

Sauvignon blanc 2023 – Schwefelzeitpunkt

Bearbeiter

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

Zugabe von SO₂ auf die Trauben oder in den Most um die Auswirkungen auf die Aromaentwicklung zu ermitteln

Lesegradation

Altenberg – Sauvignon blanc	Pflanzjahr 1995	Lesedatum: 25.09.2023
pH Wert: 3,42	Säure: 6,5 g/l	18,6° KMW

Variante 1	Keine Trauben oder Maischeschwefelung 20 mg/l SO ₂ in den Most
Variante 2	Traubenschwefelung mit 20 mg/l SO ₂

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

2 Std Maischestandzeit	3 ml/hl Trenolin Mash in die Maische	
Gepreßt mit Hydropresse	100 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std entschleimt
150 g/hl FermoBent	10 g/hl Ascorbinsäure	
Vergoren mit Oenoferm Freddo	17° Celsius Gärtemperatur	
30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn und 6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung – Gesamt 300 ml/hl		

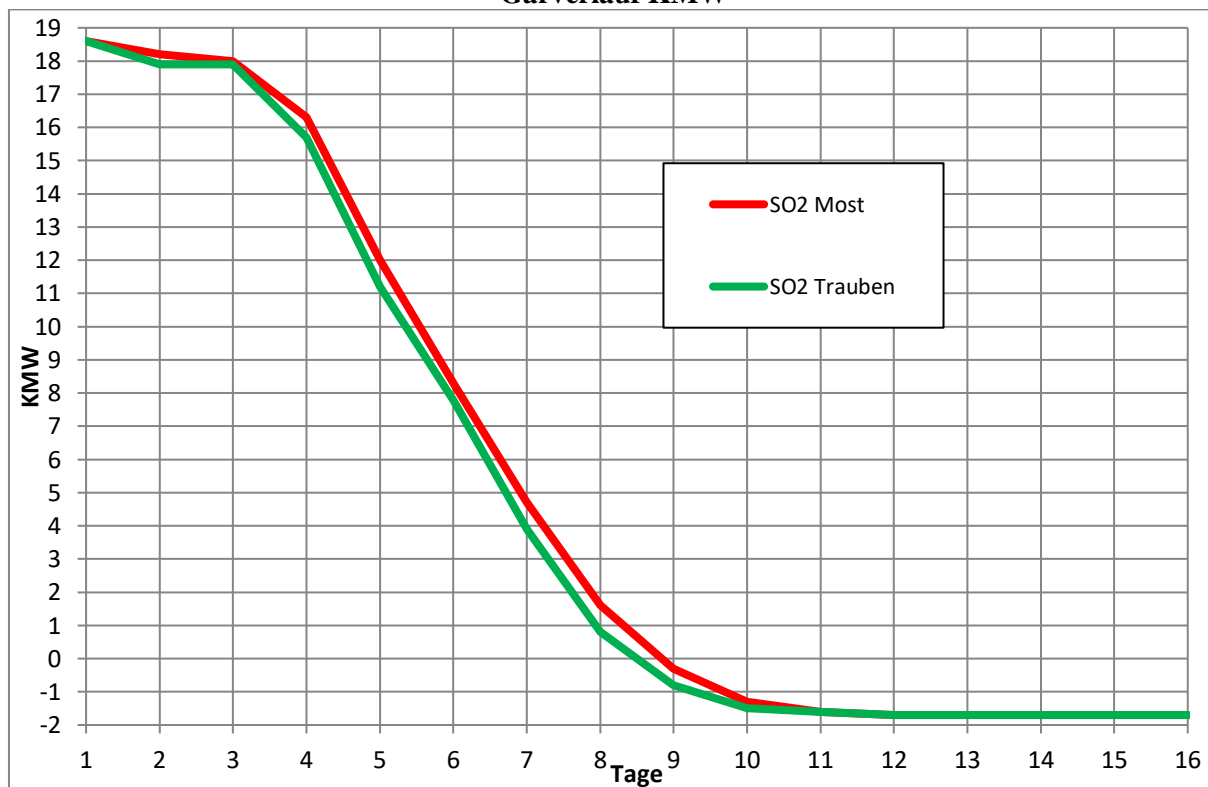
Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.
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. Bei der Verkostung wurde die Variante Maischeschwefelung als Wiederholung doppelt verkostet.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

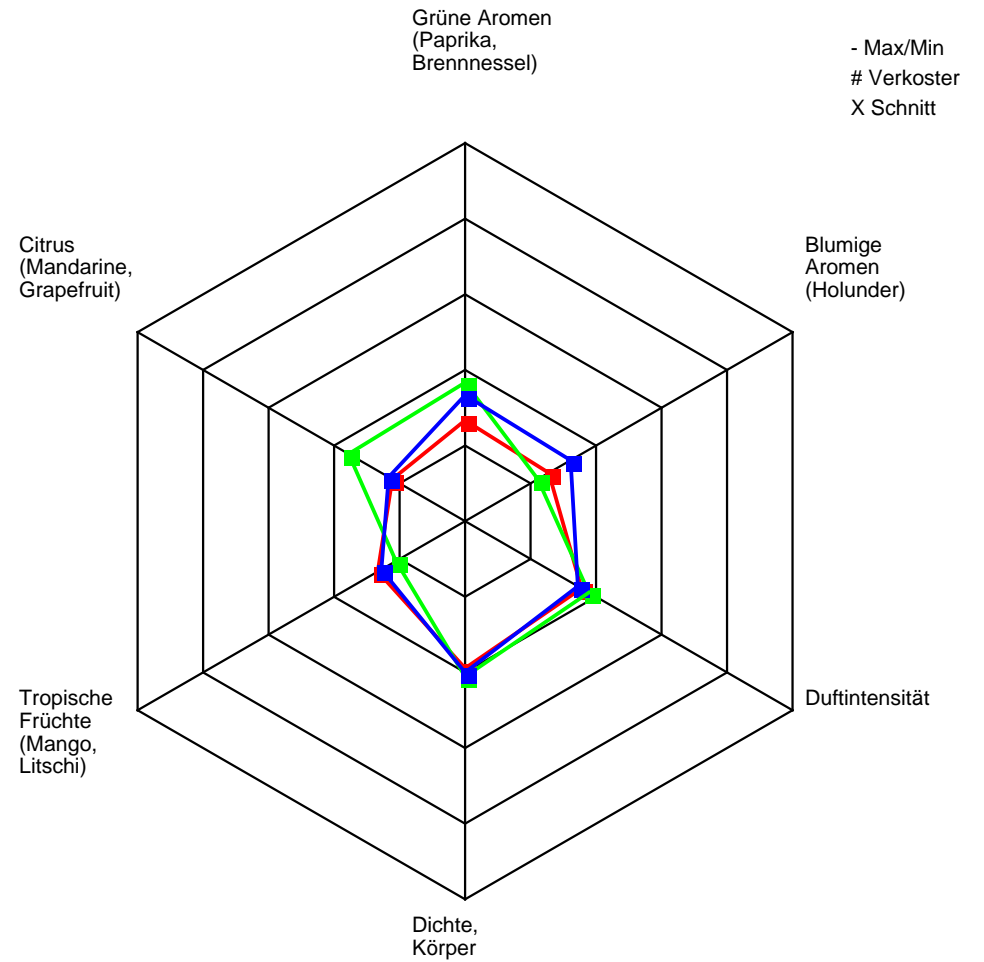
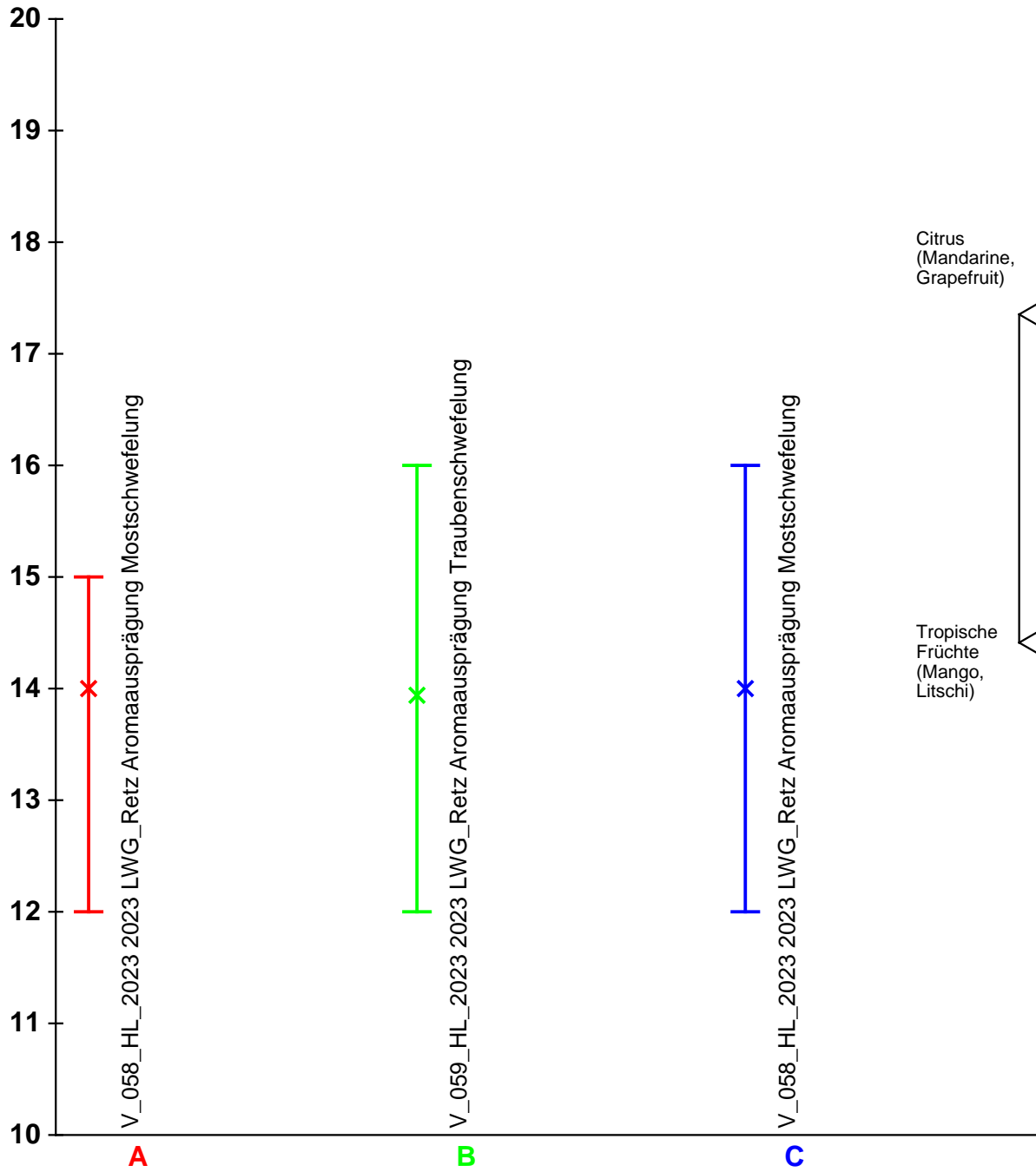
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
SO2 Most	16 Tage	13,6 %	1,2 g/l	6,3 g/l	3,13	3,1	2,7
SO2 Trauben	16 Tage	13,2 %	0,6 g/l	6,8 g/l	3,05	3,3	2,6

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

