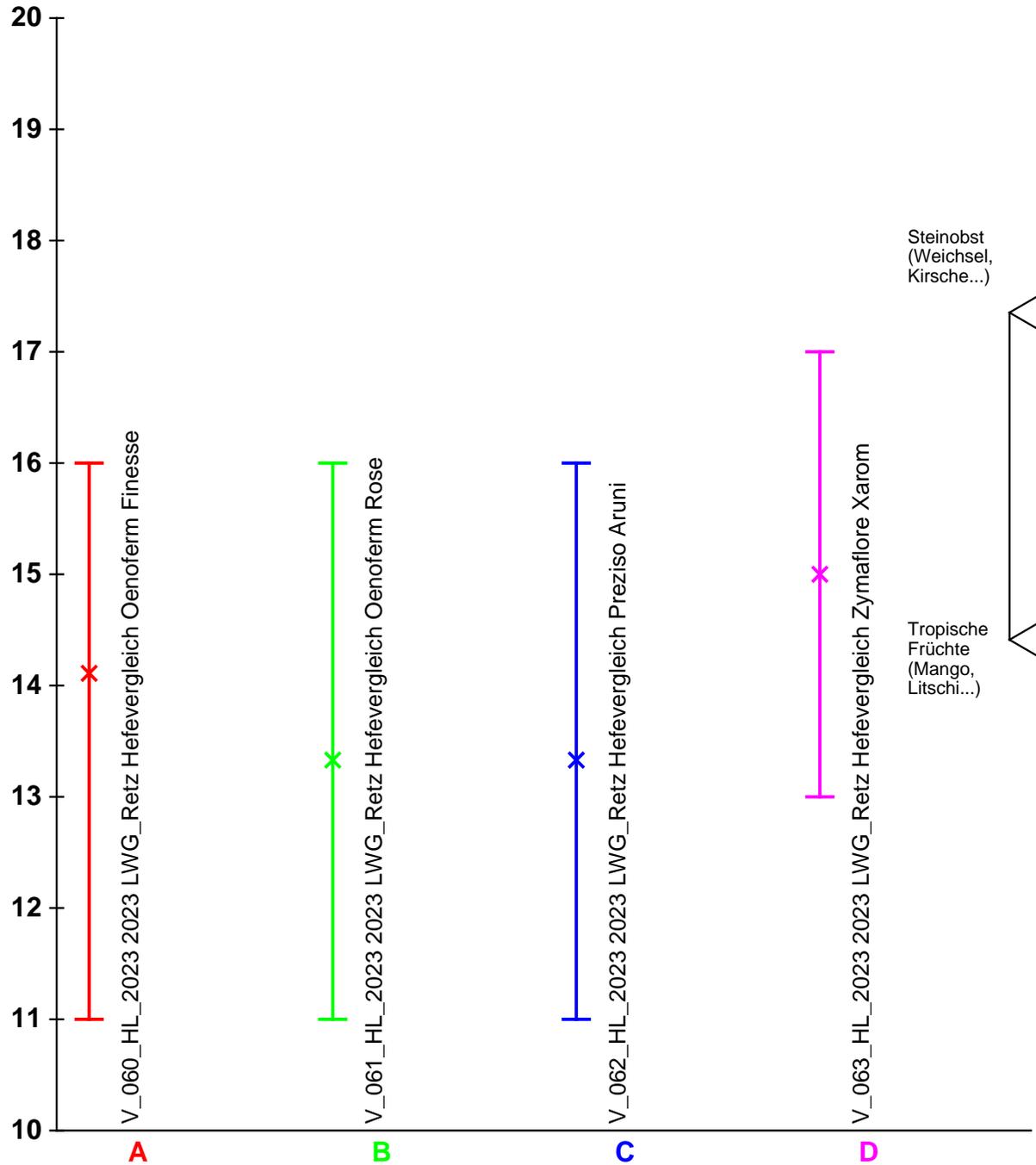
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Finesse	17 Tage	14,1 %	0,9 g/l	6,6 g/l	3,18	2,4	3,3
Oenoferm Rose	18 Tage	14,0 %	2,1 g/l	6,8 g/l	3,21	2,4	3,5
Preziso Aruni	16 Tage	14,2 %	1,1 g/l	5,9 g/l	3,28	2,2	3,2
Zymaflore Xarom	18 Tage	13,9 %	0,7 g/l	7,0 g/l	3,12	2,3	3,6



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 20.03.2024

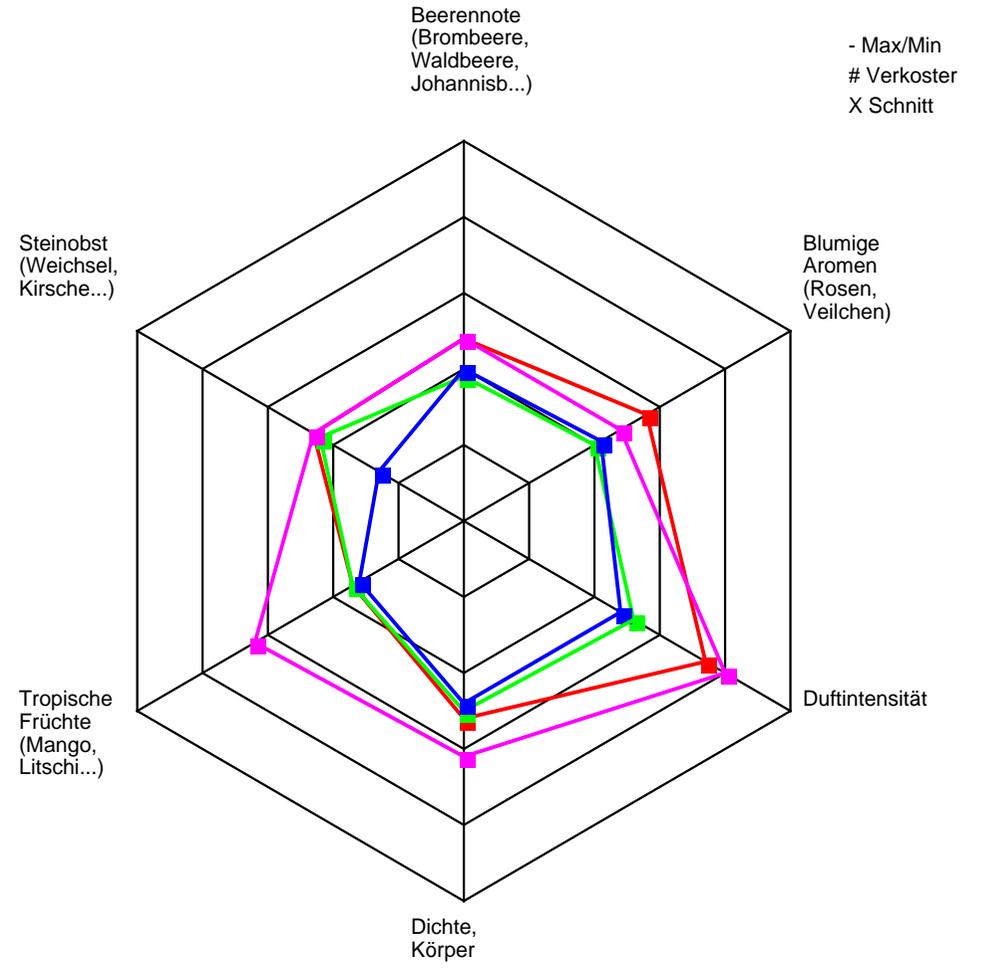
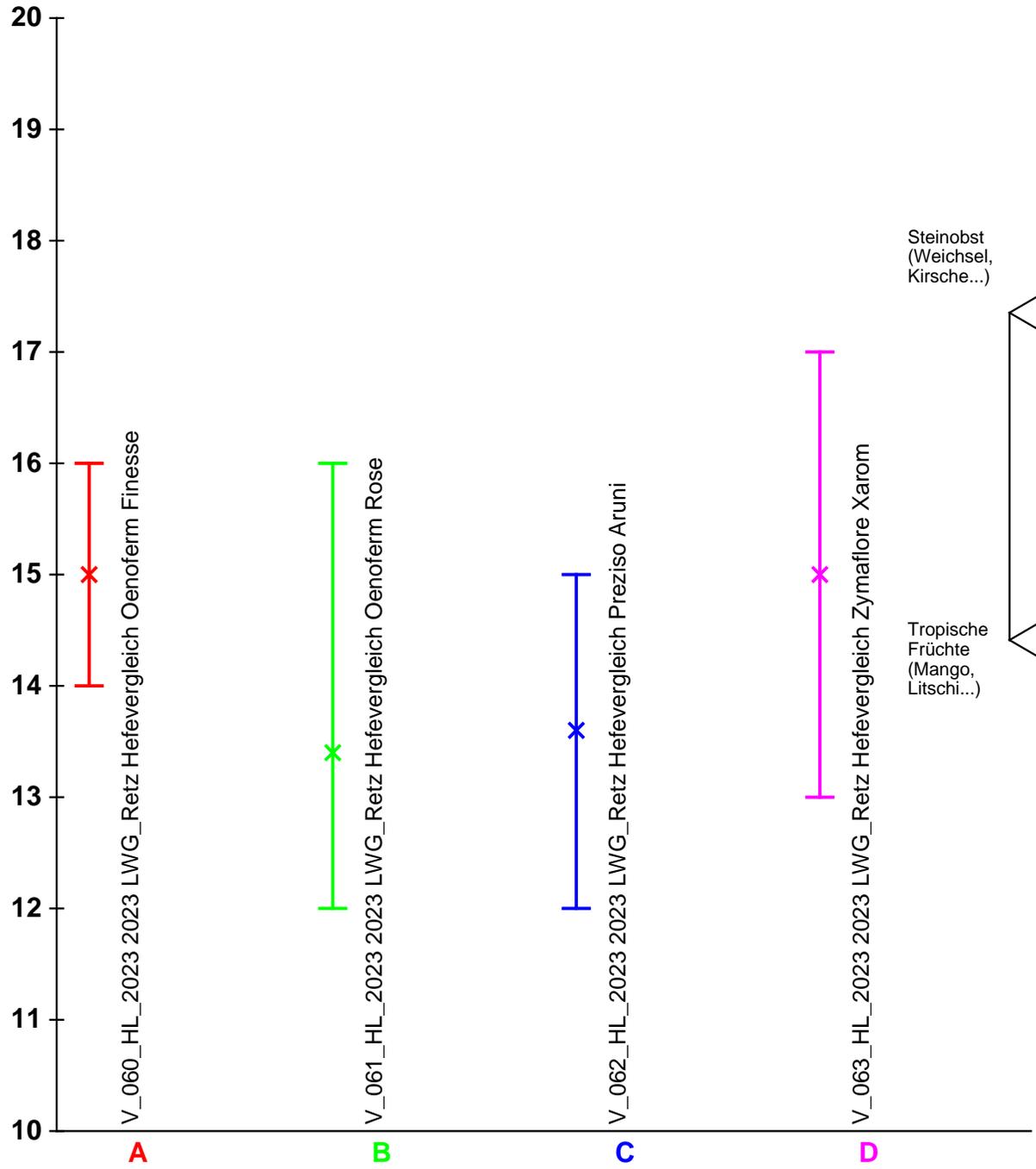
Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt