

Heferversuch – Chardonnay Ernte 2023

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen sowie Tannin und Eichenholzchipseinsatz bei Chardonnay 2023

Lesegradation

Chardonnay - Altenberg	Pflanzjahr 2015	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 11.10.2023		
pH Wert: 3,47	Säure 6,5 g/l	19,9°KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	kein SO ₂ auf Trauben
3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		1 Std Maischestandzeit
10 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most		20 mg/l SO ₂ in den Most
80 ml/hl Mostgelatine CF	50 g/hl Seporit PoreTec	12 Std entschleimt
130 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Variante 1	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2 <i>4 g/hl Tannivin Finesse</i>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 4 g/hl Tannivin Finesse zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3 <i>75 g/hl eBois Muffins</i> <i>75 g/hl eBois Vanilla</i>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 75 g/hl eBois Muffins zu Gärbeginn 75 g/hl eBois Vanilla zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Oenoferm Chardonnay – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Variante 5	Oenoferm wild&pure – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 6	Oenoferm Finesse – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 7	Preziso weiss&komplex – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 8	Zymaflore X16 – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Nutristart Arom in die Gärung
Variante 9	Lalvin NBC– 18° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 10	Filtraferm Expression – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung

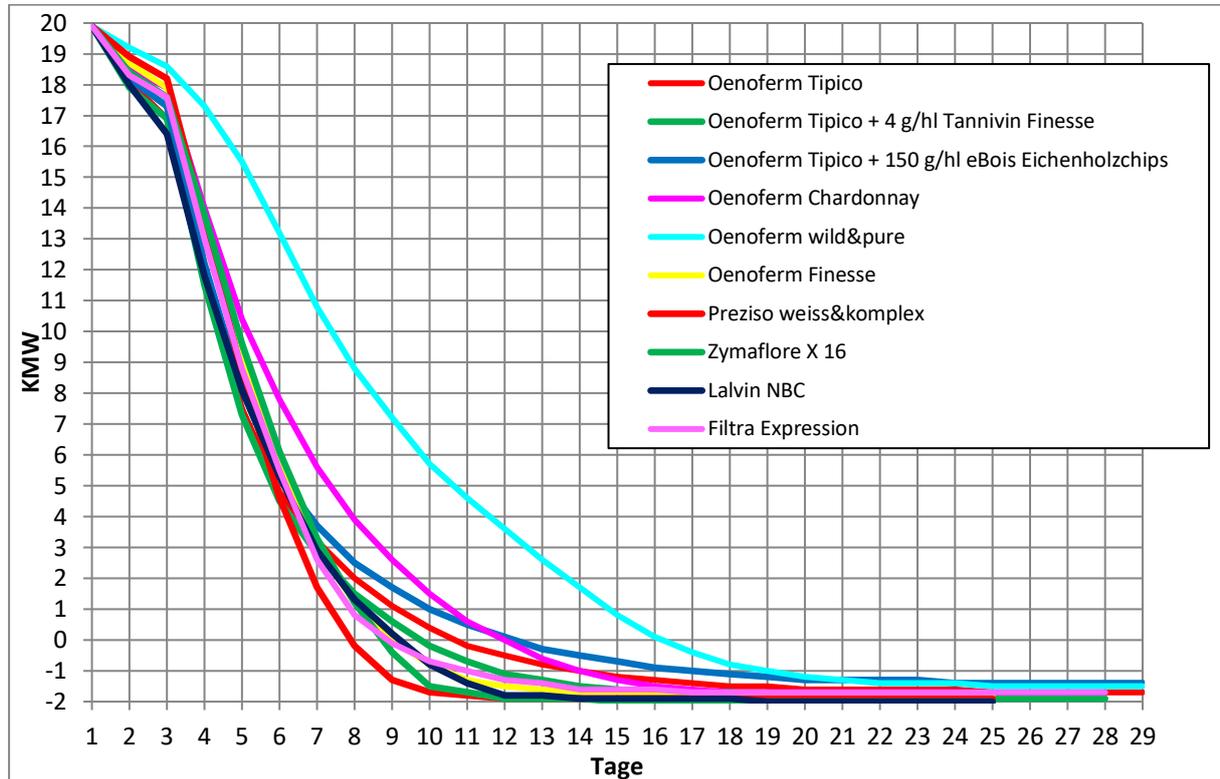
Durchführung

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.
Bei Oenoferm Tipico+eBois wurden die Eichenholzchips beim 1. Umziehen entfernt.
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 vor Entsäuerung

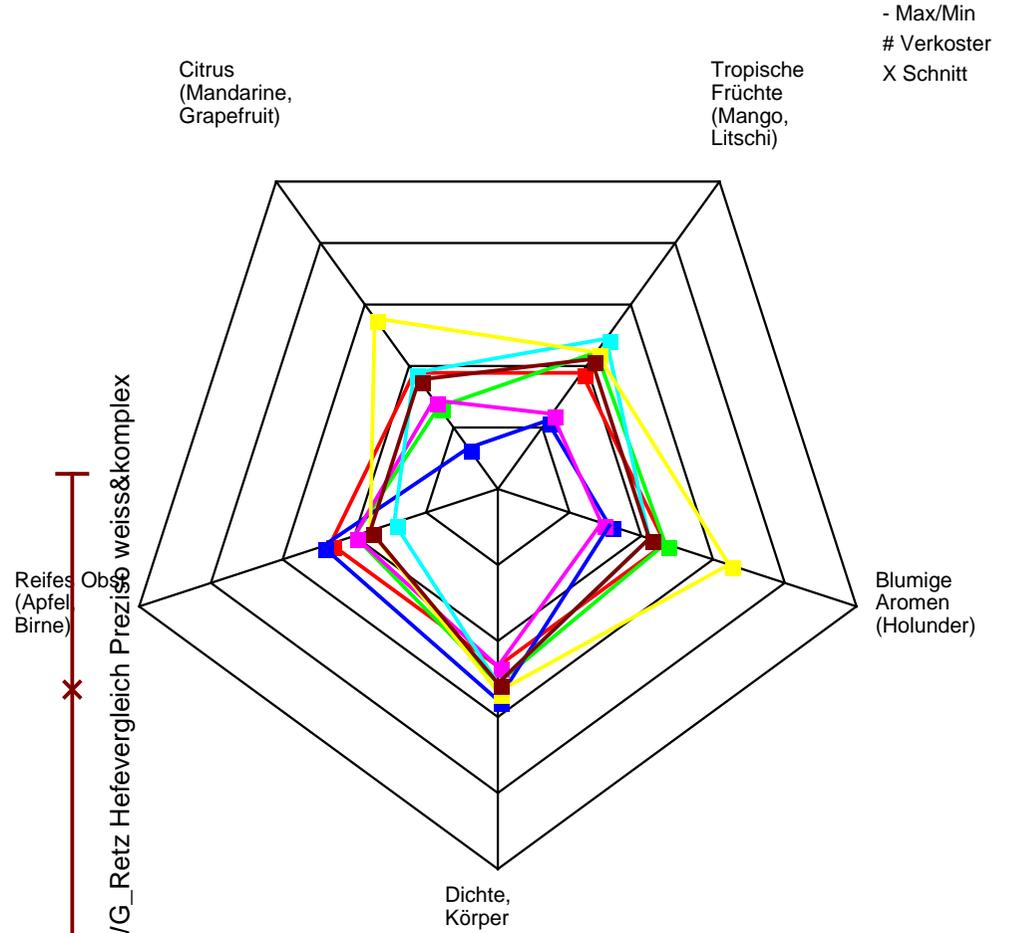
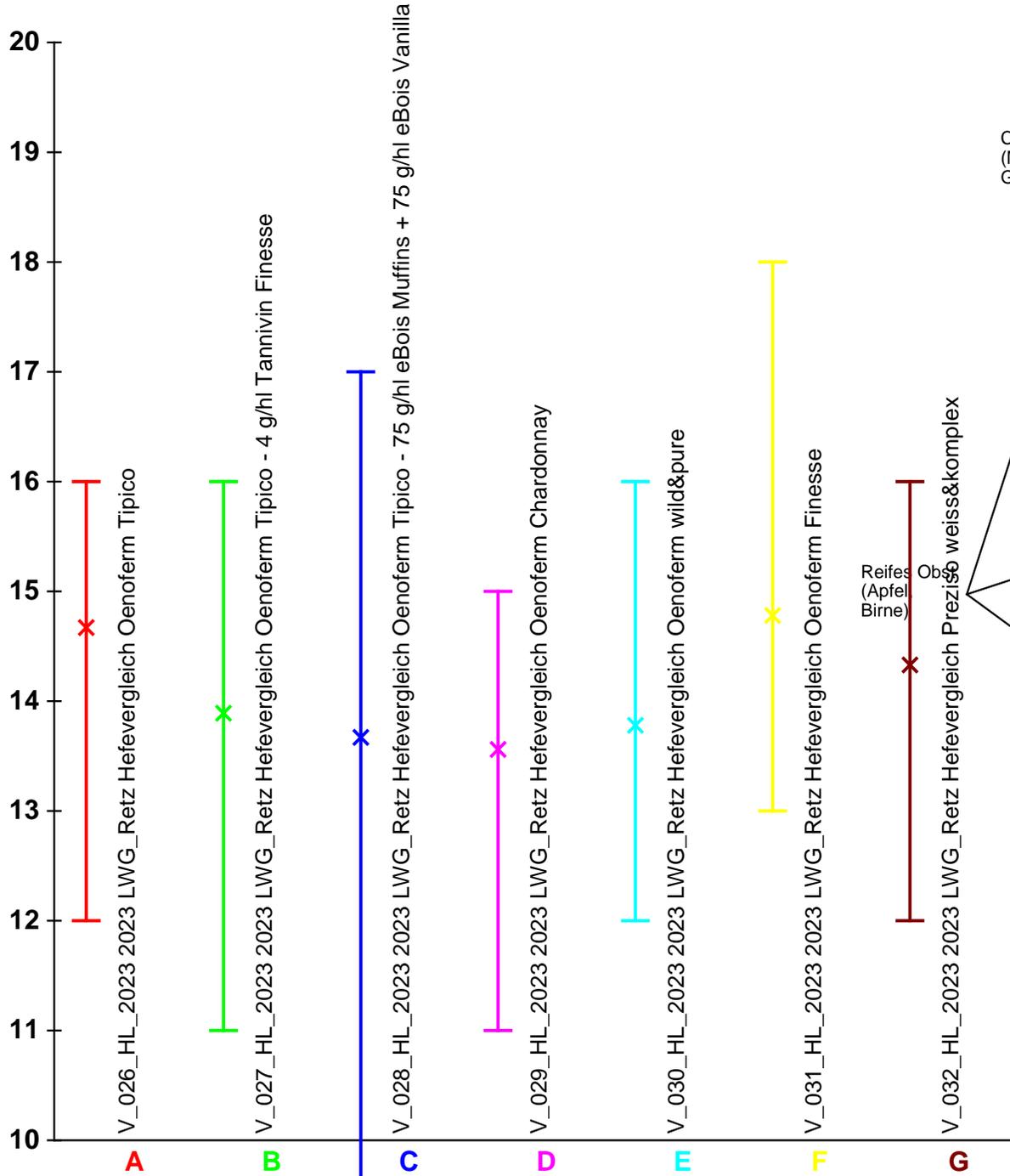
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Tipcio	29 Tage	14,0 %	2,8 g/l	6,3 g/l	3,39	2,8	3,3
Oeof. Tipico + Tannin	28 Tage	14,1 %	1,7 g/l	6,4 g/l	3,38	2,8	3,4
Oeof. Tipico+eBois Chips	31 Tage	13,9 %	5,1 g/l	6,4 g/l	3,41	2,8	3,6
Oenoferm Chardonnay	22 Tage	14,2 %	1,7 g/l	6,0 g/l	3,44	2,7	3,2
Oenoferm wild&pure	31 Tage	13,9 %	2,3 g/l	6,8 g/l	3,43	2,7	3,6
Oenoferm Finesse	20 Tage	14,0 %	1,1 g/l	6,6 g/l	3,35	2,8	3,4
Preziso Weiss&komplex	16 Tage	14,1 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,34	2,6	3,3
Zymaflore X16	19 Tage	14,1 %	0,6 g/l	6,1 g/l	3,49	2,6	3,5
Lalvin NBC	23 Tage	14,1 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,37	2,5	3,4
Filtraferm Expression	21 Tage	13,8 %	1,4 g/l	6,3 g/l	3,36	2,5	3,5

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Citrus
(Mandarine,
Grapefruit)

Tropicische
Früchte
(Mango,
Litschi)

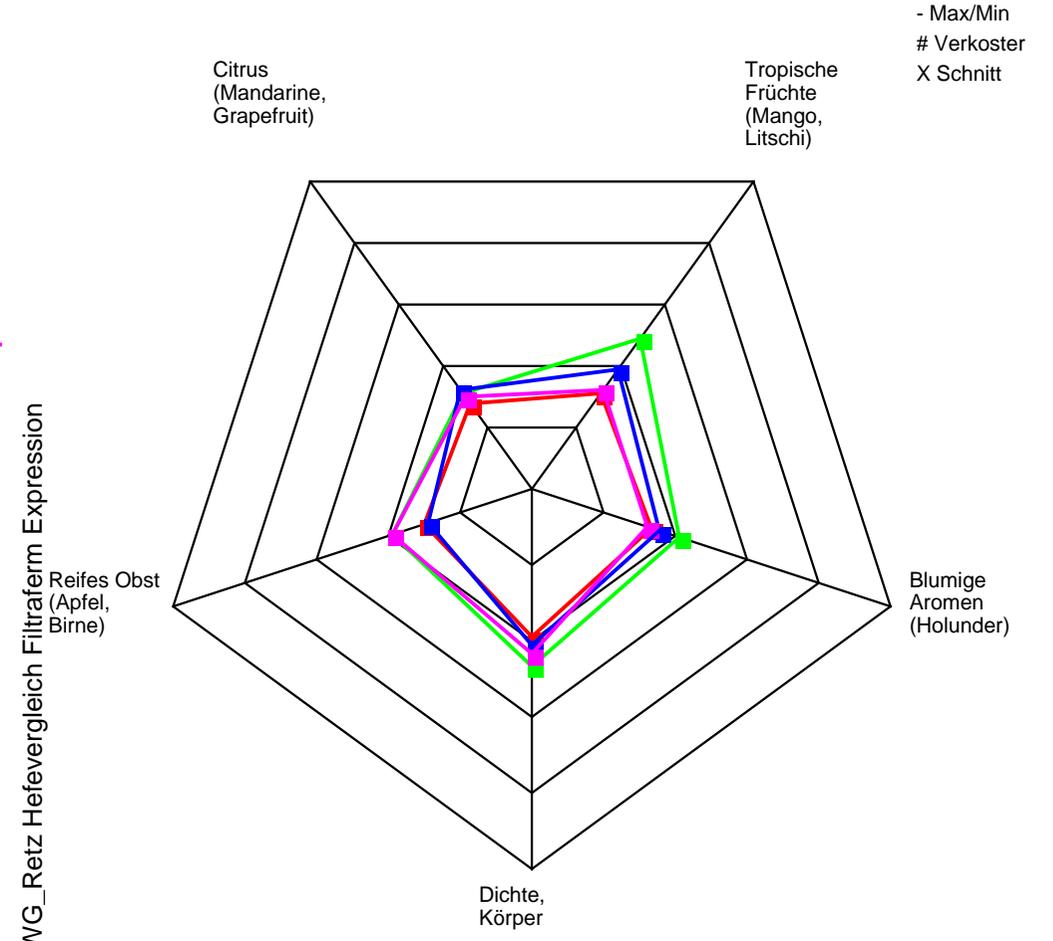
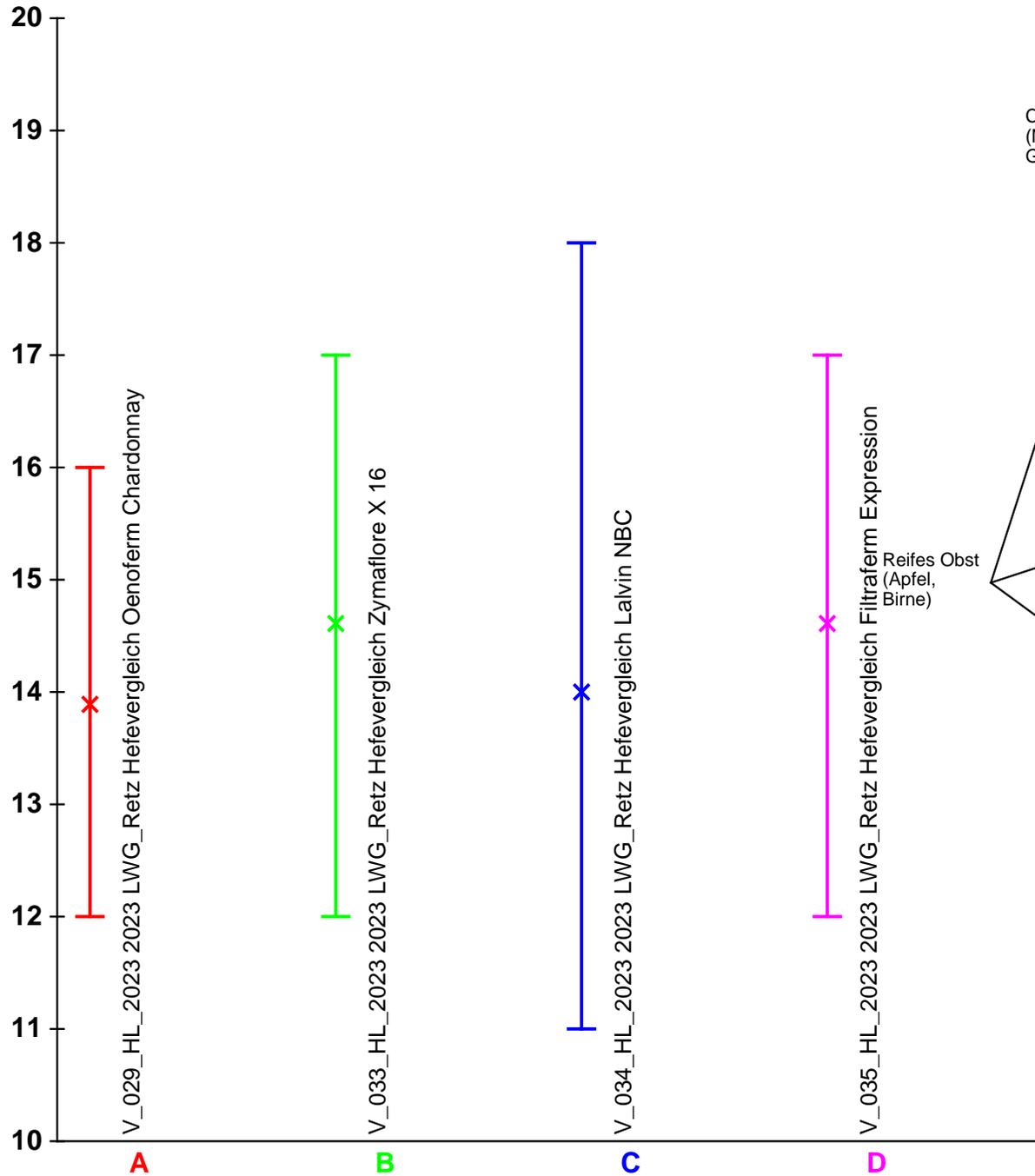
Blumige
Aromen
(Holunder)

Dichte,
Körper

Reifes Ob-
st
(Apfel,
Birne)

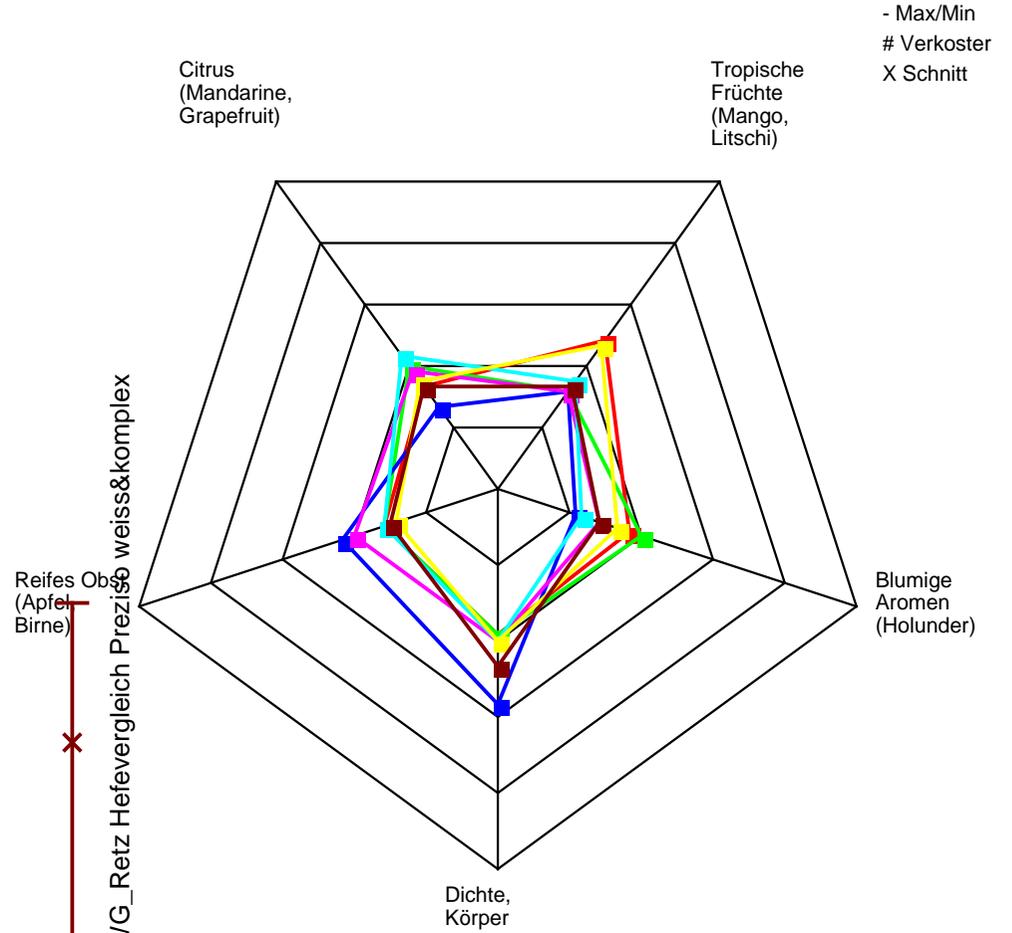
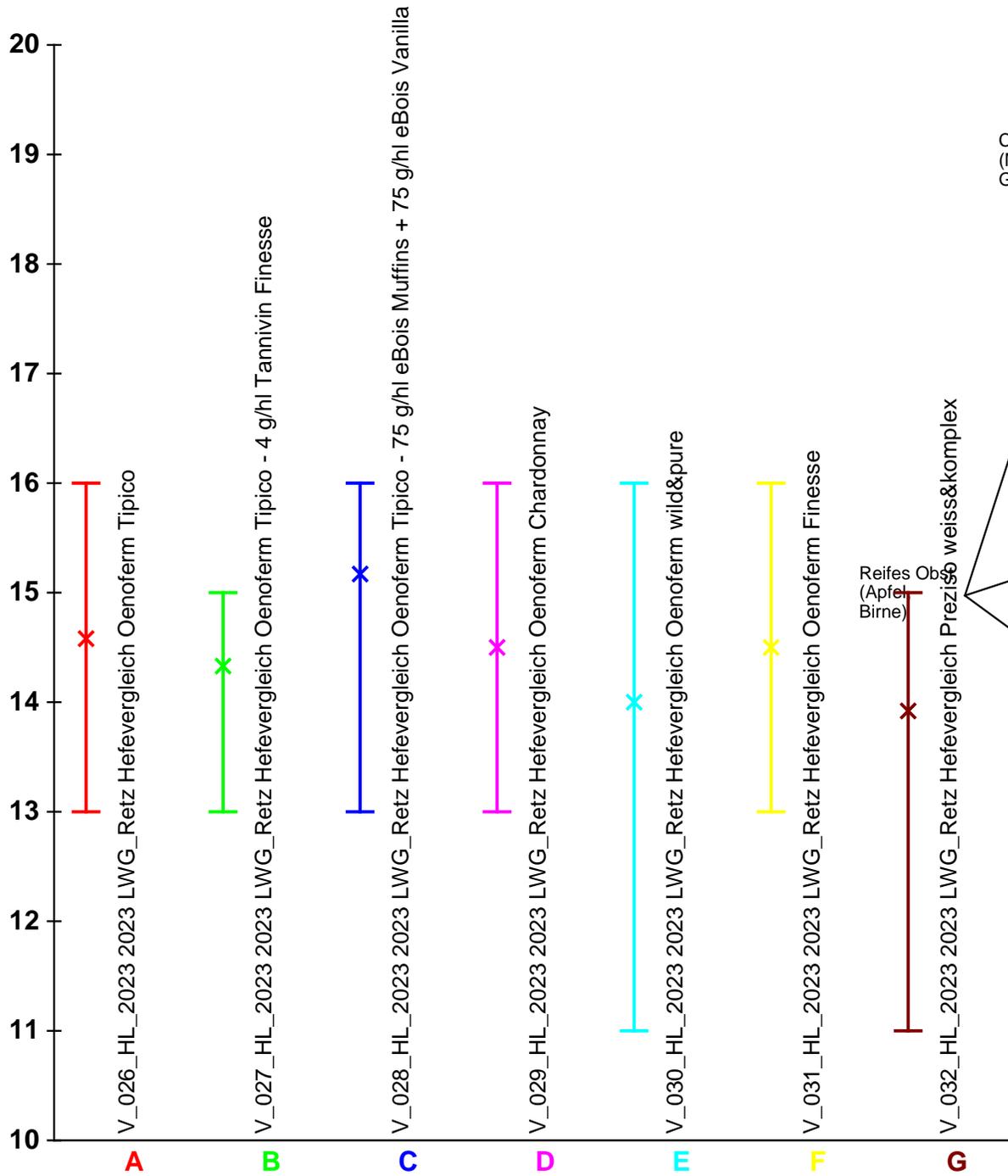
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



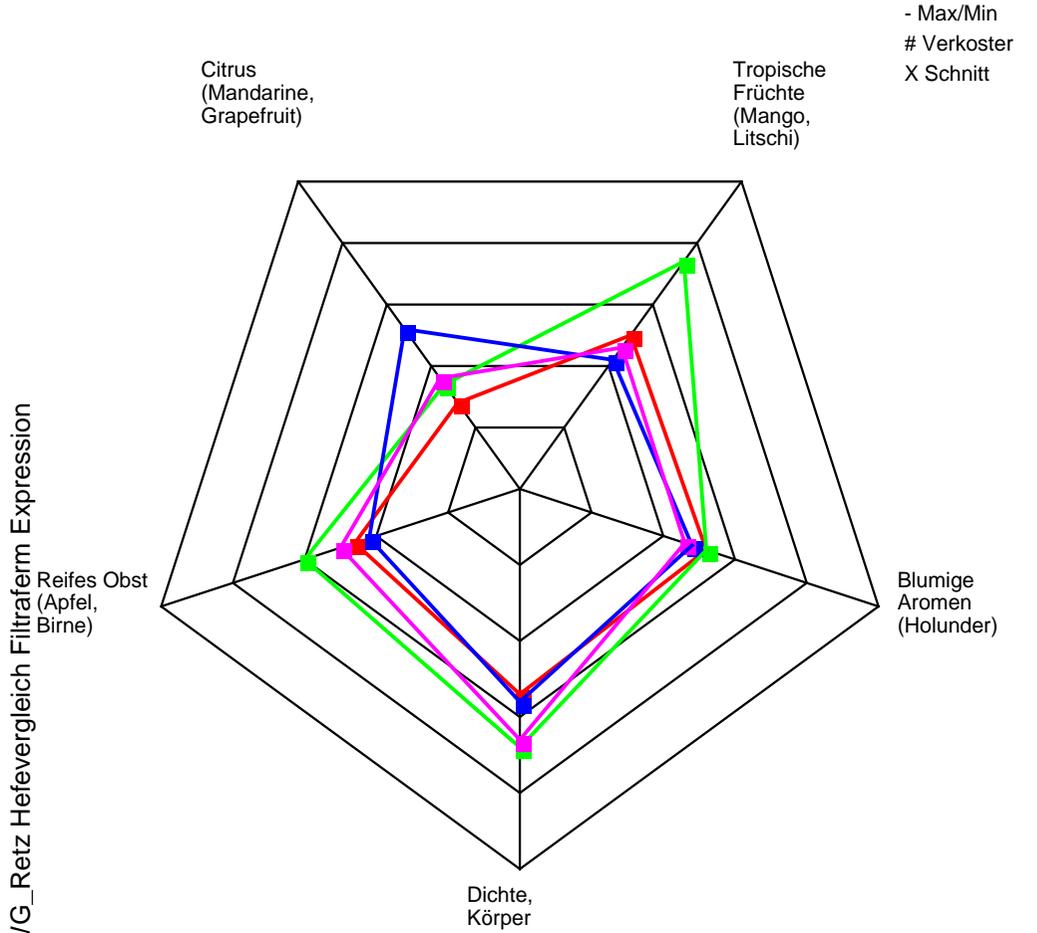
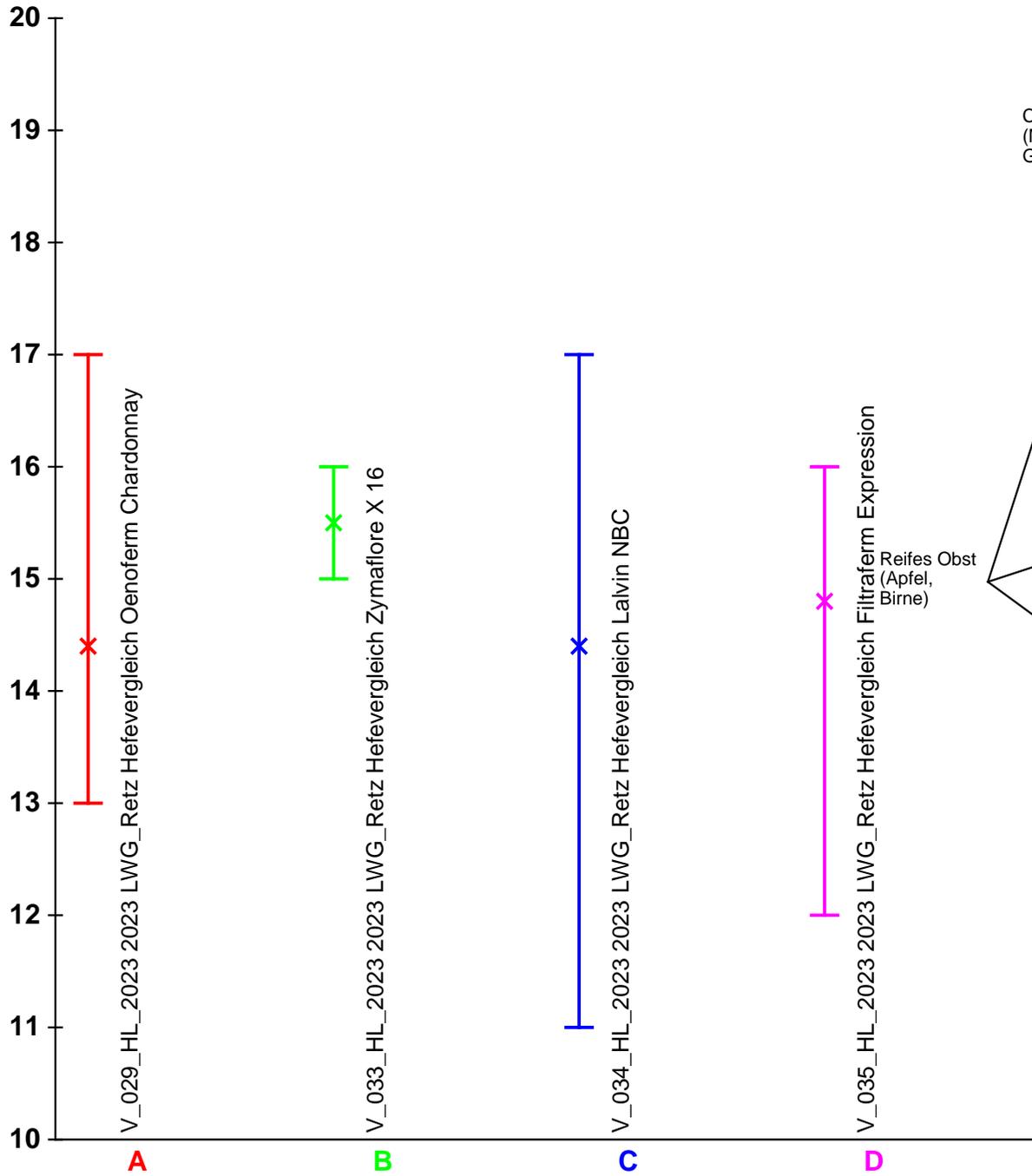
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Gelber Muskateller 2023 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 26.09.2023		
pH Wert 3,43	Säure 7,5 g/l	17,7° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 Std Maischestandzeit	3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische	
20 mg/l SO ₂ in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	40 g/hl Oenopur	12 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,5° KMW	

Variante 1	Oenoferm Freddo– 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Xtreme – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm Xthiol – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

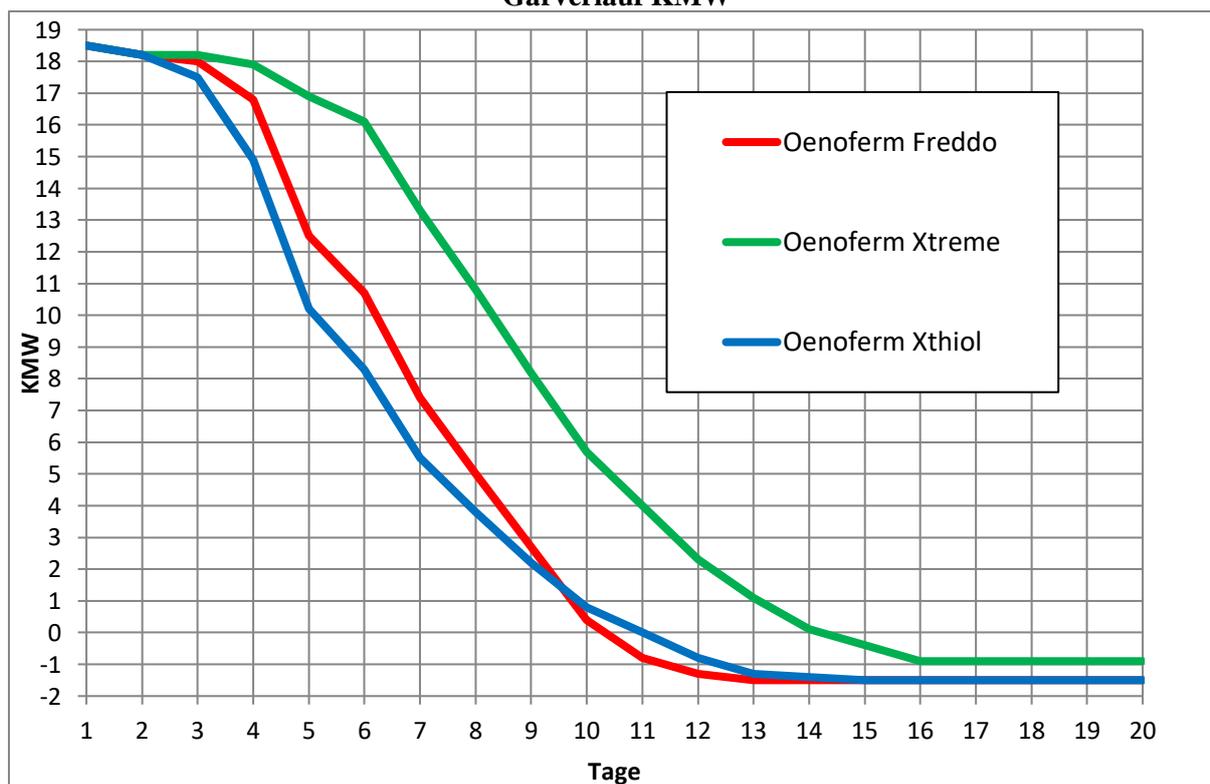
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung 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 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Oenoferm Xtreme wurde auf 7,2 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

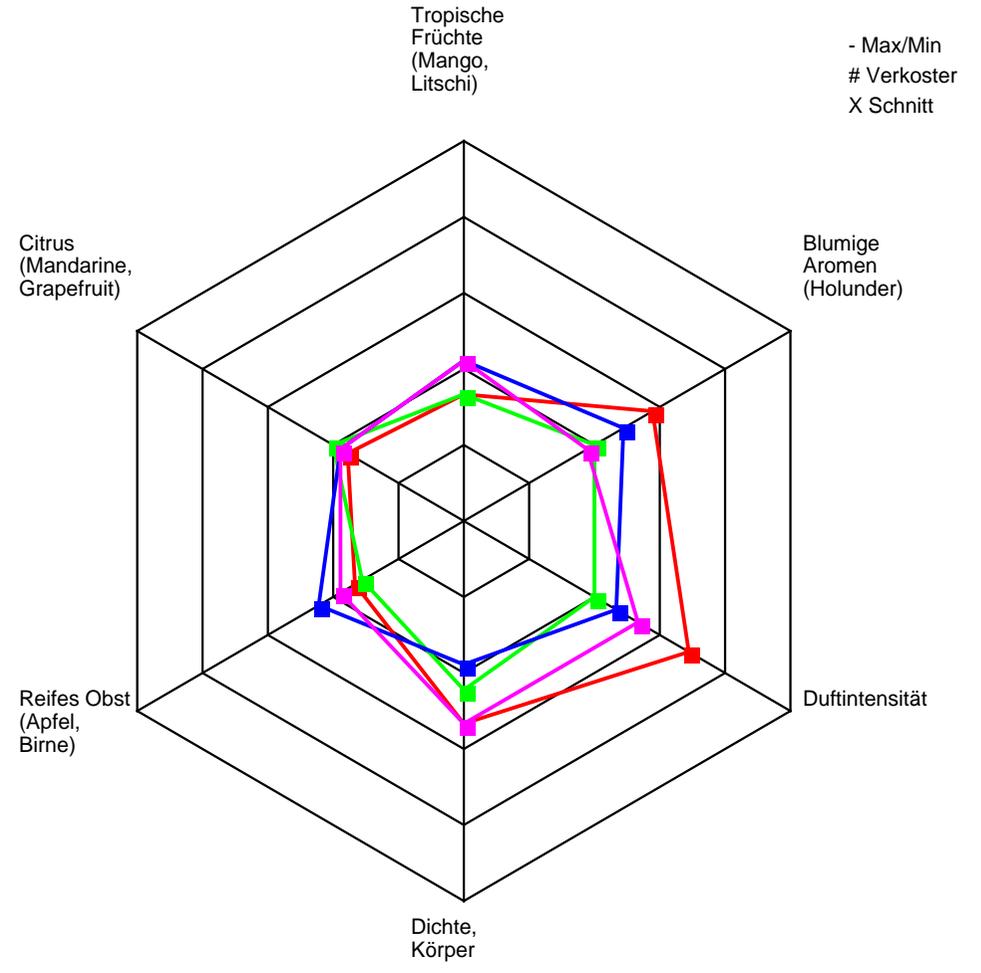
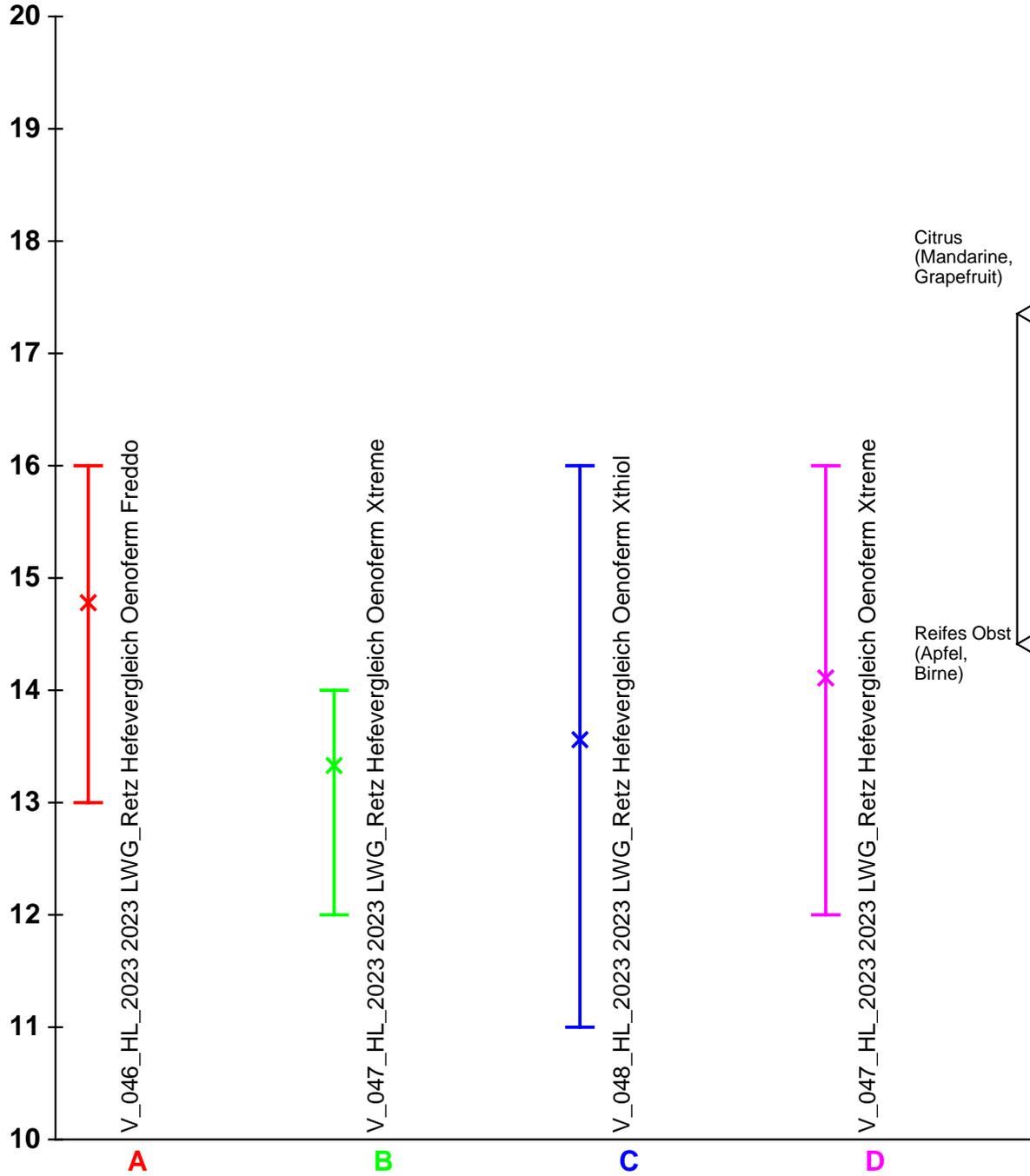
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	17 Tage	13,0 %	1,1 g/l	7,2 g/l	3,13	2,6	4,0
Oenoferm Xtreme	20 Tage	12,8 %	1,3 g/l	7,9 g/l	3,12	2,8	4,4
Oenoferm Xthiol	19 Tage	13,0 %	1,3 g/l	6,9 g/l	3,17	2,6	4,0

Gärverlauf KMW



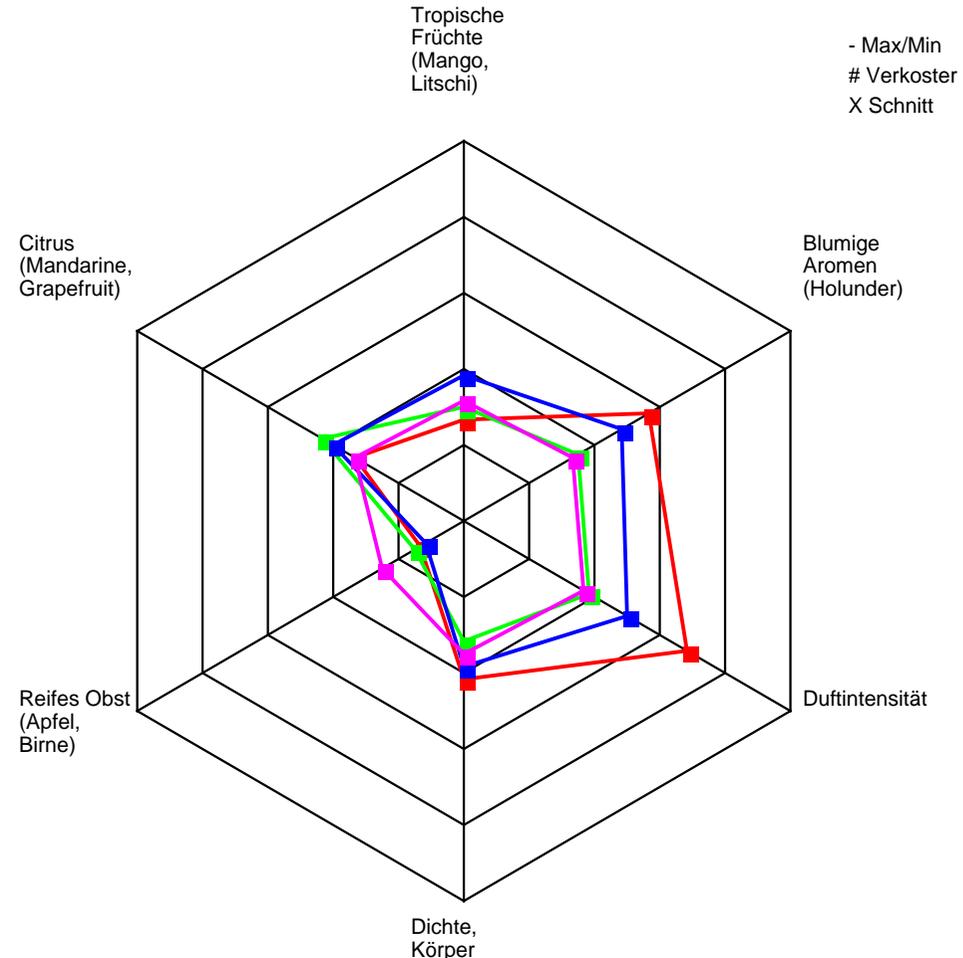
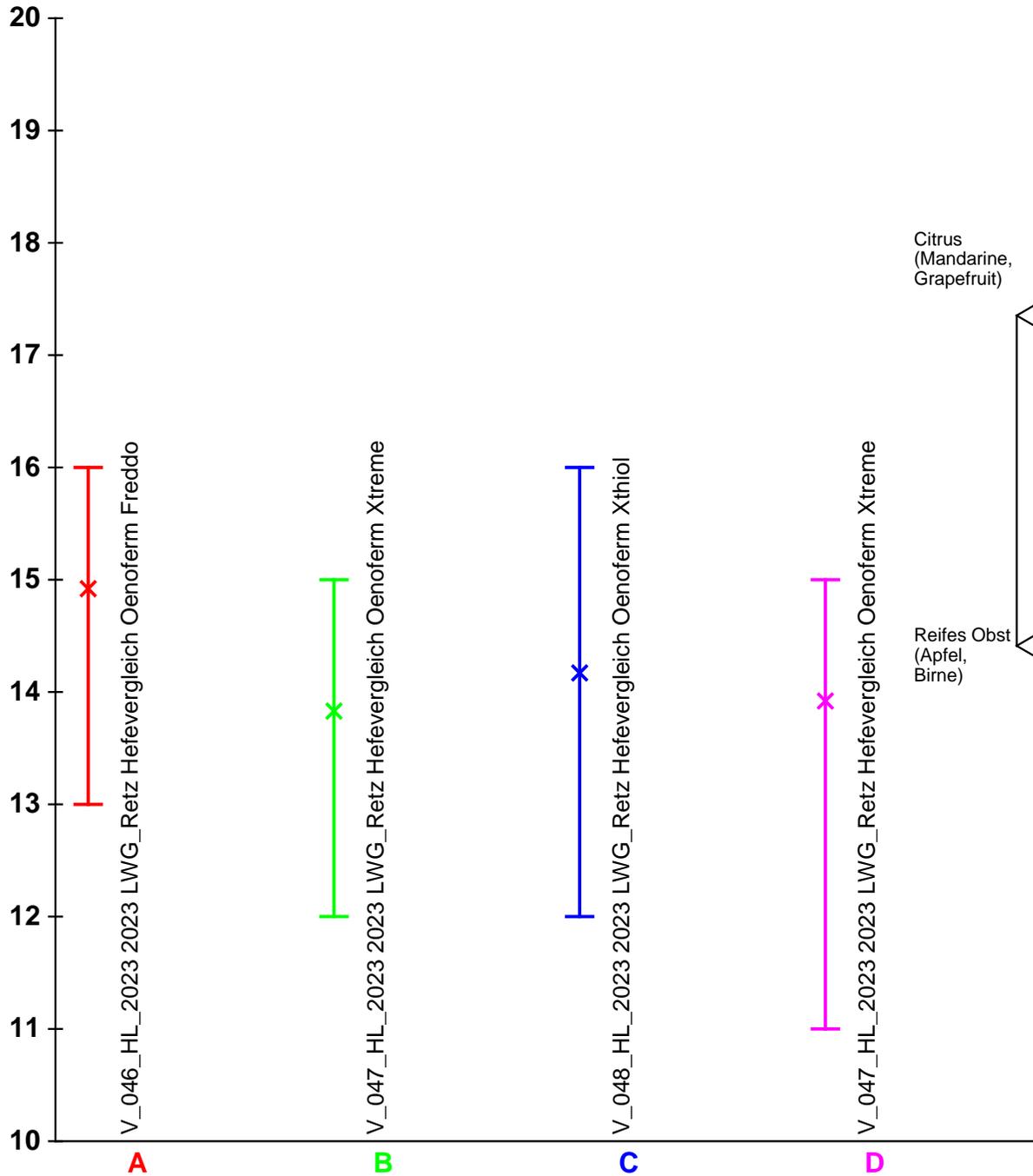
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Gelber Muskateller 2023 – Vorbeugung Sonnenbrand

Bearbeiter

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

Weinbauliche Maßnahmen um die Sonnenbrandbelastung zu reduzieren.

Lesegradation

Altenberg - Gelber Muskateller	Pflanzjahr 2012	
Lesedatum: 25.09.2023		

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	2 Behandlungen mit Grapeguard (26.07 und 17.08)

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Var1 - Kontrolle	17,8°	3,43	7,5 g/l
Var 2 - Grapeguard	17,4°	3,21	8,4 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 g/hl Granucol GE	In Maische CO2 dosiert	Kein SO2 auf Trauben
3 ml/hl Trenolin Mash DF	2 Std Maischestandzeit	
20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	100 ml/hl Mostgelatine CF
150 g/hl FermoBent	14 Std entschleimt	
Vergoren mit Oenoferm Freddo		17° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitafermu ultra zu Gärbeginn		
6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung – Gesamt 300 ml/hl		

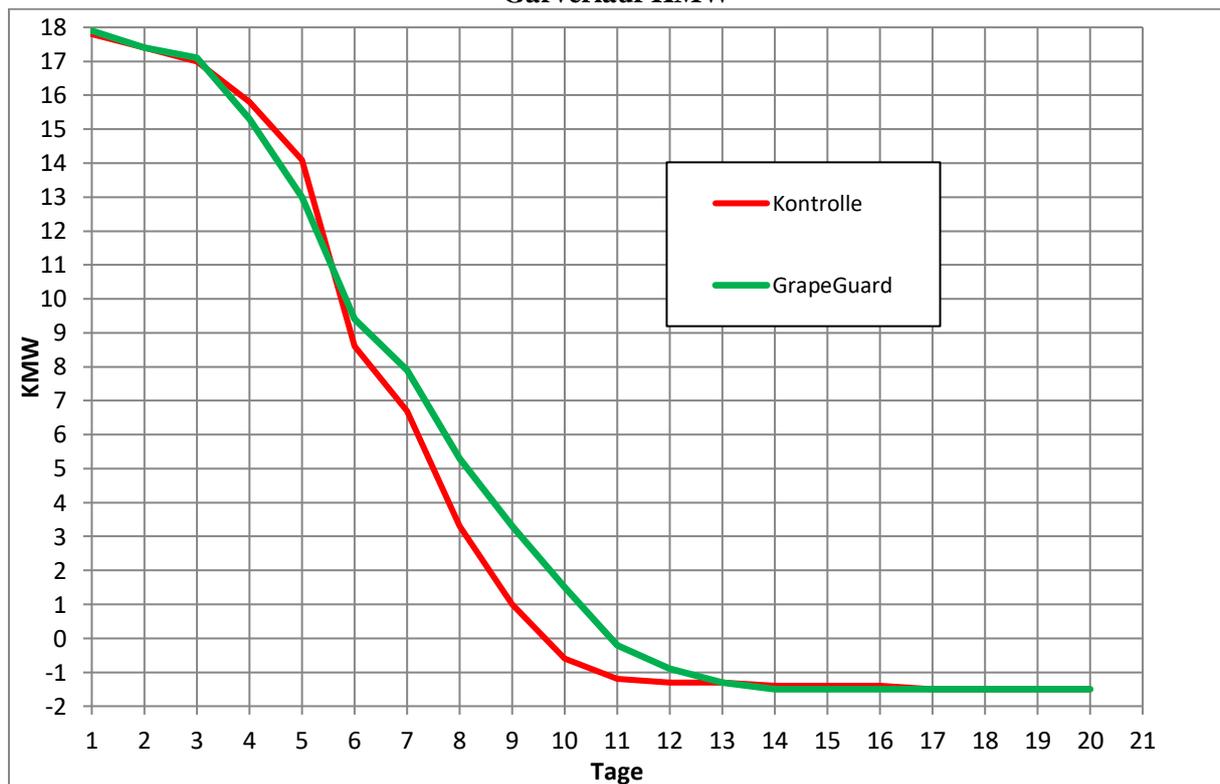
Durchführung

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.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Grapeguard wurde auf 7,4 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

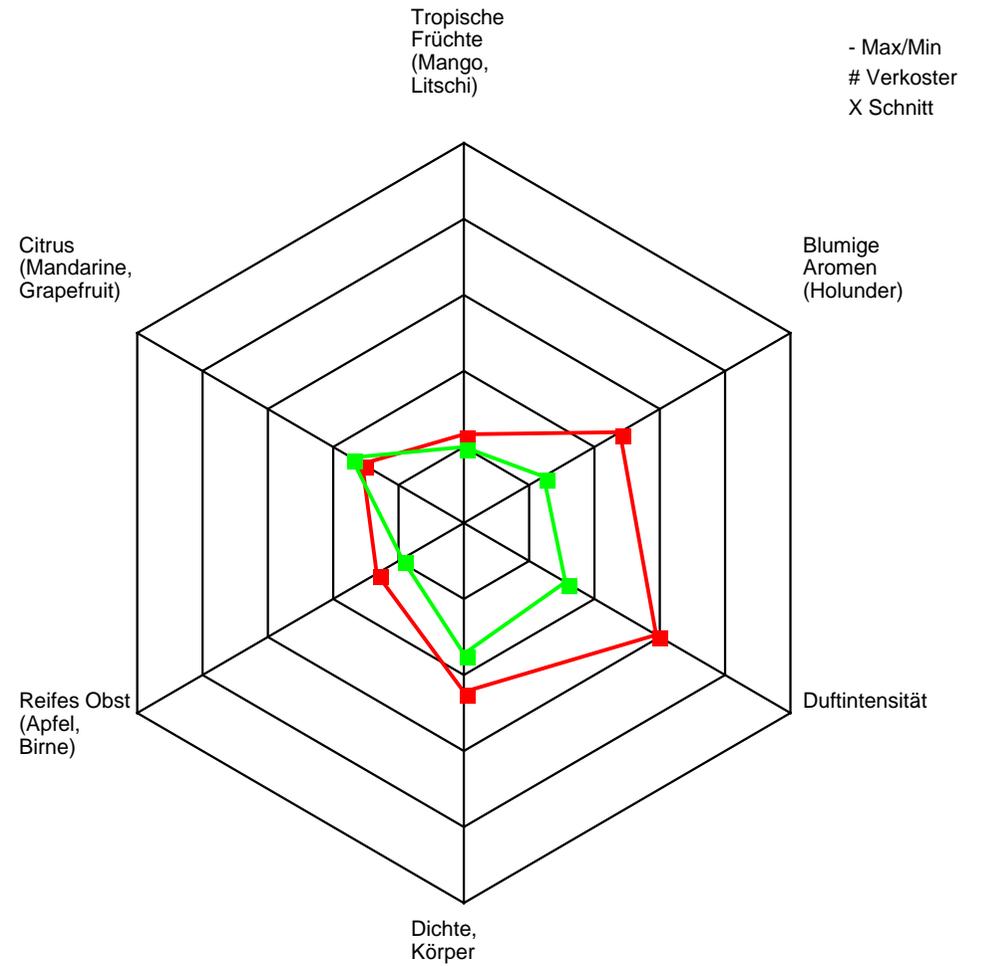
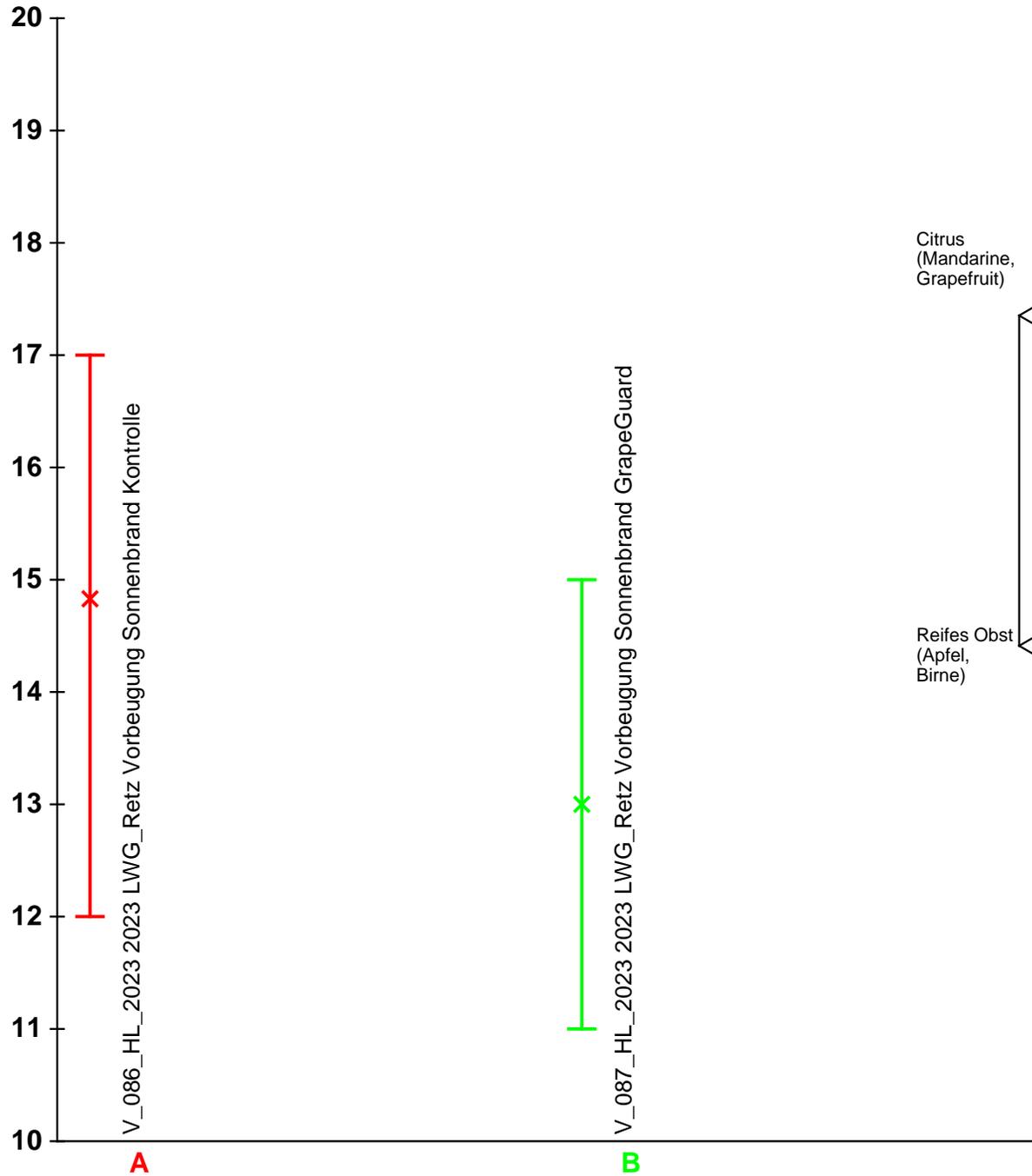
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	20 Tage	12,3 %	1,0 g/l	7,4 g/l	3,18	2,5	4,5
Grapeguard	18 Tage	12,6 %	0,7 g/l	8,3 g/l	2,90	3,5	4,0

Gärverlauf KMW



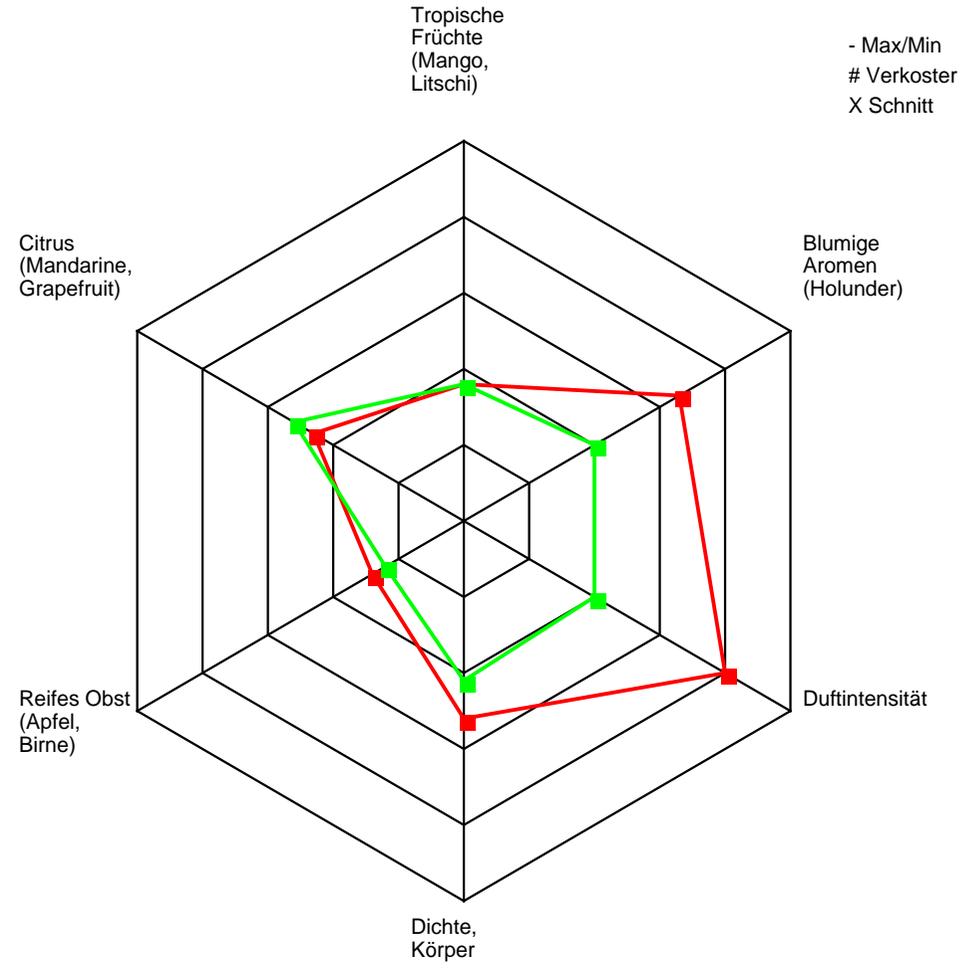
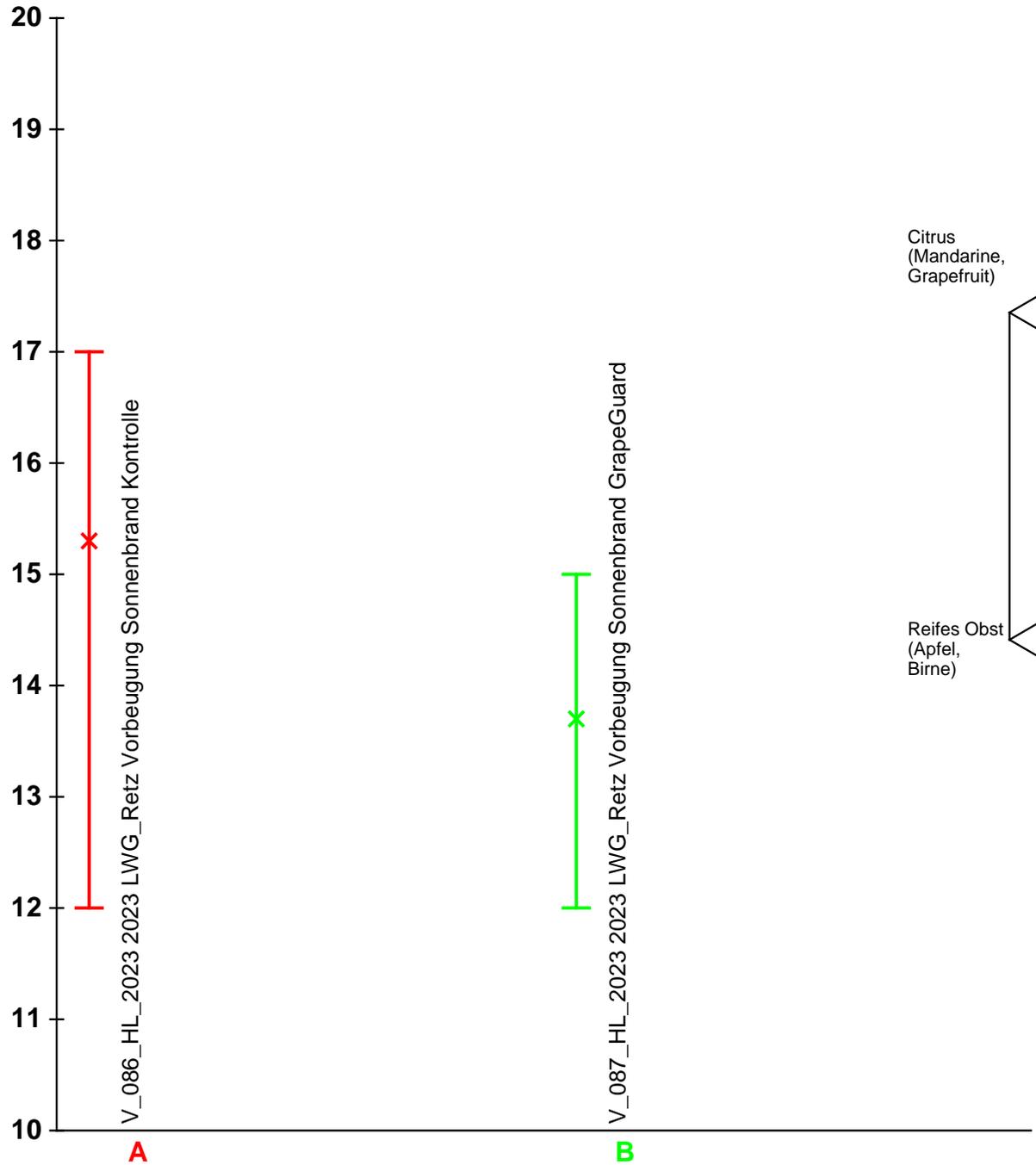
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2023

Bearbeiter

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

**Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner verschiedener Mostgradation, Lesetermin und Weingartenalter in Blickrichtung Weinviertel DAC
Vergoren mit der vom Hefehersteller empfohlenen Gärtemperatur**

Variante 1 leicht: Altenberg Kreuz 17,8° KMW – Pflanzjahr 1991
Variante 2 kräftig: Altenberg Kreuz 19,8° KMW – Pflanzjahr 1991

Variante 2 – kräftig

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1991	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 05.10.2023	Hefeverfügbarer Stickstoff: 85	
pH Wert: 3,45	Säure 5,9 g/l	19,8° KMW

Maische und Mostbehandlung

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 DF 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 zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Erbslöh Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Preziso Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung		
IOC Hefen: rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Filtramon Super in die Gärung		
Laffort Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Nutristart Arom in die Gärung		
Spontangärung: 9 Teilgaben mit Vitamon Liquid – Gesamtmenge 400 ml/hl		

Hefe

Gärtemperatur

Var 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Freddo	17° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm X thiol	18° C Gärtemperatur
Var 5	Versuchshefe VP1	18° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm Finesse	18° C Gärtemperatur
Var 7	Zymaflore VL 1	18° C Gärtemperatur
Var 8	Preziso Weiss&komplex	18°C Gärtemperatur
Var 9	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Var 10	Filtraferm Expression	18° C Gärtemperatur
Var 11	Cross Evolution YSEO	17° C Gärtemperatur
Var 12	Lalvin NBC	18° C Gärtemperatur
Var 13	Spontangärung	18° C Gärtemperatur

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.

In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.

Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso Hefen: Preziso PlusB

IOC: Filtramon Super Laffort Hefen: Nutristart Arom

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Der Gärbeginn erfolgte bei der Spontangärung nach 5 Tagen, die Gärtemperatur wurde durchgehend auf 18°C gehalten. Es erfolgte eine tägliche Nährstoffgabe in die Gärung.

Ab dem 21. Gärtag erfolgte die Gärung sehr schleppend, Zuckerabnahme im Zehntelbereich und tlw auch keine messbare Zuckerabnahme. Nach 67 Tagen war keine Gärung ersichtlich, es erfolgte schon eine Klärung im Glasballon.

Trotz durchgehender Gärtemperatur von 18° Celsius erfolgte kein spontaner BSA.

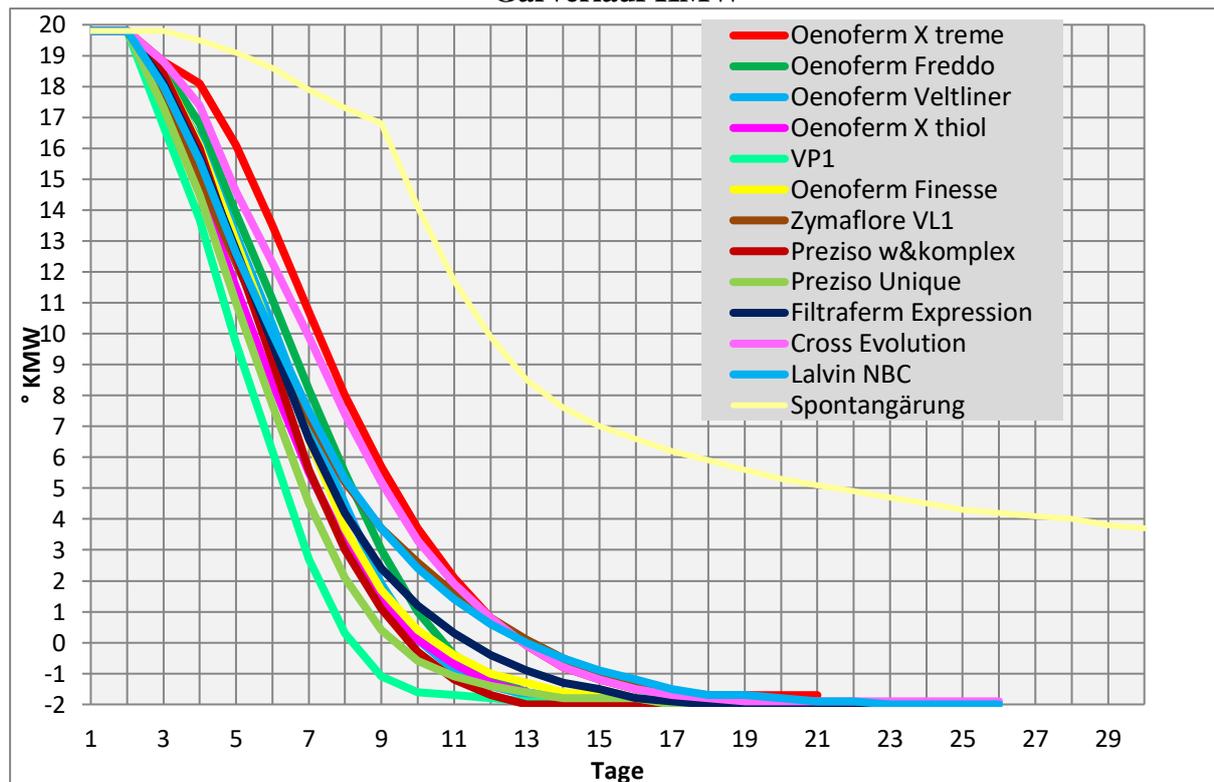
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

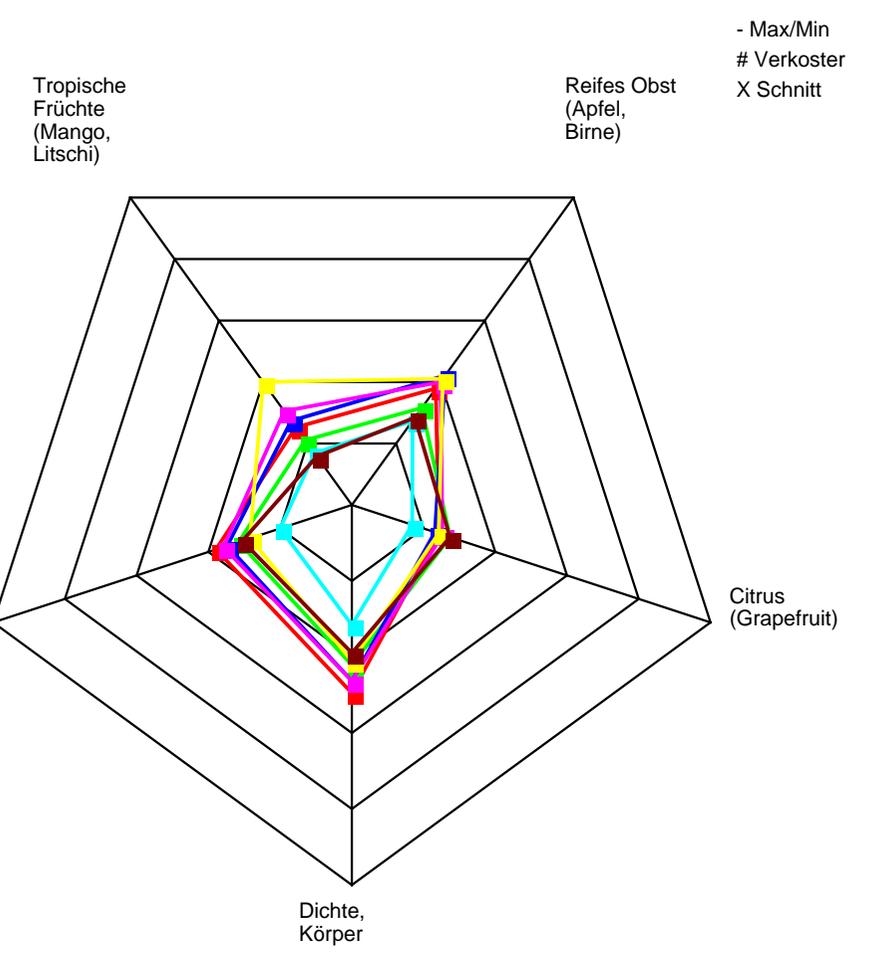
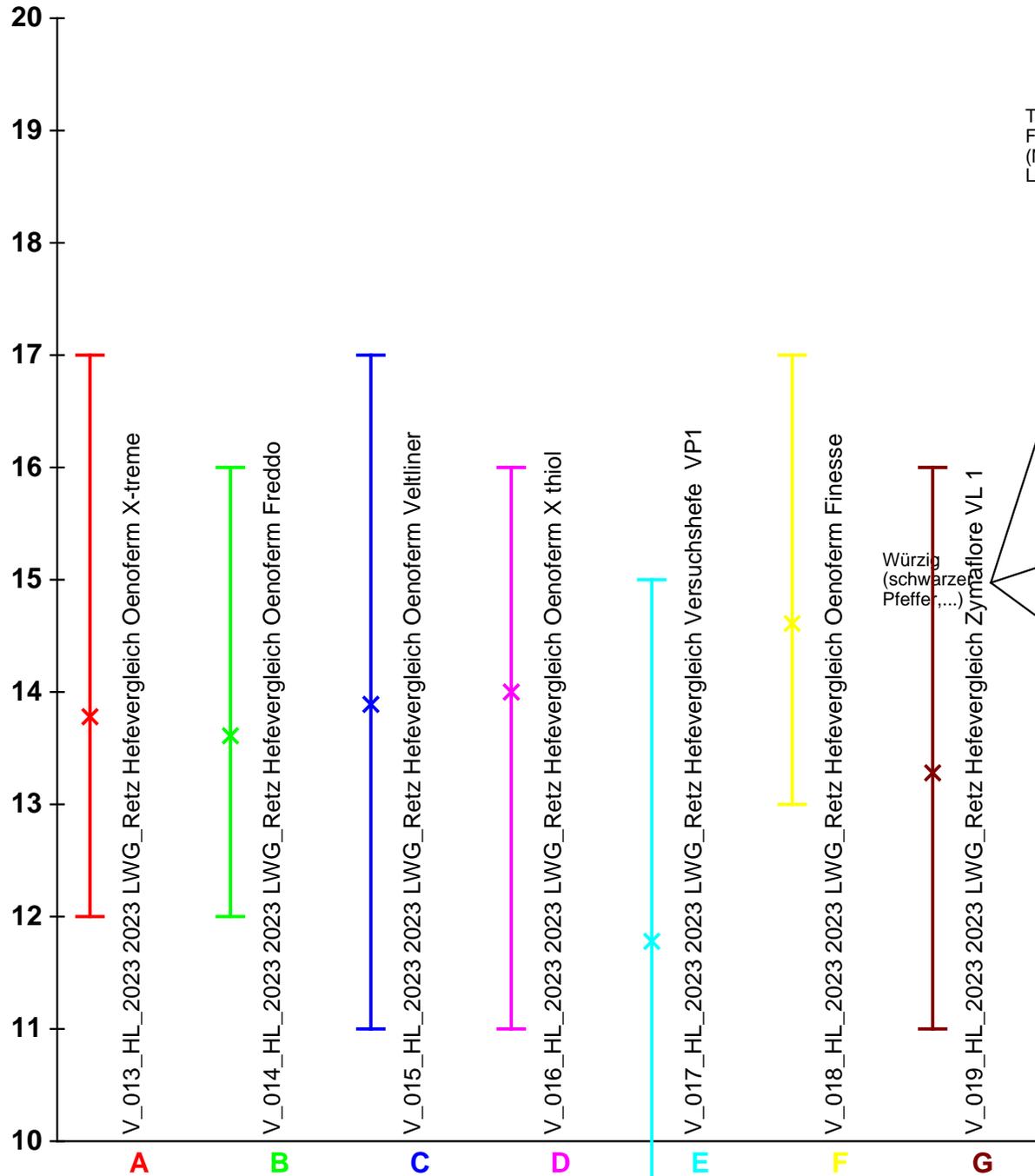
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	fl.Sr
Oenoferm X treme	21 Tage	13,9 %	0,9 g/l	6,5 g/l	3,14	3,0	2,8	0
Oenoferm Freddo	20 Tage	14,0 %	0,7 g/l	6,1 g/l	3,15	3,1	2,4	0
Oenoferm Veltliner	20 Tage	13,9 %	0,5 g/l	6,3 g/l	3,15	3,1	2,4	0
Oenoferm X thiol	20 Tage	14,0%	0,7 g/l	6,1 g/l	3,14	2,9	2,7	0
Versuchshefe VP1	20 Tage	14,0 %	0,3 g/l	5,9 g/l	3,16	2,8	2,5	0
Oenoferm Finesse	20 Tage	14,0 %	0,6 g/l	6,1 g/l	3,15	3,0	2,7	0
Zymaflore VL 1	25 Tage	14,0 %	0,9 g/l	5,9 g/l	3,23	2,8	2,9	0,04
Preziso Weiss&komplex	20 Tage	14,0 %	0,8 g/l	5,7 g/l	3,18	2,7	2,4	0
Preziso Unique	20 Tage	14,1 %	1,2 g/l	5,6 g/l	3,21	2,8	2,4	0,03
Filtraferm Expression	23 Tage	14,2 %	1,0 g/l	5,7 g/l	3,19	2,5	2,9	0,02
Cross Evolution YSEO	24 Tage	14,2 %	0,7 g/l	5,7 g/l	3,24	2,7	2,6	0,05
Lalvin NBC	26 Tage	14,2 %	0,6 g/l	5,8 g/l	3,21	2,7	2,8	0,03
Spontangärung	67 Tage	11,4%	44,2 g/l	5,6 g/l	3,48	3,8	3,7	0,16

Gärverlauf KMW



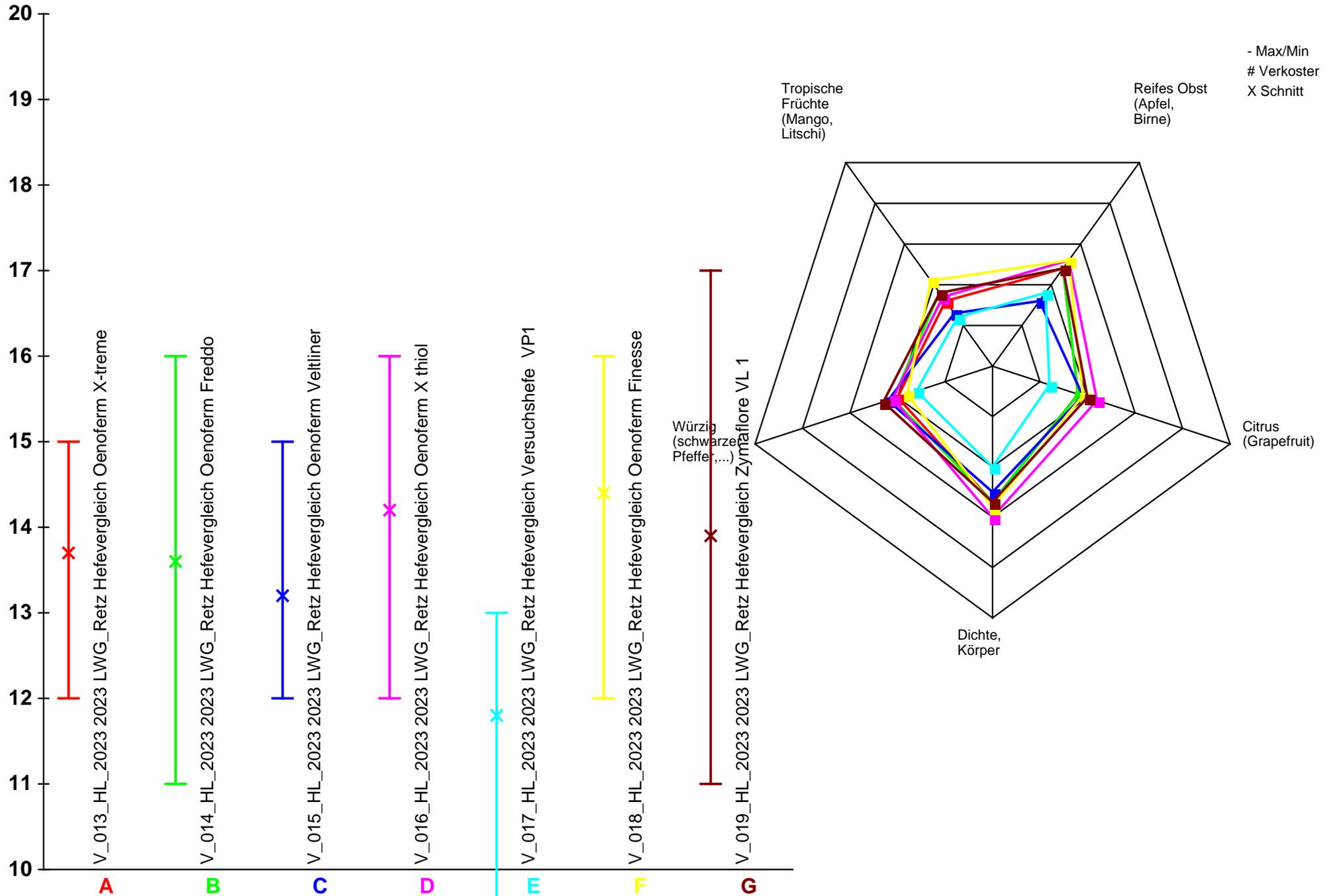
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2023

Bearbeiter

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

Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner verschiedener Mostgradation, Lesetermin und Weingartenalter in Blickrichtung Weinviertel DAC

Vergoren mit der vom Hefehersteller empfohlenen Gärtemperatur

Variante 1 leicht: Altenberg Kreuz 17,8° KMW – Pflanzjahr 1991

Variante 2 kräftig: Altenberg Kreuz 19,8° KMW – Pflanzjahr 1991

Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1991	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 28.09.2023	Hefeverfügbare Stickstoff: 131	
pH Wert: 3,46	Säure 7,0 g/l	17,8° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
10 ml/hl Super plus DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorbinsäure
50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		Angereichert auf 17,3° KMW
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Erbslöh Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Preziso Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung		
IOC Hefen: rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Filtramon Super in die Gärung		
Laffort Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl NutriStart Arom in die Gärung		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm Freddo	16° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Xthiol	17° C Gärtemperatur
Var 6	Preziso Arom C	17° C Gärtemperatur
Var 7	Preziso Weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Var 8	Lalvin Sauvy	17°C Gärtemperatur
Var 9	Renaissance TR 313	17° C Gärtemperatur
Var 10	IOC be Fruits	16° C Gärtemperatur
Var 11	Zymaflore Delta	19° C Gärtemperatur
Var 12	Zymaflore X Arom	18° C Gärtemperatur

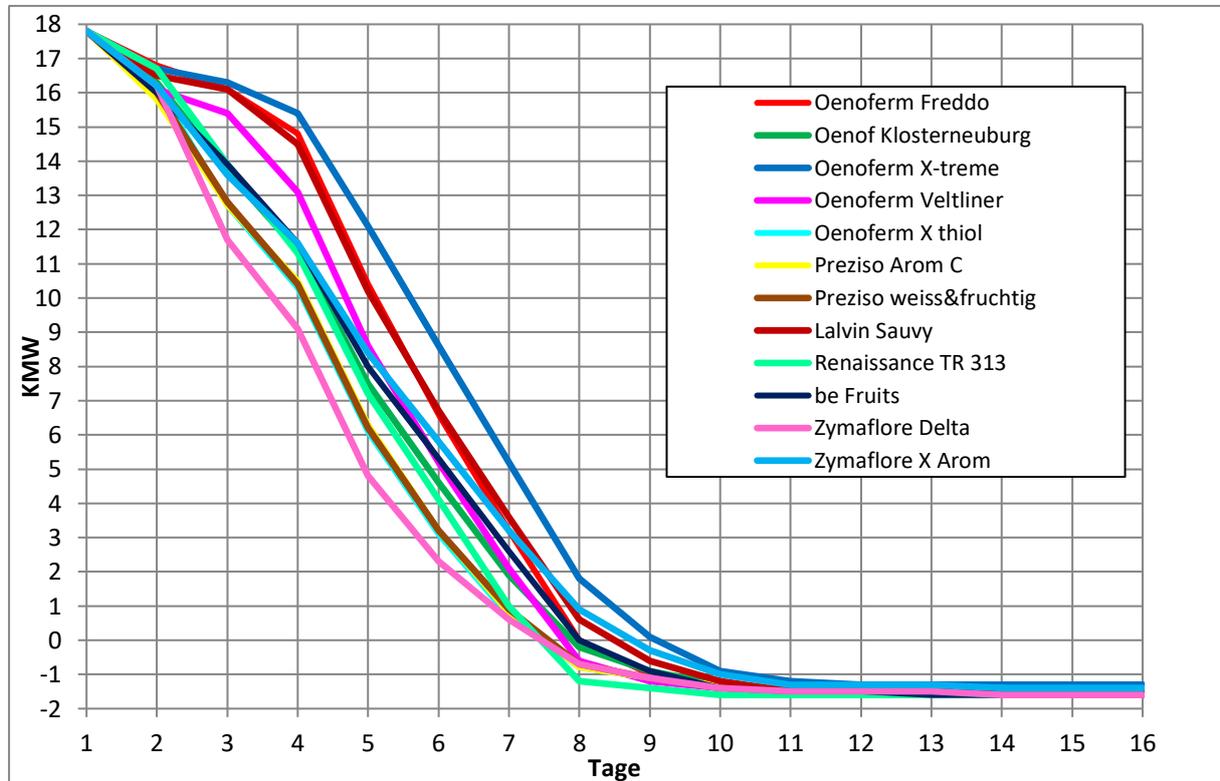
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.
Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: PlusB
IOC: Filtramon Super Laffort: NutriStart Arom
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Oenoferm Xtreme wurde im Wein auf 6,9 g/l entsäuert.
Oenoferm Xthiol wurde im Wein auf 6,3 g/l entsäuert.
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 vor Entsäuerung

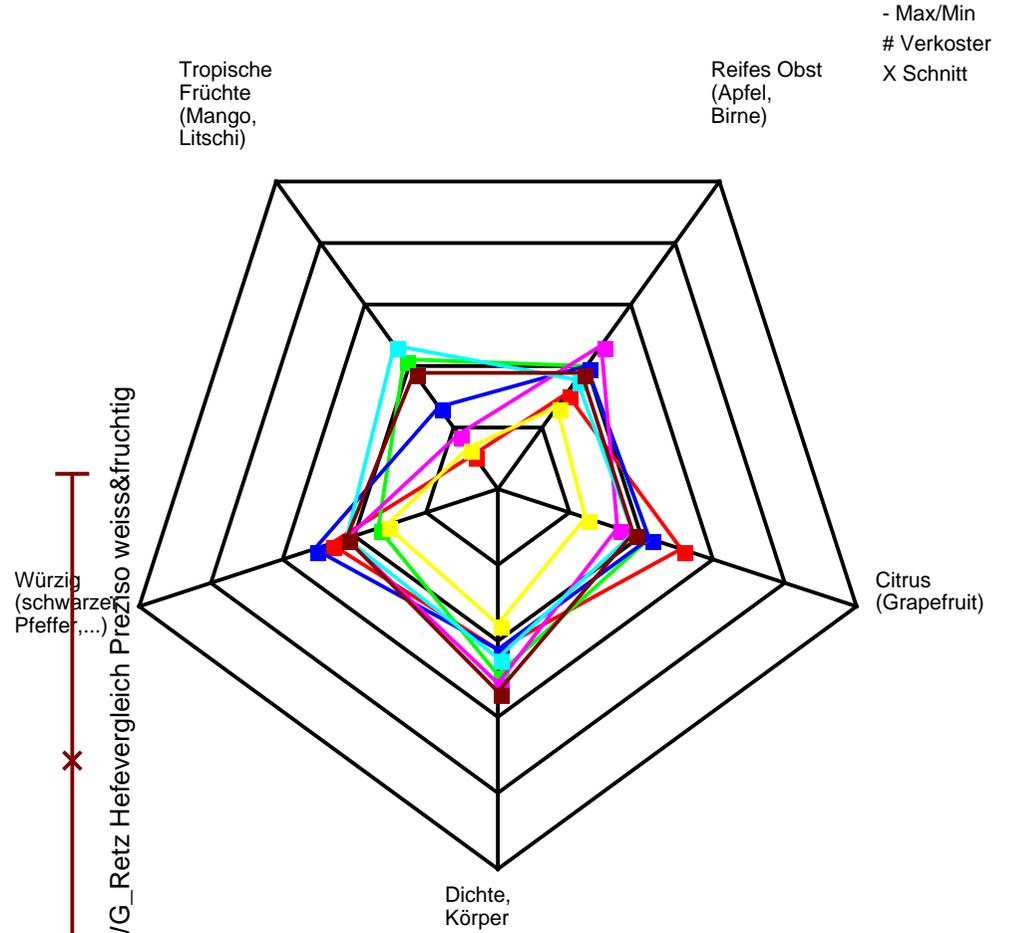
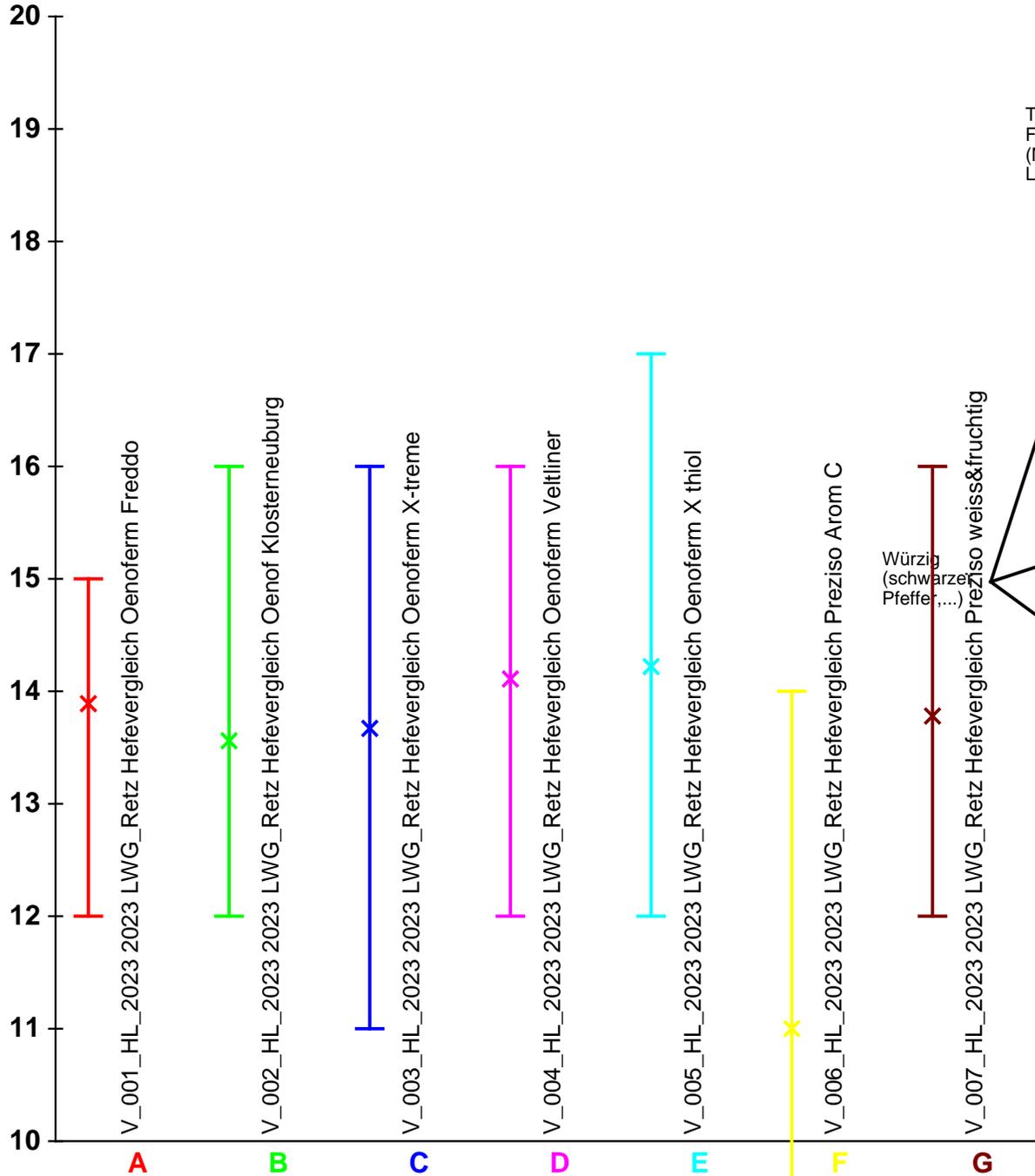
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	16 Tage	12,2 %	0,2 g/l	6,8 g/l	3,09	3,5	2,6
Oenoferm Klosterneuburg	15 Tage	12,2 %	0,1 g/l	6,7 g/l	3,08	3,3	2,8
Oenoferm X treme	16 Tage	12,1 %	0,2 g/l	7,3 g/l	3,06	3,5	3,2
Oenoferm Veltliner	15 Tage	12,3 %	0,1 g/l	6,7 g/l	3,11	3,4	2,9
Oenoferm X thiol	14 Tage	12,2 %	0,6 g/l	6,9 g/l	3,09	3,3	2,9
Preziso Arom C	19 Tage	12,2 %	0,6 g/l	6,7 g/l	3,15	3,1	3,1
Preziso Weiss&fruchtig	17 Tage	12,2 %	0,6 g/l	6,6 g/l	3,14	3,1	3,0
Lalvin Sauvy	15 Tage	12,2 %	0,7 g/l	6,0 g/l	3,23	3,1	2,7
Renaissance TR 313	14 Tage	12,3 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,21	3,0	3,1
IOC be Fruits	17 Tage	12,3 %	0,5 g/l	6,6 g/l	3,15	3,1	3,0
Zymaflore Delta	18 Tage	12,0 %	0,6 g/l	6,7 g/l	3,20	3,2	3,3
Zymaflore X Arom	18 Tage	12,0 %	0,2 g/l	6,9 g/l	3,17	3,0	3,5

Gärverlauf KMW



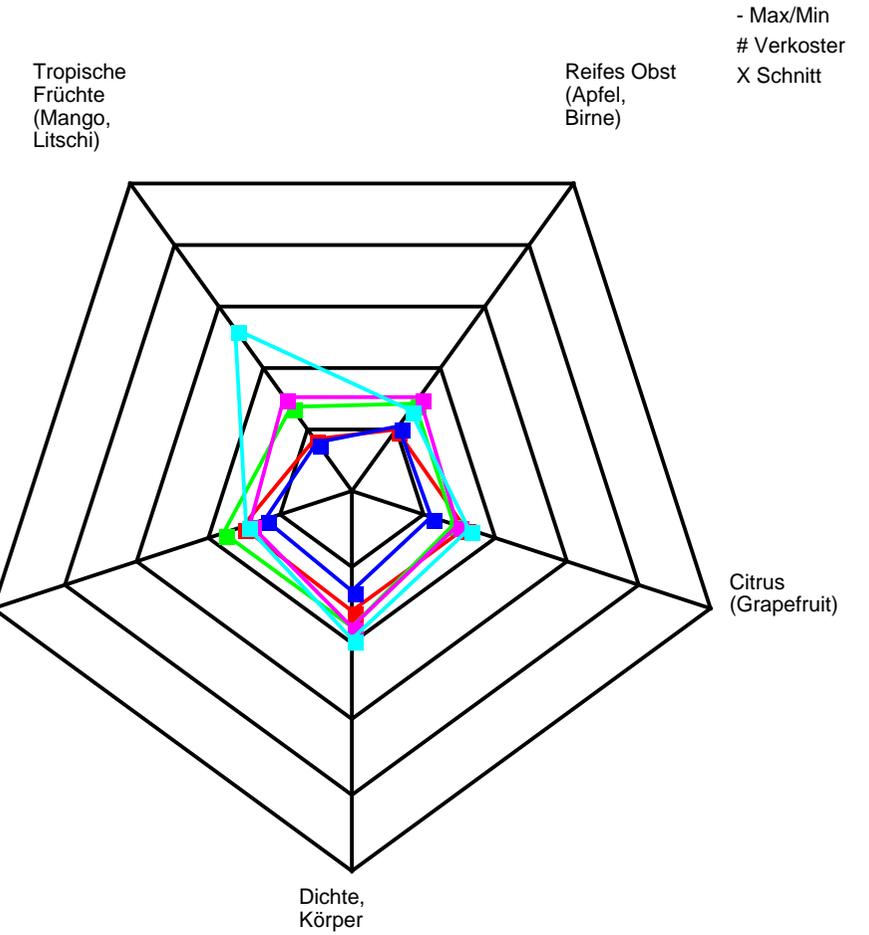
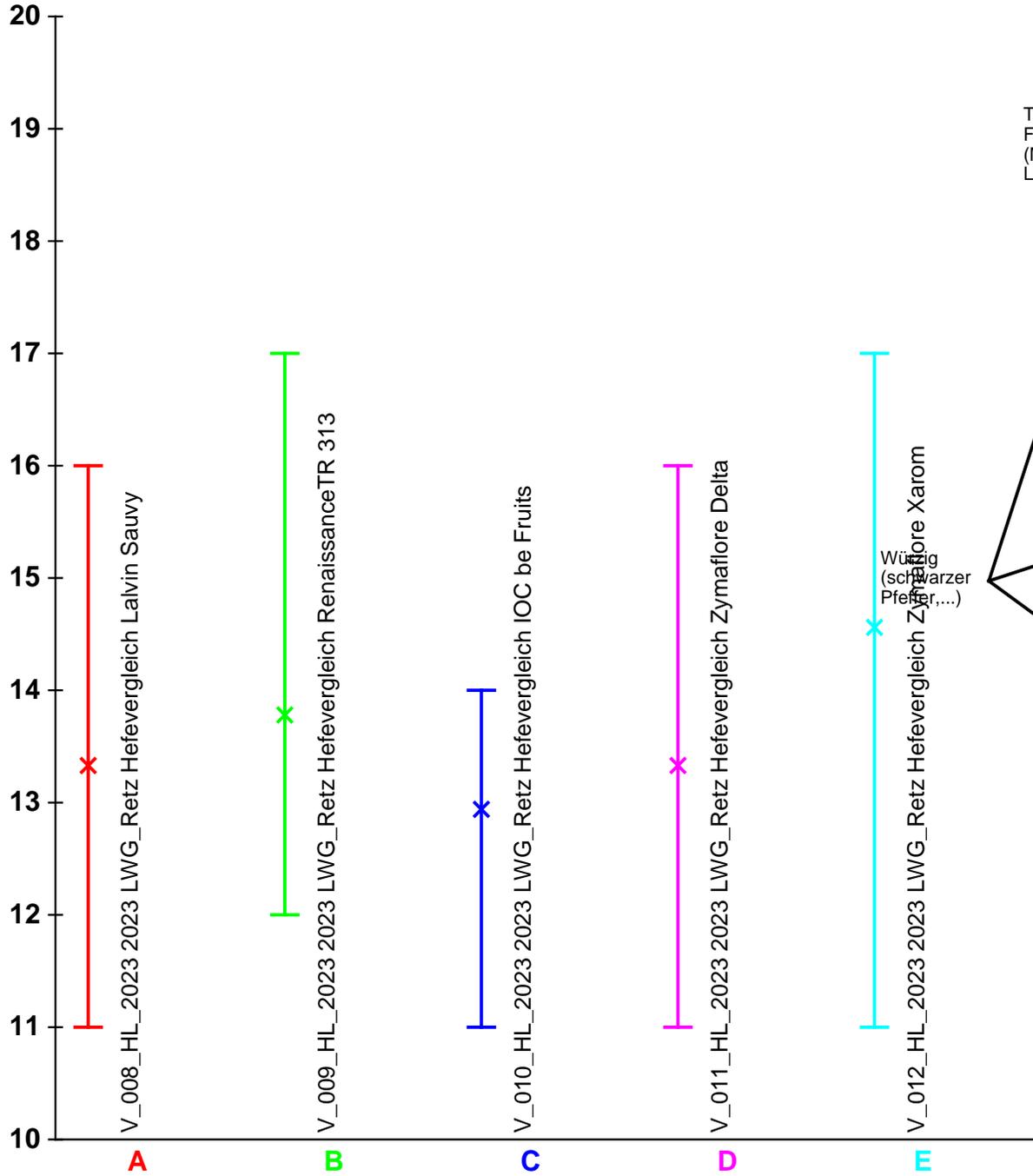
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



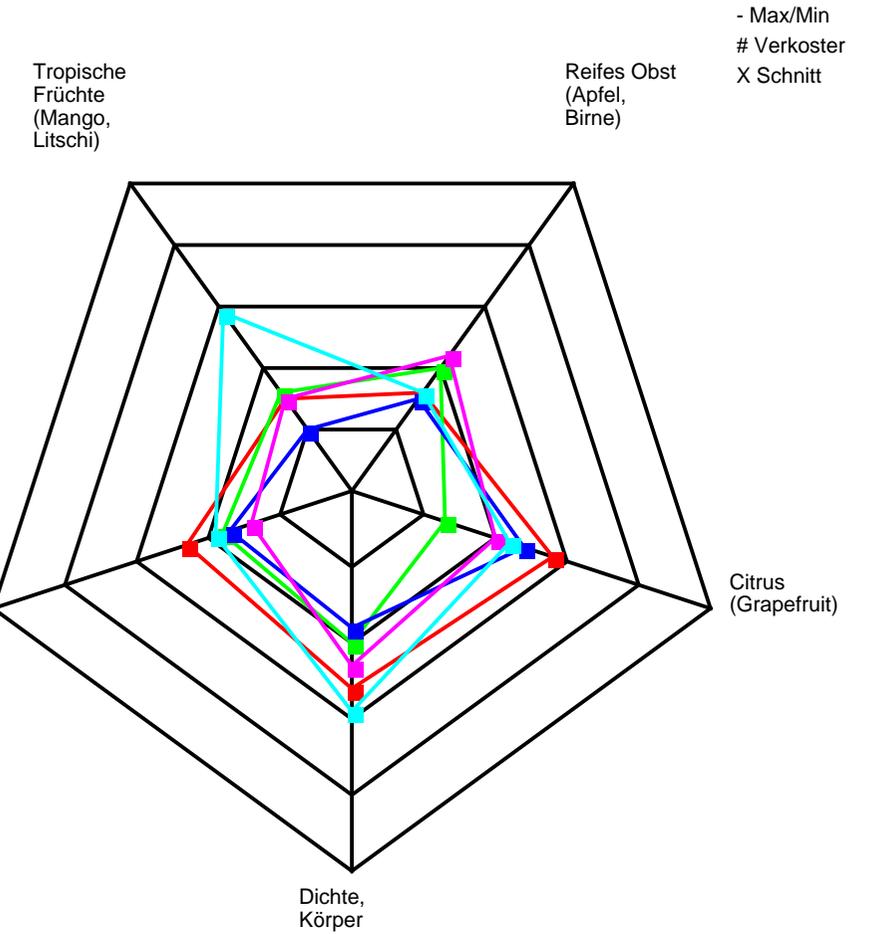
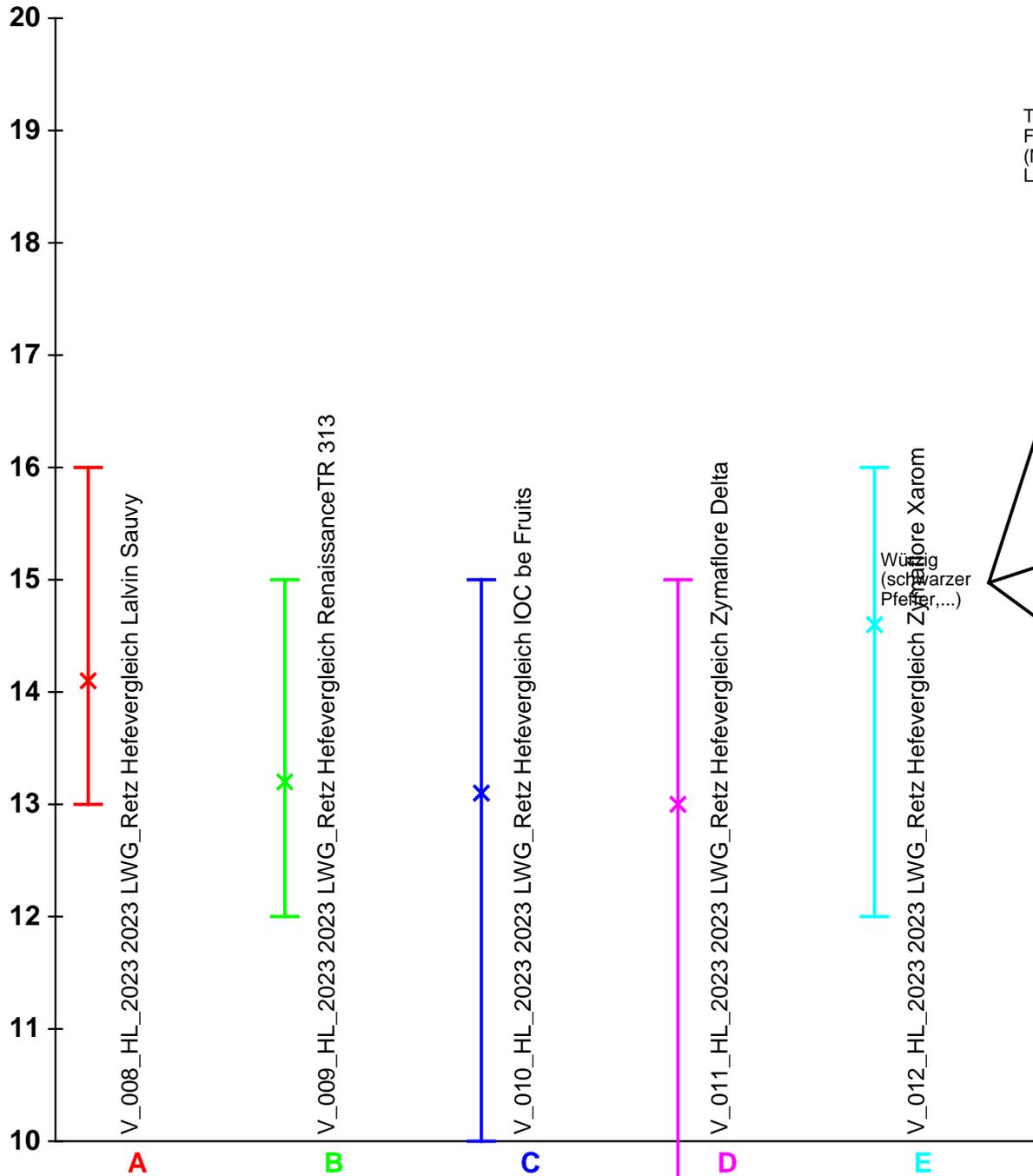
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Grüner Veltliner 2023 - Laubarbeit

Bearbeiter

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

Einfluss verschiedener Laubarbeitsmaßnahmen auf Reife und Aromatik bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1991	
Lesedatum: 02.10.2023	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – einstricken und wipfeln – ca. 100 cm Laubwand
Variante 2	Traubenzone entgeizt und entblättert
Variante 3	Laubwand kurz gehalten – ca. 70 cm Laubwand
Variante 4	Traubenzone komplett entblättert
Variante 5	Triebe wickeln – nicht eingekürzt
Variante 6	Traubenzone entblättert an der Ostseite
Variante 7	Traubenzone entblättert an der Westseite

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
Variante 1	3,68 kg	18,2°	3,24	6,3 g/l	90
Variante 2	2,60 kg	19,3°	3,34	6,8 g/l	95
Variante 3	2,96 kg	17,4°	3,28	7,4 g/l	119
Variante 4	2,14 kg	19,6°	3,40	6,3 g/l	128
Variante 5	2,72 kg	19,0°	3,41	7,1 g/l	183
Variante 6	2,77 kg	19,1°	3,33	6,9 g/l	146
Variante 7	2,40 kg	19,1°	3,36	6,5 g/l	137

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

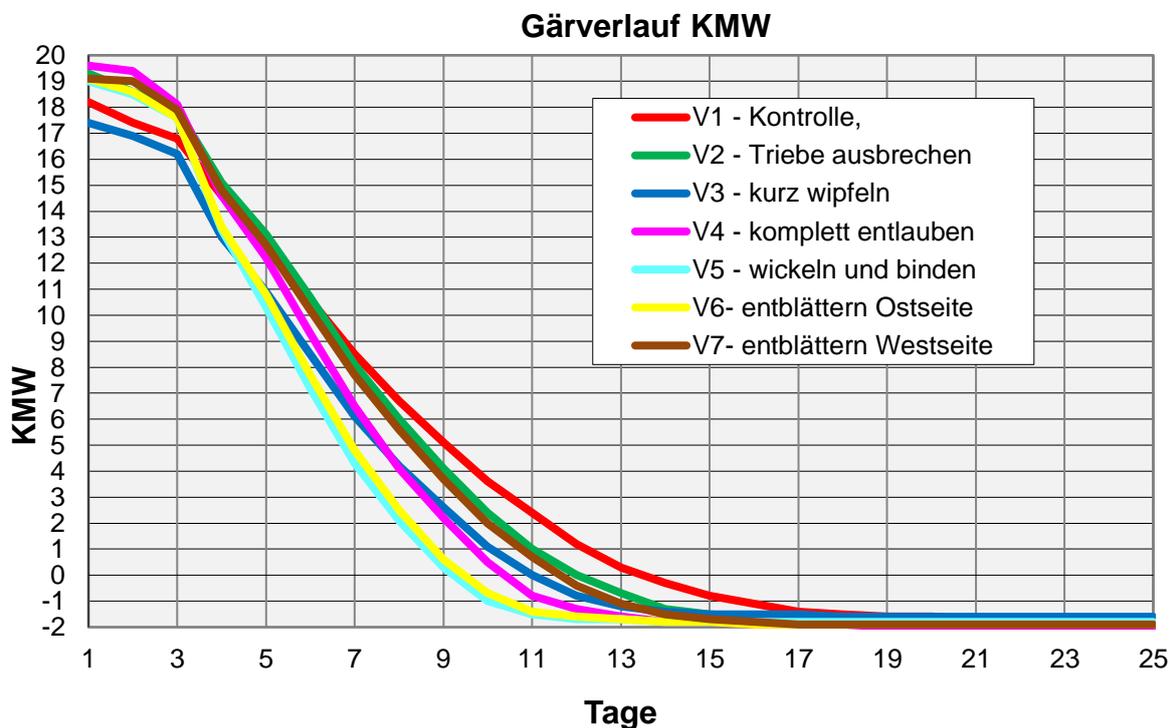
Keine Maischestandzeit		
10 ml/hl IOC MS flüssig	20 mg/l SO ₂ in den Most	
100 ml/hl Mostgelatine CF	200 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Veltliner		17° Celsius Gärtemperatur
200 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

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.
 Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

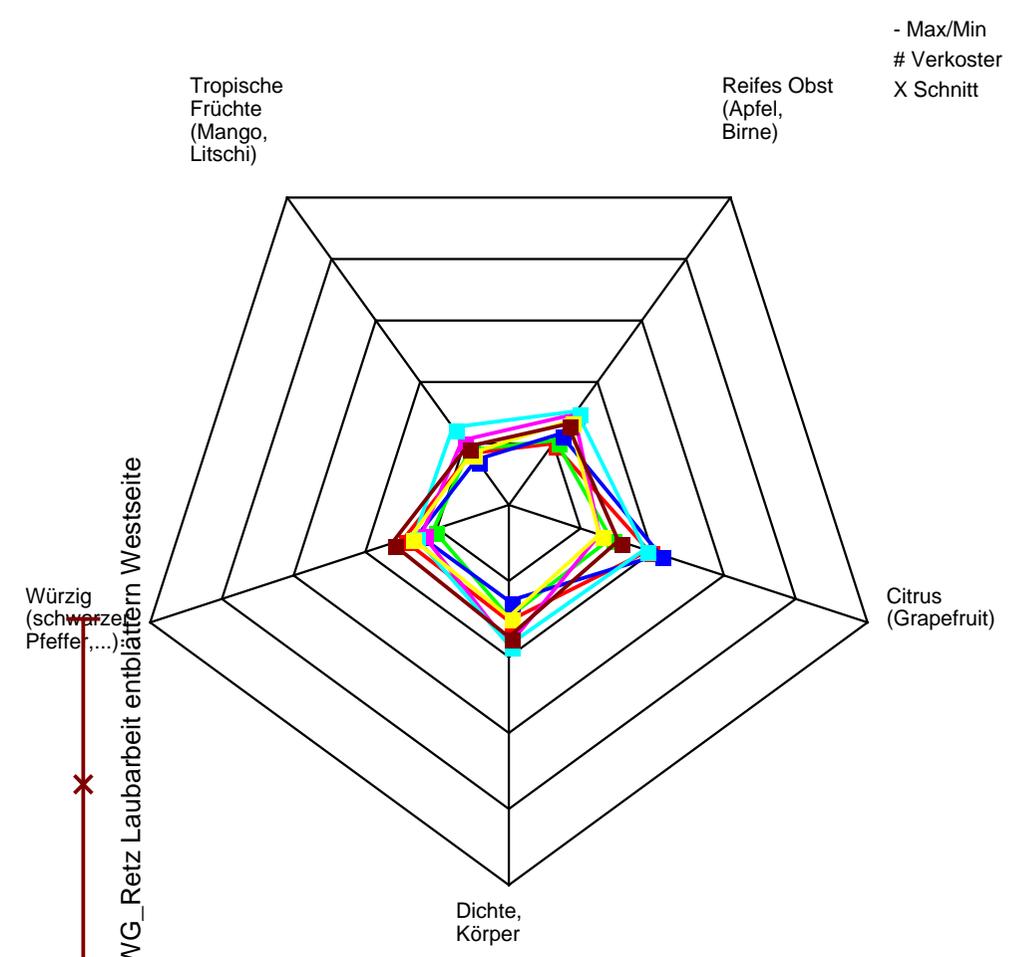
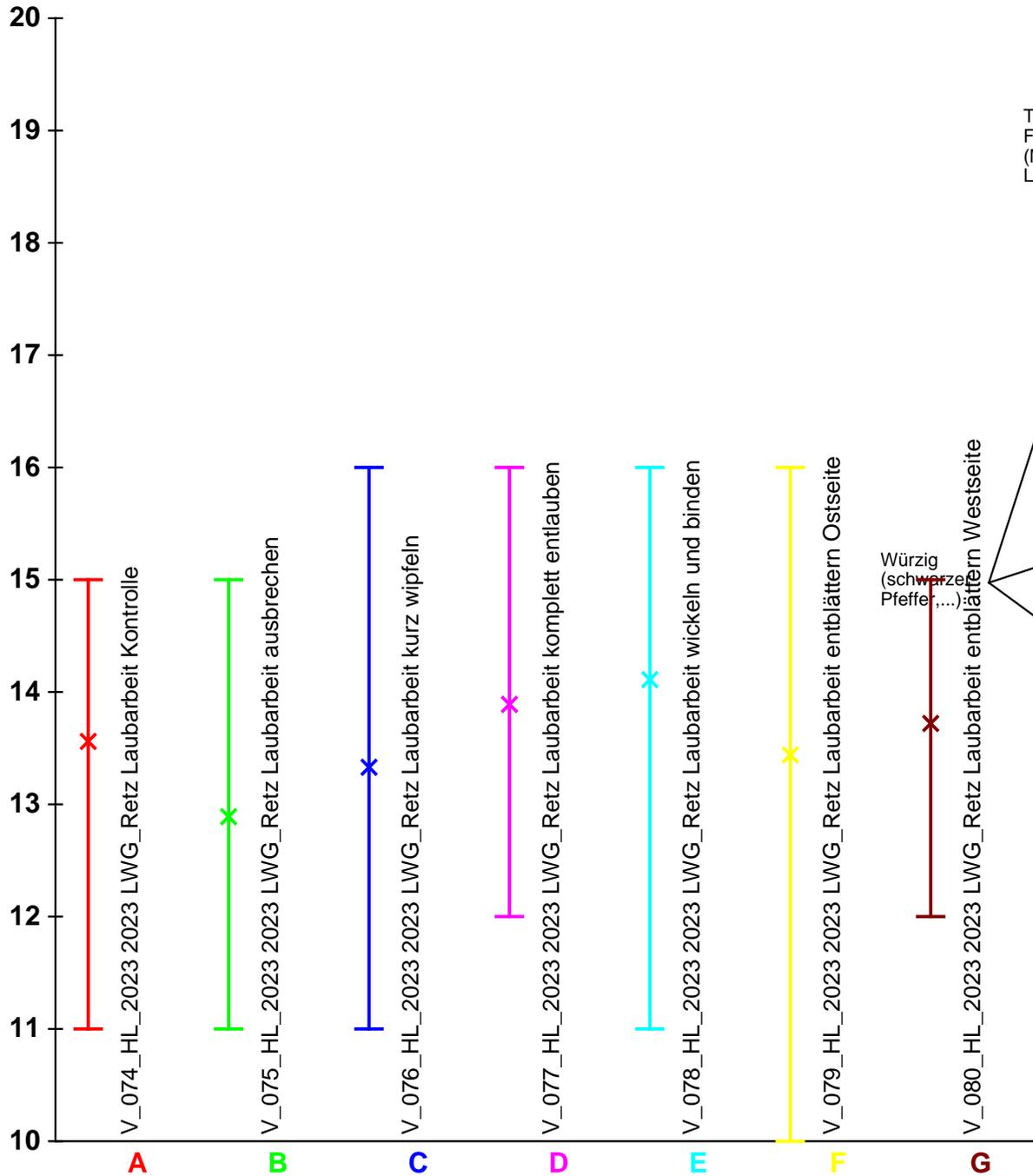
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	24 Tage	12,6 %	0 g/l	6,8 g/l	2,95	4,1	2,6
Variante 2	22 Tage	13,8 %	0,2 g/l	6,4 g/l	3,05	3,5	2,2
Variante 3	21 Tage	12,2 %	0 g/l	6,9 g/l	2,94	4,0	2,1
Variante 4	22 Tage	14,1 %	0,1 g/l	6,1 g/l	3,12	3,4	2,2
Variante 5	17 Tage	13,4 %	0,1 g/l	6,6 g/l	3,09	3,7	2,5
Variante 6	19 Tage	13,5%	0,1 g/l	6,4 g/l	3,08	3,7	2,3
Variante 7	20 Tage	13,6%	0,3 g/l	6,2 g/l	3,11	3,4	2,3



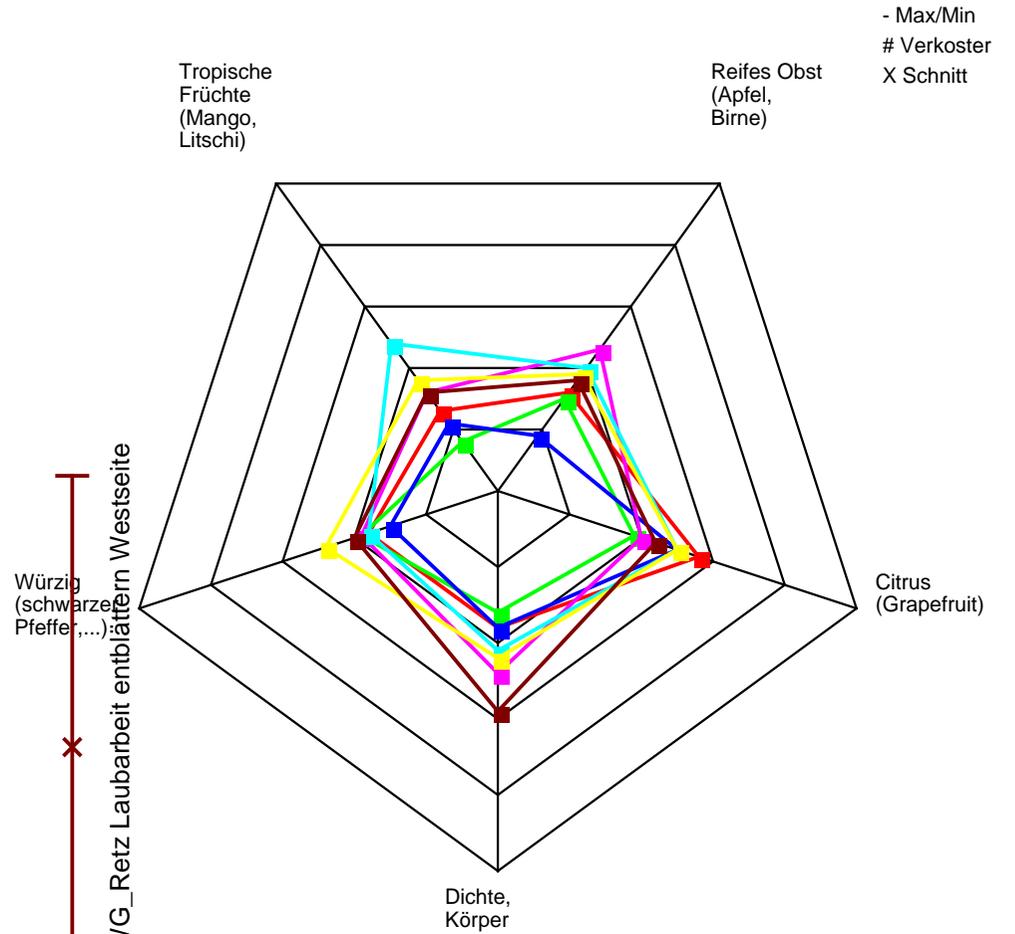
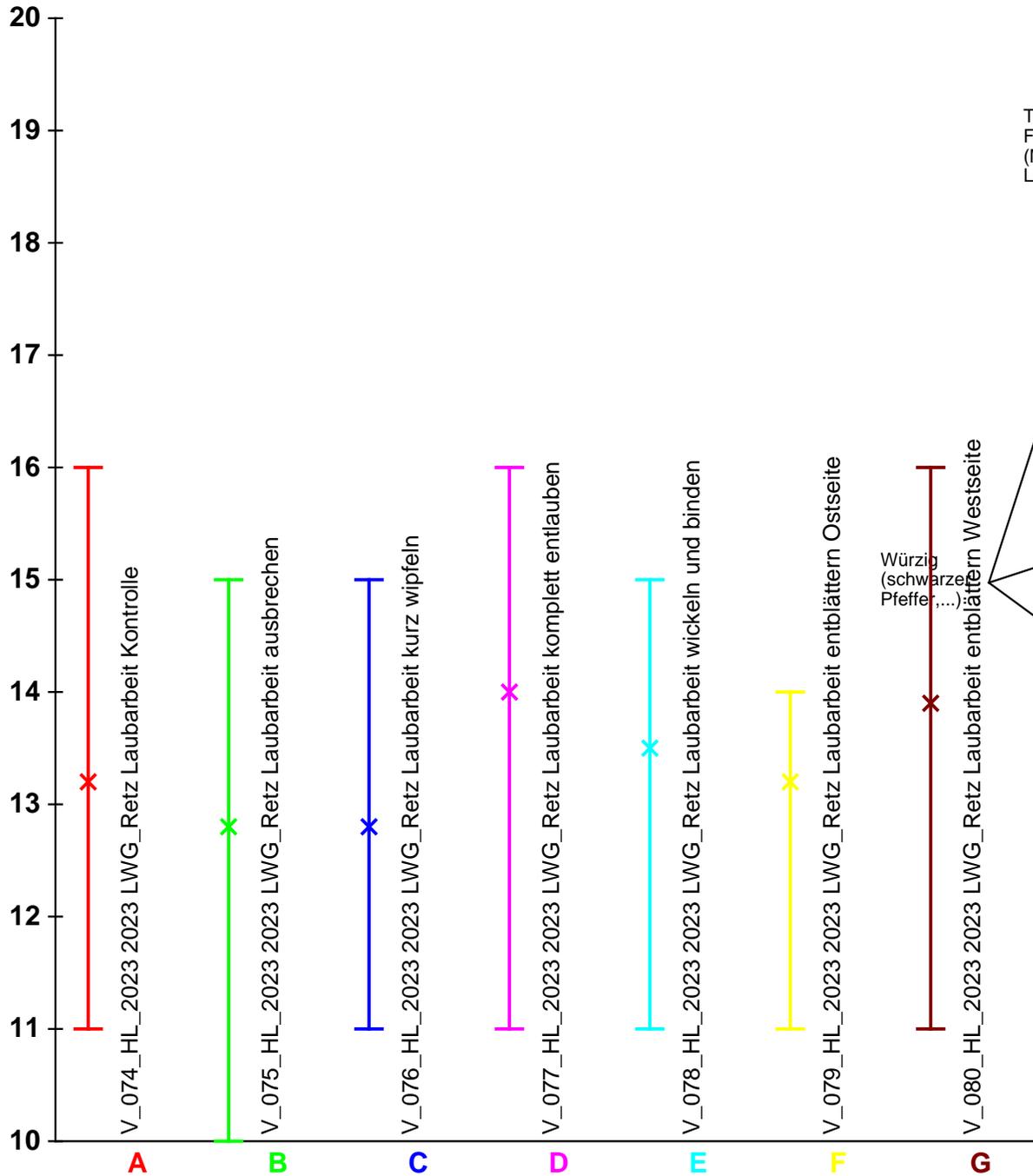
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



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

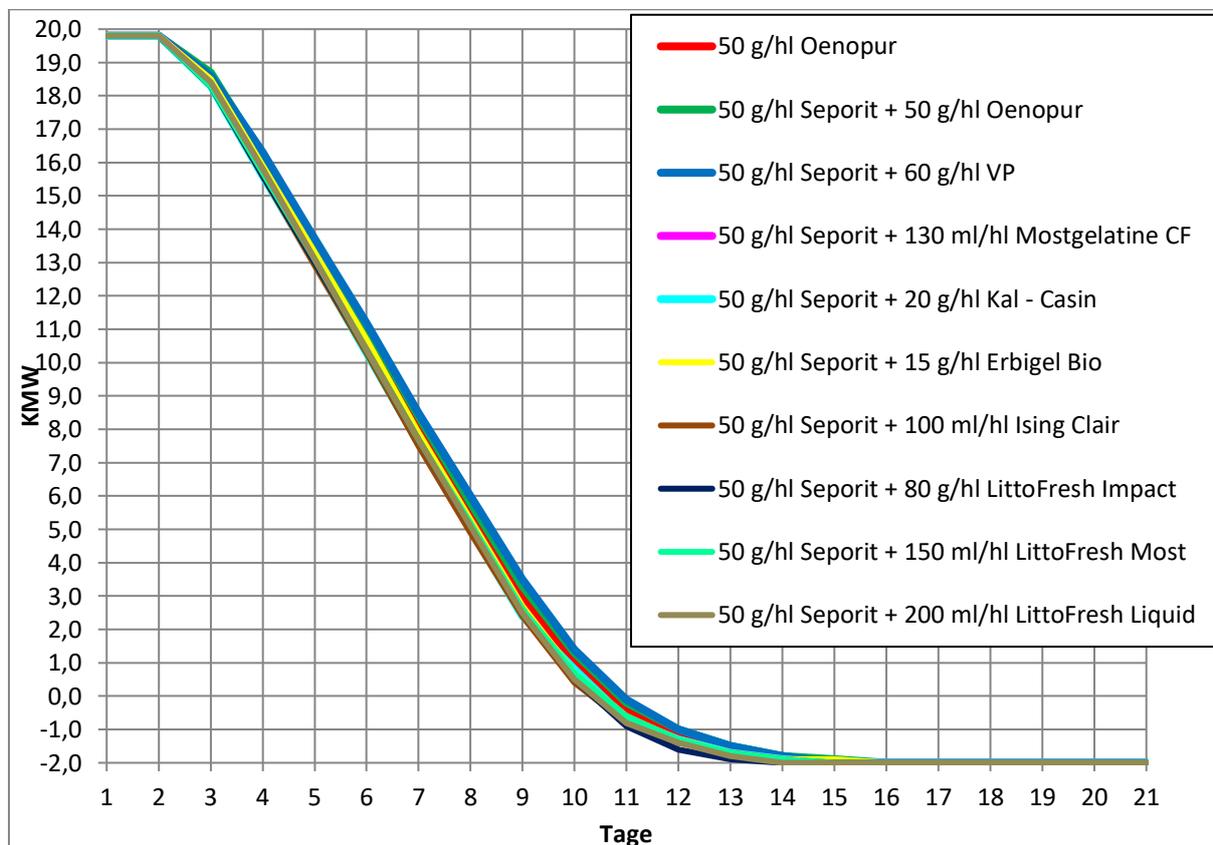
Variante 1	50 g/hl Oenopur – kein Mostbentonit (Seporit)	12,1% Trub
Variante 2	50 g/hl Seporit + 50 g/hl Oenopur	10,6% Trub
Variante 3	50 g/hl Seporit + 60 g/hl Versuchsprodukt VP	10,3% Trub
Variante 4	50 g/hl Seporit + 130 ml/hl Mostgelatine CF	12,1% Trub
Variante 5	50 g/hl Seporit + 20 g/hl Kal-Casin	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.

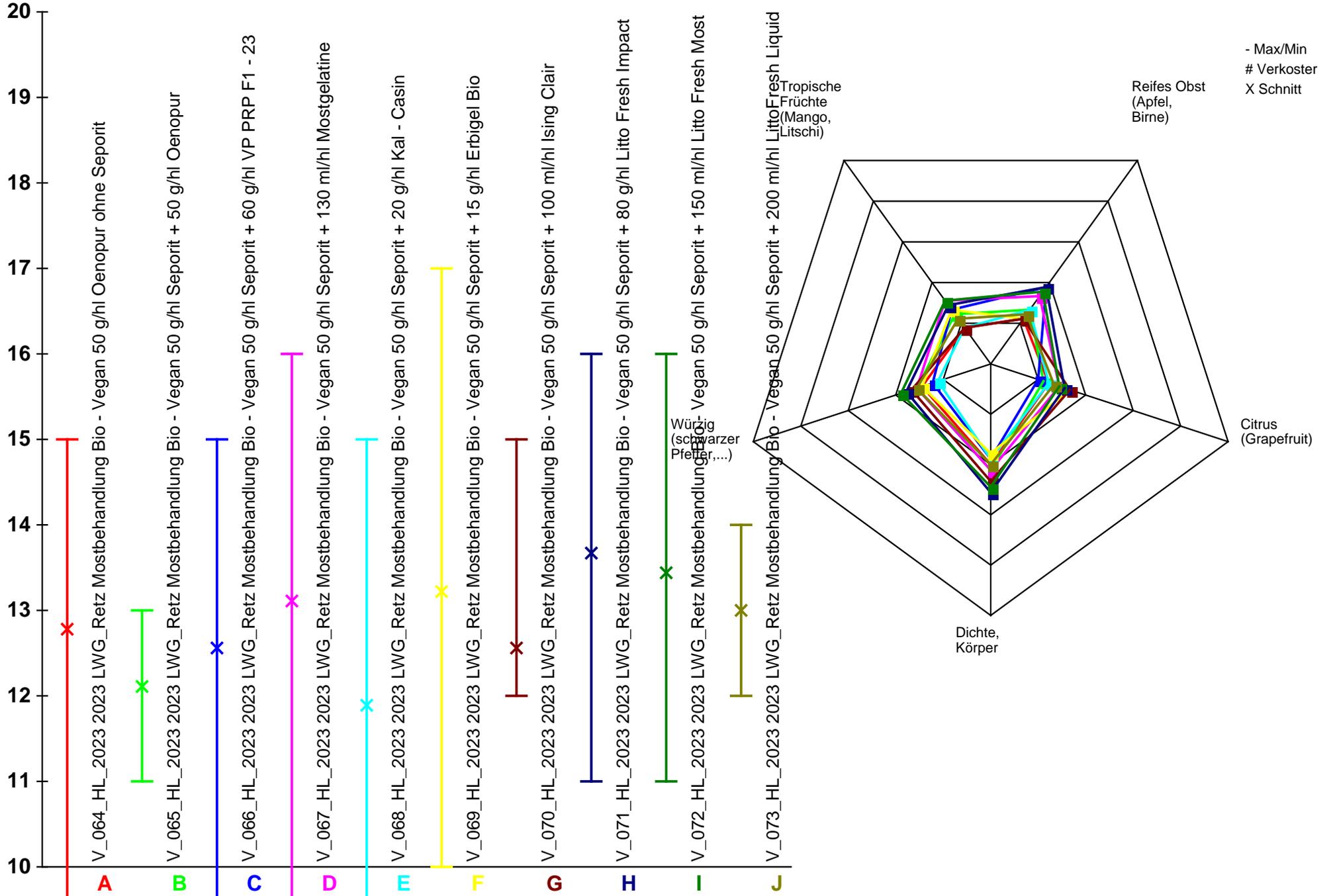
Weinwerte

	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



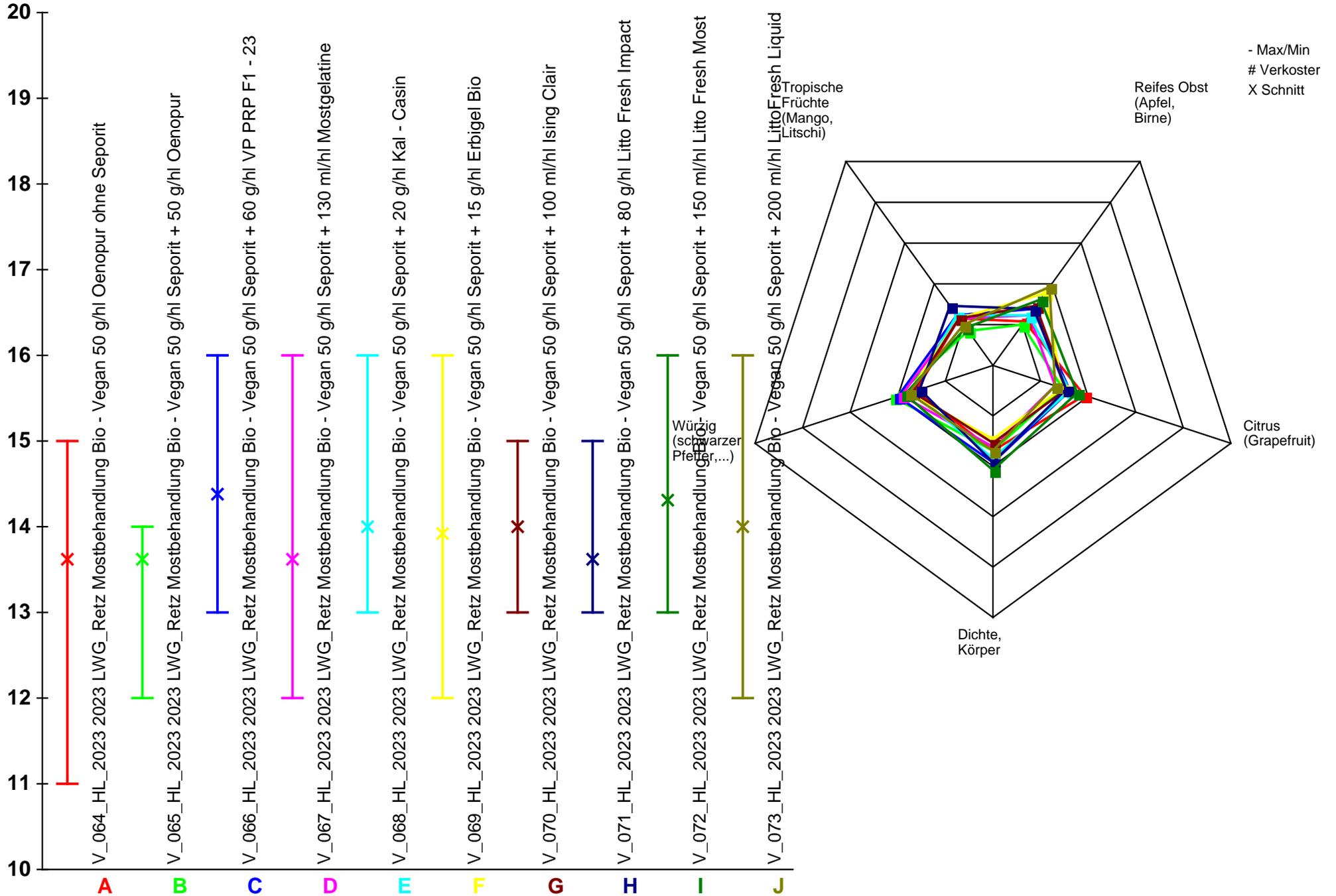
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



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	Hefeverfügbarer 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)

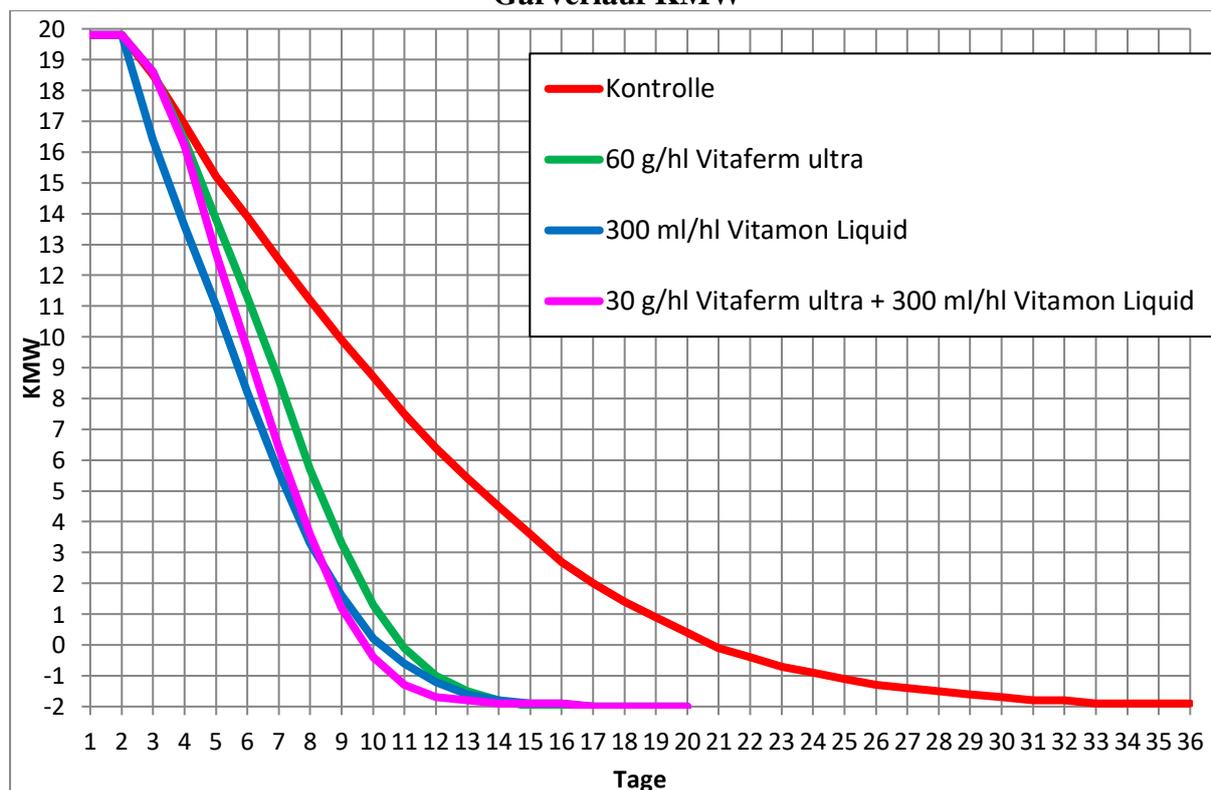
Durchführung

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

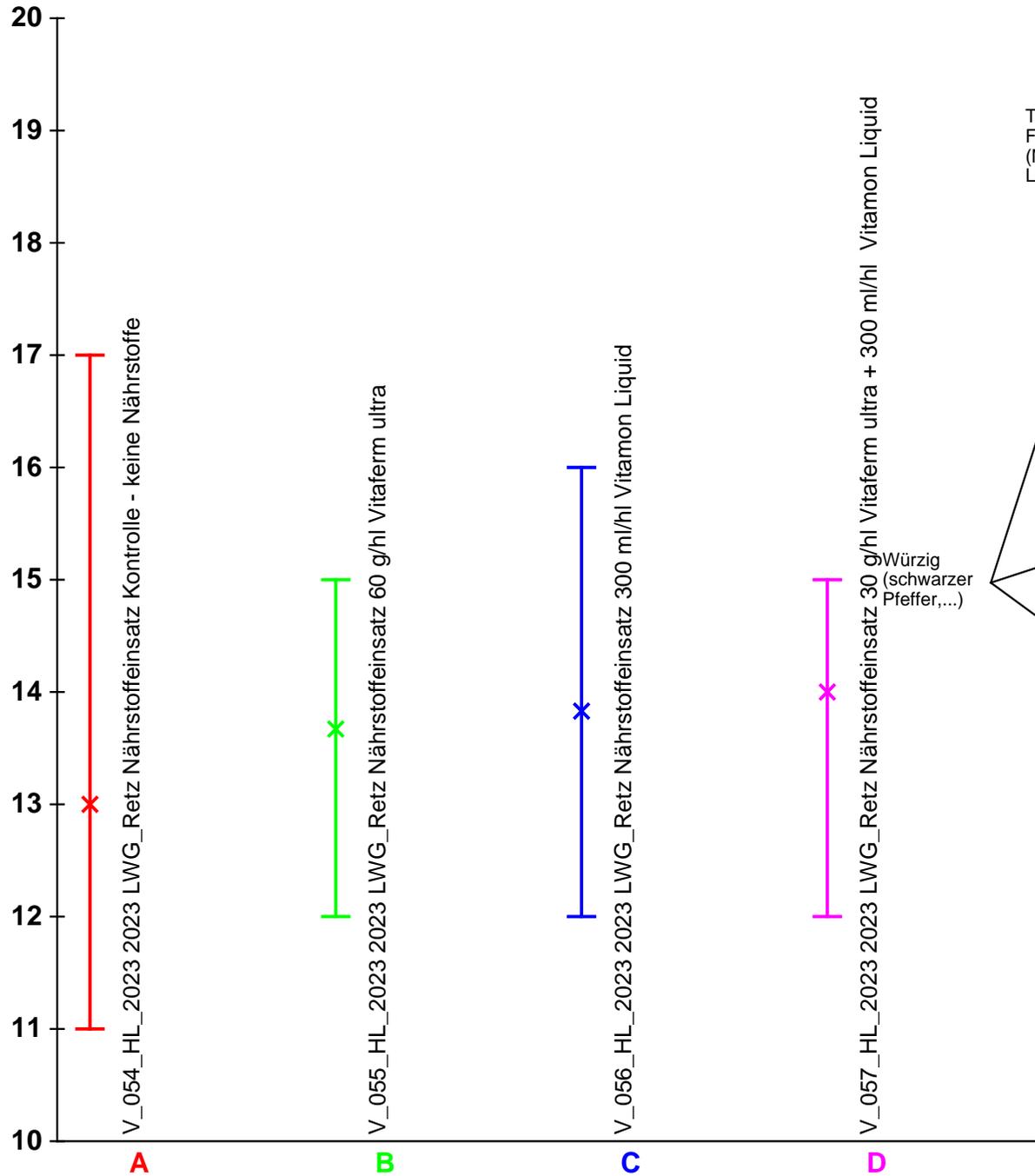
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
V1 - Kontrolle	36 Tage	14,3 %	3,4 g/l	5,0 g/l	3,34	2,7	2,3
V2 – 60 Vitaferm ultra	20 Tage	14,5 %	0,6 g/l	5,3 g/l	3,24	2,7	2,2
V3 – 300 Vitamon Liquid	20 Tage	14,3 %	0,8 g/l	5,8 g/l	3,14	2,9	2,3
V4 – Vitaf ultra + Vit,Liquid	20 Tage	14,3 %	0,5 g/l	5,8 g/l	3,10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

Gärverlauf KMW

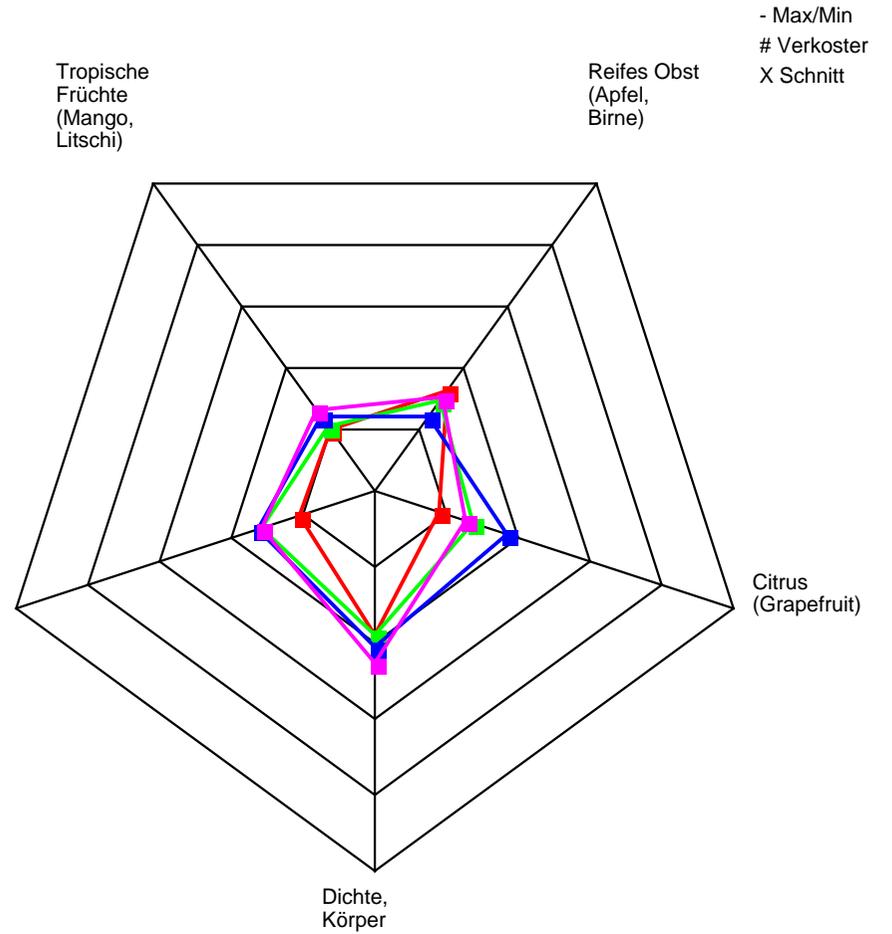


Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

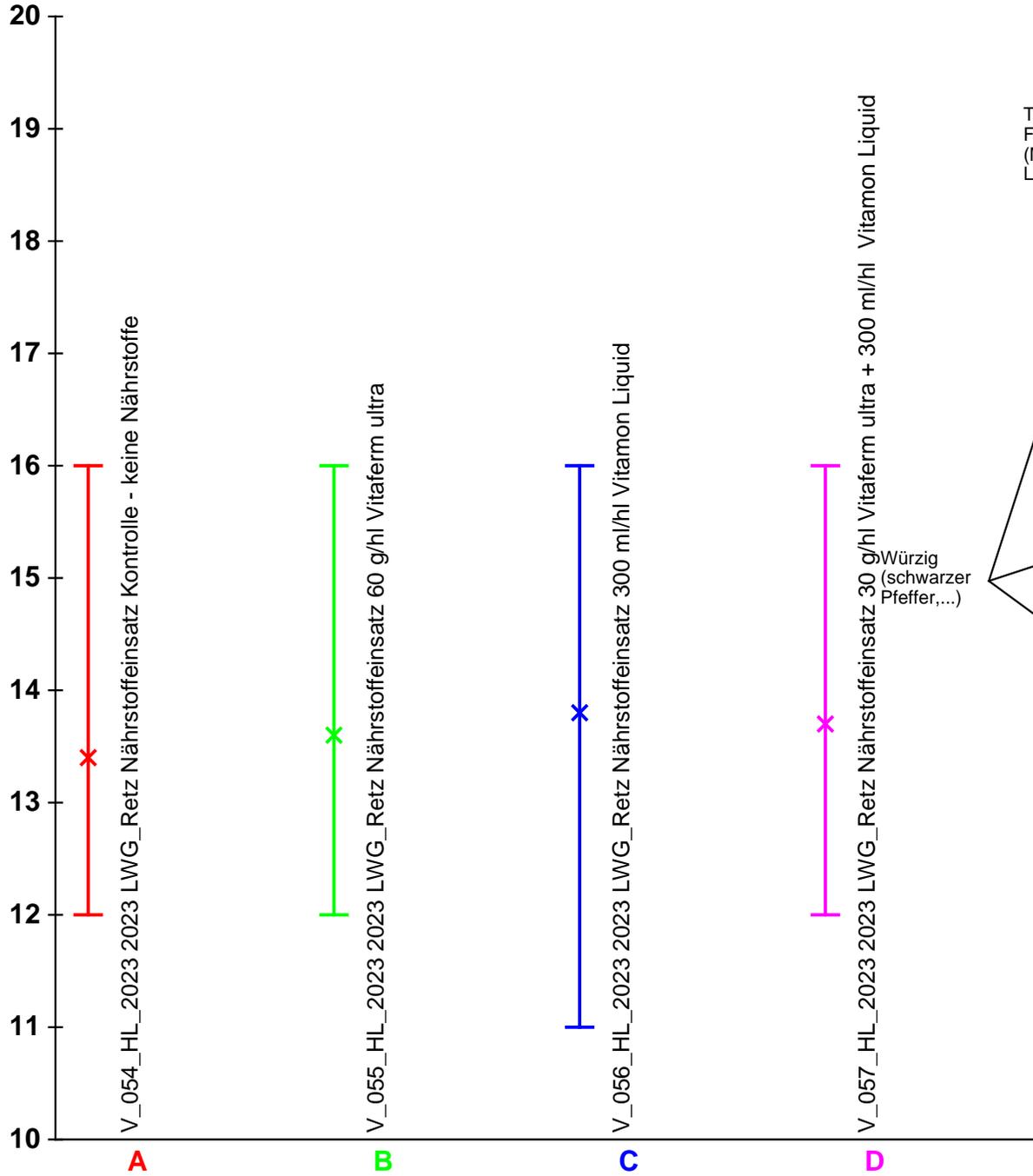


V_054_HL_2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz Kontrolle - keine Nährstoffe
 V_055_HL_2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz 60 g/hl Vitaferm ultra
 V_056_HL_2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz 300 ml/hl Vitamin Liquid
 V_057_HL_2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz 30 g/hl Vitaferm ultra + 300 ml/hl Vitamin Liquid



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

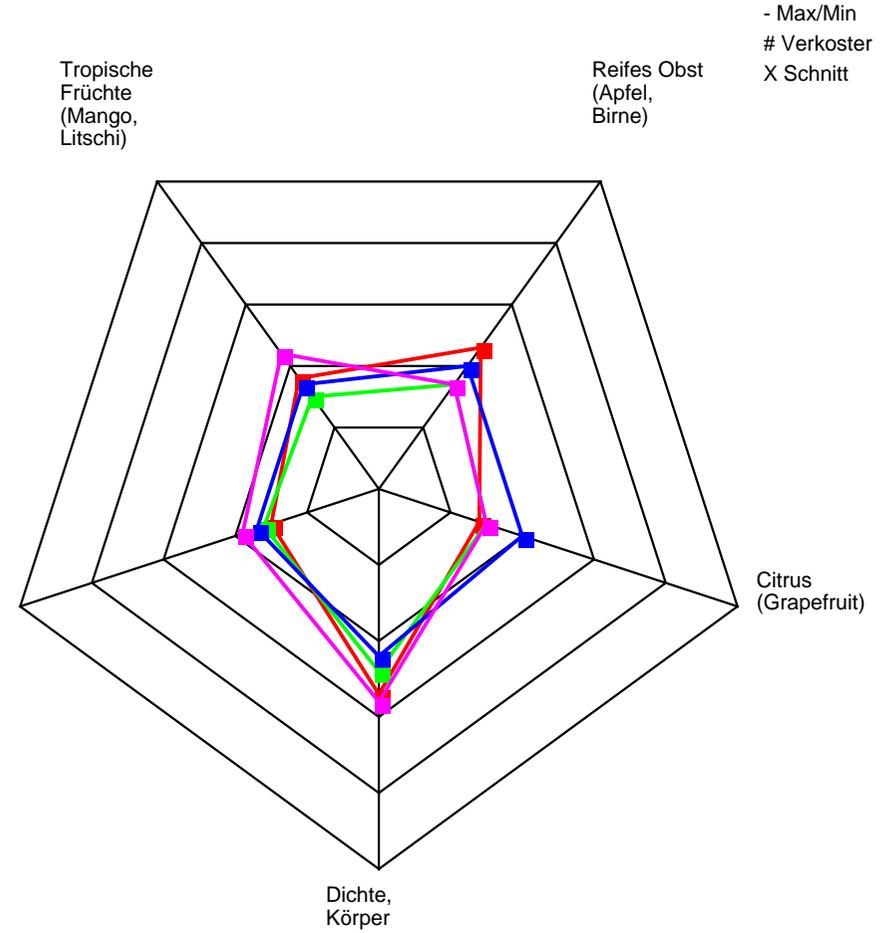


V_054_HL_2023 2023 LWG_Retz Nährstoffeinsatz Kontrolle - keine Nährstoffe

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

Grüner Veltliner 2023 – Pflanzenstärkung

Bearbeiter

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

Einsatz von einem Pflanzenstärkungsmittel Fa. KE-Plant

Lesedaten

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 05.10.2023	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – kein Pflanzenschutz
Variante 2	Behandlung mit KE Plant – Blattdünger +
Variante 3	Bio Pflanzenschutz

Mostwerte

	Traubengewicht	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
Variante 1	1,71 kg	19,6°	3,23	7,1 g/l	74
Variante 2	1,97 kg	19,6°	3,34	6,8 g/l	91
Variante 3	1,89 kg	19,4°	3,31	7,0 g/l	92

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

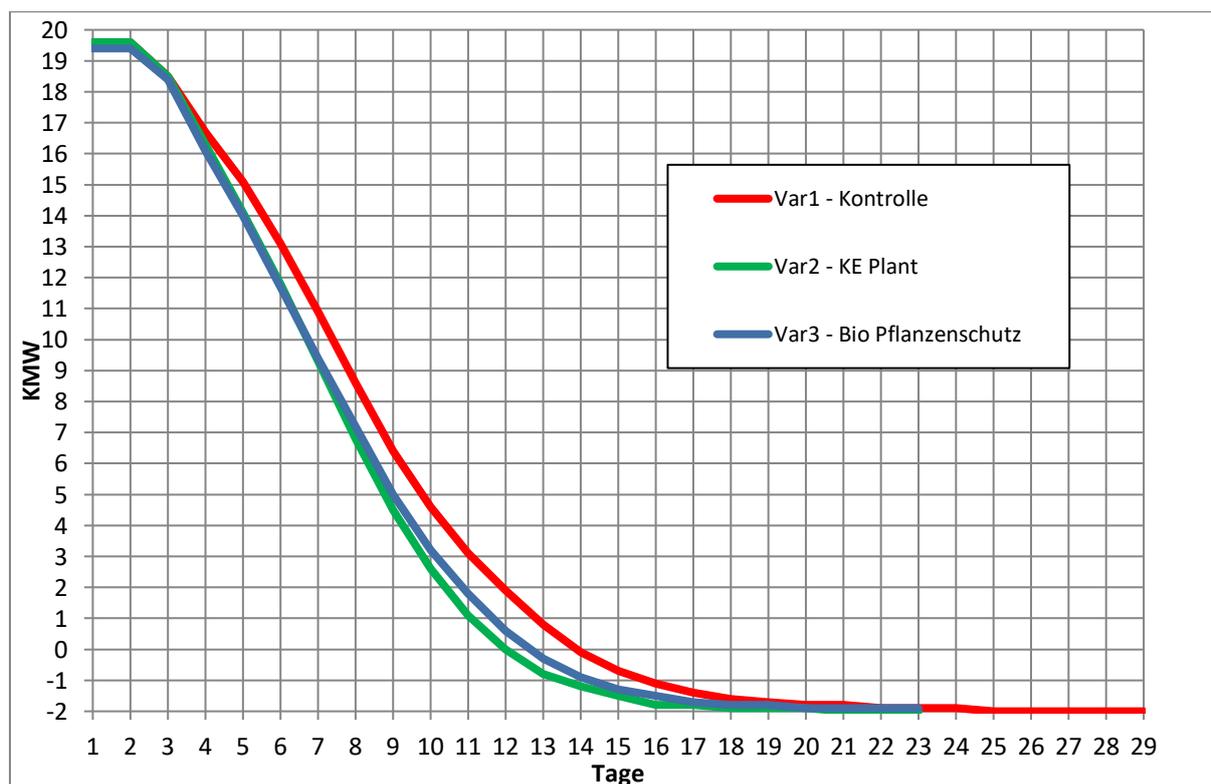
Keine Maischestandzeit	
20 mg/l SO ₂ in Most	10 ml/hl IOC MS flüssig
100 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
Kein Benoniteinsatz	
Vergoren mit Oenoferm Veltliner	17° Celsius Gärtemperatur
250 ml/hl Vitamon Liquid als Nährstoff in die Gärung – 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl	

Durchführung

Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst.
 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 Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Die Variante V2 wurde hierbei als Wiederholung doppelt verkostet (Wein B = D)
 Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

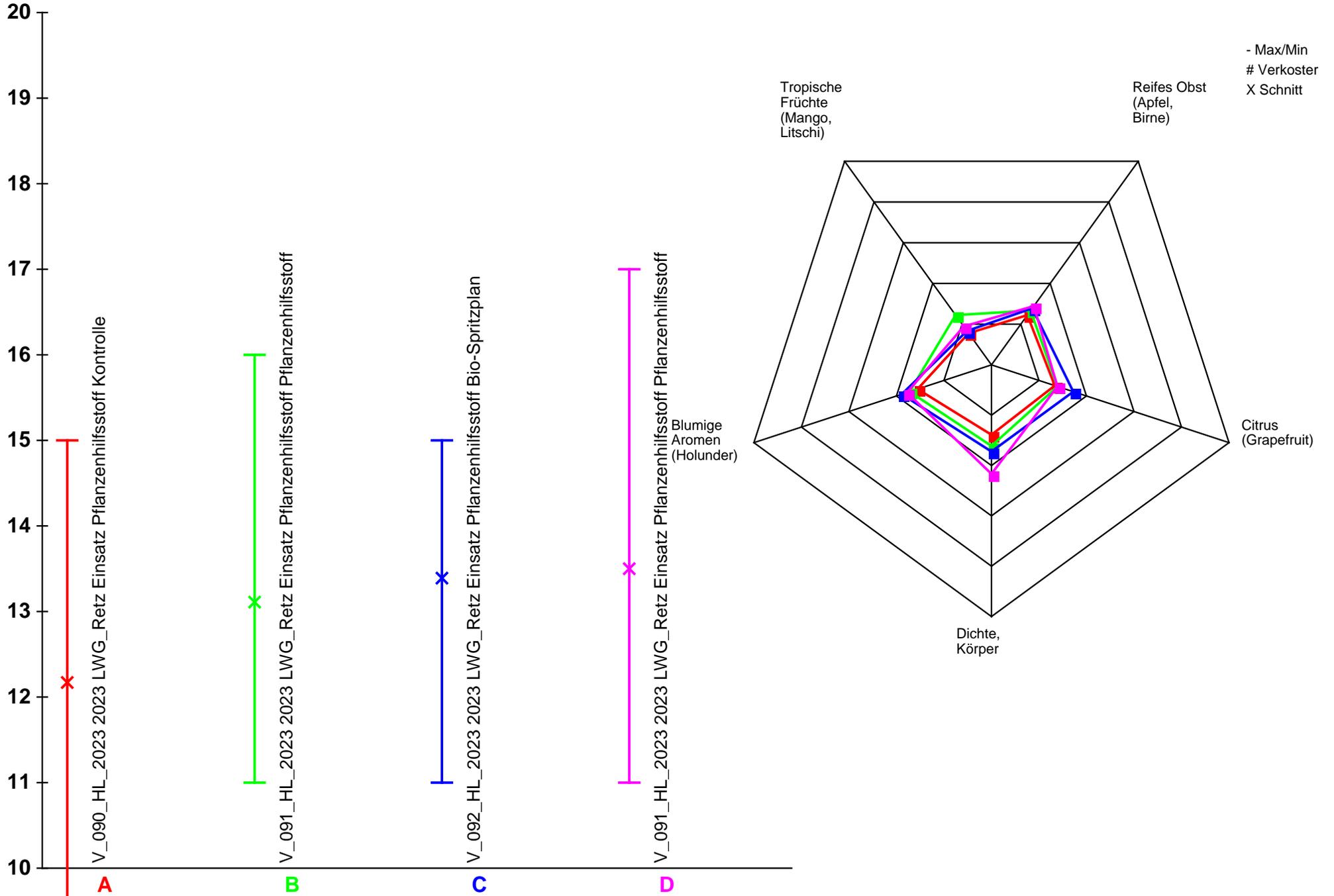
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
V1 – Kontrolle	29 Tage	14,6 %	0,3 g/l	7,3 g/l	2,97	3,7	2,8
V2 – KE Plant	23 Tage	14,5 %	0,3 g/l	7,1 g/l	3,05	3,5	3,1
V3 - Bio	23 Tage	14,3 %	0,5 g/l	7,4 g/l	3,04	3,8	3,1



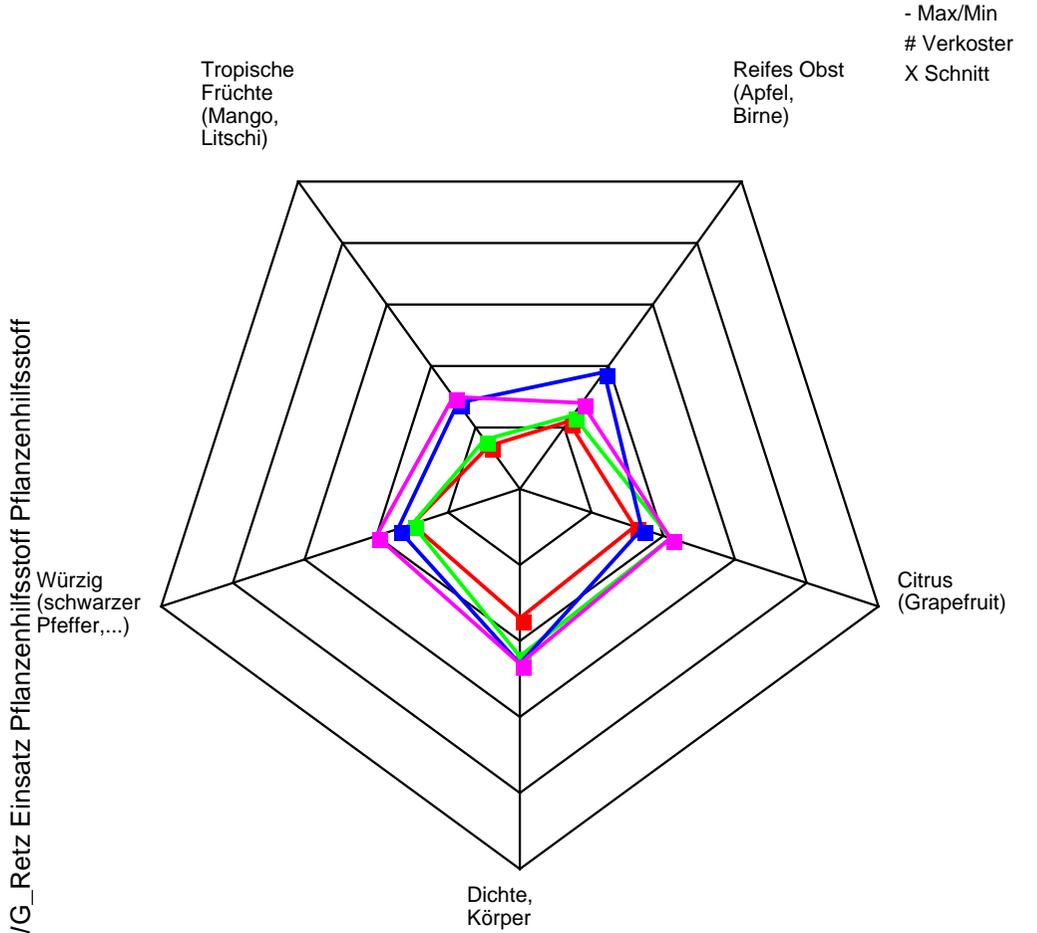
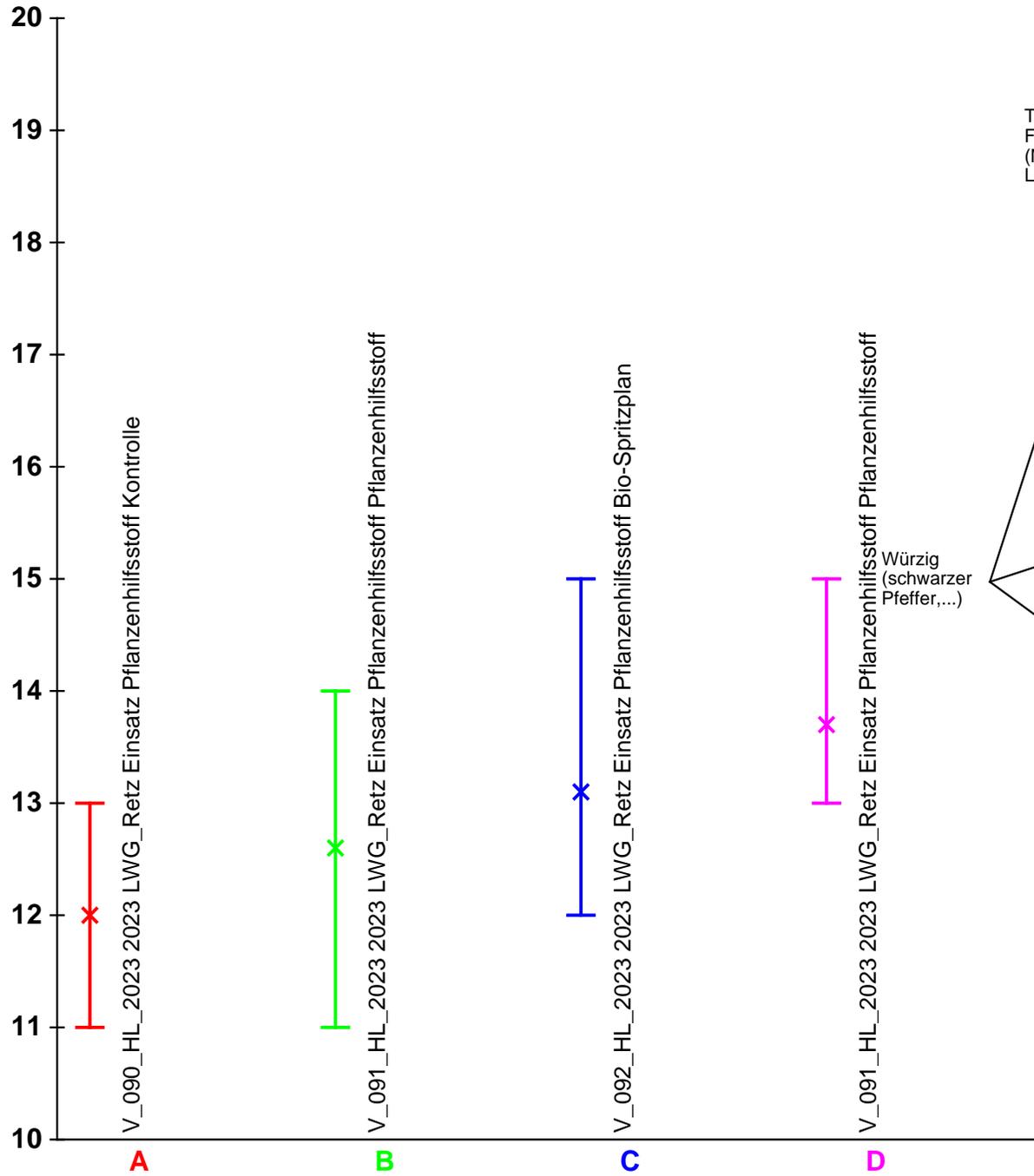
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Hefevergleich bei Grüner Veltliner 2023

Bearbeiter

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

Unterschiedliche Gärtemperaturen einer Hefe bei Grüner Veltliner sowie Vergleich mit anderen Hefen.

Leseegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1990	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 03.10.2023	Hefeverfügbare Stickstoff: 159	
pH Wert: 3,41	Säure 5,5 g/l	19,5° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Super plus in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		40 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	

Variante 1	Versuchshefe VP1 – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (6x 50 ml/hl)
Variante 2	Versuchshefe VP1 – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (6x 50ml/hl)
Variante 3	Versuchshefe VP1 – 20° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (6x 50 ml/hl)
Variante 4	Preziso Aruni – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung (2x 30 g/hl)
Variante 5	Renaissance TR 313 – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung (2x 30 g/hl)

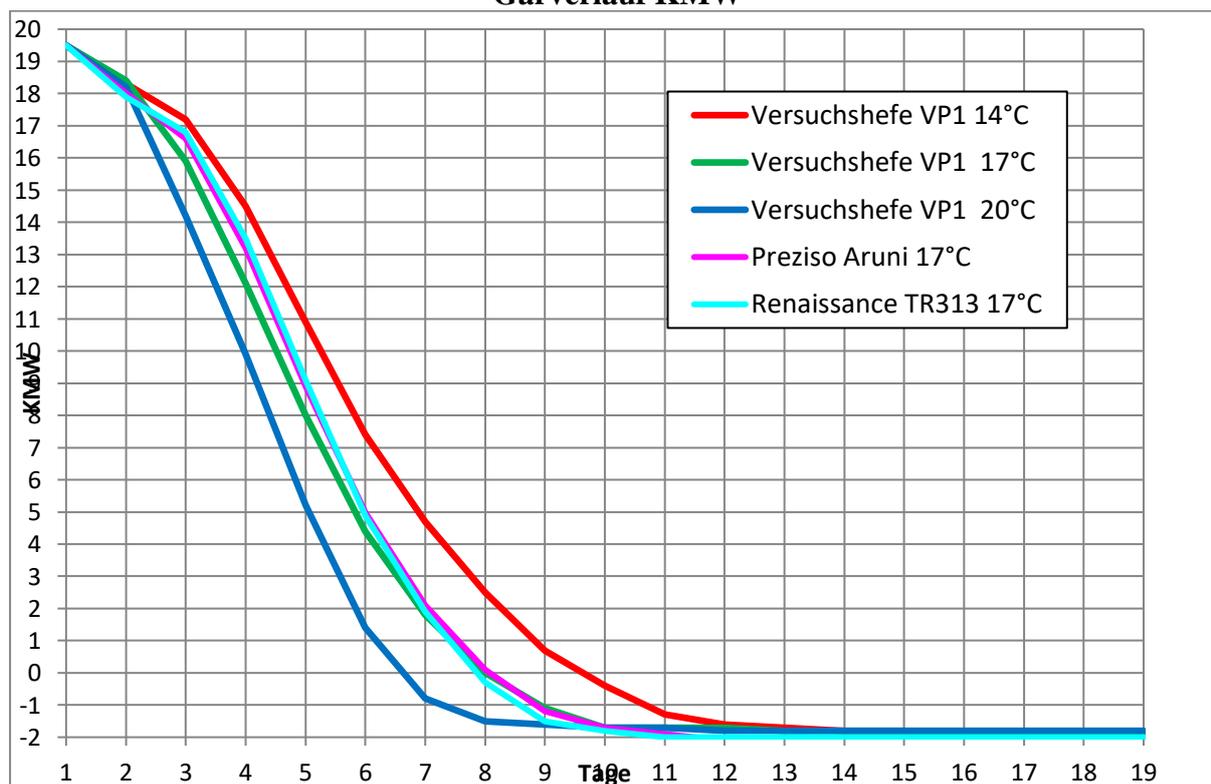
Durchführung

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

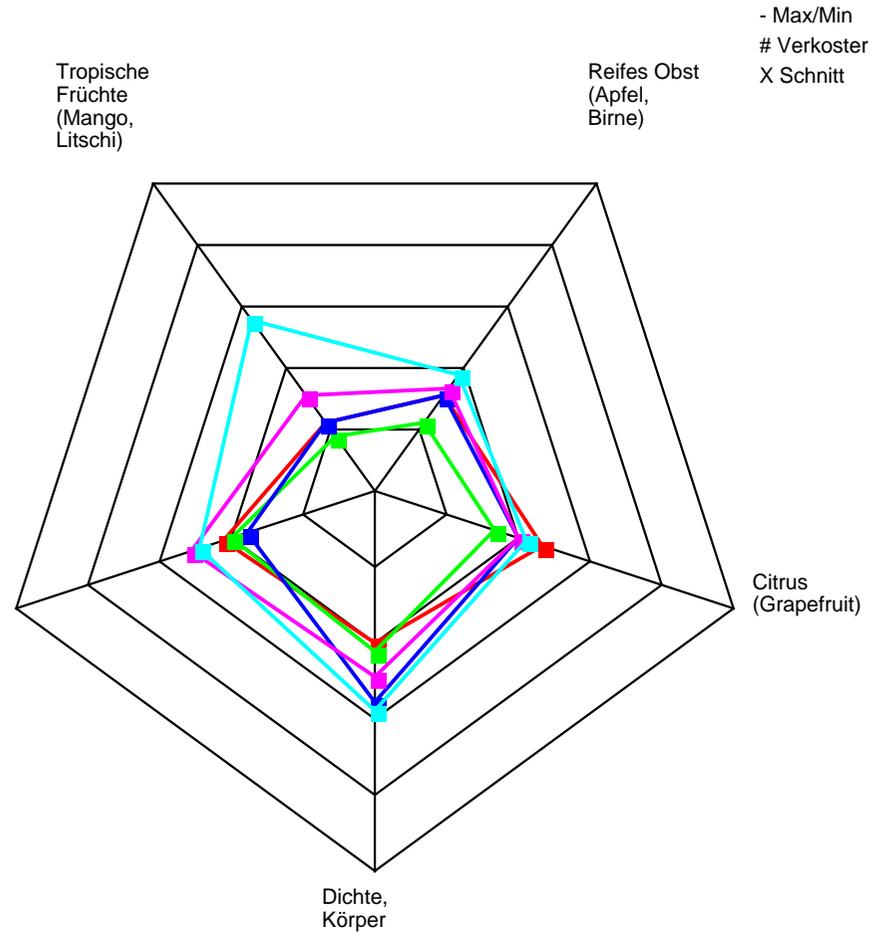
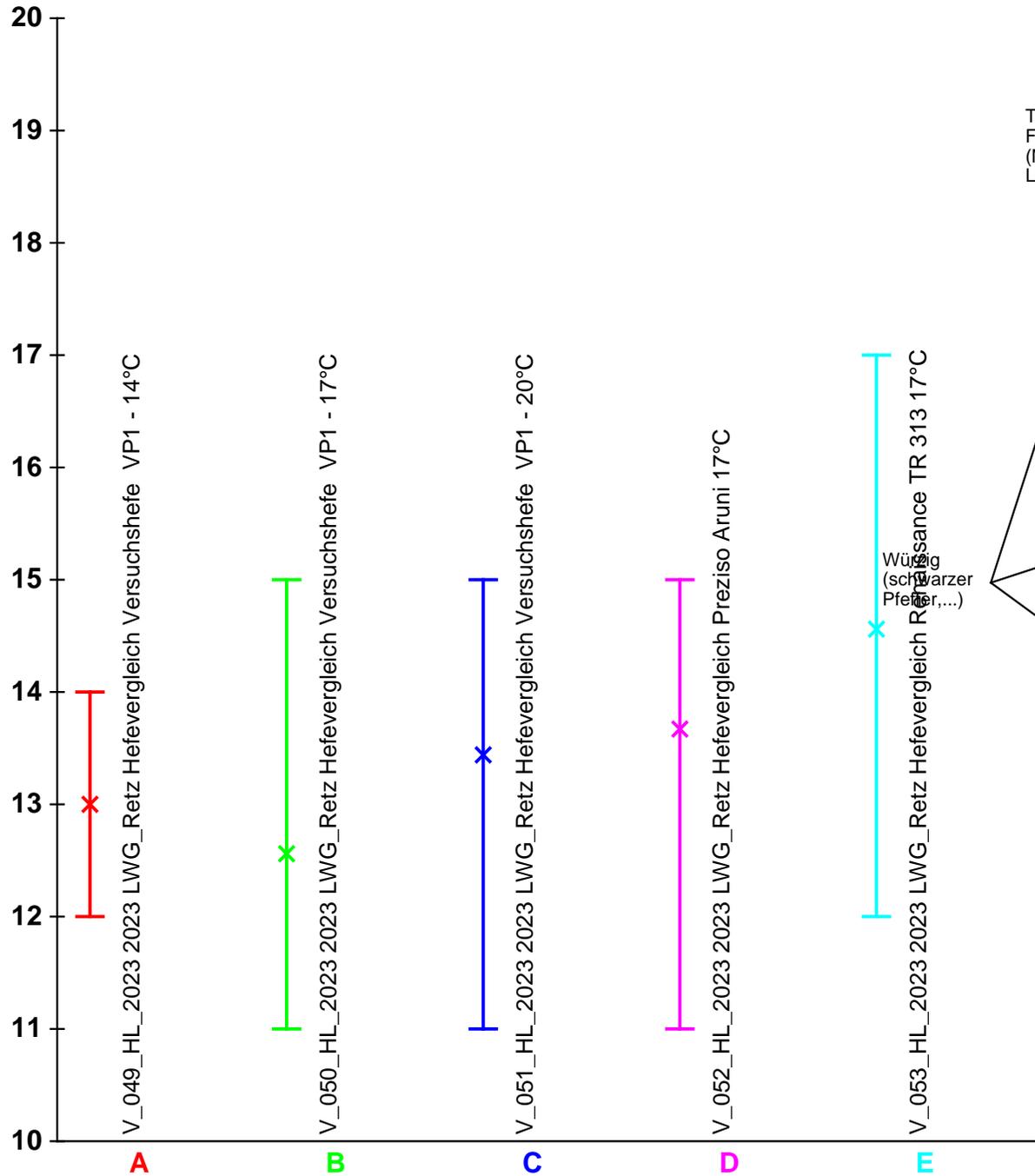
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Versuchshefe VP1 14°C	19 Tage	13,8 %	0 g/l	6,1 g/l	3,02	3,9	2,0
Versuchshefe VP1 17°C	19 Tage	13,8 %	0,1 g/l	6,1 g/l	3,05	3,8	2,0
Versuchshefe VP1 20°C	15 Tage	13,7 %	0,1 g/l	6,1 g/l	3,08	3,8	2,0
Preziso Aruni 17°C	15 Tage	14,0%	0,2 g/l	5,3 g/l	3,17	3,6	2,1
Renaissance TR 313 – 17°C	14 Tage	13,8%	0,3 g/l	5,6 g/l	3,18	3,5	2,4

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 19.03.2024

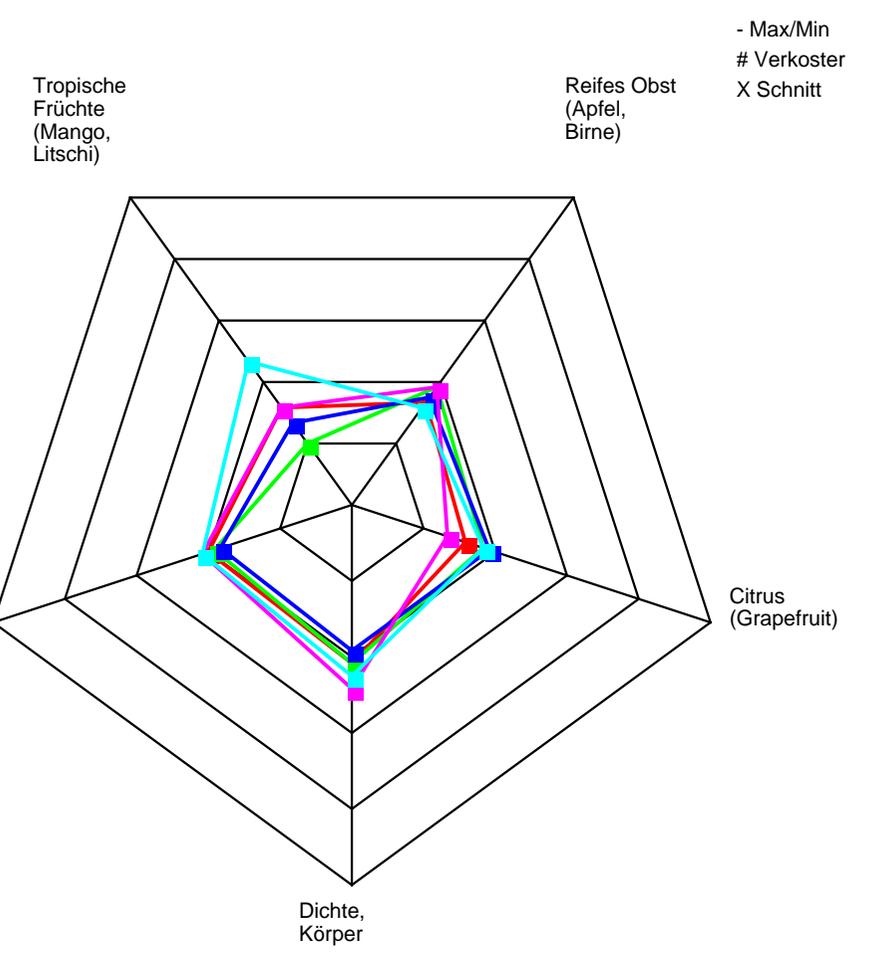
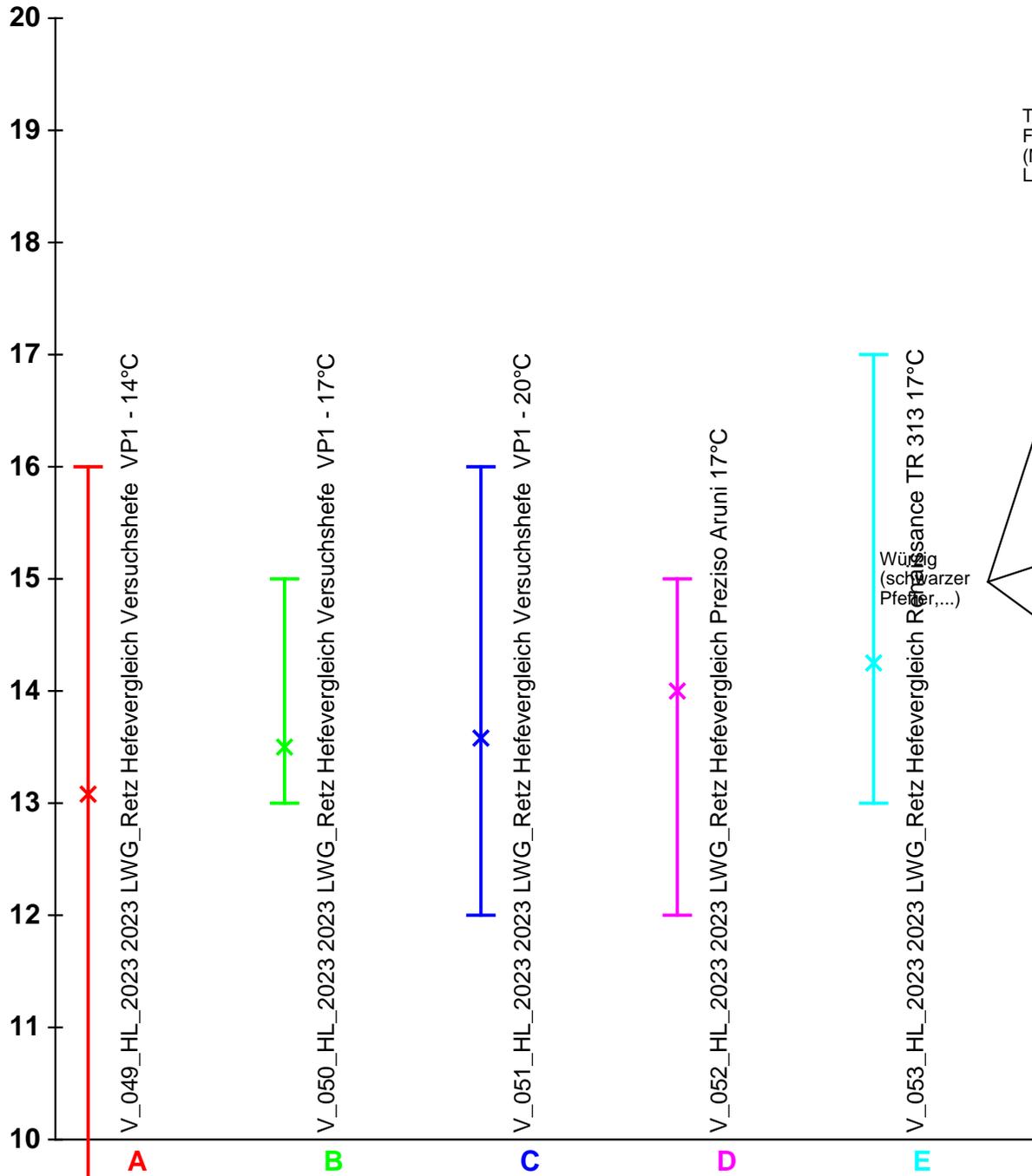
Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



PIWI Weisswein 2023

Bearbeiter

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

Weinausbau bei Donauriesling im Vergleich zum Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 05.10.2023	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,26	Säure: 7,4 g/l	21,2° KMW

Variante 1	Donauriesling	
------------	---------------	--

Maische und Mostbehandlung

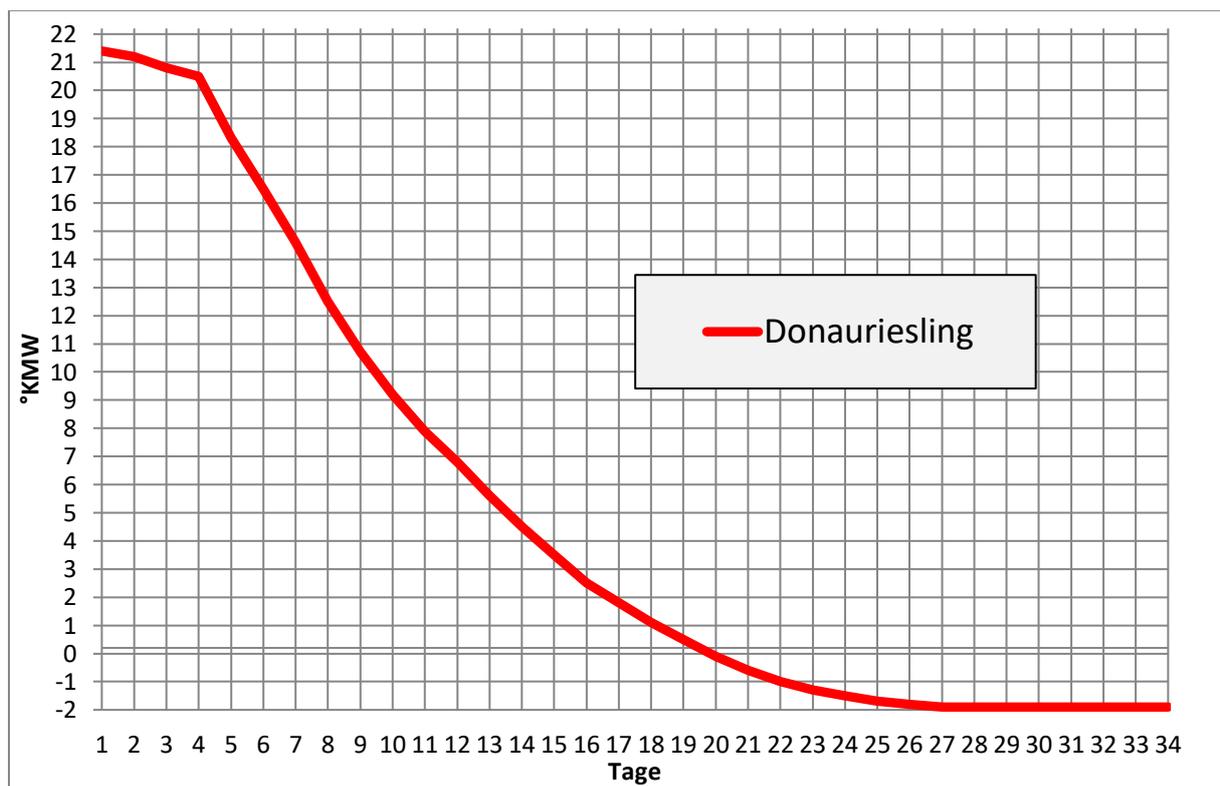
10 ml/hl IOC Saft/Maische	20 mg/l SO ₂ in den Most	
100 ml/hl Mostgelatine CF	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Riesling		19° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn und 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Gepresst wurde 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. Als Vergleichswein wurde ein Riesling aus der Hefeserie 2023 herangezogen. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

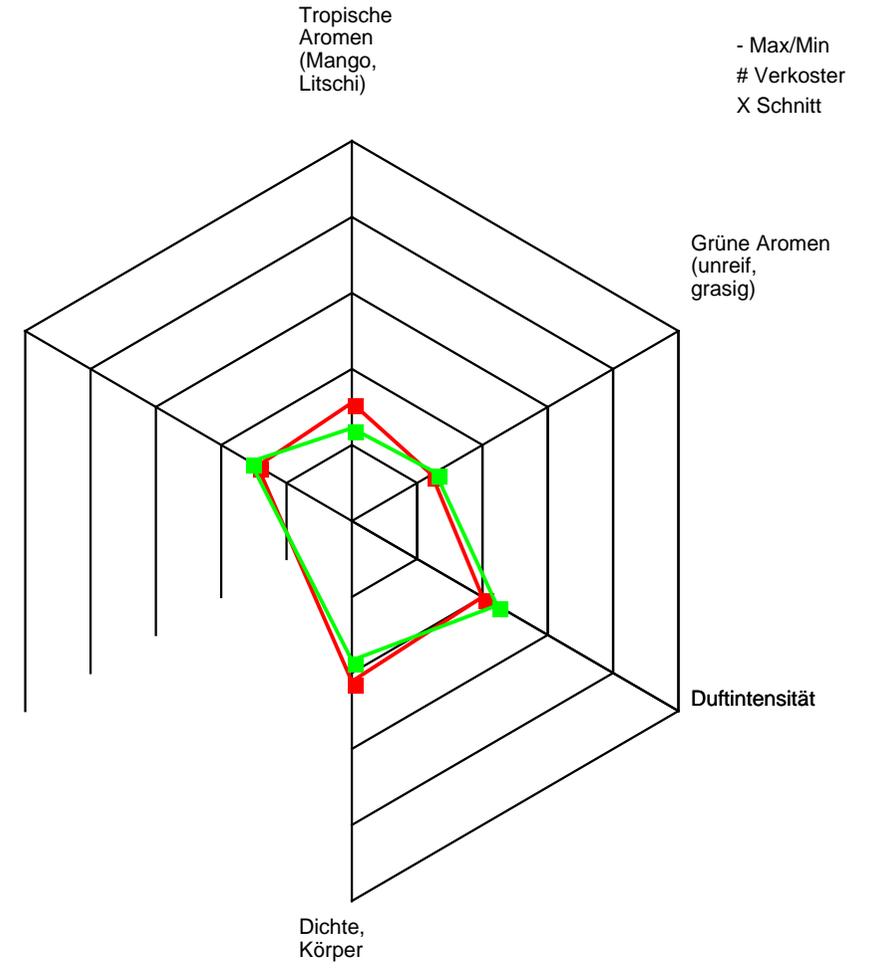
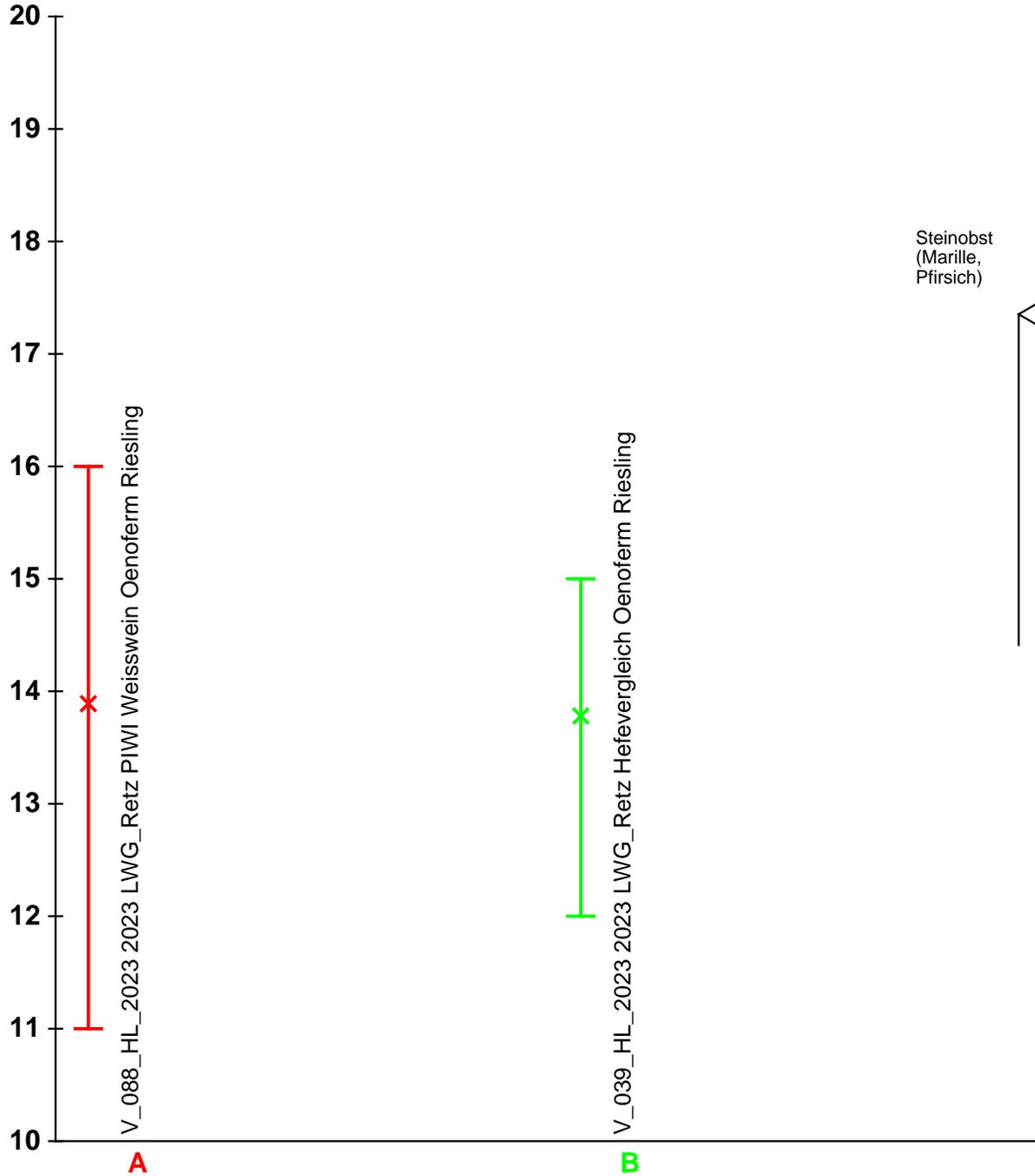
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Donauriesling	31 Tage	16,1 %	0,8 g/l	7,8 g/l	2,93	3,8	2,5

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 20.03.2024

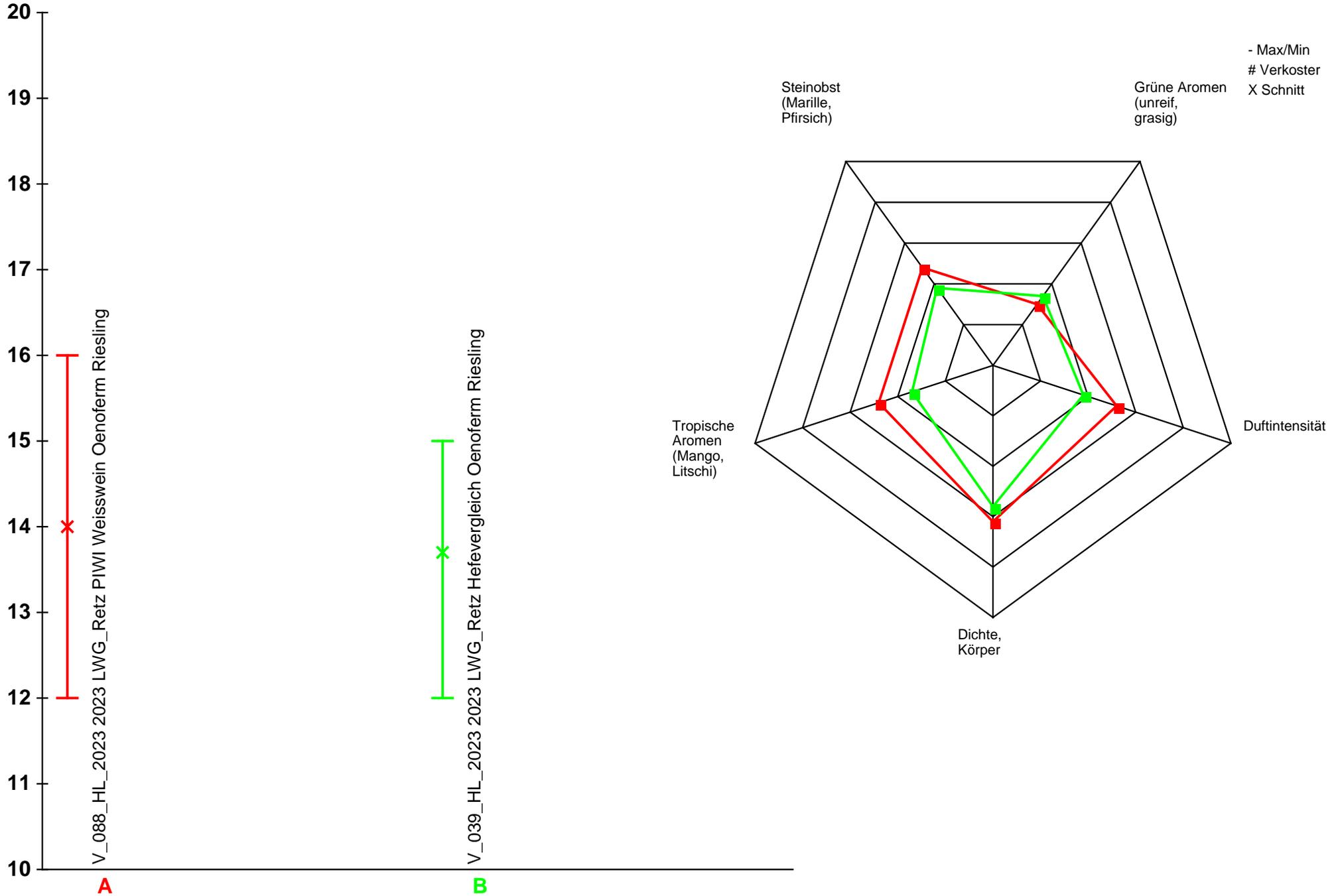
Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



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

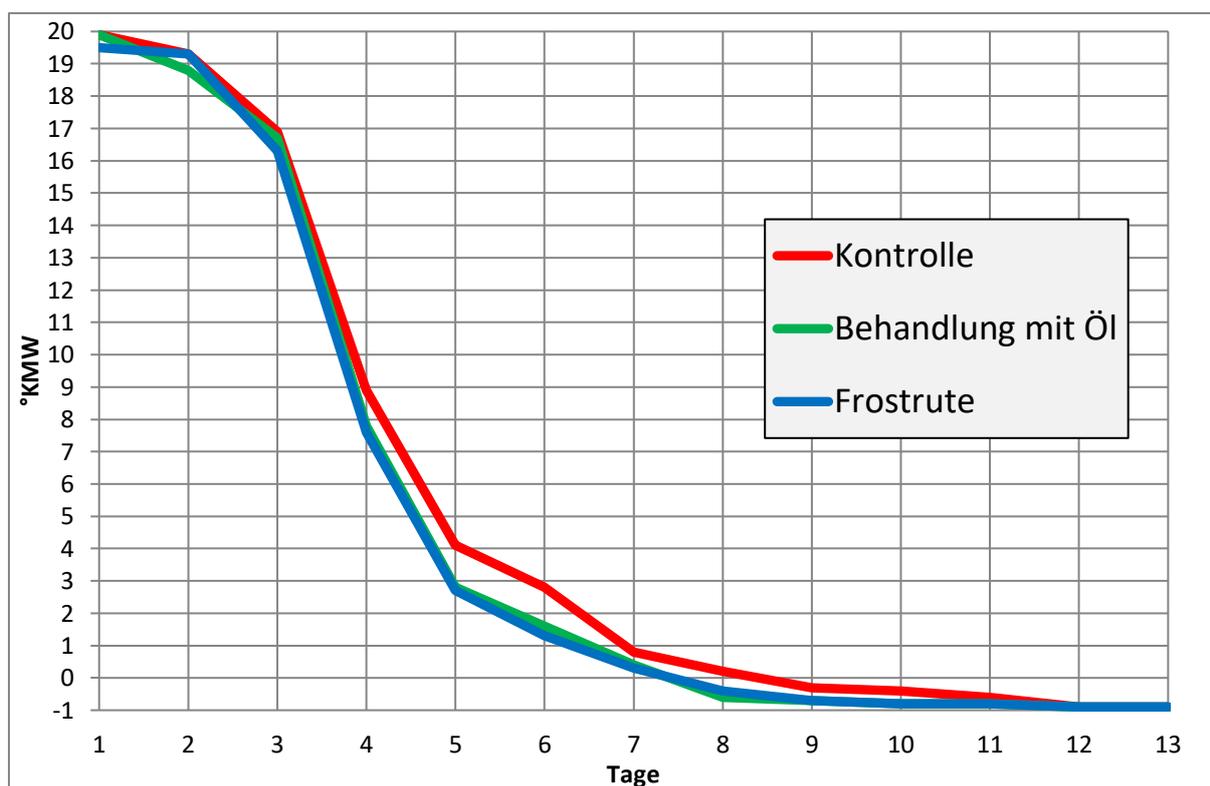
Durchführung

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

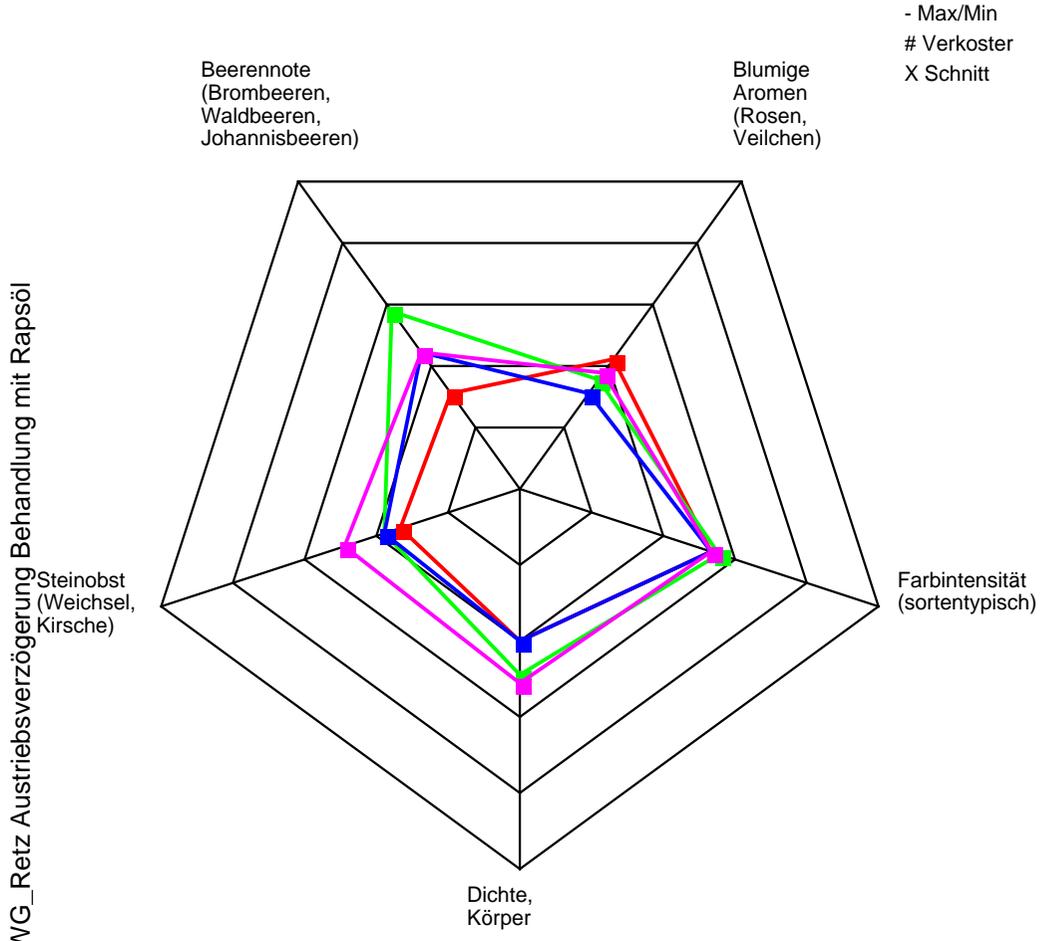
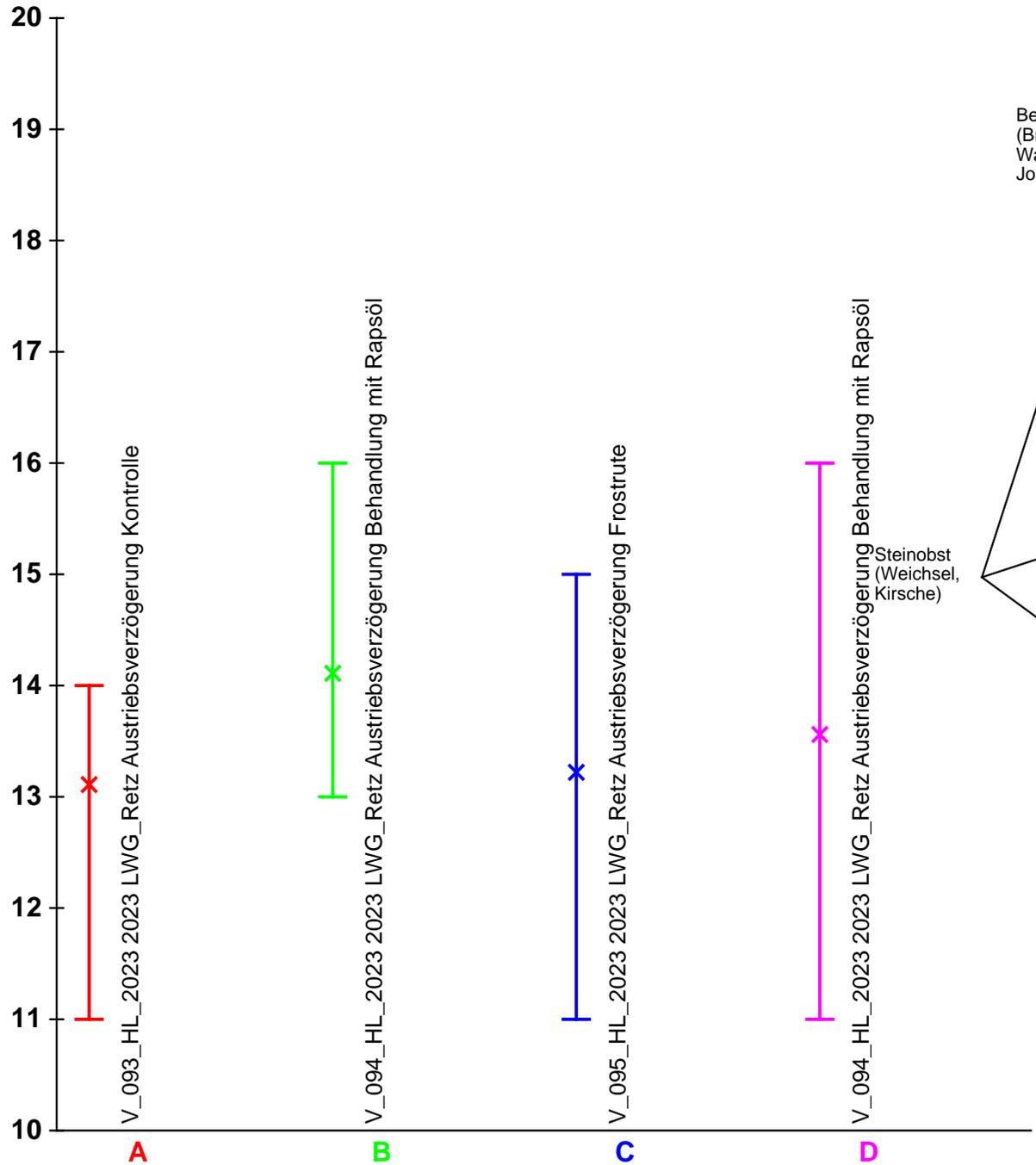
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	13 Tage	14,1 %	0,9 g/l	4,7 g/l	3,51	2,9	0,2
Behandlung	13 Tage	14,0 %	0,5 g/l	4,2 g/l	3,56	2,9	0,5
Frostrute	13 Tage	13,8%	0,4 g/l	4,2 g/l	3,55	2,9	0,4

Gärverlauf KMW



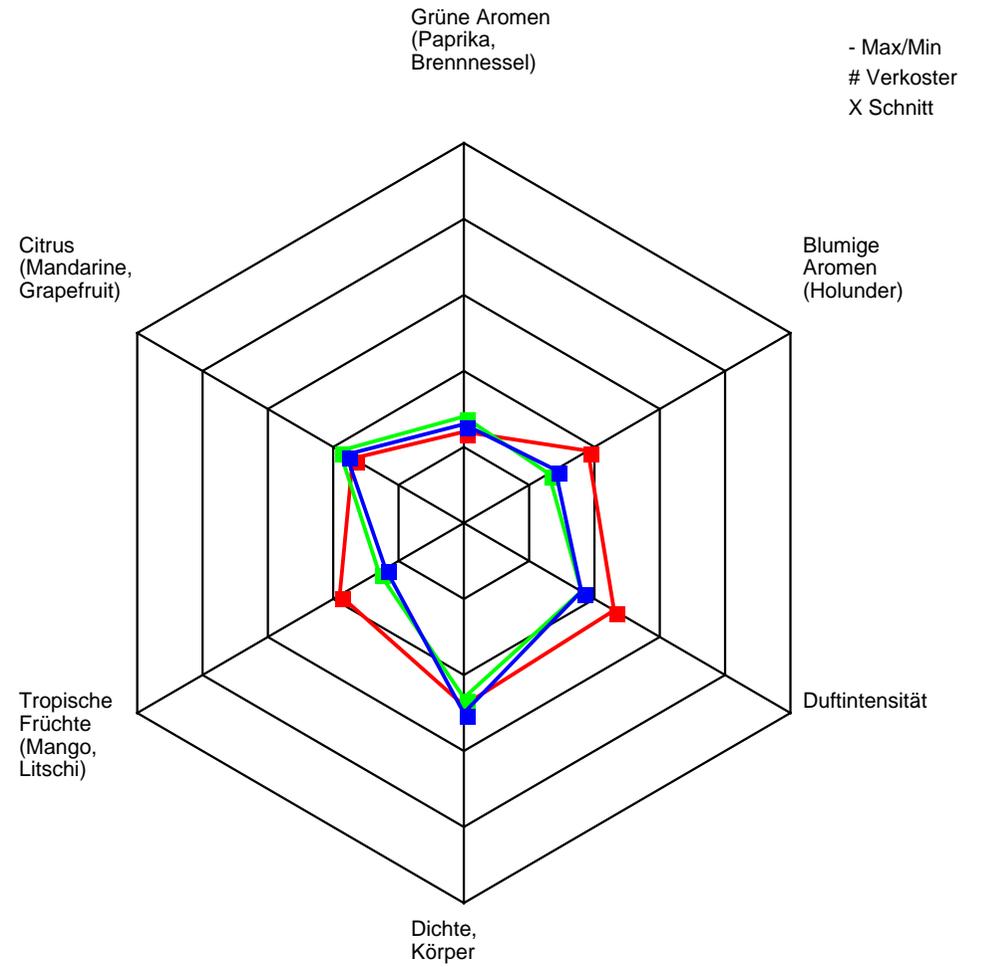
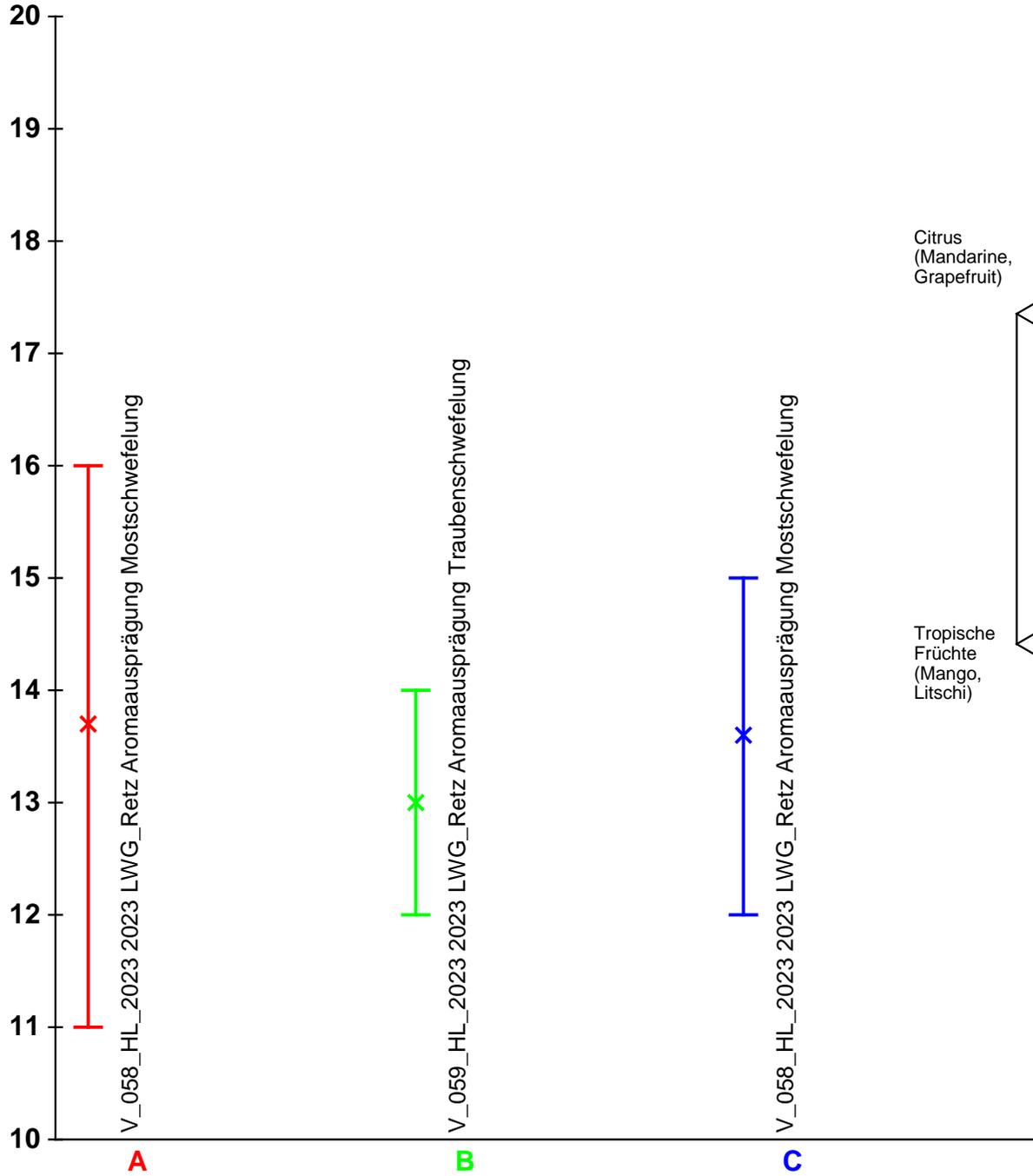
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



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		

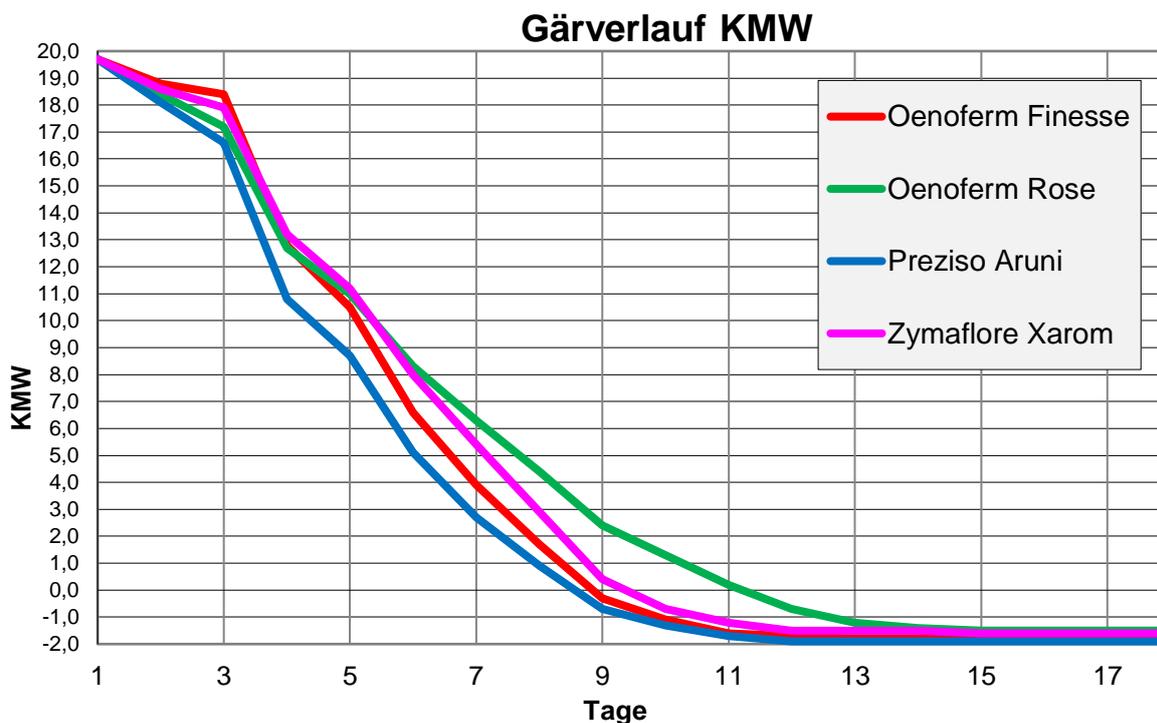
Variante 1 <i>Oenoferm Finesse</i>	Oenoferm Finesse – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2 <i>Oenoferm Rose</i>	Oenoferm Rose – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 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.

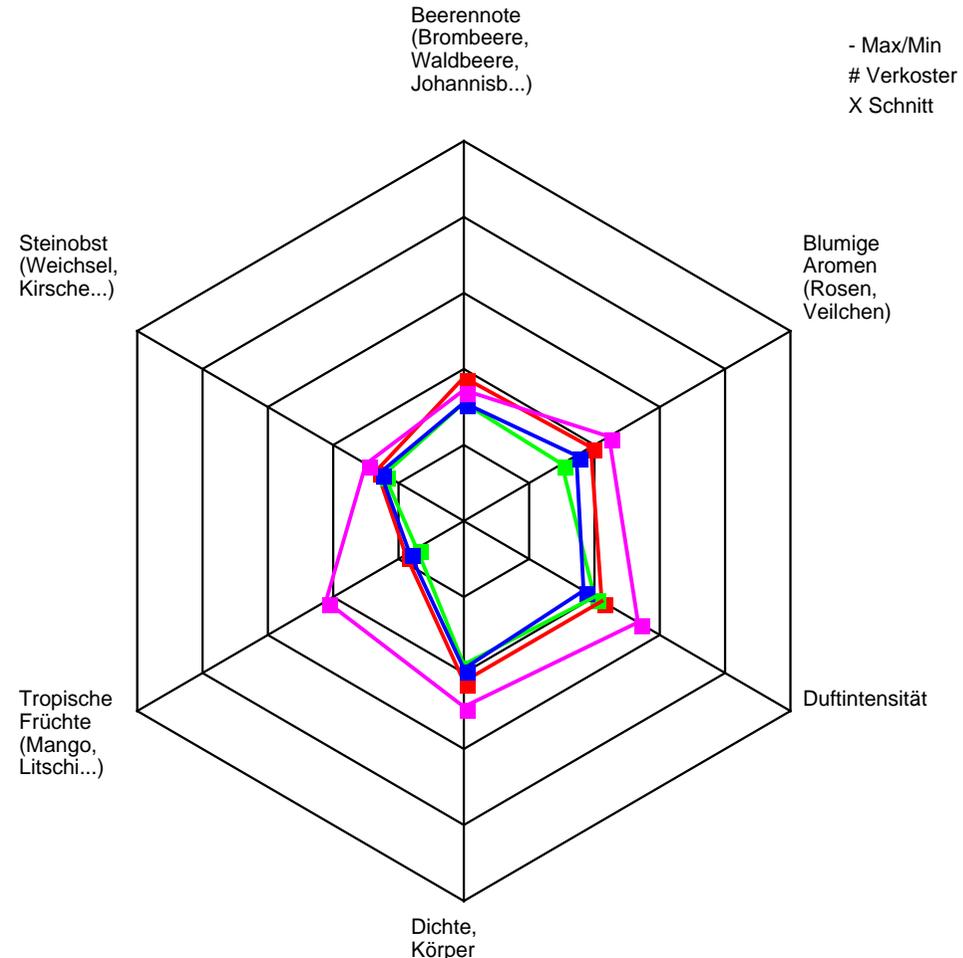
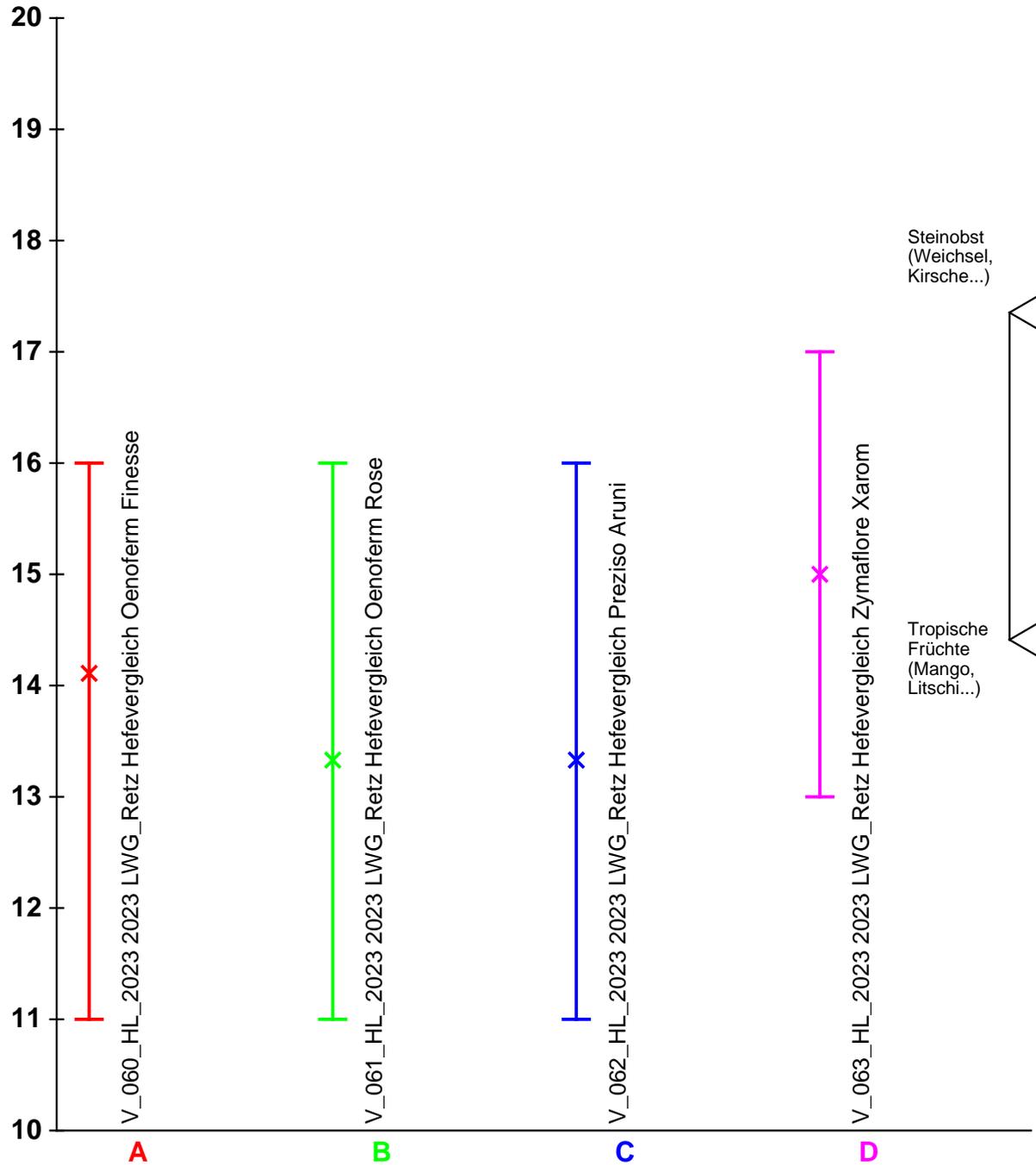
Weinwerte

	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

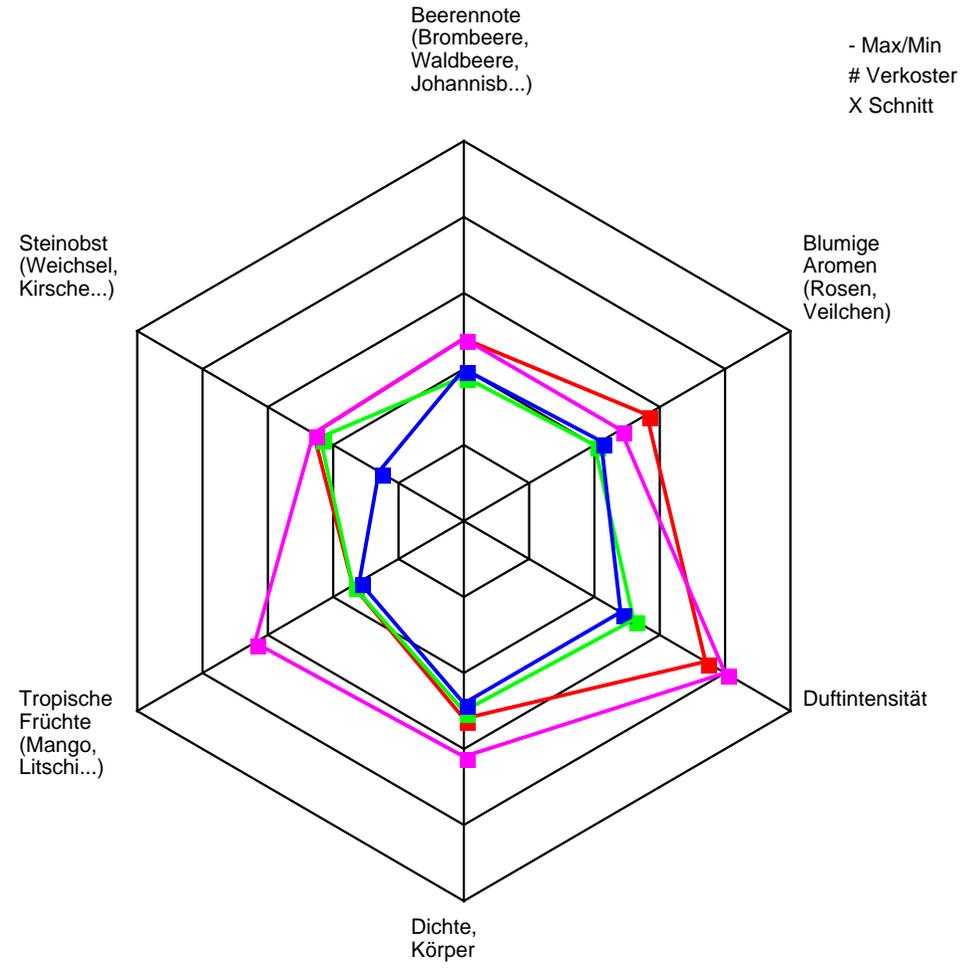
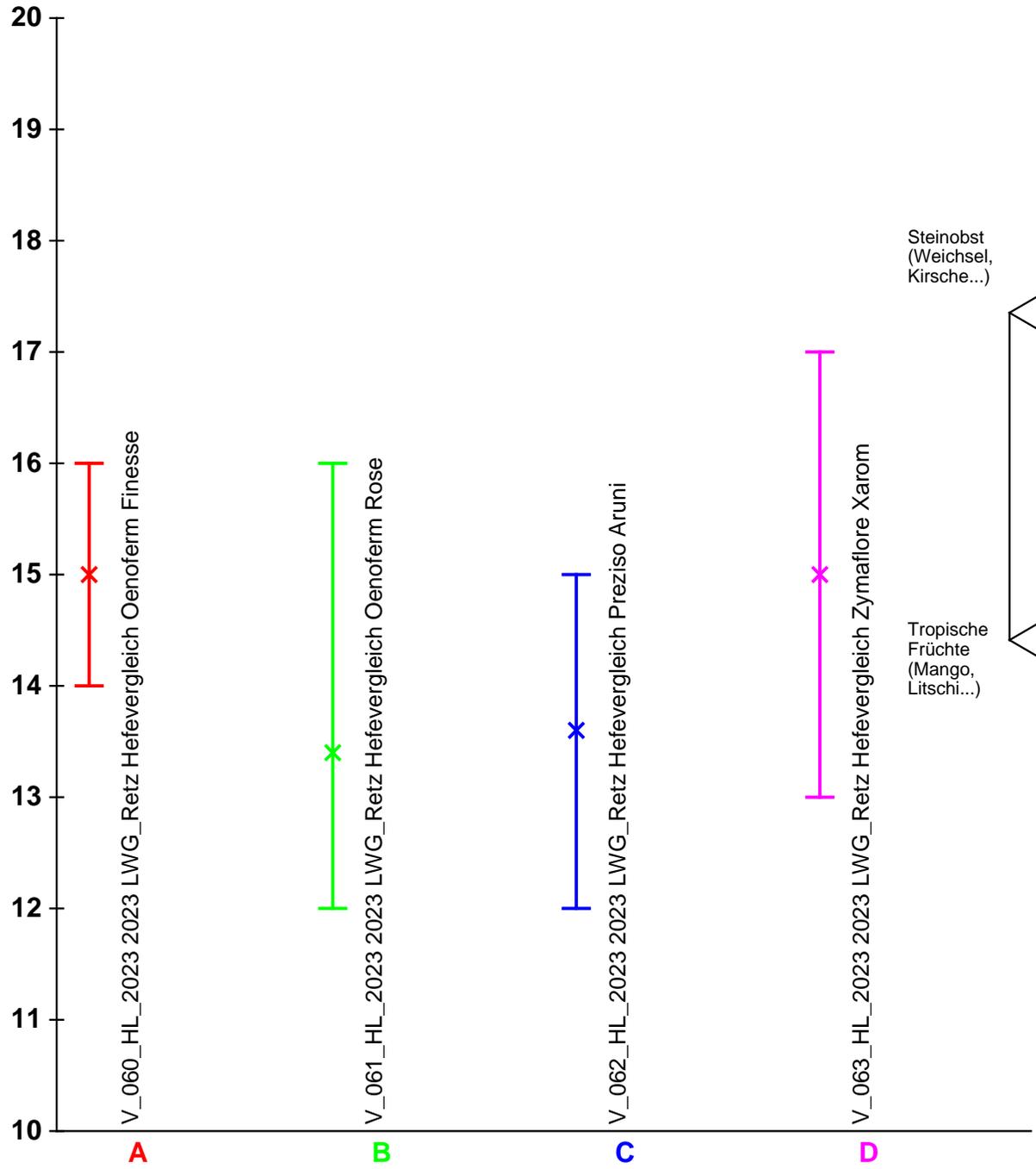
Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Riesling 2023 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 10.10.2023	Hefeverfügbare Stickstoff: 133	
pH Wert 3,21	Säure 9,8 g/l	17,3° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 Std Maischestandzeit	3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische	
20 mg/l SO ₂ in den Most	5 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
50 g/hl Seporit Pore Tec	100 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std Entschleimt
130 g/hl FermoBent	Angereichert auf 19° KMW	

Variante 1 <i>Oenoferm Freddo</i>	Oenoferm Freddo – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2 <i>Oenoferm Xthiol</i>	Oenoferm Xthiol – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3 <i>Oenoferm Xtreme</i>	Oenoferm Xtreme – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4 <i>Oenoferm Riesling</i>	Oenoferm Riesling – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 5 <i>Versuchshefe</i>	Versuchshefe VP1 – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 375 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

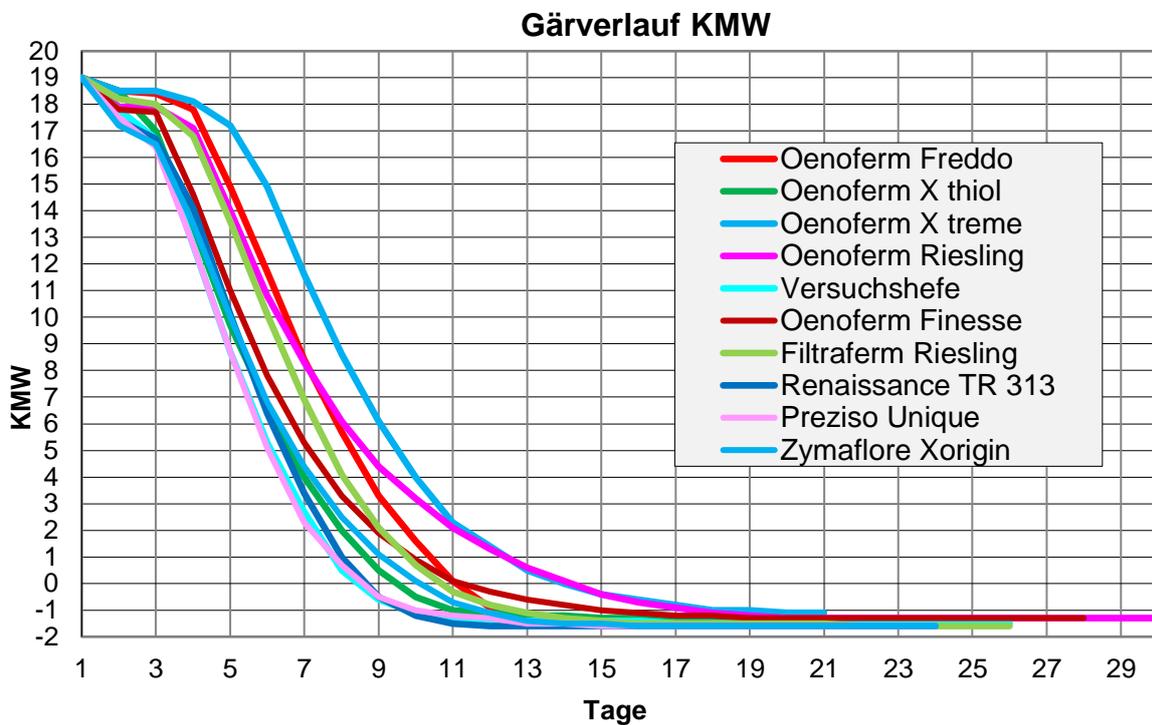
Variante 6 <i>Oenoferm Finesse</i>	Oenoferm Finesse – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 375 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 7 <i>Filtraferm Riesling</i>	Filtraferm Riesling – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Filtraferm Super in die Gärung
Variante 8 <i>Renaissance TR 313</i>	Renaissance TR 313 – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Filtraferm Super in die Gärung
Variante 9 <i>Preziso Unique</i>	Preziso Unique – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 10 <i>Zymaflore Xorigin</i>	Zymaflore Xorigin– 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Nutristart Arom in die Gärung

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung 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 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,2 g/l im Wein entsäuert.

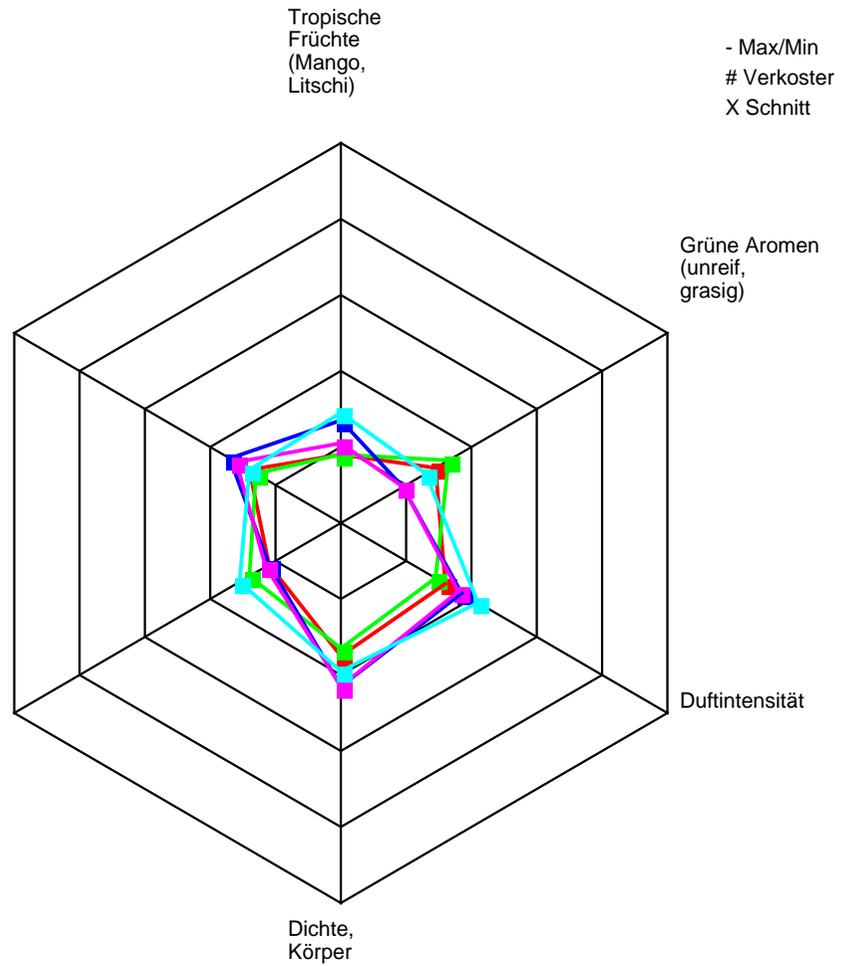
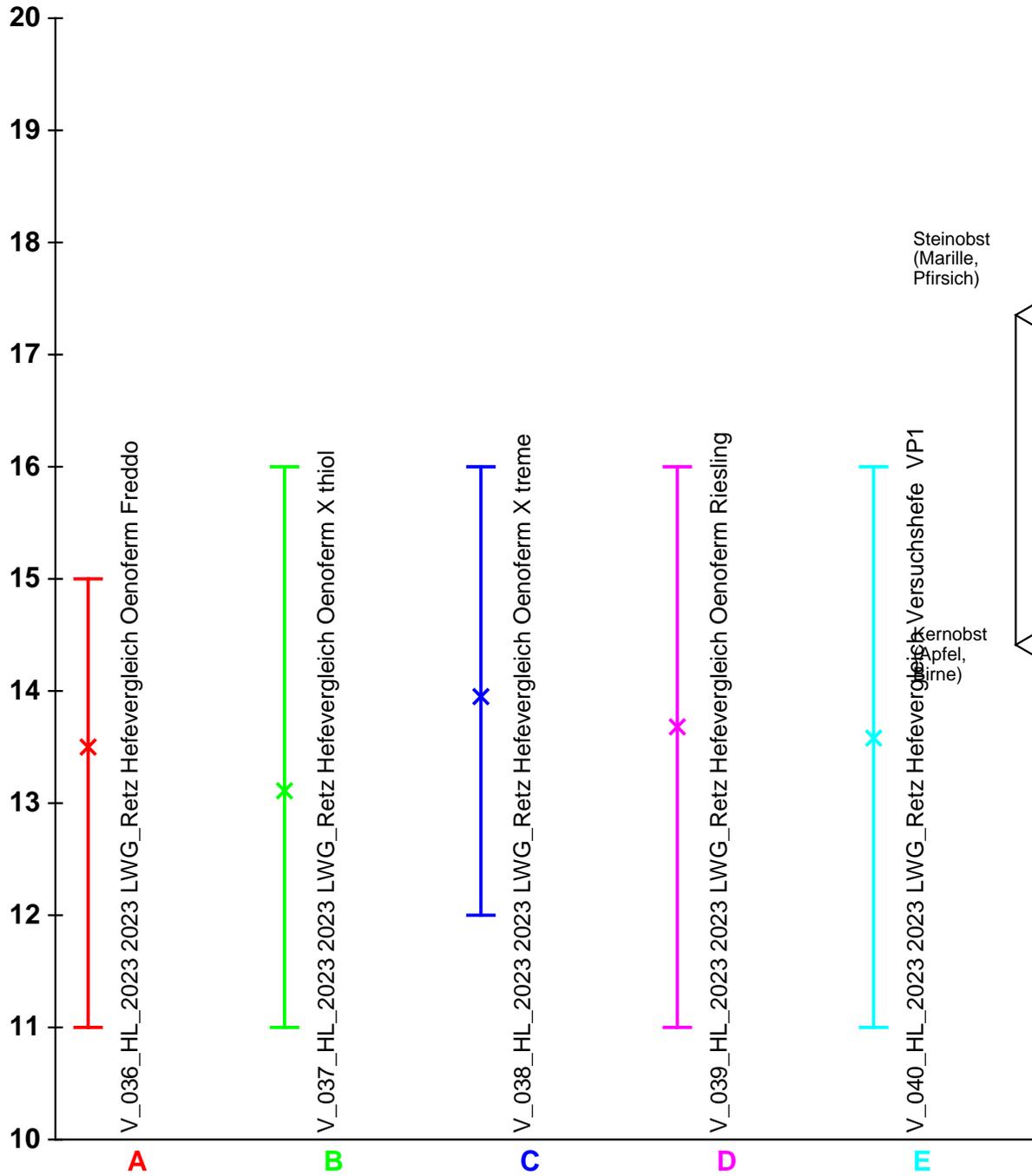
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	18 Tage	13,2 %	0,9 g/l	9,0 g/l	2,79	4,1	3,5
X thiol	19 Tage	13,1 %	0,7 g/l	9,3 g/l	2,76	4,0	3,5
X treme	21 Tage	13,0 %	2,1 g/l	9,4 g/l	2,79	4,0	3,8
Oenof Riesling	24 Tage	13,1 %	1,8 g/l	9,0 g/l	2,85	3,9	3,5
Versuchshefe	21 Tage	13,1 %	0,4 g/l	8,8 g/l	2,77	4,0	3,2
Oenoferm Finesse	23 Tage	13,0 %	1,6 g/l	9,2 g/l	2,81	4,0	3,6
Filtra Riesling	26 Tage	13,0 %	0,5 g/l	9,0 g/l	2,85	3,9	3,6
Renaissance TR313	16 Tage	13,1 %	0,7 g/l	8,7 g/l	2,86	3,8	3,8
Preziso Unique	19 Tage	13,0%	0,8 g/l	8,7 g/l	2,84	3,8	3,6
Zymaflore Xorigin	20 Tage	13,1%	0,7 g/l	8,7 g/l	2,87	3,7	3,9



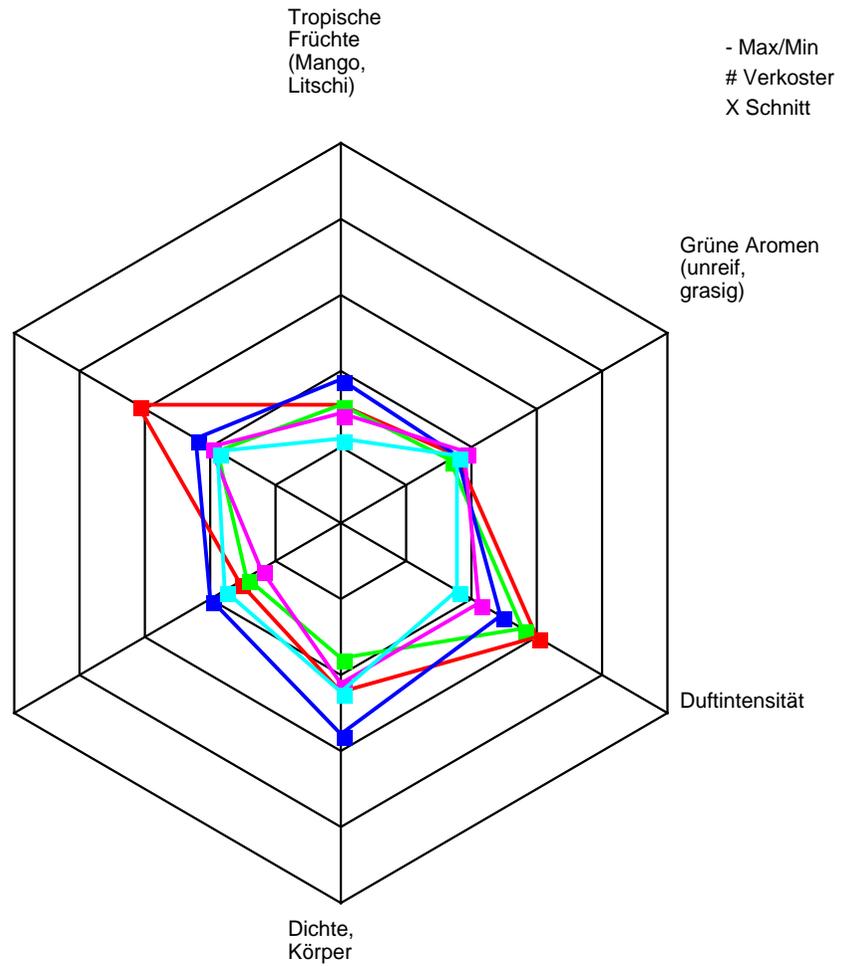
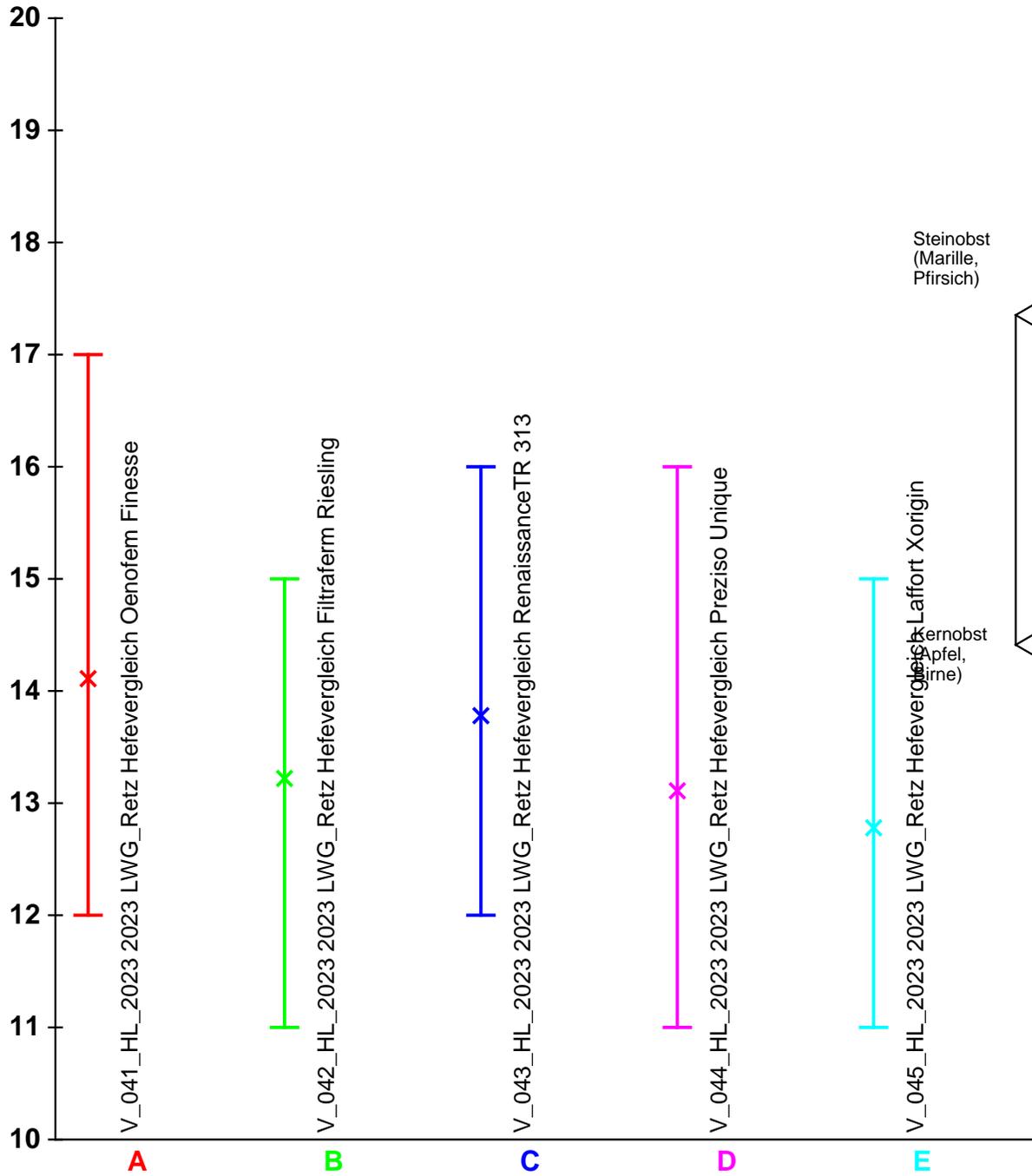
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



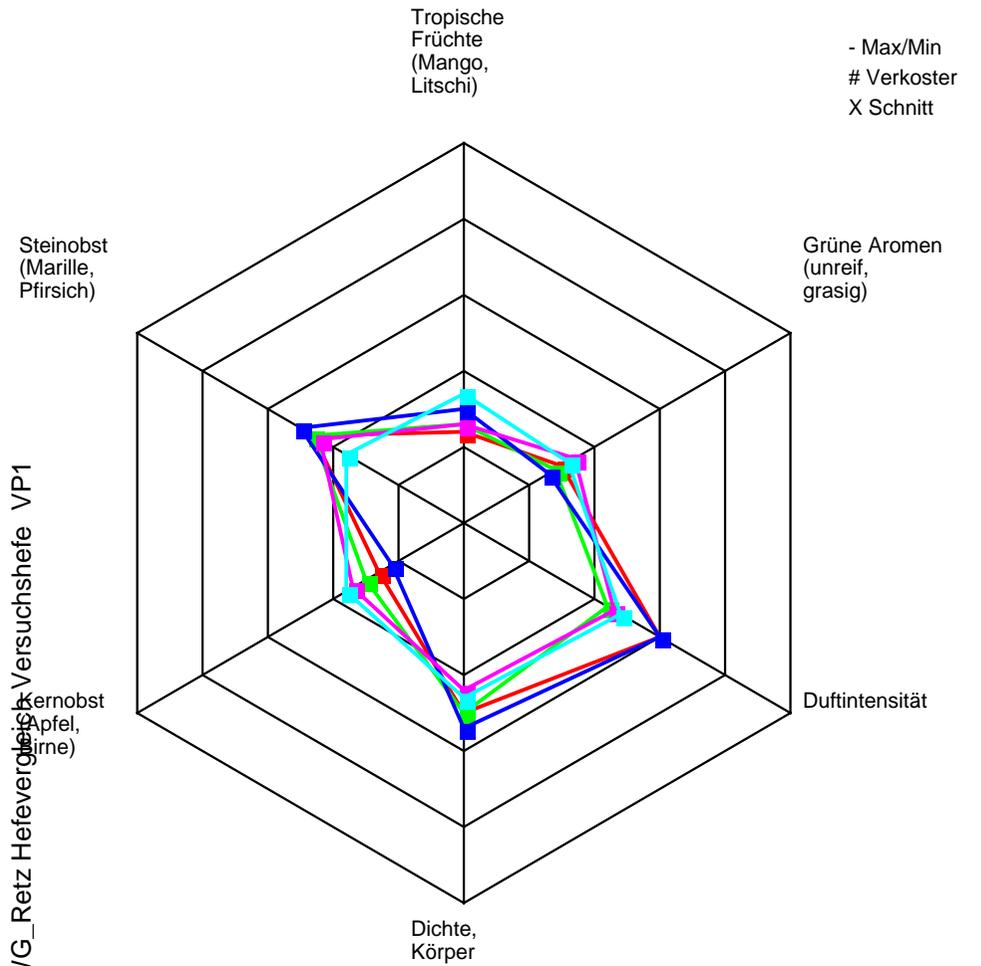
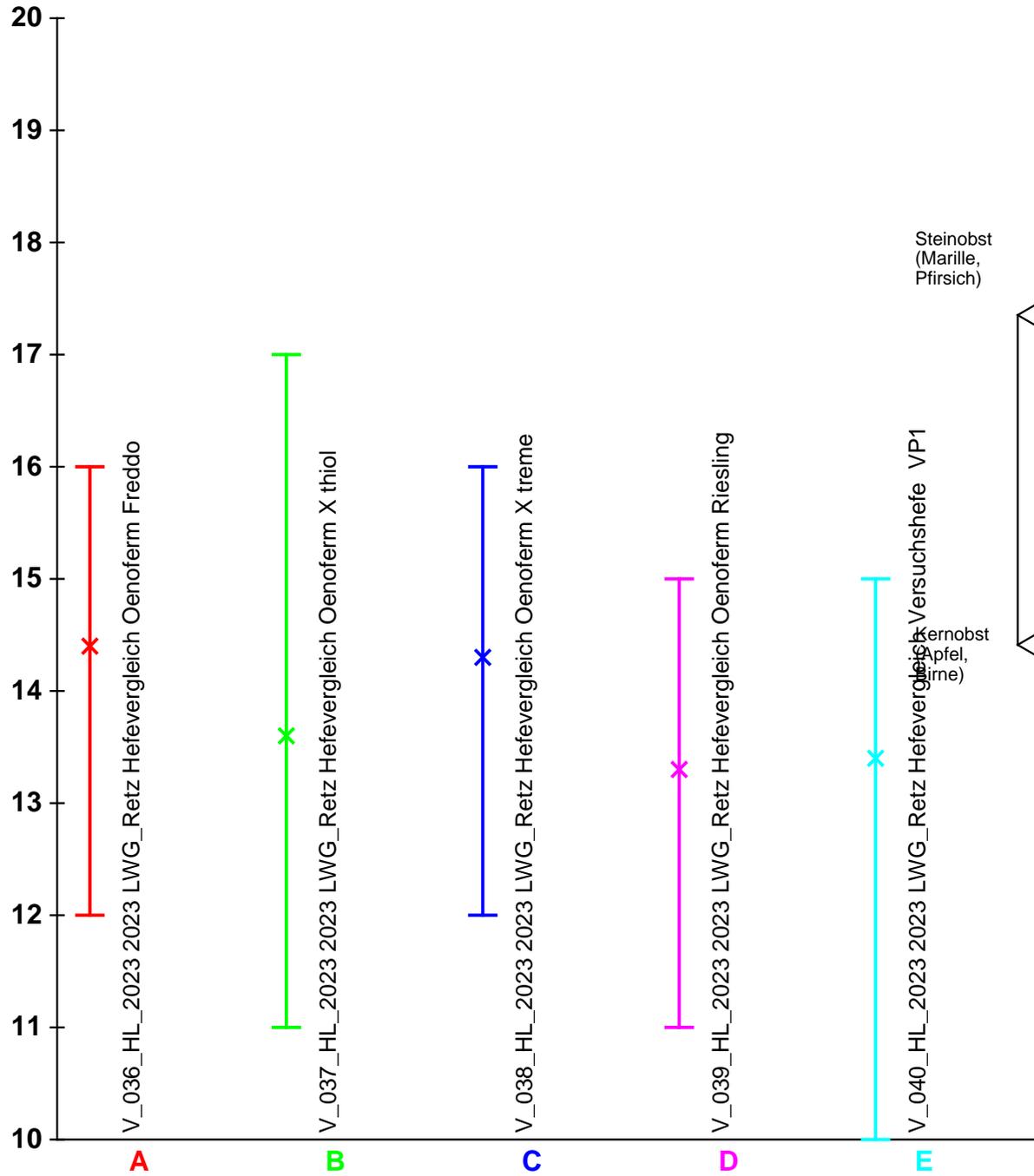
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



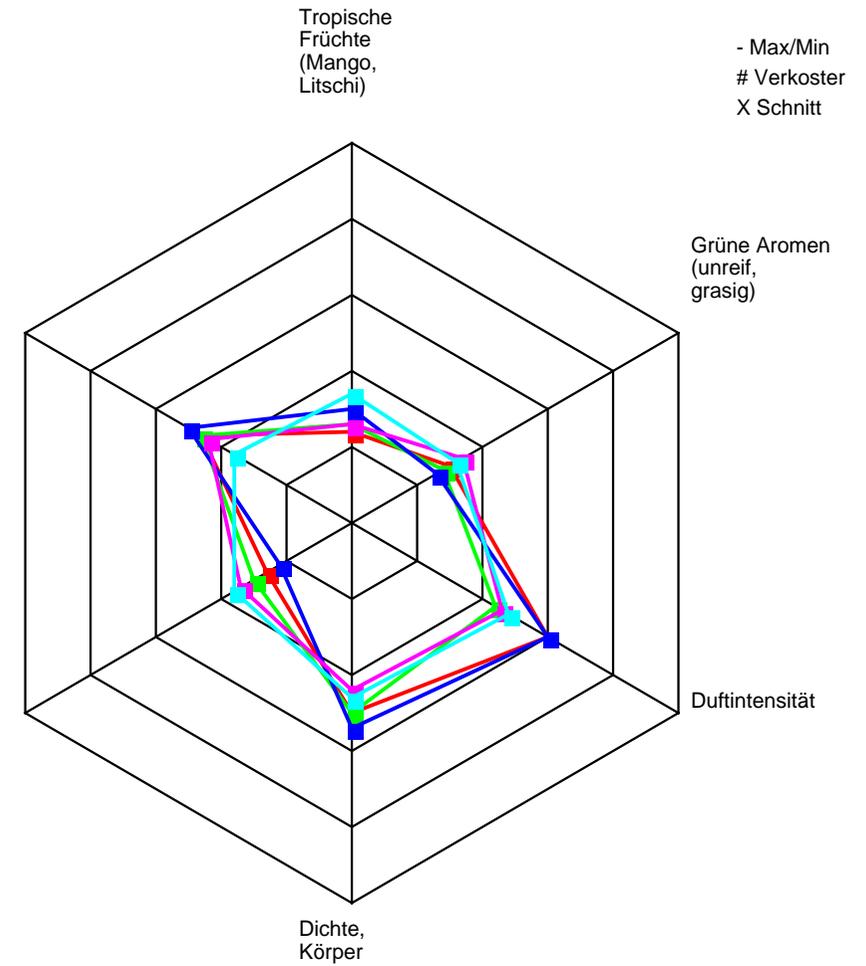
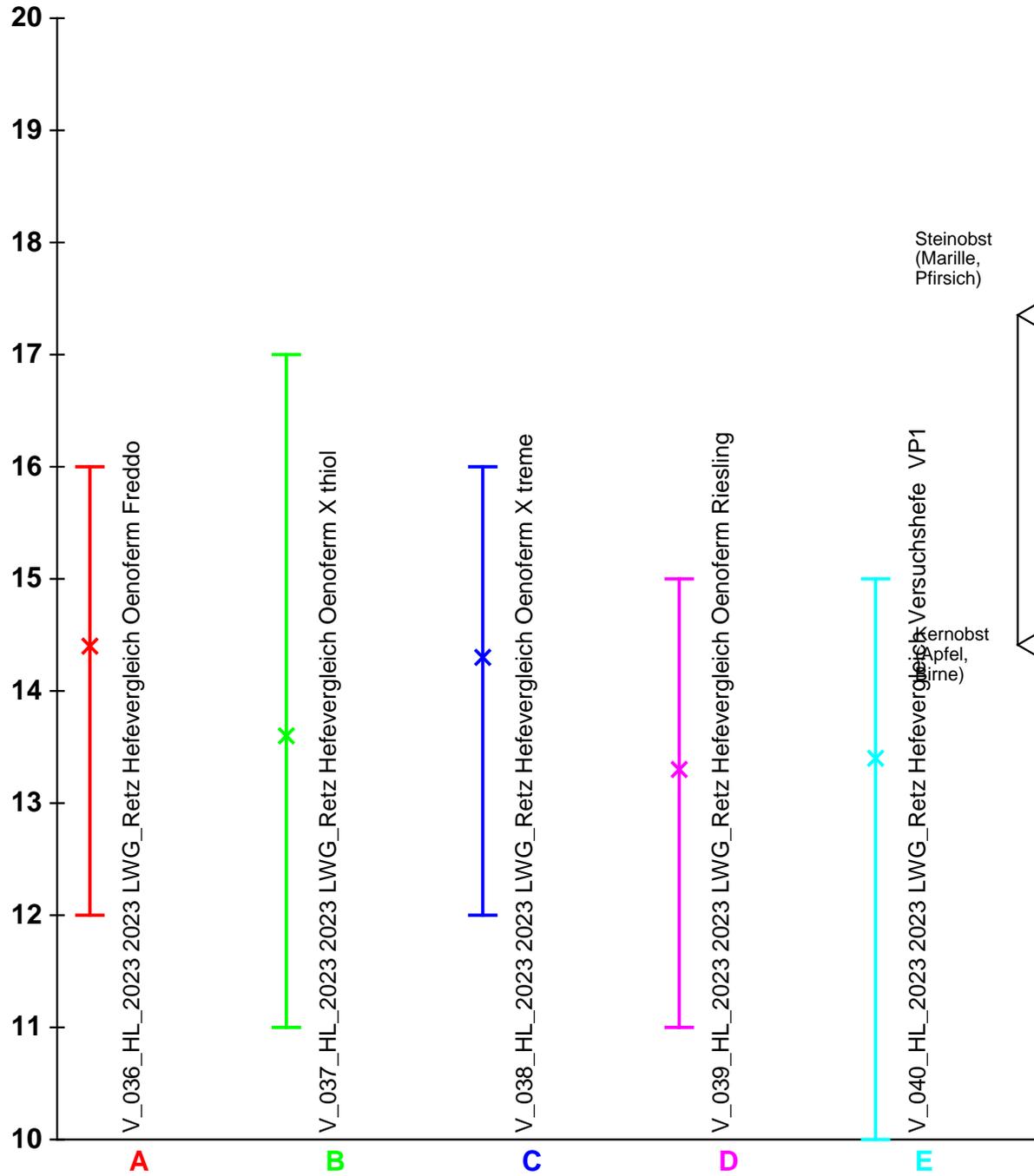
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Riesling 2023 – Vorbeugung Sonnenbrand

Bearbeiter

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

Weinbauliche Maßnahmen um die Sonnenbrandbelastung zu reduzieren.

Lesegradation

Altenberg - Riesling	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 09.10.2023		

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	2 Behandlungen mit Grapeguard (26.07 und 17.08)

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
V1 - Kontrolle	3,07 kg	17,7°	3,05	10,9 g/l	120
V2 - Grapeguard	4,15 kg	17,9°	3,03	11,2 g/l	110

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

2 Std Maischestandzeit	10 ml/hl Trenolin Super plus in den Most
20 mg/l SO ₂ in den Most	100 ml/hl Mostgelatine CF
160 g/hl FermoBent	14 Std entschleimt
Vergoren mit Oenoferm Riesling	18° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitafermu ultra zu Gärbeginn und 6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung – Gesamt 300 ml/hl	

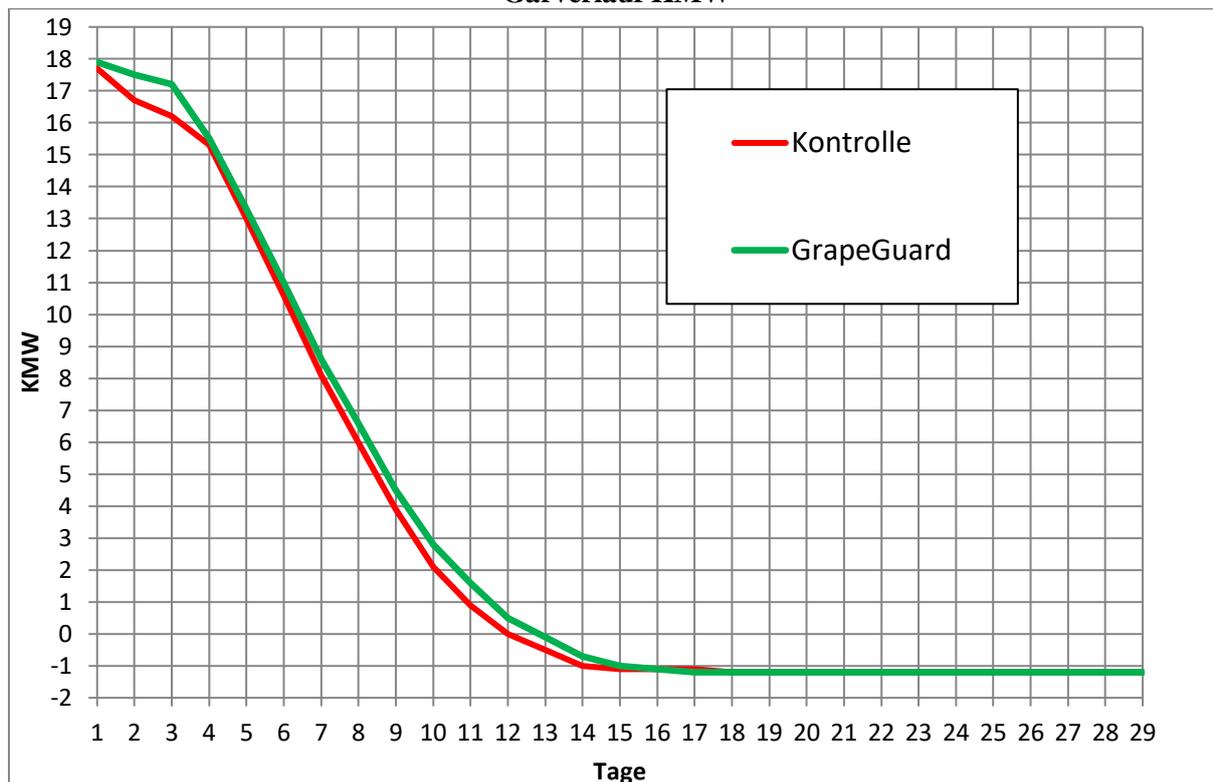
Durchführung

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.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Beide Varianten wurden auf 7,8 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

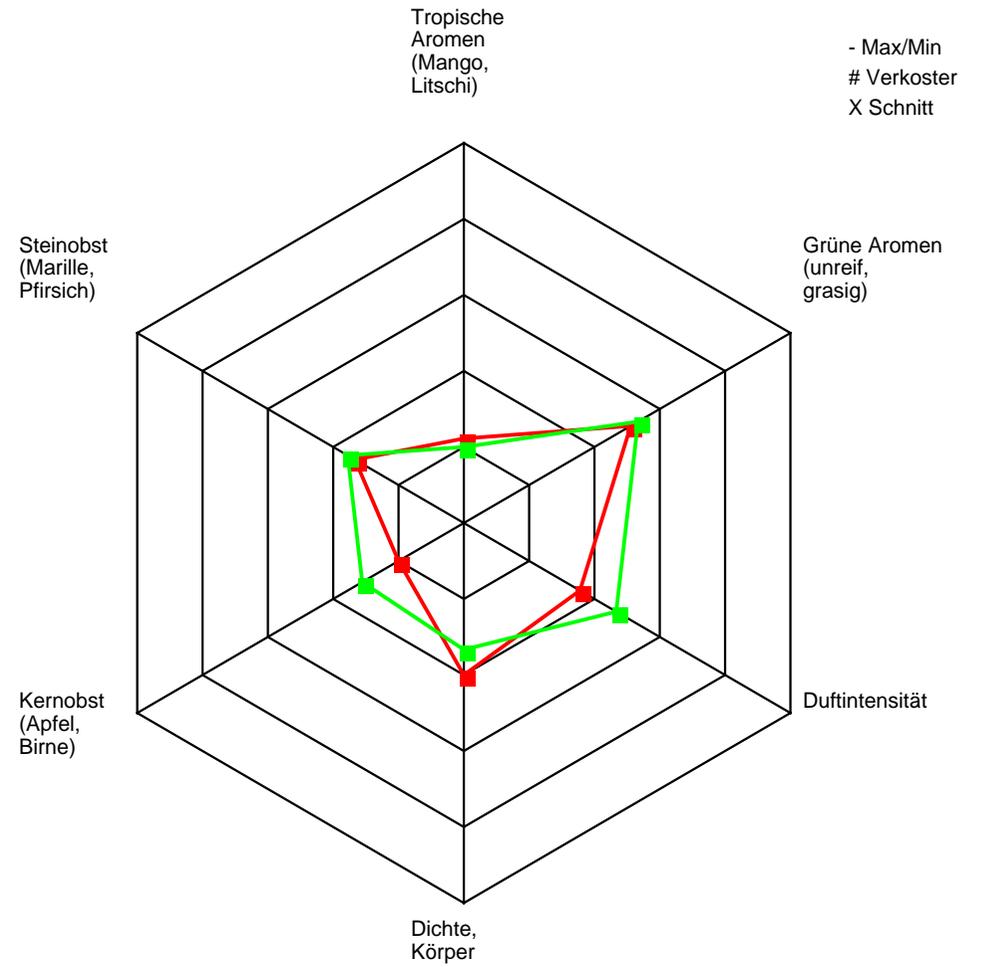
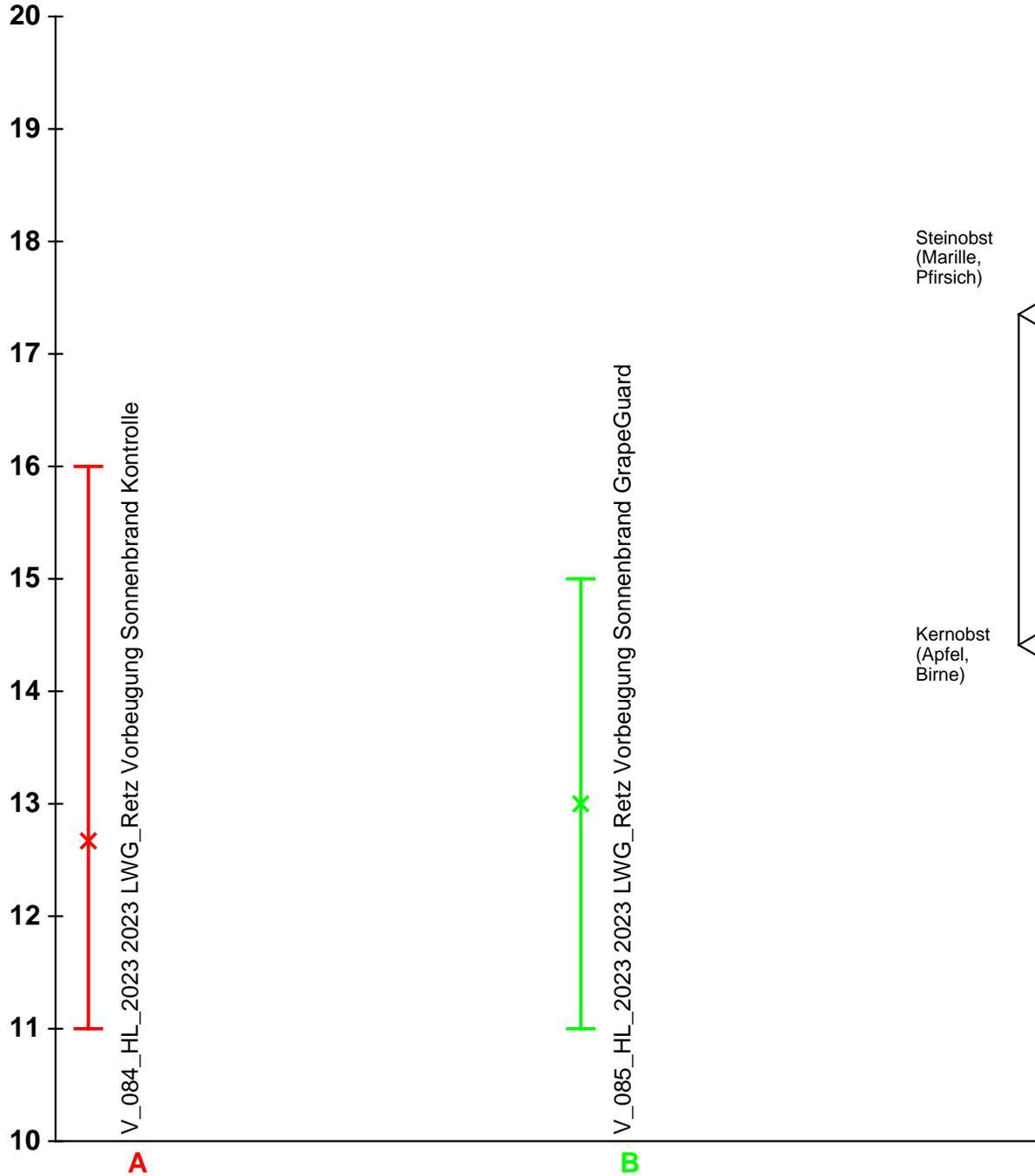
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	22 Tage	12,1 %	0,0 g/l	11,0 g/l	2,51	5,9	3,6
Grapeguard	21 Tage	12,2 %	1,8 g/l	11,0 g/l	2,53	6,1	3,6

Gärverlauf KMW



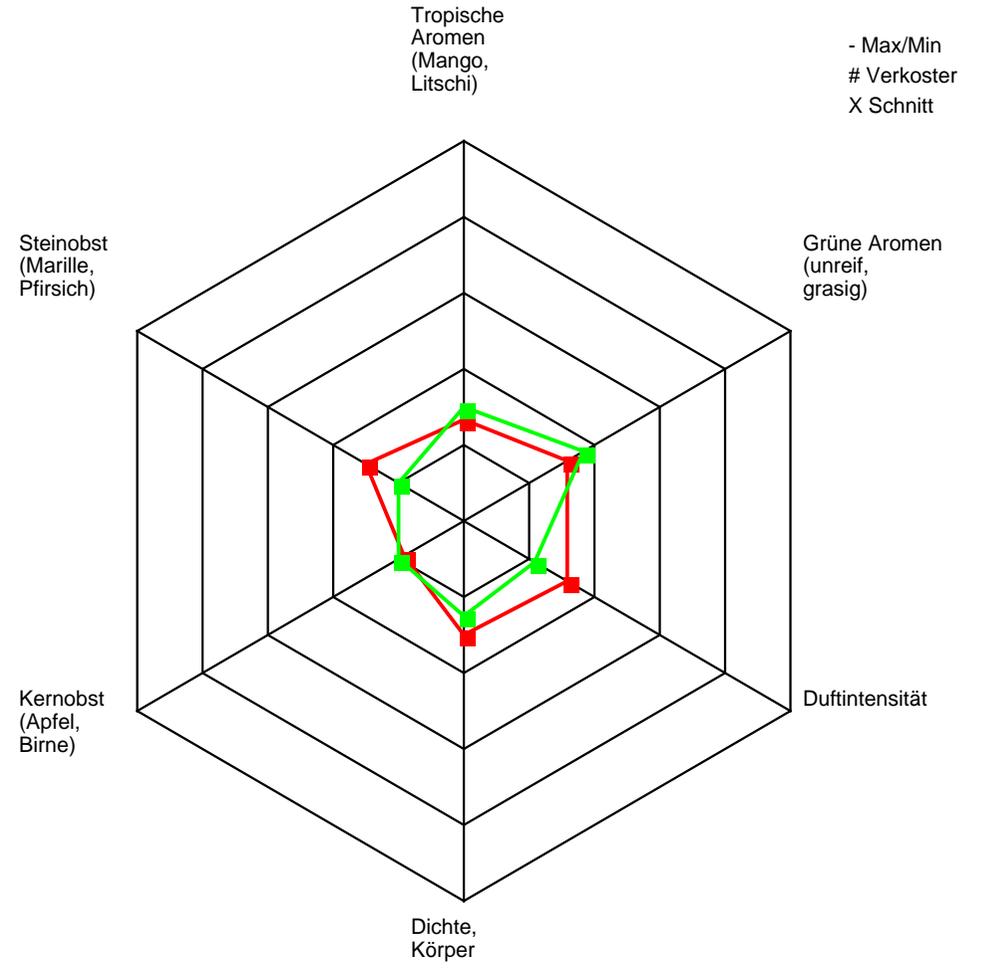
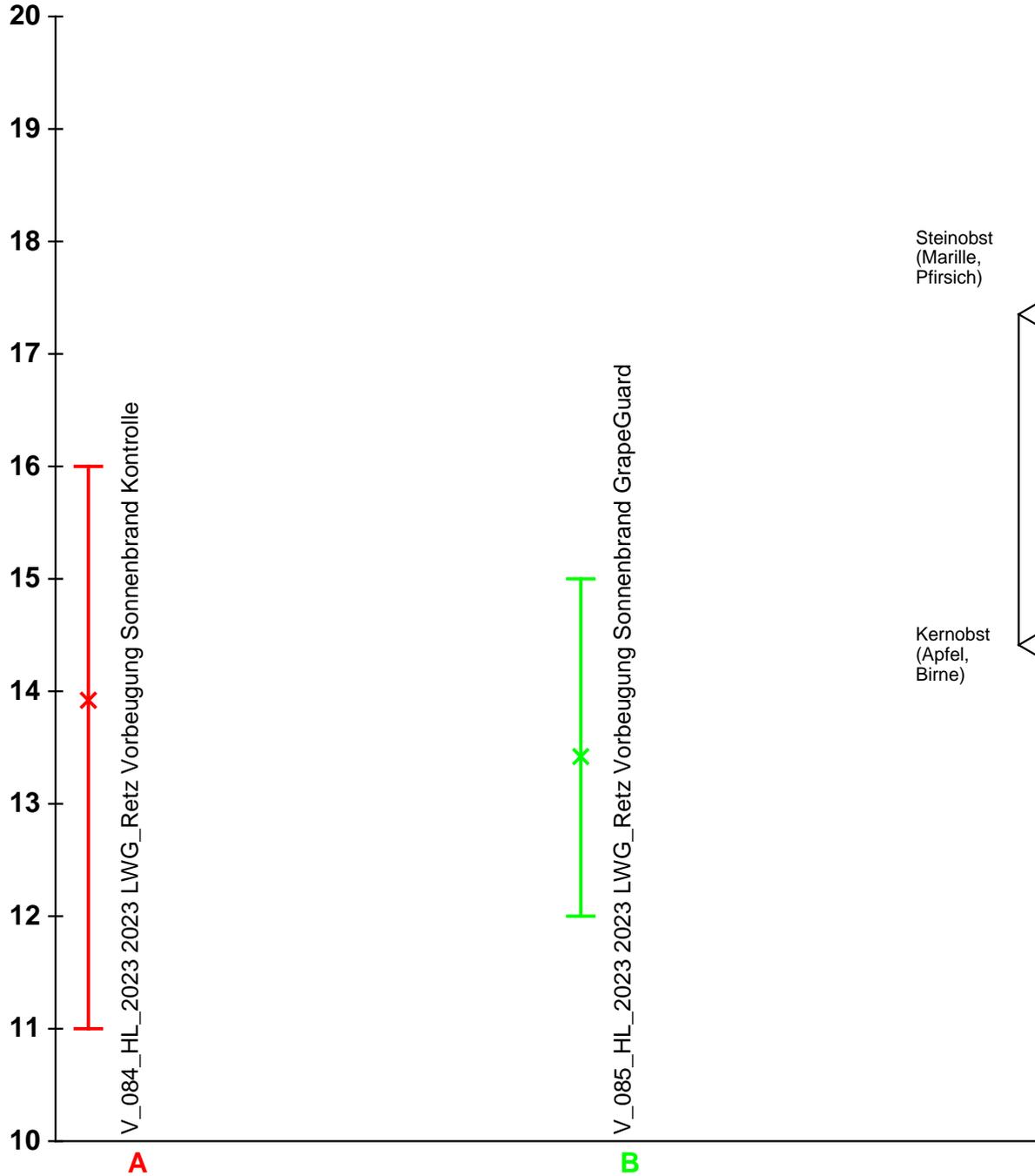
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



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		

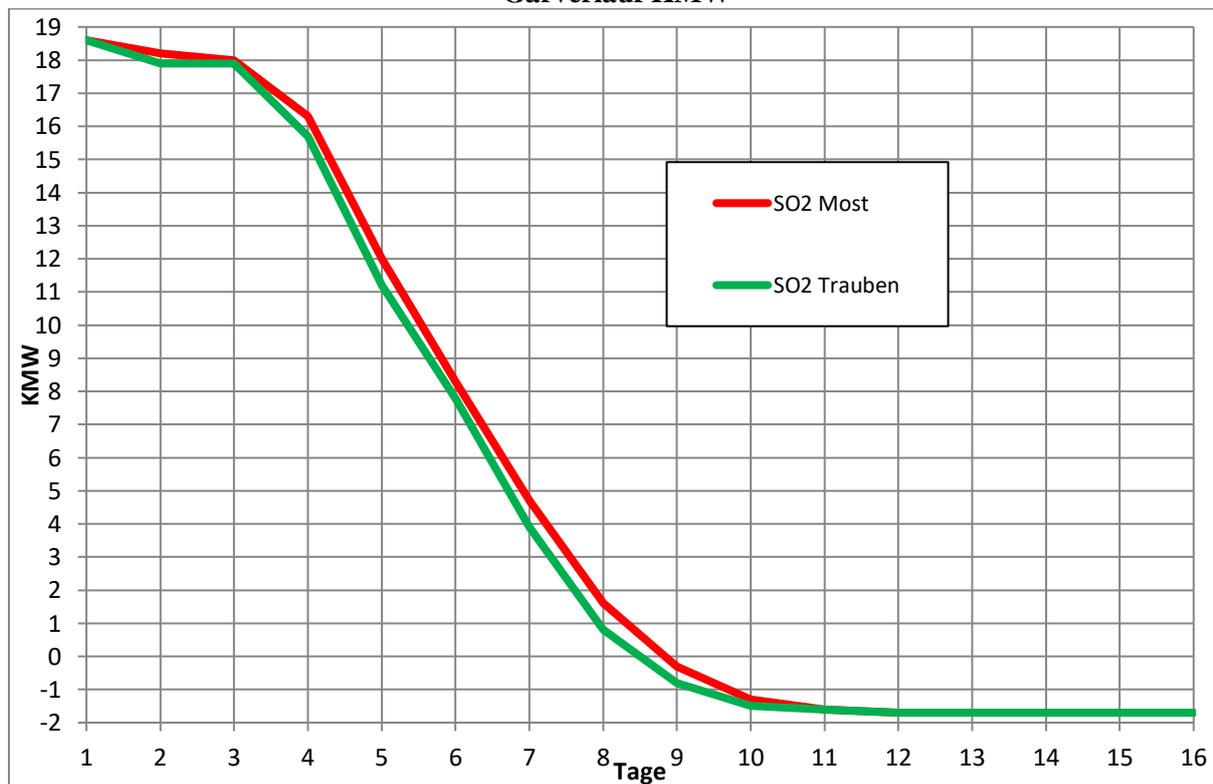
Durchführung

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

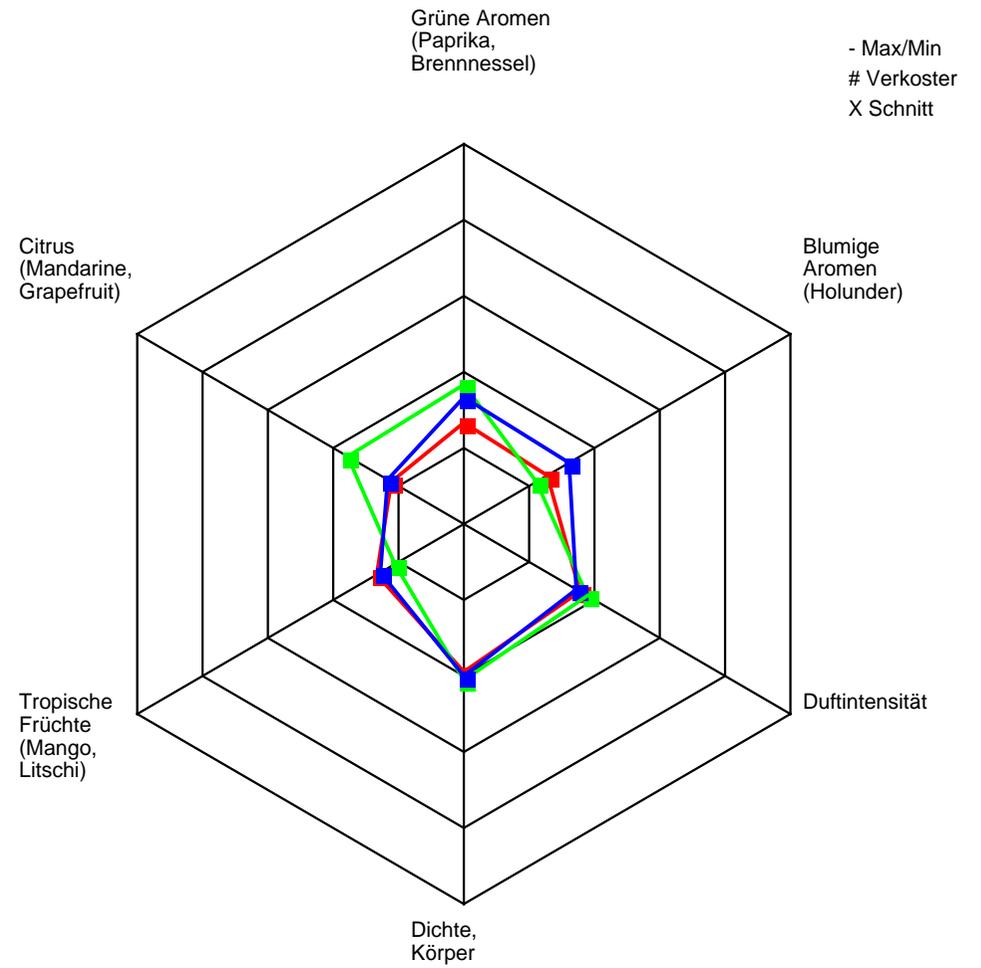
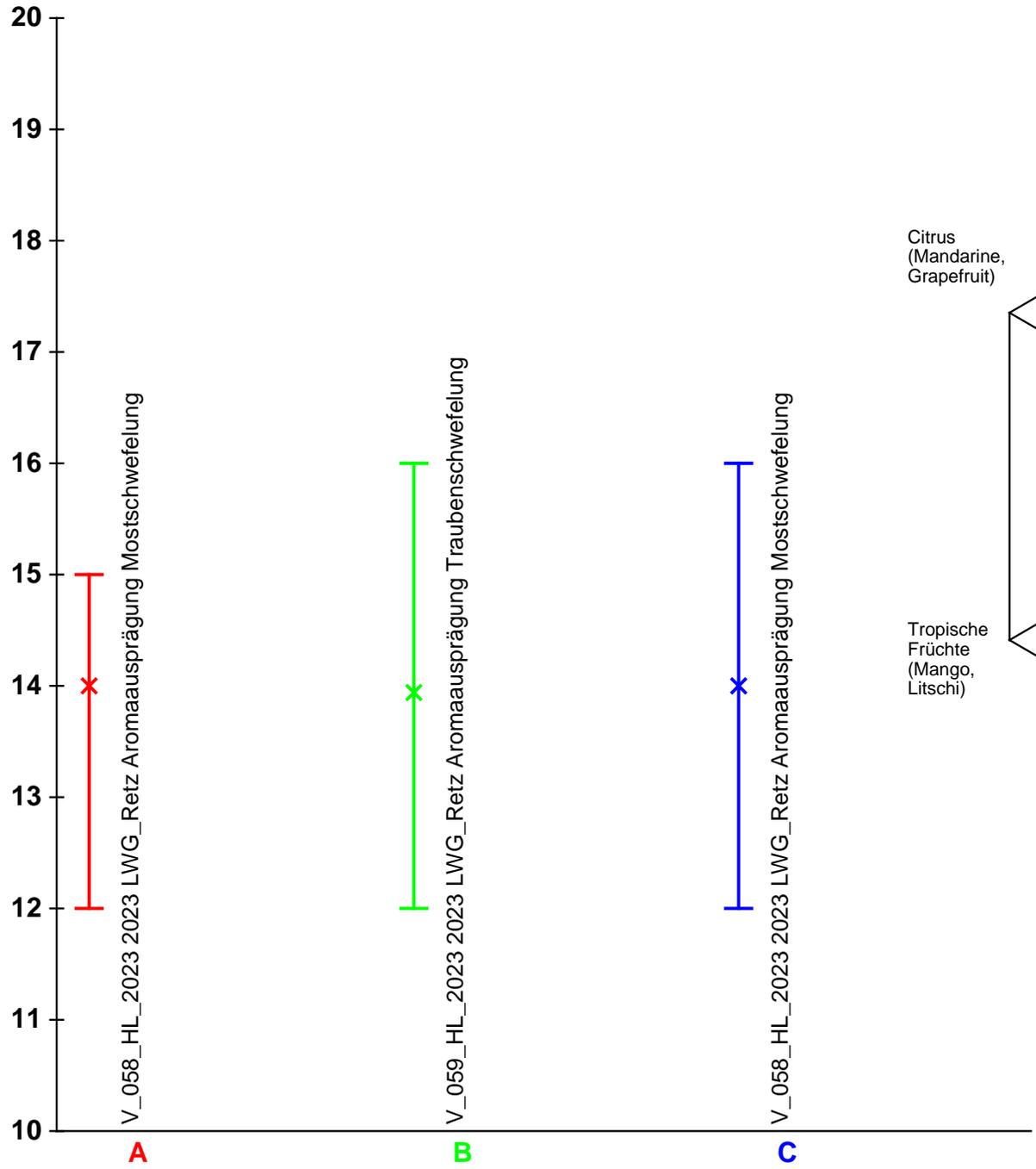
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
SO2 Most	16 Tage	13,6 %	1,2 g/l	6,3 g/l	3,13	3,1	2,7
SO2 Trauben	16 Tage	13,2 %	0,6 g/l	6,8 g/l	3,05	3,3	2,6

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

