

Gelber Muskateller 2016 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg | Pflanzjahr: 2012 | |
| Lesedatum: 28.09.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert 3,49 | Säure 7,9 g/l | 18,8° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|---|----------------------------------|------------------------------------|
| 5 g/hl GE auf Trauben | Kein SO ₂ auf Trauben | In Maische CO ₂ dosiert |
| 4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische | | 6 Std Maischestandzeit |
| 15 mg/l SO ₂ in den Most | 8 g/hl Ascorbinsäure | |
| 50 g/hl Seporit Pore Tec | 35 g/hl OenoPur | 14 Std Entschleimt |
| 150 g/hl FermoBent | | |
| Vor Hefezugabe: | 20 g/hl Vitaferm ultra | |
| 2. und 4. Tag der Gärung | 30 ml/hl Litto Thiamol P | |
| 5. und 7. Tag der Gärung | 20 ml/hl Litto Thiamol P | |

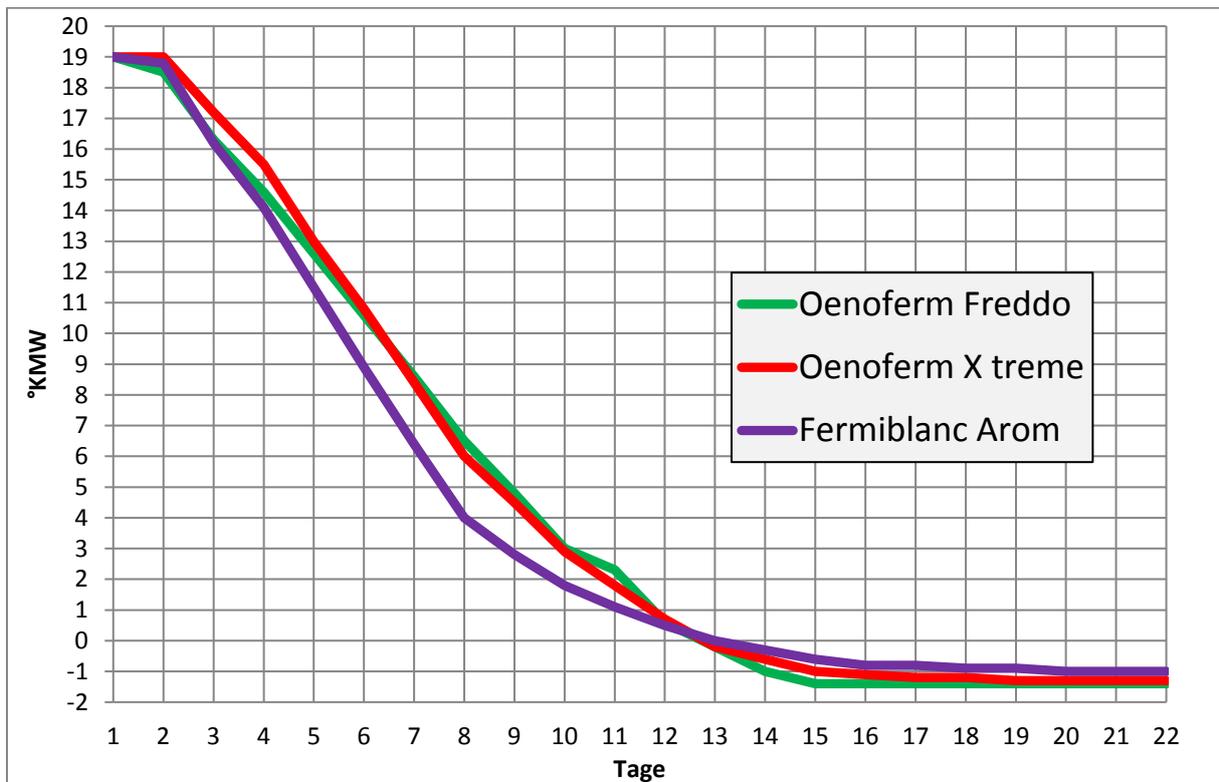
| | |
|------------|--|
| Variante 1 | Oenoferm Freddo - 17° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 2 | Oenoferm X treme - 17° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 3 | Fermiblanc Arom - 19° Celsius Gärtemperatur |

Durchführung

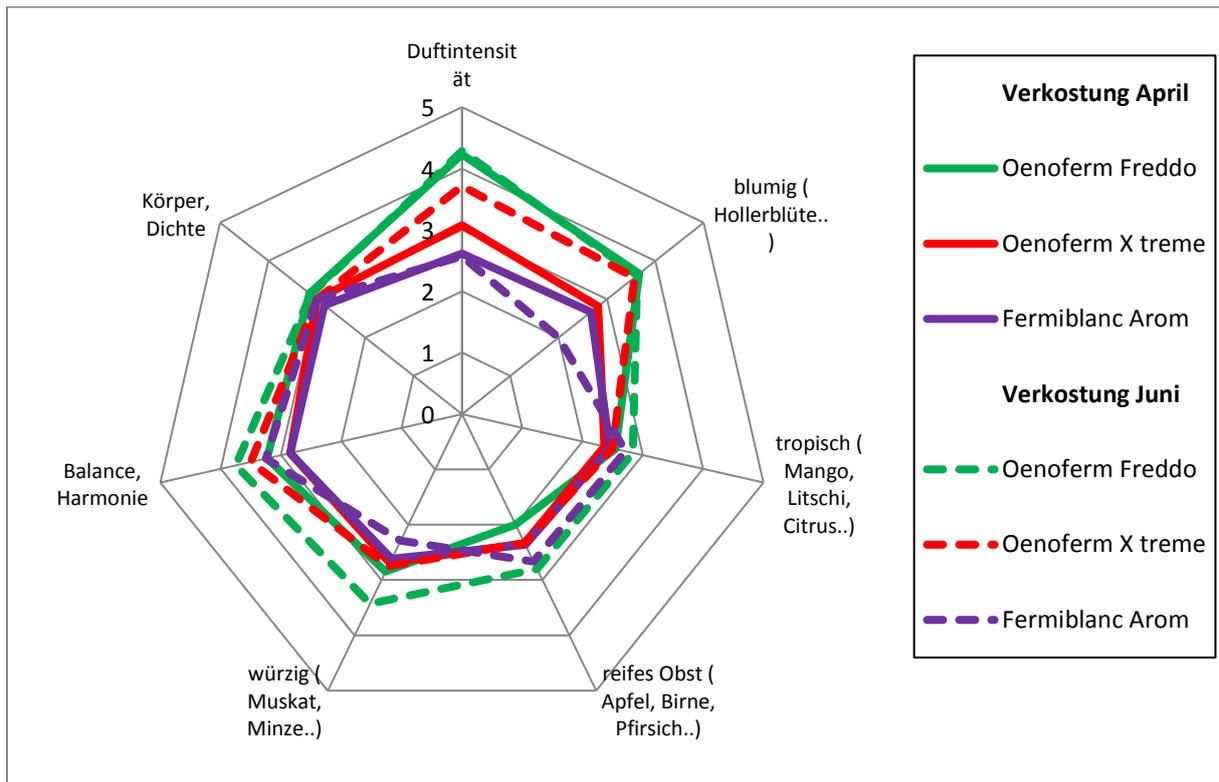
Vergoren im 250 l Stahltank.
Am Gärende wurde von jeder Variante ein 25 l Glasballon befüllt.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April 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 7,0 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

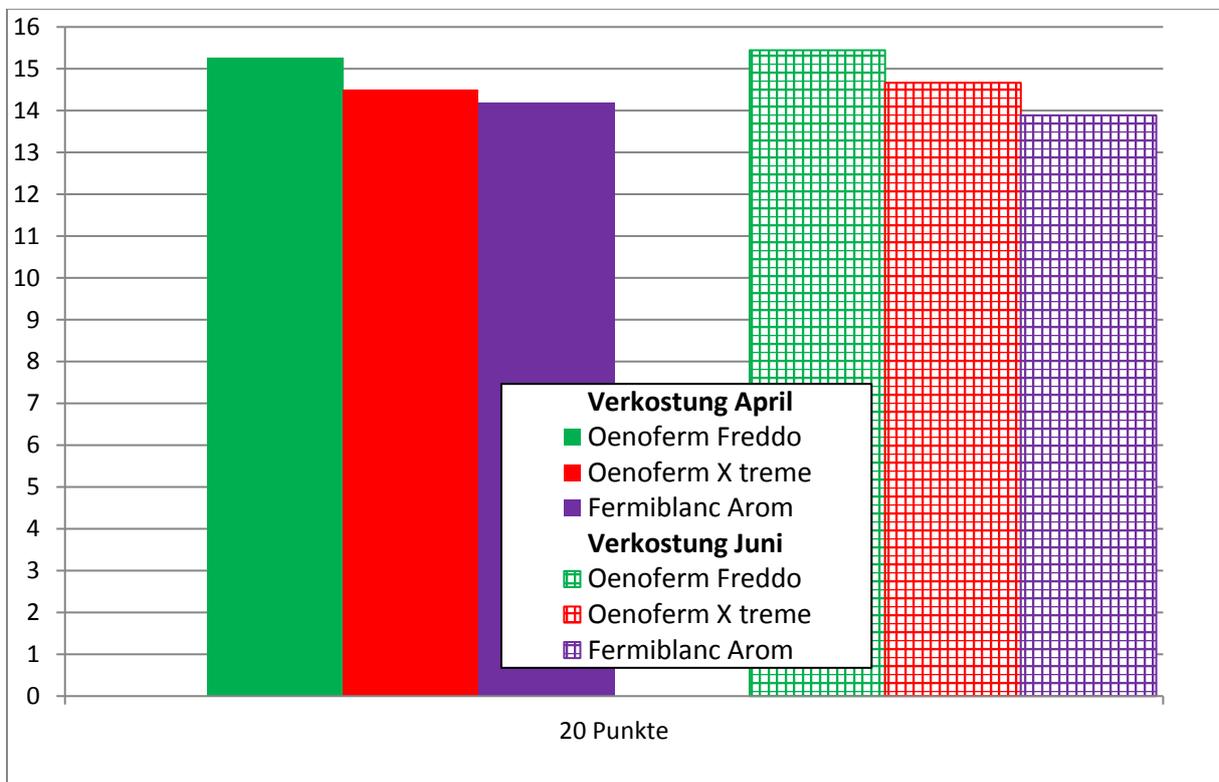
| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|--------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Freddo | 22 Tage | 13,1 % | 0,9 g/l | 7,6 g/l | 3,31 | 2,3 | 4,1 |
| X treme | 22 Tage | 12,7 % | 0,9 g/l | 8,4 g/l | 3,28 | 2,5 | 4,3 |
| Fermibl Arom | 22 Tage | 12,7 % | 4,0 g/l | 7,6 g/l | 3,29 | 2,4 | 4,1 |



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April und im Juni



Enzymeinsatz bei Grüner Veltliner Ernte 2016

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Einsatzzeitpunkte bei einem Aromaenzym

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg Selektion | Pflanzjahr 2007 | |
| Lesedatum: 13.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert: 3,39 | Säure 7,2 g/l | 15,5° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|--|----------------------------------|------------------------------------|
| 5 g/hl GE auf Trauben | kein SO ₂ auf Trauben | In Maische CO ₂ dosiert |
| 200 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen | | |
| 20 mg/l SO ₂ in Most | 70 ml/hl Mostgelatine CF | |
| 12 Std entschleimt | Angereichert auf 17,5°KMW | |
| 3 Teilgaben mit je 30 ml/hl LittoThiamol P am 2. Gärtag, 4. Gärtag und 6. Gärtag | | |
| Alle vergoren mit Oenoferm Veltliner bei 17° Celsius Gärtemperatur | | |

Maischeenzymierung

| | |
|------------|---|
| Variante 1 | 10 ml/hl Trenolin Bouquet plus Zugabe in die Maische – 6 Std Standzeit |
| Variante 2 | 8 ml/hl Trenolin Bouquet plus Zugabe in den Most – vor Hefezugabe |
| Variante 3 | 8 ml/hl Trenolin Bouquet plus Zugabe in die Gärung – am 3. Gärtag |
| Variante 4 | 8 ml/hl Trenolin Bouquet plus Zugabe in den Jungwein – nach dem 1. Abstich |

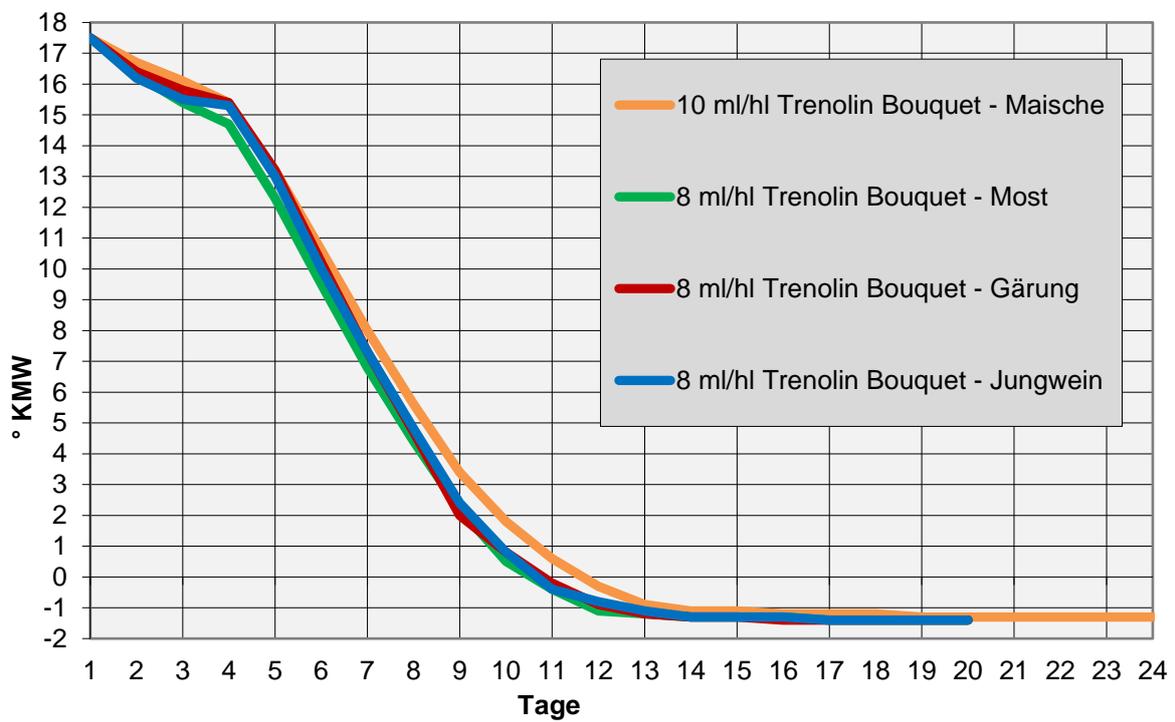
Durchführung

Je 80 kg Maische pro Variante.
Variante 1 wurde nach der Maischestandzeit mit einer Hydropresse gepresst. Bei Varianten 2 - 4 wurde die Maische ebenfalls mit einer Hydropresse gepresst und gemeinsam entschleimt. Nach der Entschleimung wurden 3 Glasballons für die Varianten 2 – 4 befüllt. 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 April 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. Alle Varianten wurden auf 6,8 g/l entsäuert.

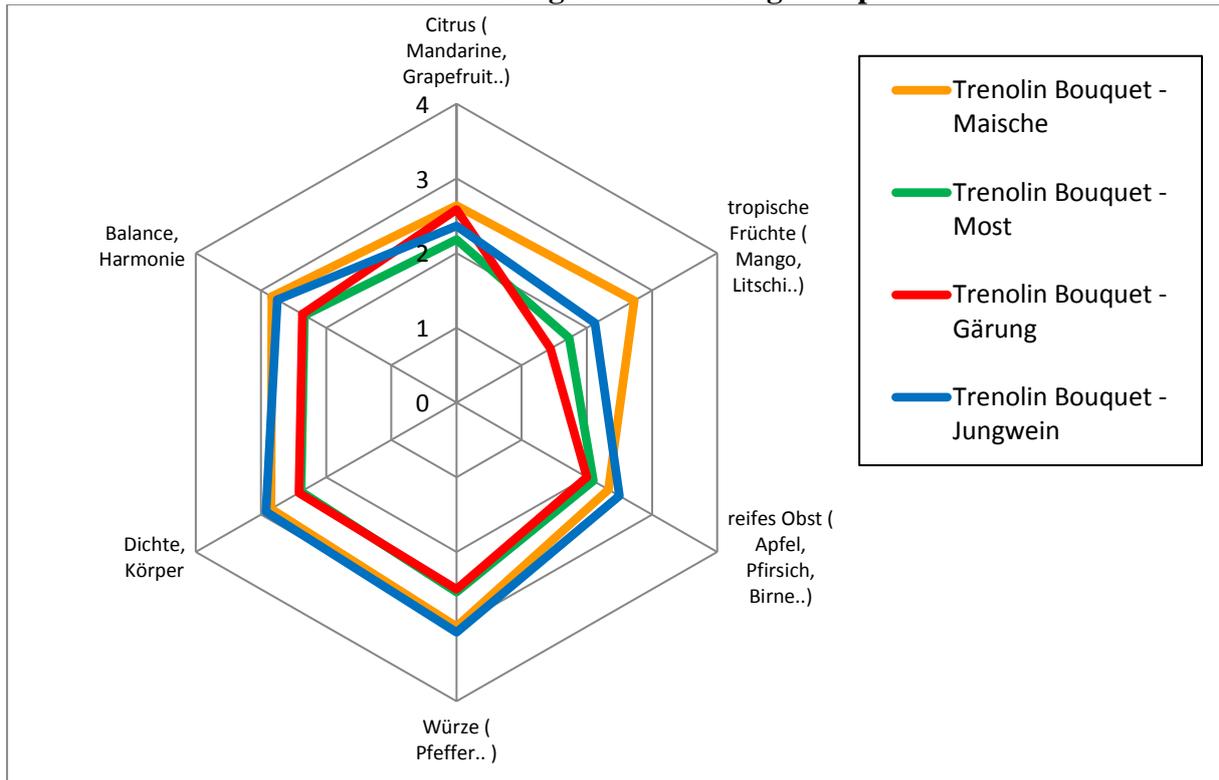
Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|----------------|----------|---------|--------|---------|---------|-----|-----|
| Enzym Maische | 24 Tage | 11,5 % | 0 g/l | 7,1 g/l | 3,35 | 2,9 | 3,6 |
| Enzym Most | 20 Tage | 11,5 % | 0 g/l | 7,4 g/l | 3,27 | 3,1 | 3,3 |
| Enzym Gärung | 20 Tage | 11,5 % | 0 g/l | 7,4 g/l | 3,26 | 3,0 | 3,3 |
| Enzym Jungwein | 20 Tage | 11,4 % | 0 g/l | 7,4 g/l | 3,26 | 3,1 | 3,3 |

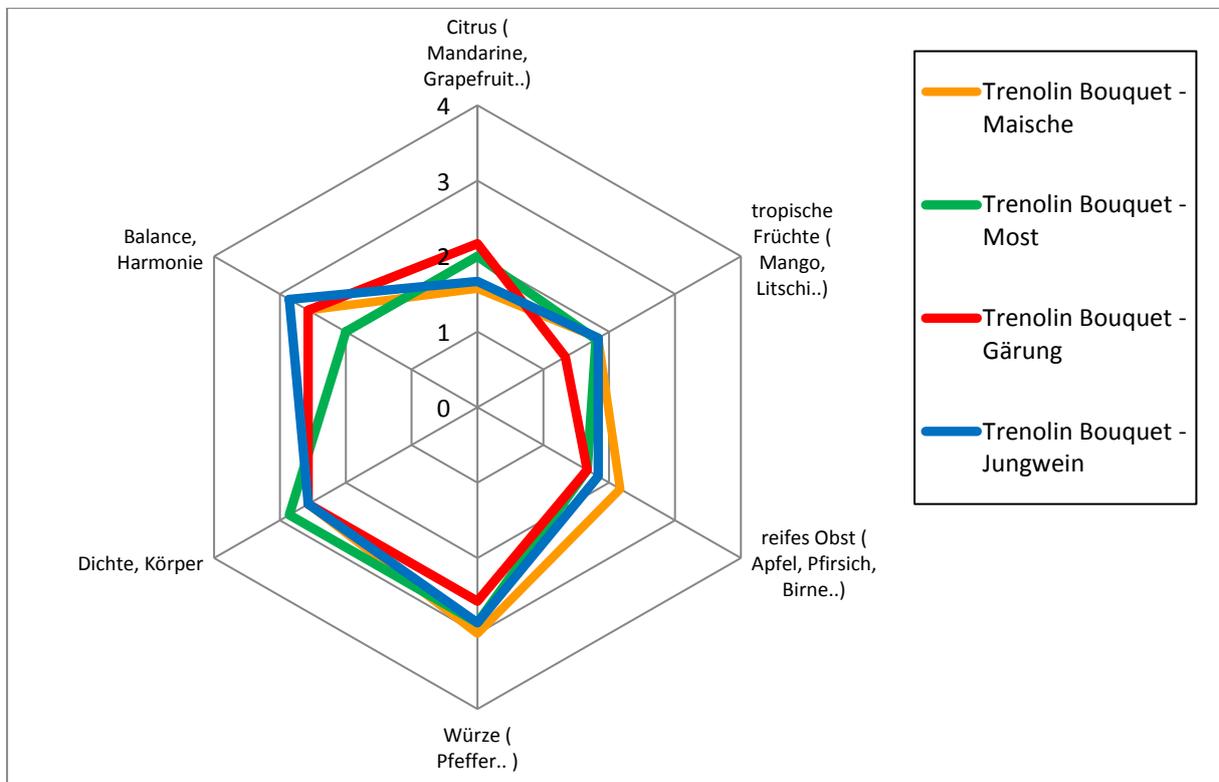
Gärverlauf KMW



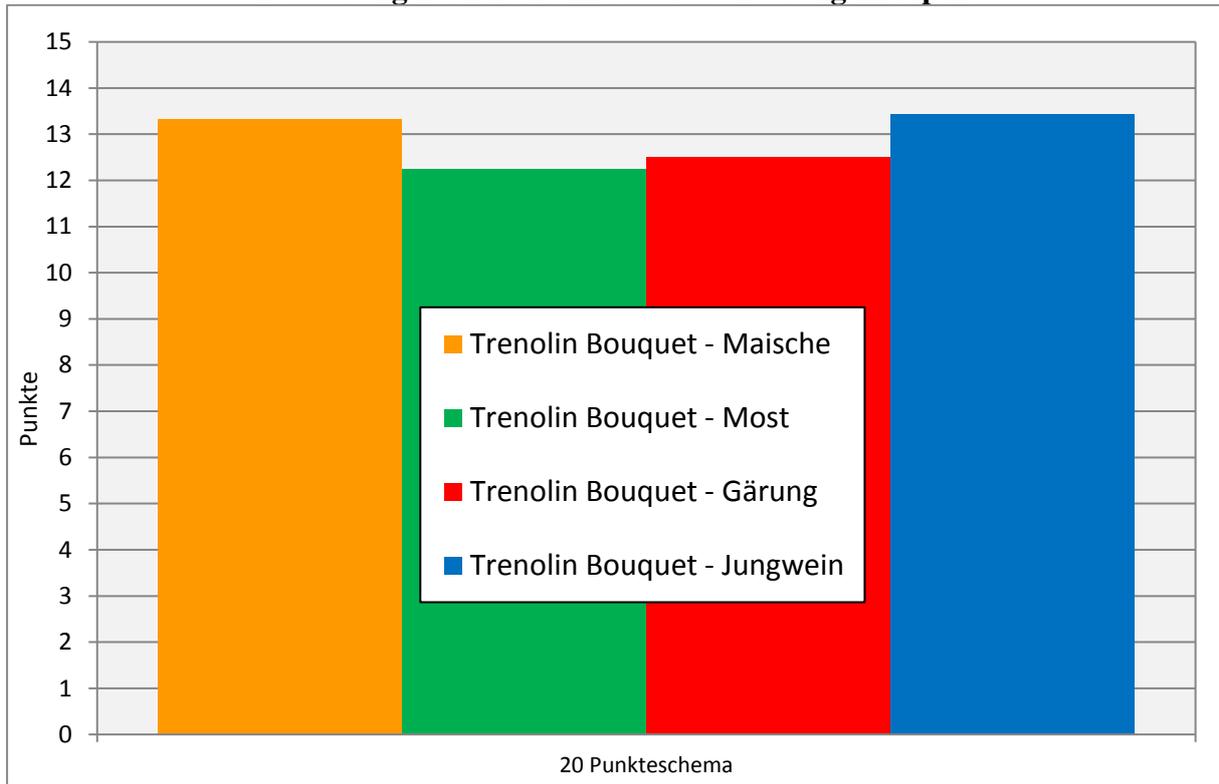
Aromabewertung bei Verkostung im April



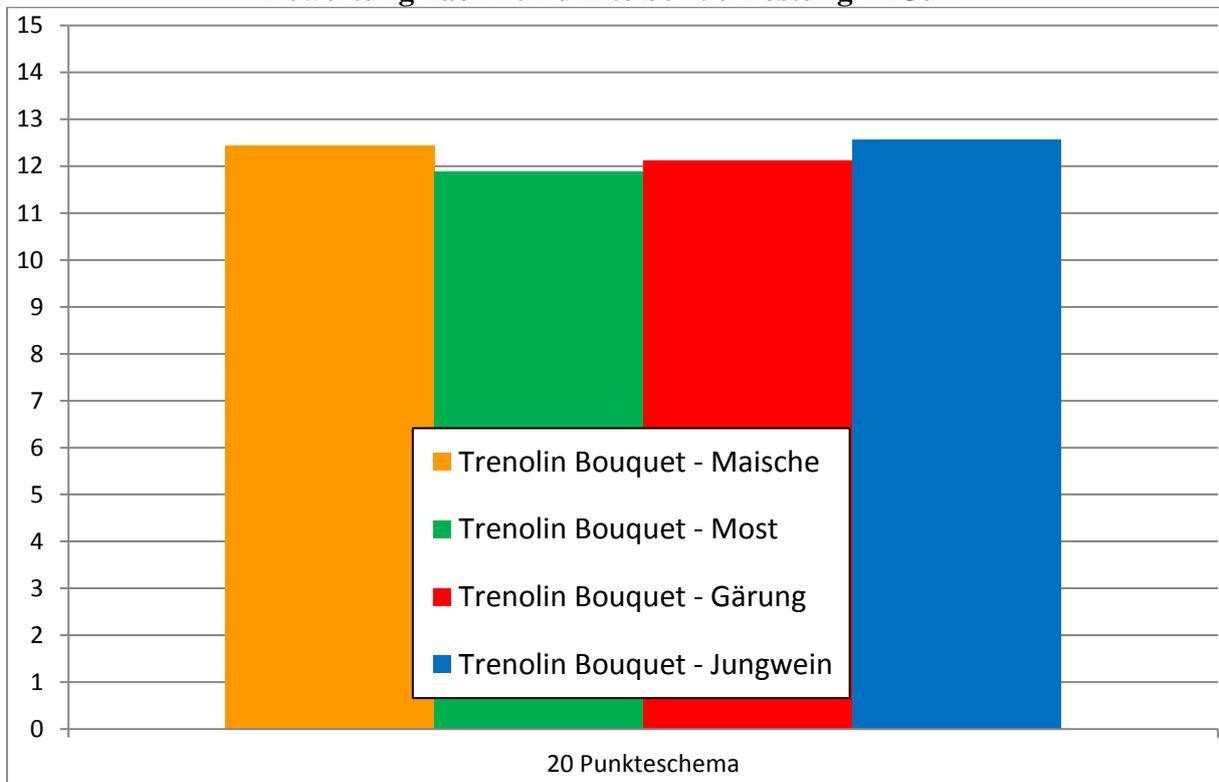
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2016

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 17,2° KMW – Pflanzjahr 1992

Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 18,5° KMW – Pflanzjahr 1970

Variante 1 – leicht

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg Kreuz | Pflanzjahr 1992 | |
| Lesedatum: 03.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert: 3,38 | Säure 7,4 g/l | 17,2° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|--|----------------------------------|------------------------------------|
| 5 g/hl GE auf Trauben | kein SO ₂ auf Trauben | In Maische CO ₂ dosiert |
| keine Maischestandzeit | Kein Maischeenzym | |
| 50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen | | |
| 15 mg/l SO ₂ in Most | 10 ml/hl Trenolin Fast Flow | |
| 30 g/hl OenoPur | 12 Std entschleimt | Keine Anreicherung |
| 150 g/hl FermoBent zum mitvergären | | |
| Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFerm ultra 3 x 30 ml/hl LittoThiamolP in die Gärung | | |
| Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante | | |

| | Hefe | Gärtemperatur |
|----------|-------------------------|---------------------|
| Kreuz 1 | Oenoferm Freddo | 15° C Gärtemperatur |
| Kreuz 2 | Oenoferm Klosterneuburg | 15° C Gärtemperatur |
| Kreuz 3 | Oenoferm X treme | 14° C Gärtemperatur |
| Kreuz 4 | Oenoferm Veltliner | 16° C Gärtemperatur |
| Kreuz 5 | Oenoferm Bio | 18° C Gärtemperatur |
| Kreuz 6 | Oenoferm X - thiol | 20° C Gärtemperatur |
| Kreuz 7 | Oenoferm Bouquet | 17° C Gärtemperatur |
| Kreuz 8 | Preziso Unique | 20° C Gärtemperatur |
| Kreuz 9 | Preziso weiss&fruchtig | 17° C Gärtemperatur |
| Kreuz 10 | Preziso weiss&blumig | 20° C Gärtemperatur |
| Kreuz 11 | Preziso Universal | 17° C Gärtemperatur |
| Kreuz 12 | IOC be Thiols | 17° C Gärtemperatur |
| Kreuz 13 | IOC be Fruit | 17° C Gärtemperatur |
| Kreuz 14 | Filtra Sauvignon | 17° C Gärtemperatur |
| Kreuz 15 | Cross Evolution | 17° C Gärtemperatur |
| Kreuz 16 | Lalvin QA23 | 17° C Gärtemperatur |
| Kreuz 17 | Uvaferm Exence | 17° 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.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April 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.

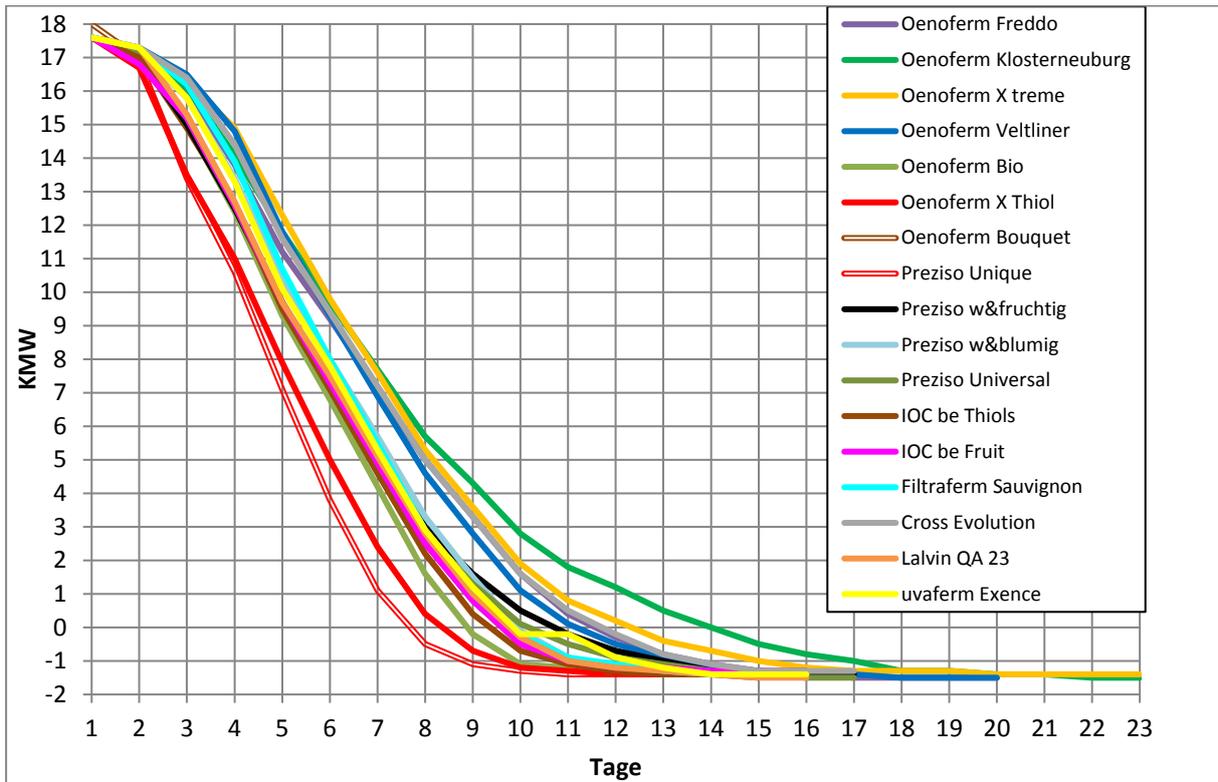
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,0 g/l entsäuert.

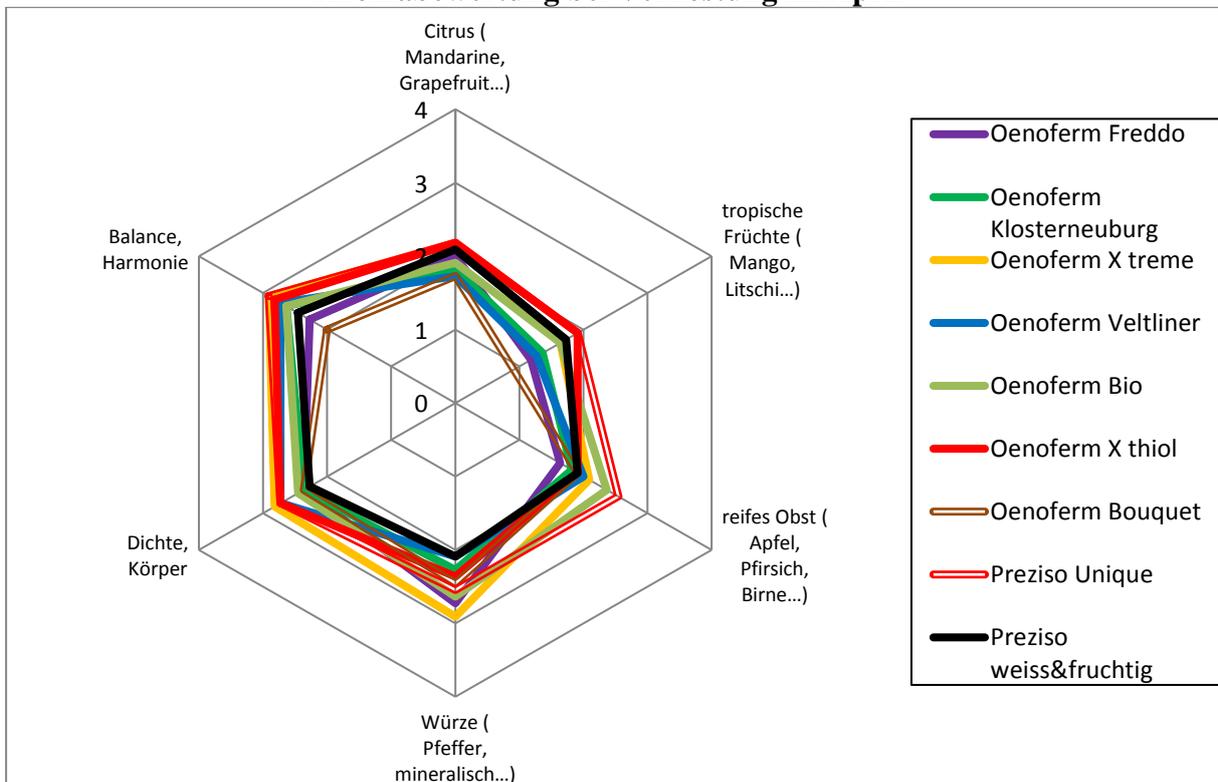
Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|-------------------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Oenoferm Freddo | 20 Tage | 12,0 % | 0 g/l | 7,1 g/l | 3,26 | 3,1 | 2,7 |
| Oenoferm Klosterneuburg | 23 Tage | 11,9 % | 0 g/l | 7,2 g/l | 3,23 | 3,1 | 2,8 |
| Oenoferm X treme | 23 Tage | 11,9 % | 0,1 g/l | 7,8 g/l | 3,21 | 3,2 | 3,3 |
| Oenoferm Veltliner | 20 Tage | 12,0 % | 0 g/l | 7,1 g/l | 3,28 | 3,0 | 2,9 |
| Oenoferm Bio | 16 Tage | 11,9 % | 0 g/l | 7,2 g/l | 3,24 | 2,5 | 3,2 |
| Oenoferm X – thiol | 14 Tage | 12,0 % | 0 g/l | 7,0 g/l | 3,24 | 2,8 | 3,1 |
| Oenoferm Bouquet | 16 Tage | 12,0 % | 0 g/l | 7,1 g/l | 3,23 | 3,0 | 2,9 |
| Preziso Unique | 14 Tage | 11,9 % | 0 g/l | 6,8 g/l | 3,23 | 2,8 | 2,6 |
| Preziso weiss&fruchtig | 17 Tage | 12,0 % | 0 g/l | 6,9 g/l | 3,23 | 2,7 | 3,0 |
| Preziso weiss&blumig | 16 Tage | 12,0 % | 0 g/l | 6,7 g/l | 3,27 | 2,6 | 2,8 |
| Preziso Universal | 17 Tage | 11,9 % | 0 g/l | 6,6 g/l | 3,23 | 2,8 | 2,3 |
| IOC be Thiols | 15 Tage | 11,9 % | 0 g/l | 6,6 g/l | 3,25 | 2,9 | 2,3 |
| IOC be Fruit | 16 Tage | 11,7 % | 0 g/l | 7,7 g/l | 3,17 | 3,2 | 2,7 |
| Filtra Sauvignon | 16 Tage | 11,9 % | 0 g/l | 7,0 g/l | 3,22 | 2,7 | 2,7 |
| Cross Evolution | 17 Tage | 11,7 % | 0 g/l | 6,8 g/l | 3,26 | 2,8 | 2,6 |
| Lalvin QA23 | 16 Tage | 11,8 % | 0 g/l | 6,9 g/l | 3,24 | 2,7 | 2,8 |
| Uvaferm Exence | 16 Tage | 11,8 % | 0 g/l | 6,7 g/l | 3,28 | 2,7 | 2,6 |

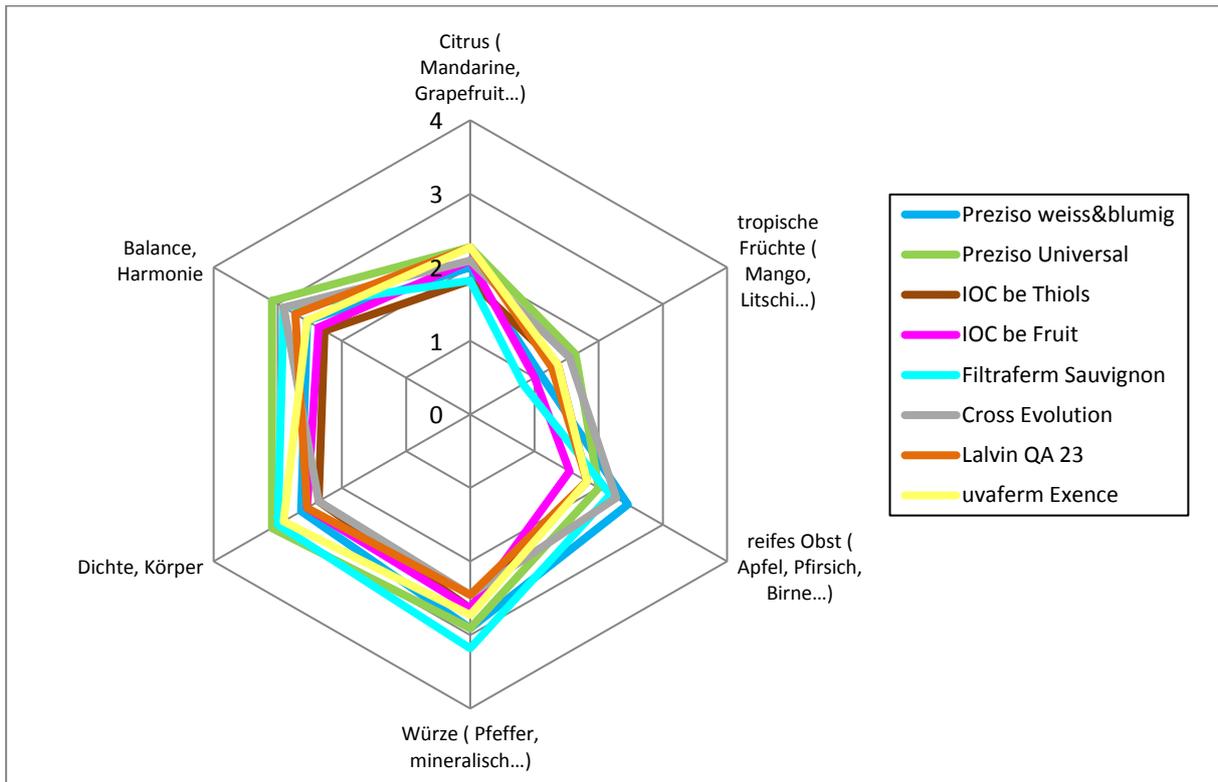
Gärverlauf KMW



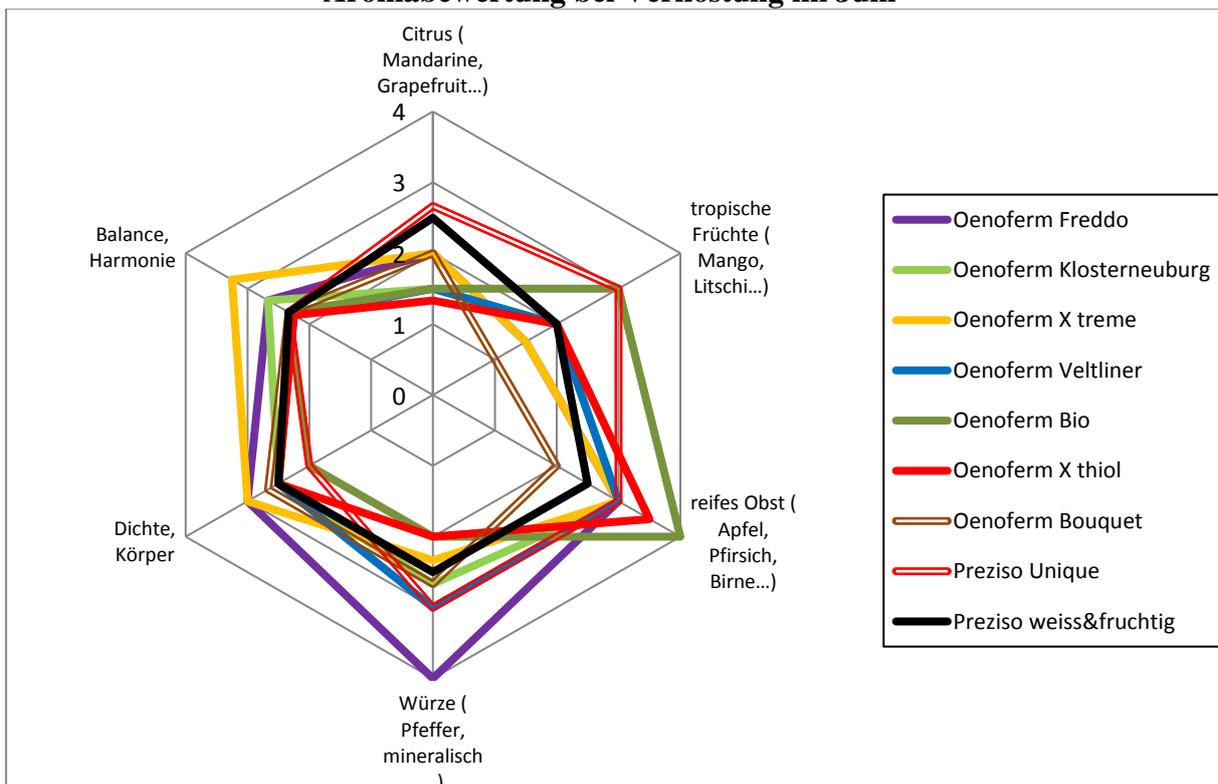
Aromabewertung bei Verkostung im April



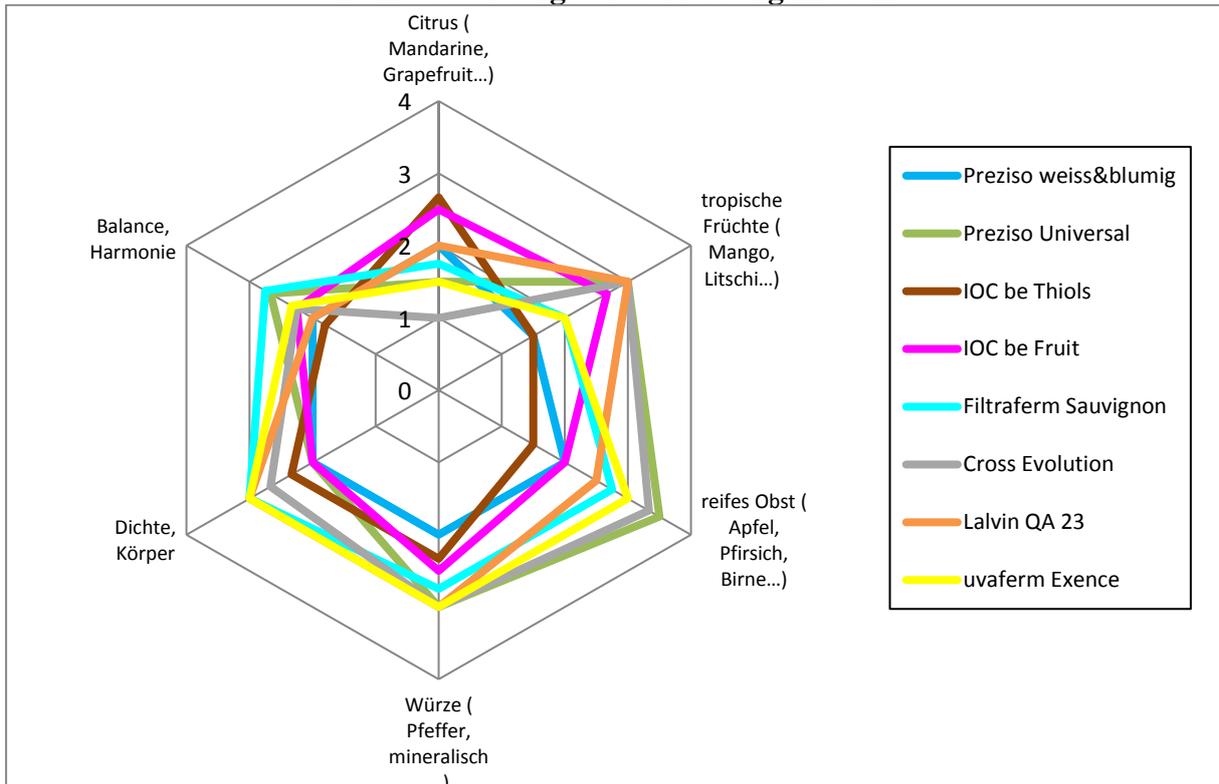
Aromabewertung bei Verkostung im April



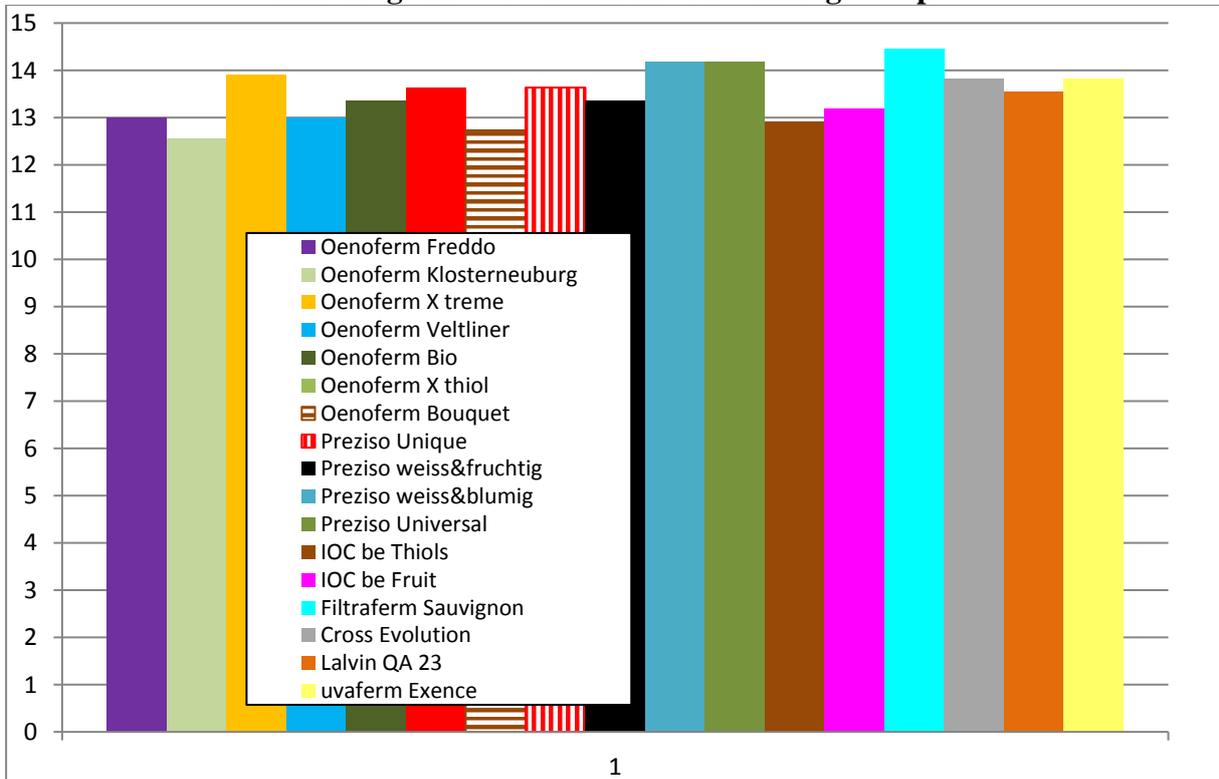
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



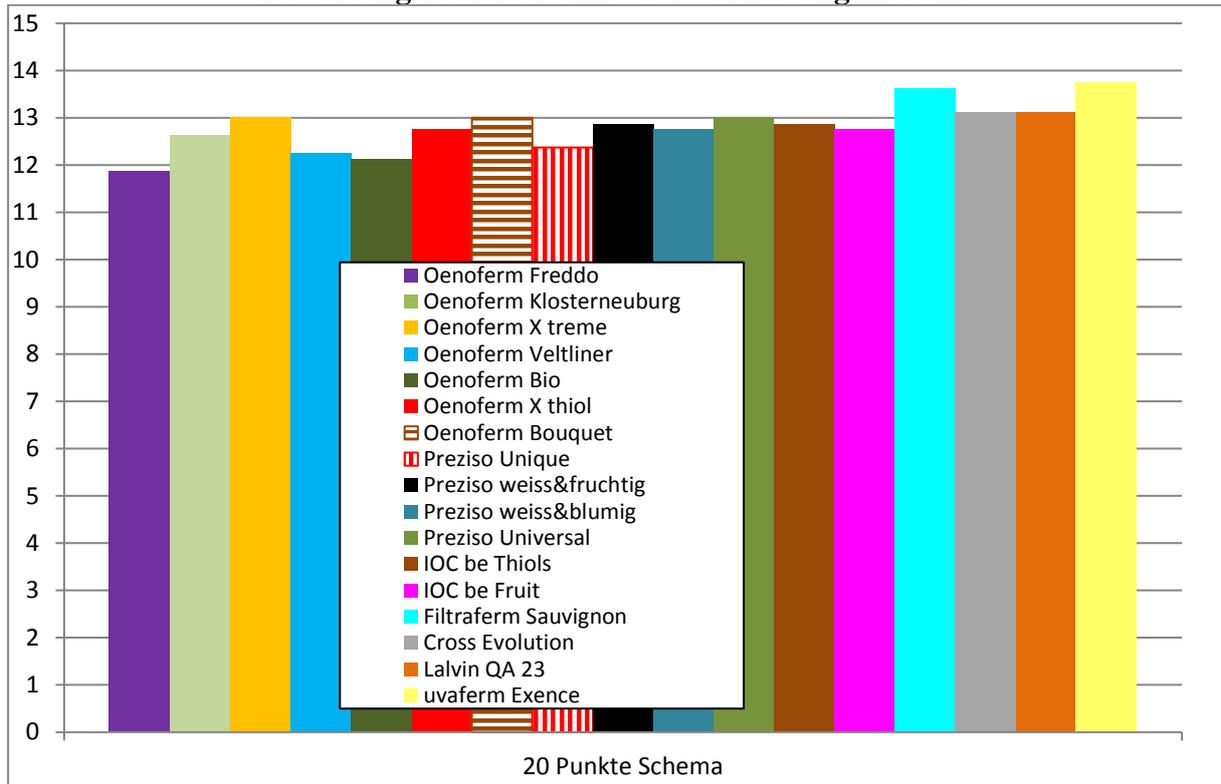
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2016

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 17,2° KMW – Pflanzjahr 1992
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 18,5° KMW – Pflanzjahr 1970**

Variante 2 – kräftig

Lesegradation

| | | |
|------------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg Magister alt | Pflanzjahr 1970 | |
| Lesedatum: 24.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert: 3,38 | Säure 6,1 g/l | 18,5° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|---|------------------------------------|------------------------------------|
| 4 g/hl GE auf Trauben | kein SO ₂ auf Trauben | In Maische CO ₂ dosiert |
| keine Maischestandzeit | Kein Maischeenzym | 70 g/hl CarboTec auf die Trauben |
| 40 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen | | 15 mg/l SO ₂ in Most |
| 10 ml/hl Preziso MS flüssig | 50 ml/hl Mostgelatine CF | 12 Std entschleimt |
| 30 g/hl CarboTec in den Most | 200 g/hl FermoBent zum mitvergären | |
| Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante | | Angereichert auf 19° KMW |
| Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFerm ultra | | |
| 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Litto Thiamol P in die Gärung | | |

| | Hefe | Gärtemperatur |
|-------------|-----------------------------|---------------------|
| Magister 1 | Oenoferm X treme | 15° C Gärtemperatur |
| Magister 2 | Oenoferm wild&pure | 20° C Gärtemperatur |
| Magister 3 | Oenoferm Tipico | 19° C Gärtemperatur |
| Magister 4 | Oenoferm Veltliner | 17° C Gärtemperatur |
| Magister 5 | Oenoferm Bio | 19° C Gärtemperatur |
| Magister 6 | Oenoferm X - thiol | 20° C Gärtemperatur |
| Magister 7 | Oenoferm Bouquet | 19° C Gärtemperatur |
| Magister 8 | Preziso Unique | 20° C Gärtemperatur |
| Magister 9 | Preziso weiss&fruchtig | 17° C Gärtemperatur |
| Magister 10 | Preziso weiss&blumig | 20° C Gärtemperatur |
| Magister 11 | IOC B 3000 | 18° C Gärtemperatur |
| Magister 12 | Filtraferm Grüner Veltliner | 18° C Gärtemperatur |
| Magister 13 | Filtraferm Tropic | 18° C Gärtemperatur |
| Magister 14 | Filtra Expression | 18° C Gärtemperatur |
| Magister 15 | Lalvin R2 | 18° C Gärtemperatur |

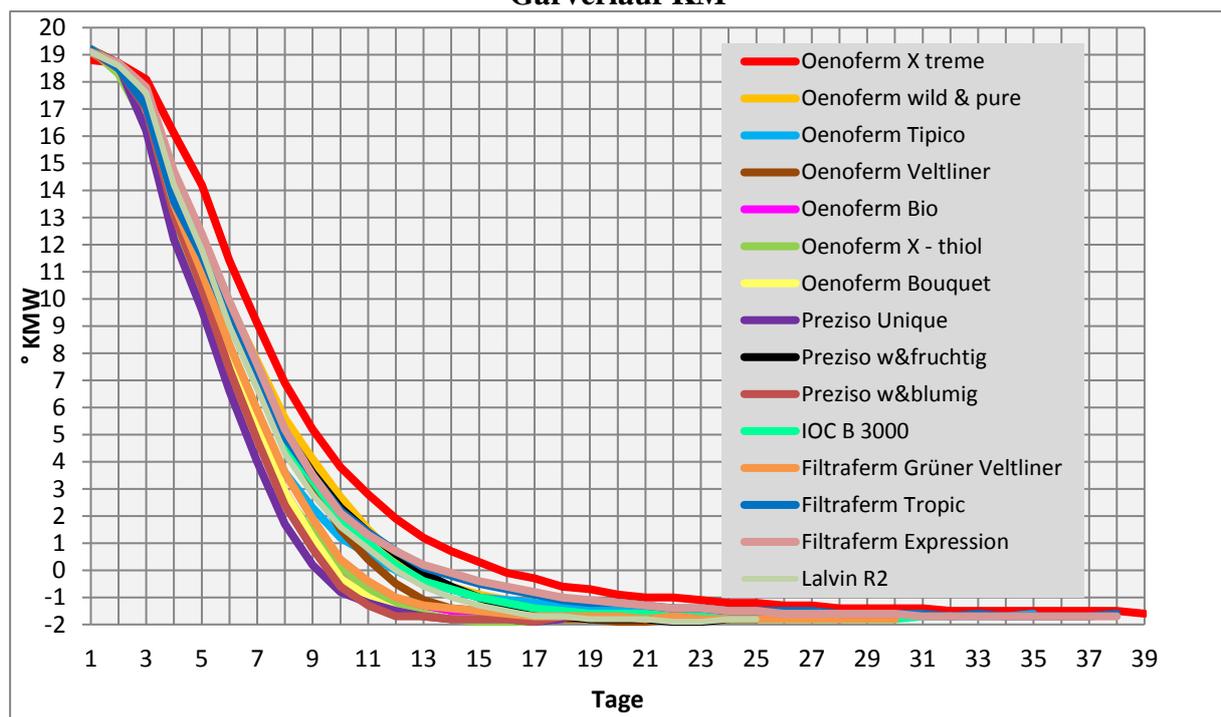
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
 Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen 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 April 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.
 Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
 Oenoferm Xtreme wurde auf 7,0 g/l entsäuert.

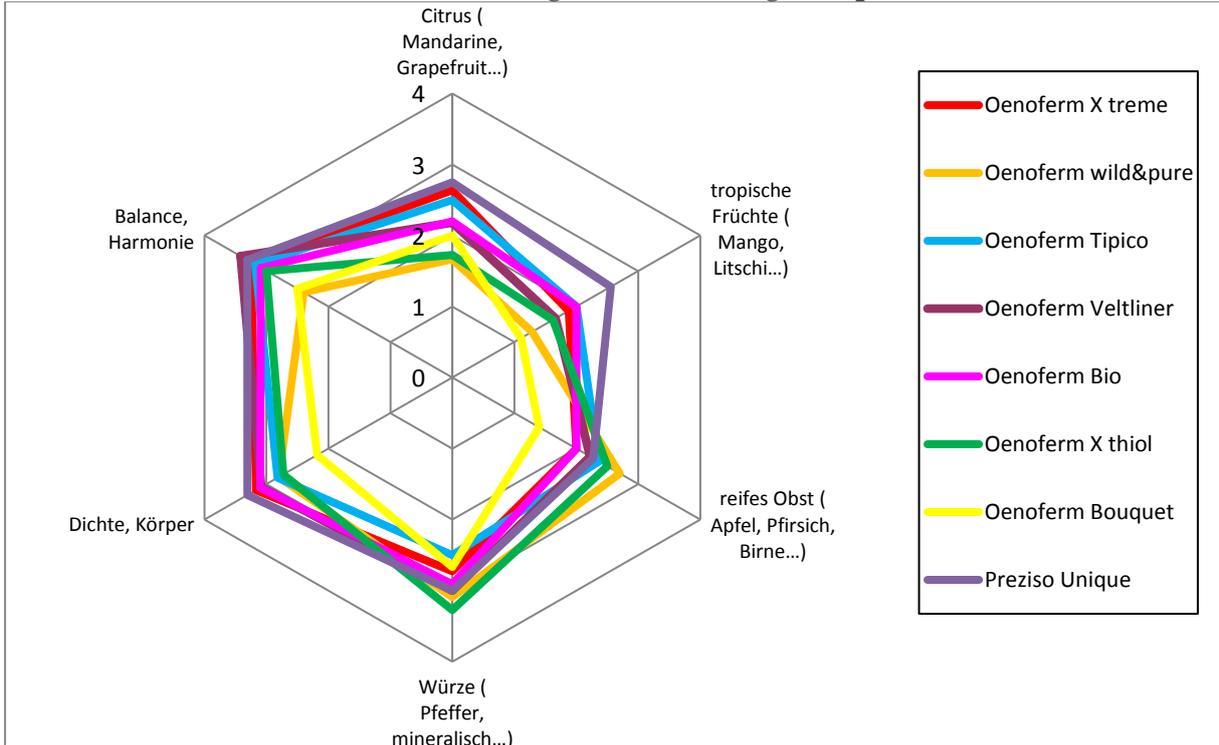
Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|-----------------------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Oenoferm Xtreme | 38 Tage | 13,2 % | 3,9 g/l | 7,2 g/l | 3,21 | 2,9 | 2,9 |
| Oenoferm wild&pure | 31 Tage | 13,2 % | 0,8 g/l | 6,9 g/l | 3,23 | 3,2 | 2,6 |
| Oenoferm Tipico | 35 Tage | 13,2 % | 2,6 g/l | 6,7 g/l | 3,24 | 2,9 | 2,6 |
| Oenoferm Veltliner | 22 Tage | 12,8 % | 0,3 g/l | 6,3 g/l | 3,29 | 2,8 | 2,3 |
| Oenoferm Bio | 30 Tage | 13,2 % | 0,1 g/l | 7,1 g/l | 3,24 | 3,1 | 2,7 |
| Oenoferm X - thiol | 18 Tage | 13,1 % | 0 g/l | 6,6 g/l | 3,23 | 2,8 | 2,5 |
| Oenoferm Bouquet | 18 Tage | 13,3 % | 0 g/l | 6,8 g/l | 3,21 | 2,8 | 2,6 |
| Preziso Unique | 18 Tage | 13,5 % | 0 g/l | 6,6 g/l | 3,24 | 2,9 | 2,5 |
| Preziso weiss&fruchtig | 25 Tage | 13,3 % | 0 g/l | 6,6 g/l | 3,23 | 2,8 | 2,7 |
| Preziso weiss&blumig | 18 Tage | 13,5 % | 0 g/l | 6,5 g/l | 3,27 | 2,7 | 2,5 |
| IOC B 3000 | 32 Tage | 13,2 % | 1,0 g/l | 6,6 g/l | 3,21 | 3,0 | 2,2 |
| Filtraferm Grüner Veltliner | 30 Tage | 13,2 % | 0,2 g/l | 6,5 g/l | 3,26 | 2,9 | 2,4 |
| Filtraferm Tropic | 38 Tage | 13,0 % | 1,9 g/l | 6,8 g/l | 3,23 | 3,0 | 2,5 |
| Filtra Expression | 38 Tage | 13,1% | 2,0 g/l | 6,6 g/l | 3,24 | 2,9 | 2,8 |
| Lalvin R2 | 25 Tage | 13,4% | 0 g/l | 6,5 g/l | 3,30 | 2,9 | 2,6 |

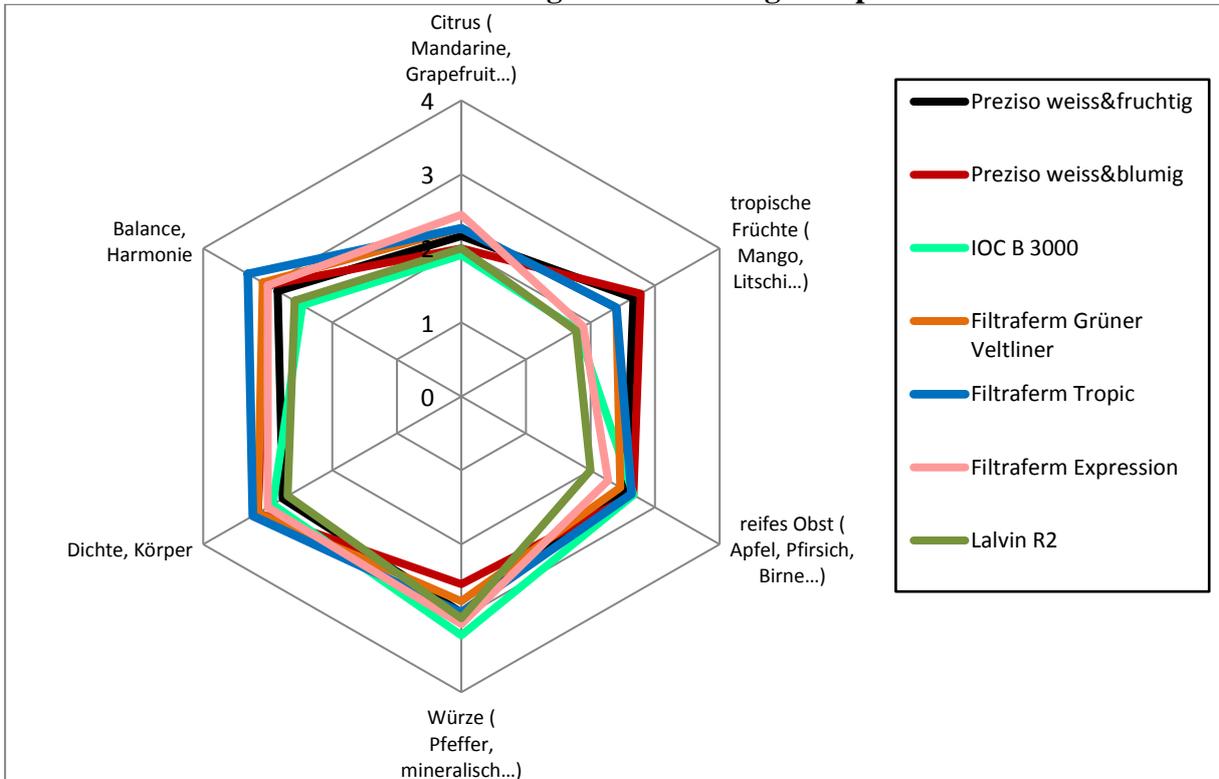
Gärverlauf KM



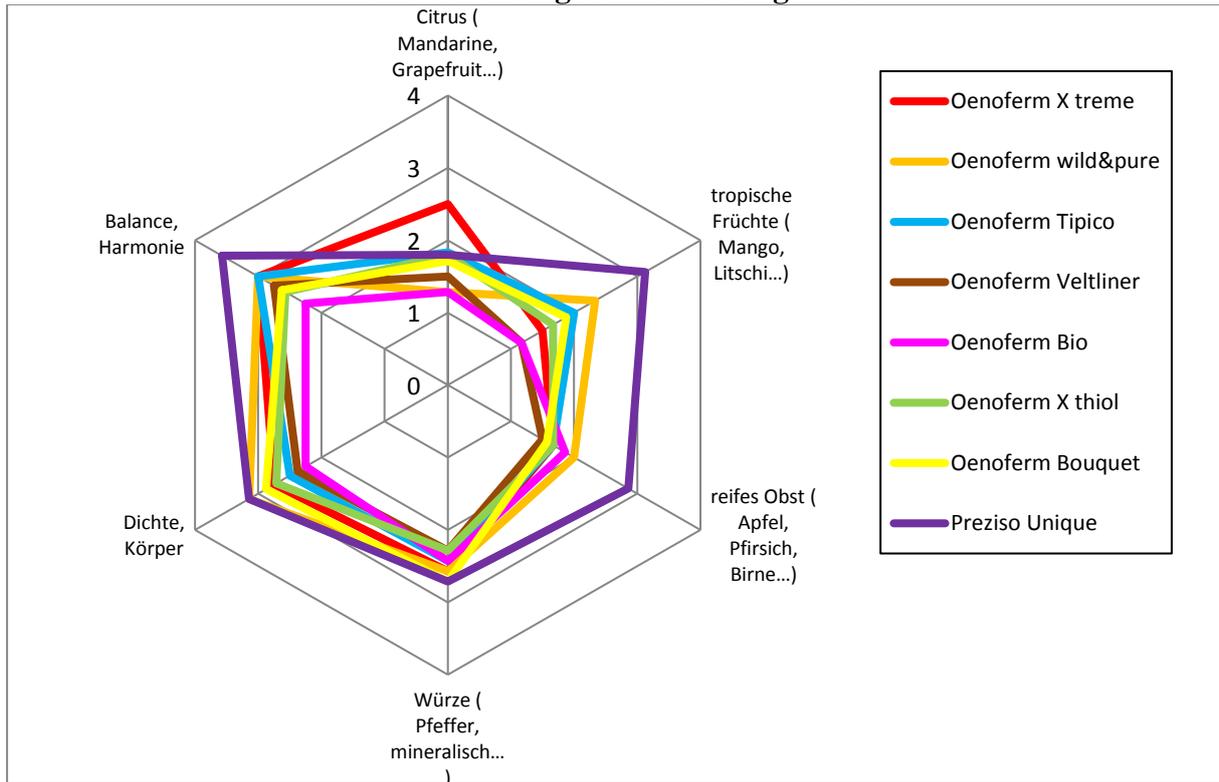
Aromabewertung bei Verkostung im April



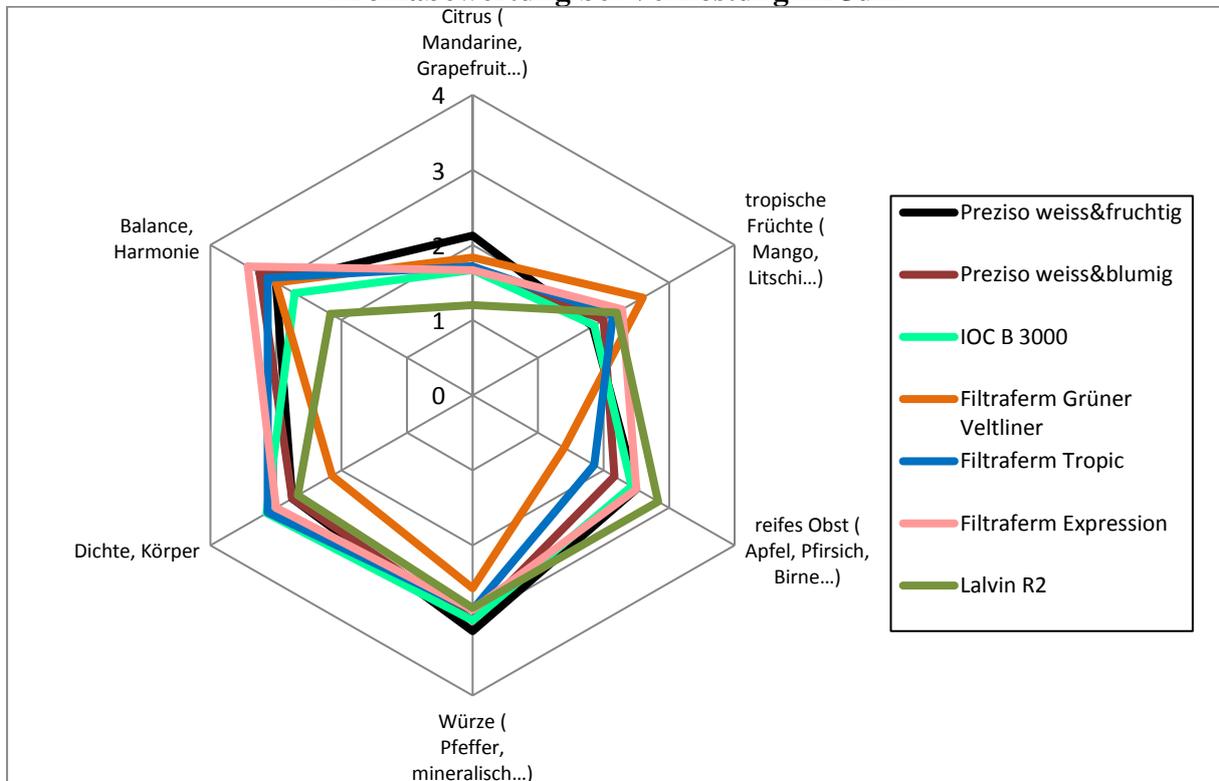
Aromabewertung bei Verkostung im April



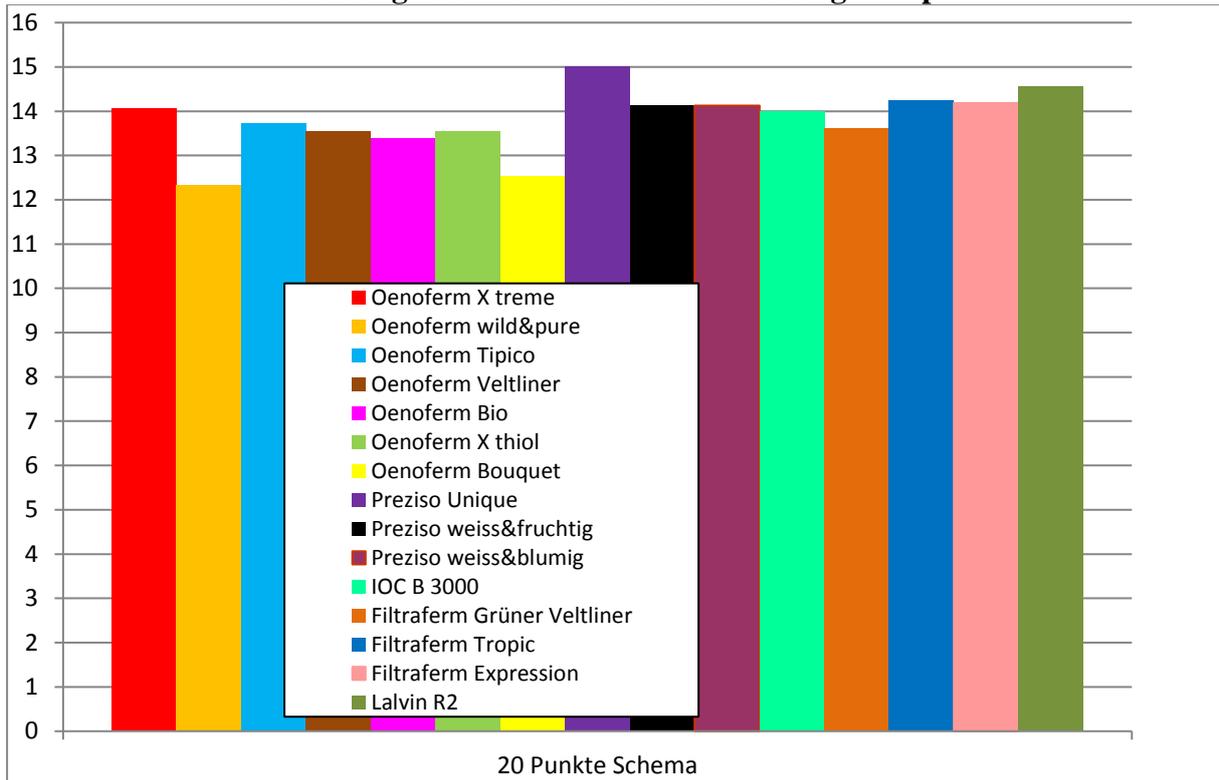
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



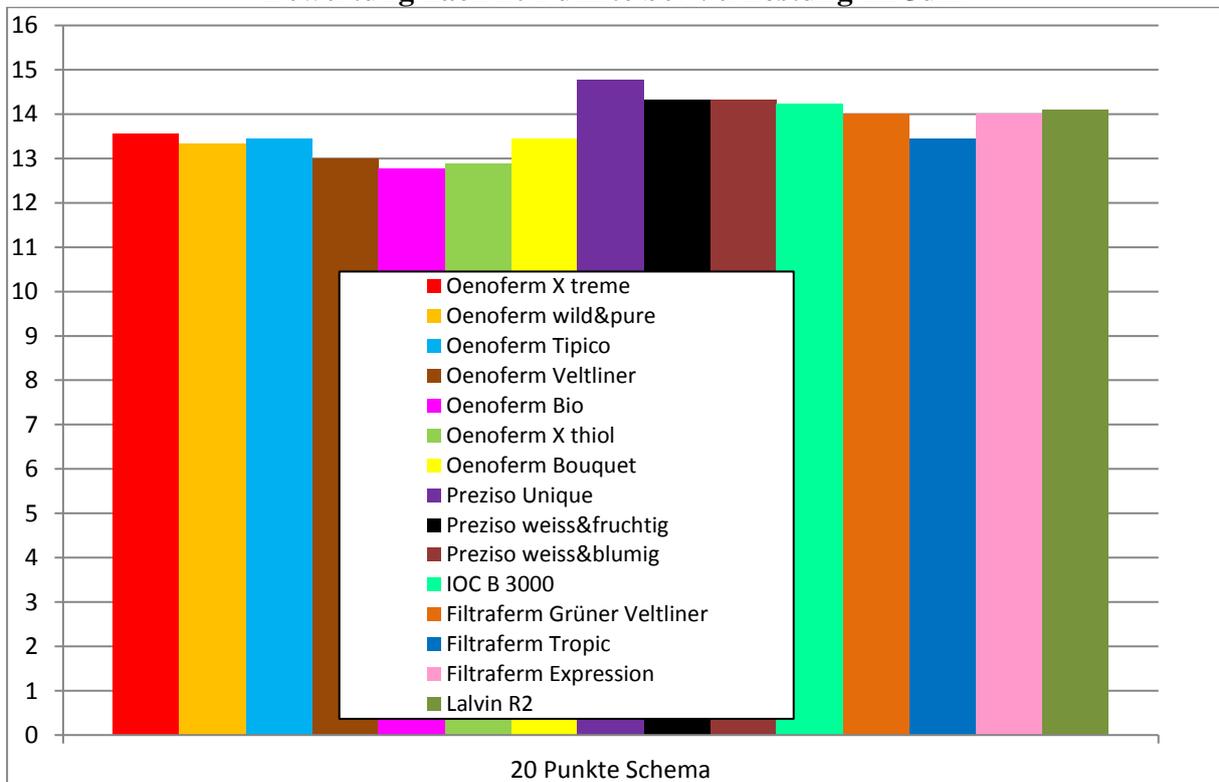
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Eiweissreduktion bei Grüner Veltliner Ernte 2016

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Behandlungsmittel zur Eiweissreduktion Unterschiedliche Bentonite zum Entschleimen oder Mitvergären.

Lesegradation

| | | |
|-------------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg Magister jung | Pflanzjahr 1990 | |
| Lesedatum: 05.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert: 3,30 | Säure 6,8 g/l | 17,6° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|--|----------------------------------|------------------------------------|
| 5 g/hl GE auf Trauben | kein SO ₂ auf Trauben | In Maische CO ₂ dosiert |
| keine Maischestandzeit | Kein Maischeenzym | |
| 15 mg/l SO ₂ in Most | 8 ml/hl Preziso MS flüssig | |
| 70 ml/hl Mostgelatine CF | 12 Std entschleimt | Keine Anreicherung |
| Vergoren mit Oenoferm Veltliner bei 17°C Gärtemperatur | | |
| 20 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe | | |
| 30 ml/hl LittoThiamol P am 3. Gärtag – 5. Gärtag und 6. Gärtag | | |

| | |
|------------|--|
| Variante 1 | Kontrolle – keine Eiweissbehandlung |
| Variante 2 | Versuchsbentonit A – zum Entschleimen |
| Variante 3 | Versuchsbentonit B – zum Mitvergären |
| Variante 4 | 200 g/hl FermoBent PoreTec – zum Mitvergären |
| Variante 5 | 200 g/hl Seporit PoreTec – zum Entschleimen |

Trubmenge nach Entschleimung

| | | |
|------------|--|-------------|
| Variante 1 | Kontrolle – keine Eiweissbehandlung | 18% Trub |
| Variante 2 | Versuchsbentonit A – zum Entschleimen | 12,57% Trub |
| Variante 3 | Versuchsbentonit B – zum Mitvergären | 18% Trub |
| Variante 4 | 200 g/hl FermoBent PoreTec – zum Mitvergären | 18,29% Trub |
| Variante 5 | 200 g/hl Seporit PoreTec – zum Entschleimen | 13,71% Trub |

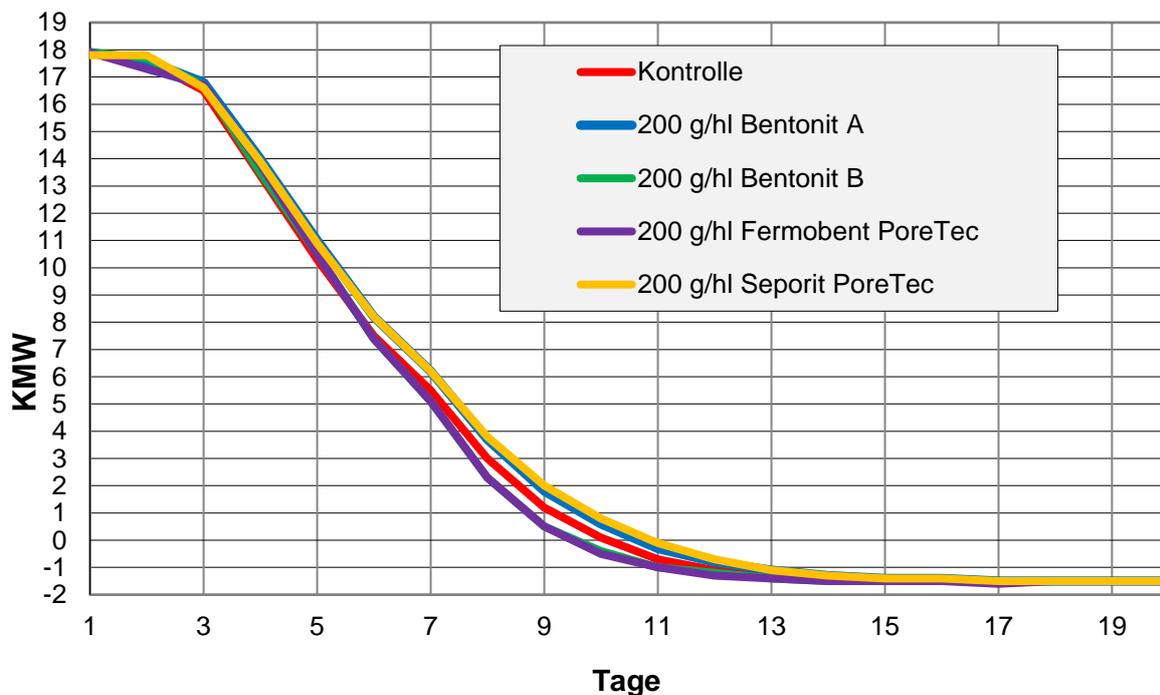
Durchführung

Variante 1, 3 und 5 wurden ohne Bentonitzugabe entschleimt – nur mit Mostgelatine CF.
Variante 2 und 5 wurden mit dem jeweiligem Mostbentonit und Mostgelatine CF entschleimt..
Bei Variante 1 (Kontrolle) wurde keine Eiweissbehandlung angewendet.
Vergoren im 35 l Glasballon.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April 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.
Alle Varianten wurden auf 7,0 g/l entsäuert.

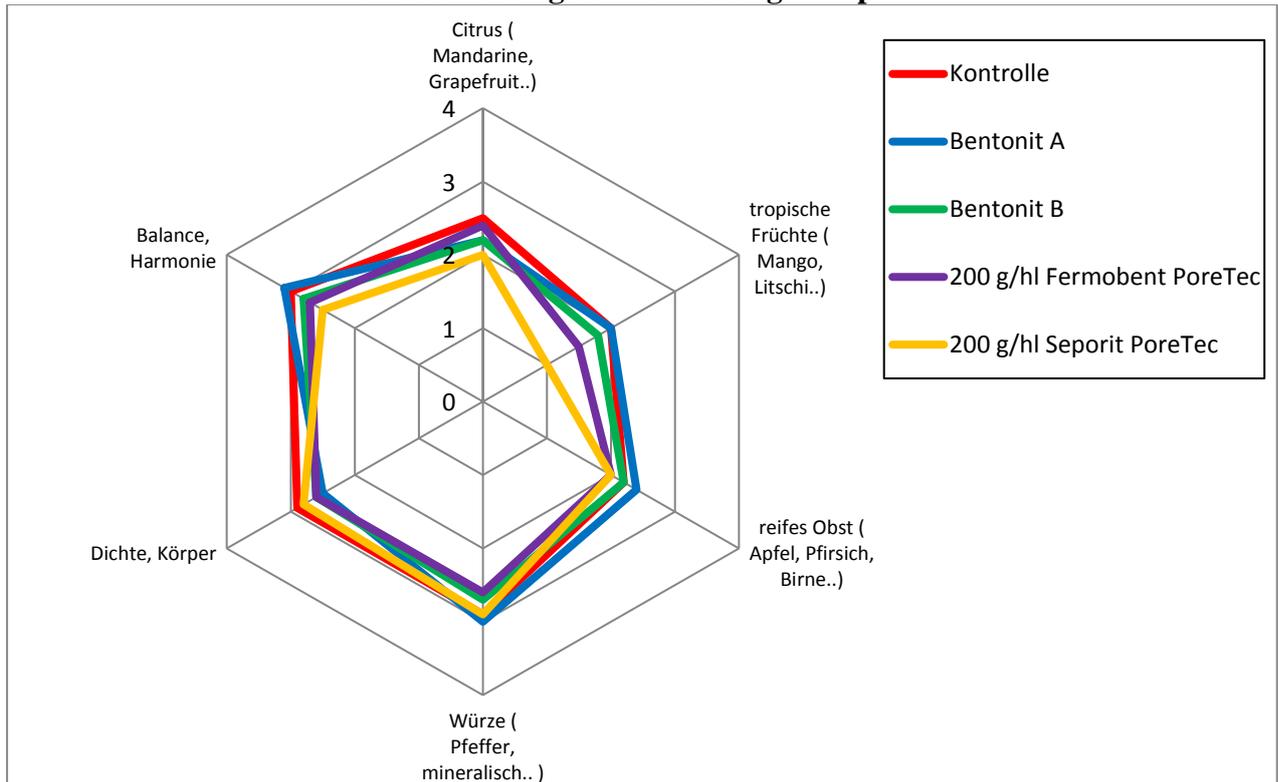
Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS | Bentonitbedarf |
|-------------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|----------------|
| Var 1 – Kontrolle | 20 Tage | 12,1 % | 0 g/l | 7,5 g/l | 3,26 | 3,1 | 2,8 | 125 g/hl |
| Variante 2 | 20 Tage | 12,2 % | 0 g/l | 7,1 g/l | 3,28 | 2,9 | 3,0 | 105 g/hl |
| Variante 3 | 18 Tage | 12,2 % | 0,3 g/l | 7,1 g/l | 3,27 | 2,8 | 2,8 | 0 g/hl |
| Variante 4 | 18 Tage | 12,2 % | 0 g/l | 7,1 g/l | 3,25 | 2,9 | 2,7 | 0 g/hl |
| Variante 5 | 20 Tage | 12,0 % | 0 g/l | 7,1 g/l | 3,25 | 2,9 | 2,7 | 80 g/hl |

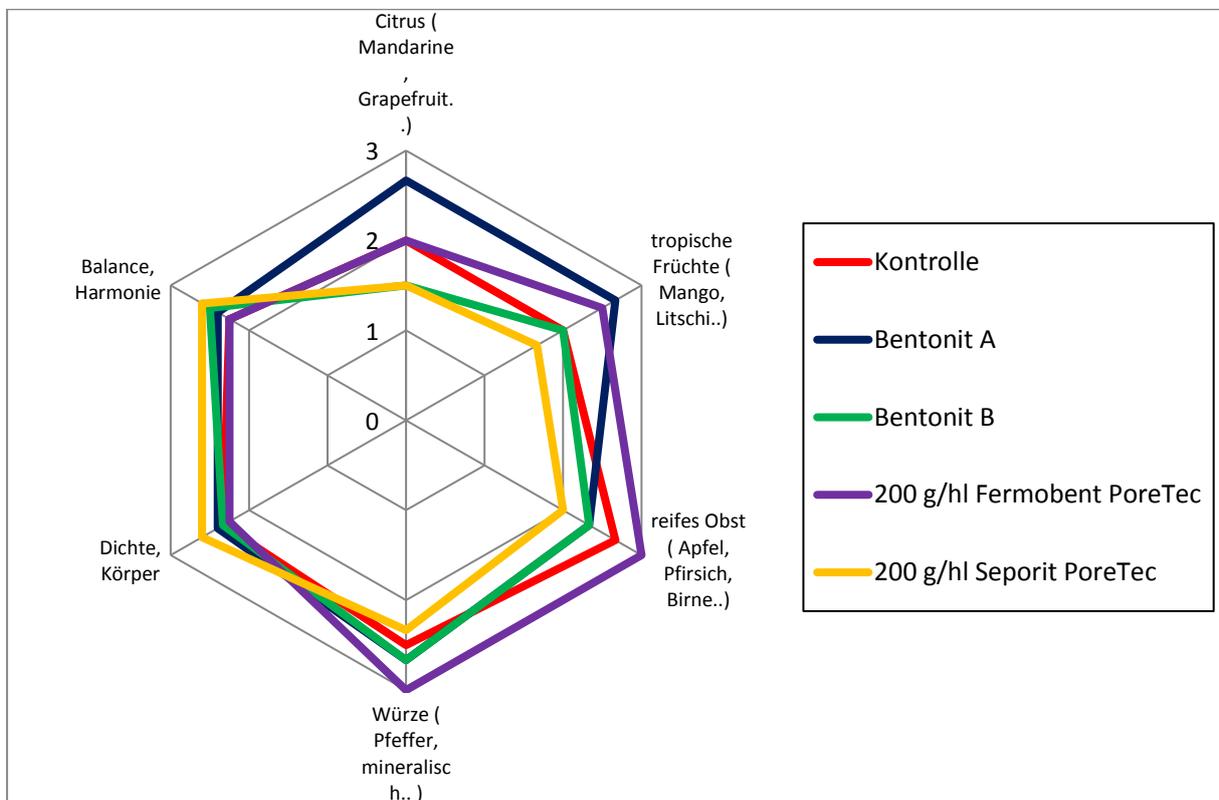
Gärverlauf KMW



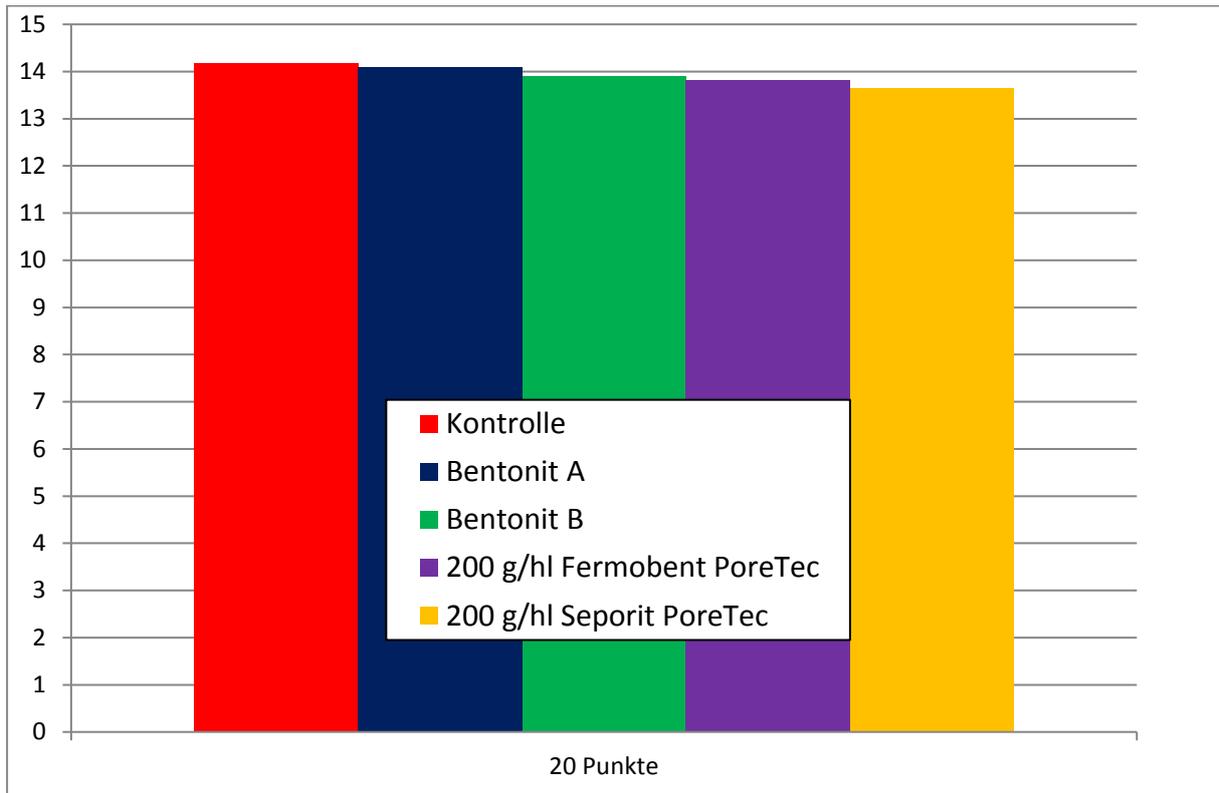
Aromabewertung bei Verkostung im April



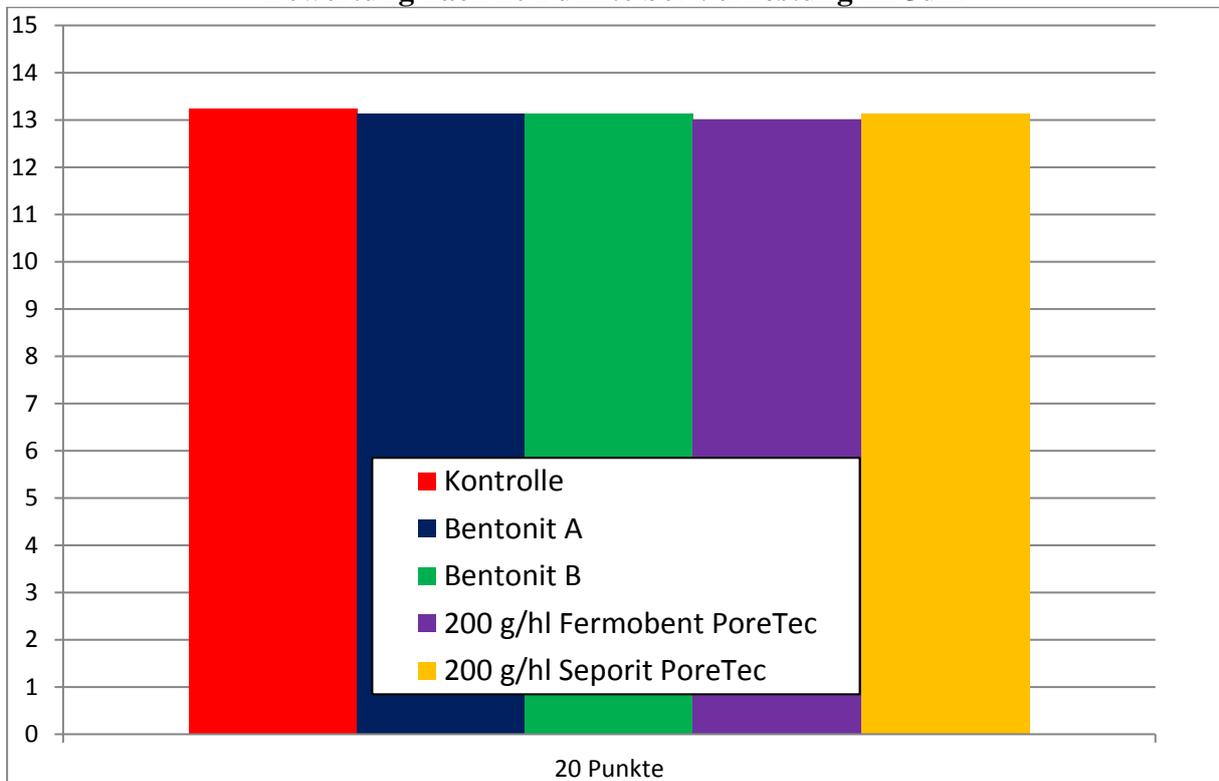
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Grüner Veltliner 2016 – Bewässerung und Düngung

Bearbeiter

| | |
|---|-----------------------|
| Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert | NÖ Landesweingut Retz |
|---|-----------------------|

Einfluss von Wassergabe und Blattdünger auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesedaten

| | | |
|-----------------------|--------------------------|--|
| Altenberg Kreuz | Pflanzjahr 2008 | |
| Lesedatum: 05.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |

| | |
|-------------------|--------------------------------------|
| Variante 1 | Keine Bewässerung – Magnesiumdüngung |
| Variante 2 | Keine Magnesiumdüngung - Bewässerung |
| Variante 3 | Magnesiumdüngung und Bewässerung |

| | |
|-------------------|--|
| Variante 1 | 3 x Blattdüngung mit 4 % Bittersalz |
| Variante 2 | Keine Bewässerung im Jahr 2016 |
| Variante 3 | 3 x Blattdüngung mit 4% Bittersalz Keine Bewässerung im Jahr 2016 |

Mostwerte

| | Variante 1 | Variante 2 | Variante 3 |
|-------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| Kg/Stock | 4,92 kg | 3,8 kg | 5,56 kg |
| Mostgewicht | 16,0° | 17,9° | 15,8° |
| Gesamtsäure | 6,7 g/l | 6,3 g/l | 6,6 g/l |
| pH Wert | 3,29 | 3,29 | 3,25 |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|--|--|--|
| Keine Maischestandzeit | | |
| 15mg/l SO ₂ in Most | 10 ml/hl Trenolin Super DF in den Most | |
| 70 ml/hl Mostgelatine CF | 12 Std entschleimt | |
| 200 g/hl FermoBent zum mitvergären | | |
| Vergoren mit Oenoferm Veltliner | 18° Celsius Gärtemperatur | |
| Variante 1 + 3 wurden auf 18° KMW angereichert | | |

Durchführung

Bei diesem Versuch wurde eine Tröpfchenberegnung verwendet die in ca 60 cm Höhe befestigt ist. Die Wasserversorgung erfolgt über die Wassergenossenschaft Retz – Retzbach welche auch die Bewässerungszeitpunkte vorgibt. Im Jahr 2016 wurde keine Bewässerung durchgeführt, die Versuchsanordnung wurde aber beibehalten um die Langzeitwirkung der Bewässerung zu ermitteln.

Die Mg-Blattdüngergaben wurden mit den Pflanzenschutzmaßnahmen ausgebracht. Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt. 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 April und im Juni wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

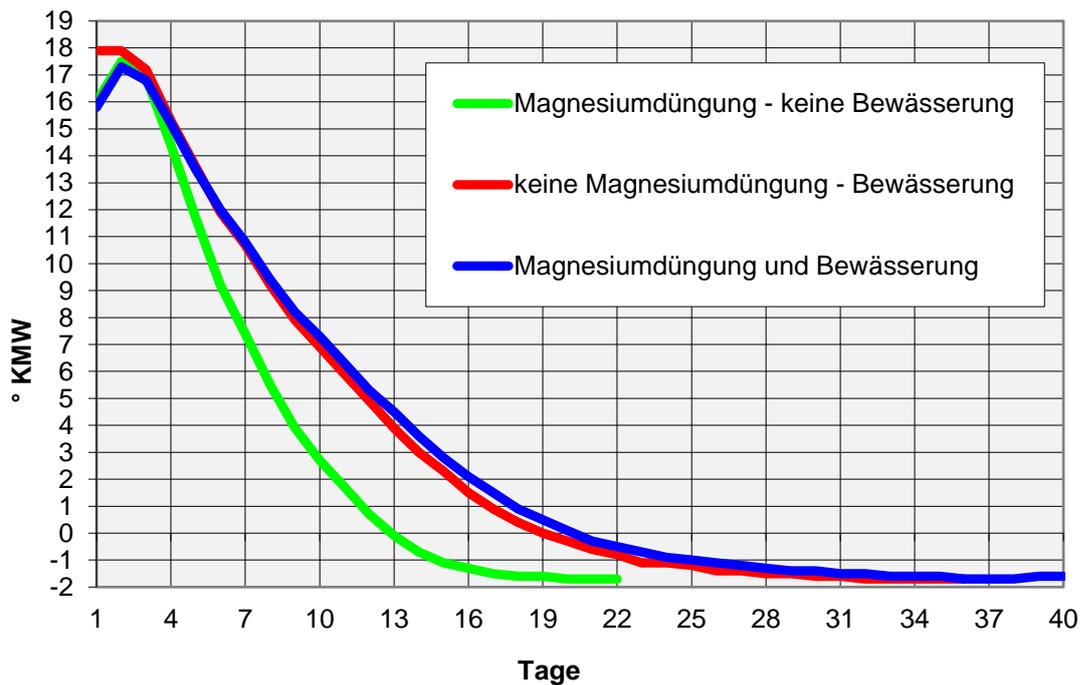
Bemerkungen

Da es sich um eine junge Anlage handelt waren besonders in der nichtbewässerten Variante teilweise Trockenschäden bemerkbar, insbesondere die Beeren waren schon dunkel gefärbt und eingeschrumpft. An den Blättern der Variante ohne Mg-Behandlung waren Mangelsymptome deutlich erkennbar.

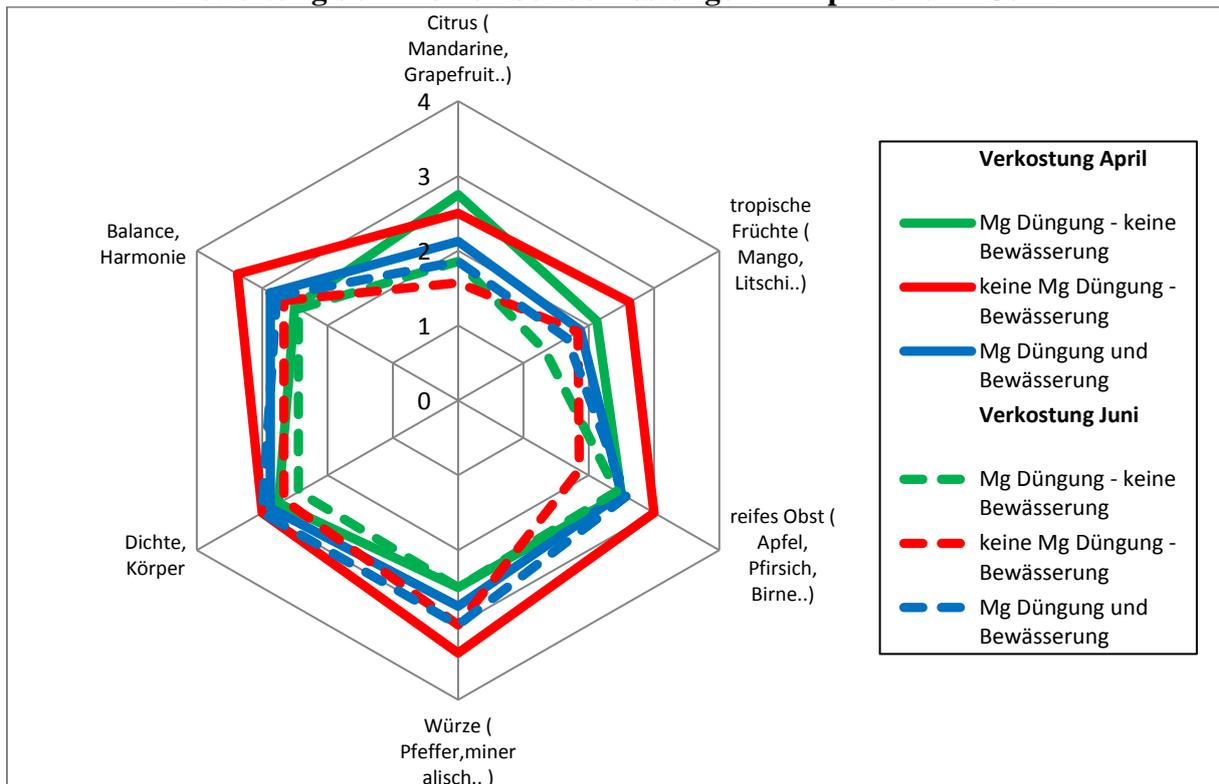
Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Variante 1 | 22 Tage | 12,3 % | 0 g/l | 6,9 g/l | 3,18 | 3,7 | 2,3 |
| Variante 2 | 36 Tage | 12,7 % | 1,7 g/l | 6,9 g/l | 3,26 | 3,0 | 2,6 |
| Variante 3 | 40 Tage | 12,3 % | 1,0 g/l | 6,9 g/l | 3,17 | 3,7 | 2,1 |

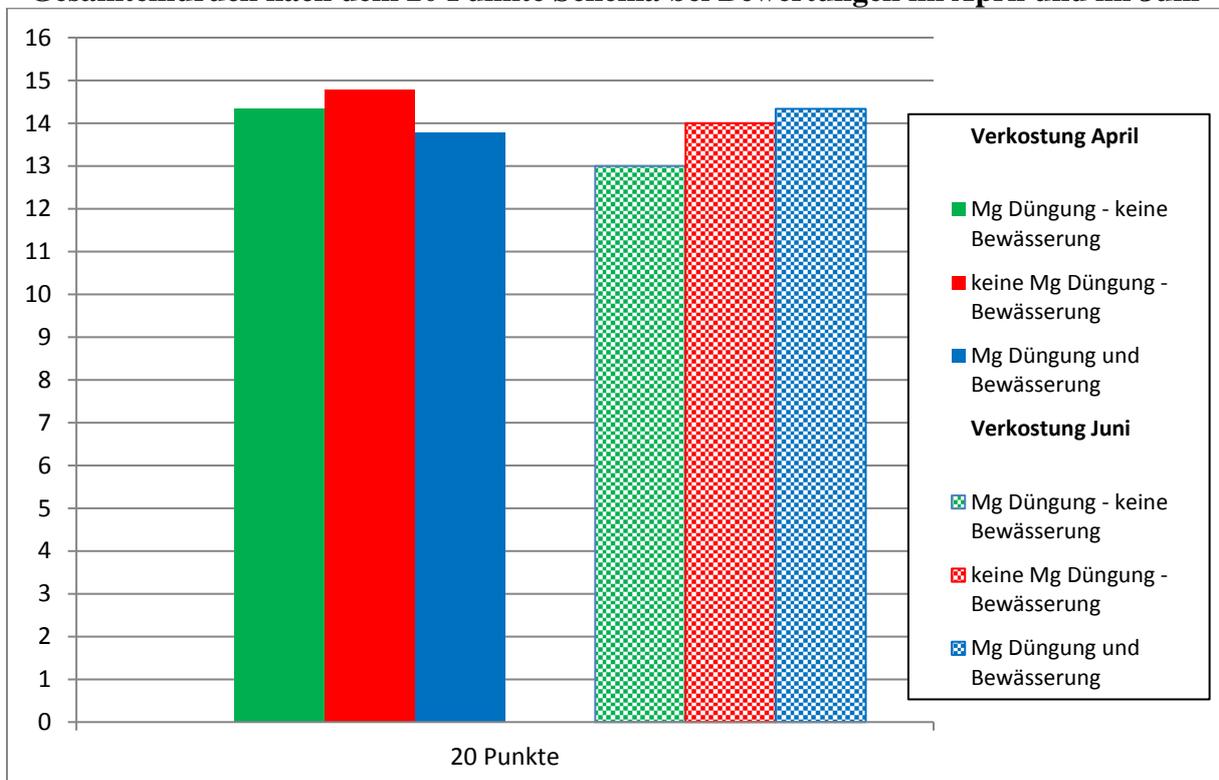
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach dem 20 Punkte Schema bei Bewertungen im April und im Juni



Grüner Veltliner 2016 – Verschiedene Düngungsmaßnahmen

Bearbeiter

| | |
|---|-----------------------|
| Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert | NÖ Landesweingut Retz |
|---|-----------------------|

Einfluss von verschiedenen Düngerformulierungen auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesedaten

| | | |
|-----------------------|--------------------------|--|
| Gollitsch | Pflanzjahr 1992 | |
| Lesedatum: 10.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |

| | |
|-------------------|---------------------------|
| Variante 1 | Kontrolle – keine Düngung |
| Variante 2 | BioAdusol granuliert |
| Variante 3 | BioAdusol flüssig |

| | |
|-------------------|--------------------------------|
| Variante 1 | Keine Düngung |
| Variante 2 | Düngung ca 2 Wochen nach Blüte |
| Variante 3 | Düngung ca 2 Wochen nach Blüte |

Mostwerte

| | Variante 1 | Variante 2 | Variante 3 |
|-------------|------------|------------|------------|
| Kg/Stock | 4,44 kg | 4,97 kg | 5,63 kg |
| Mostgewicht | 16,9° | 17,1° | 17,1° |
| Gesamtsäure | 8,3 g/l | 8,2 g/l | 8,2 g/l |
| pH Wert | 3,24 | 3,29 | 3,33 |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|--|--|---------------------------|
| Keine Maischestandzeit | | |
| 15mg/l SO ₂ in Most | 6 ml/hl Preziso MS flüssig in den Most | |
| 60 ml/hl Mostgelatine CF | 12 Std entschleimt | |
| 200 g/hl FermoBent zum mitvergären | | |
| Vergoren mit Oenoferm Bio | | 19° Celsius Gärtemperatur |
| Alle Varianten wurden auf 18° KMW angereichert | | |

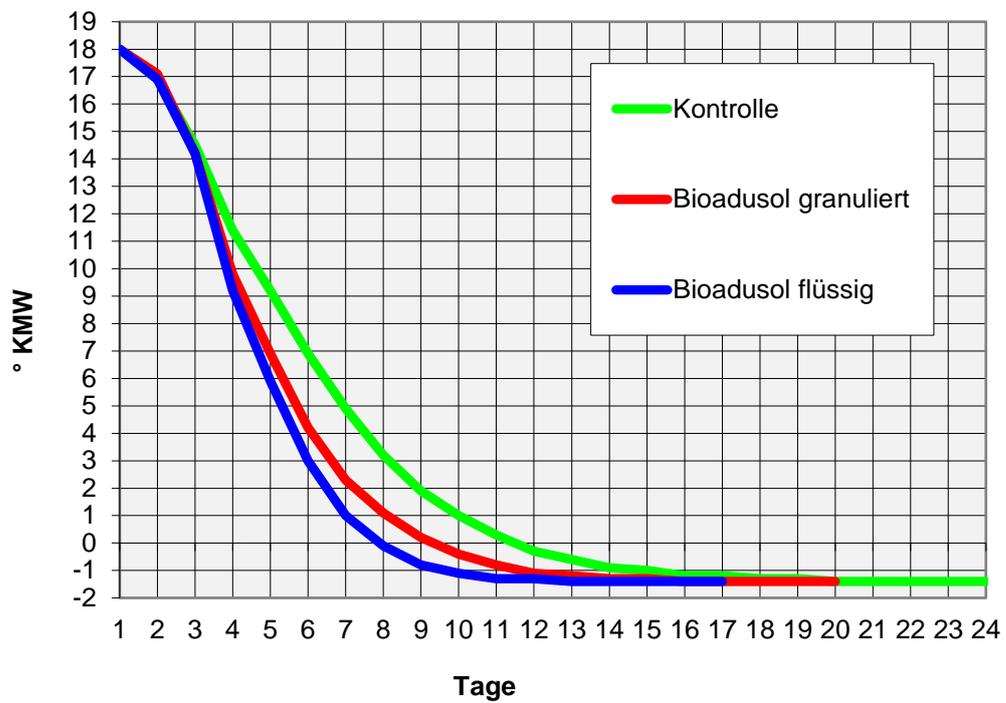
Durchführung

Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt. 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 April und im Juni wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach der Rangziffer beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,0 g/l entsäuert.

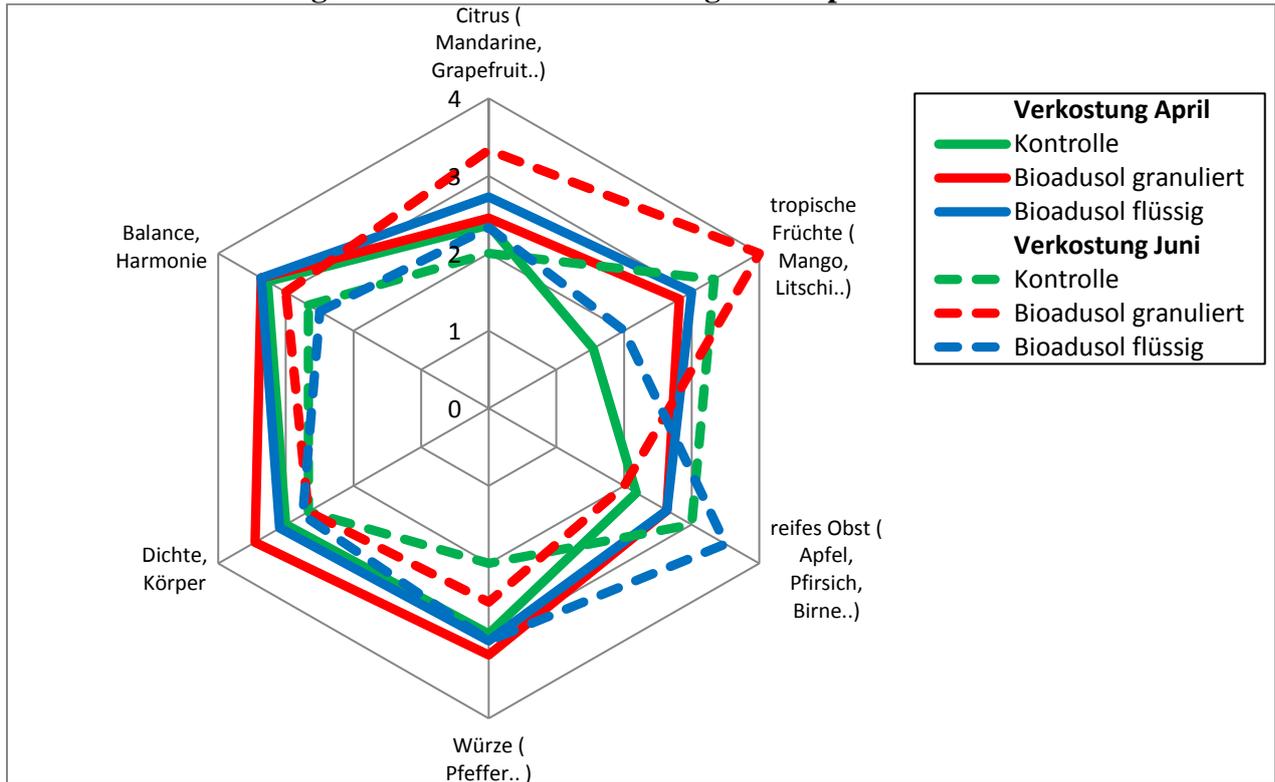
Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|------------|----------|---------|--------|---------|---------|-----|-----|
| Variante 1 | 24 Tage | 12,2 % | 0 g/l | 8,8 g/l | 3,06 | 4,5 | 3,1 |
| Variante 2 | 20 Tage | 12,2 % | 0 g/l | 8,4 g/l | 3,11 | 4,1 | 3,4 |
| Variante 3 | 17 Tage | 12,0 % | 0 g/l | 8,3 g/l | 3,15 | 4,0 | 3,6 |

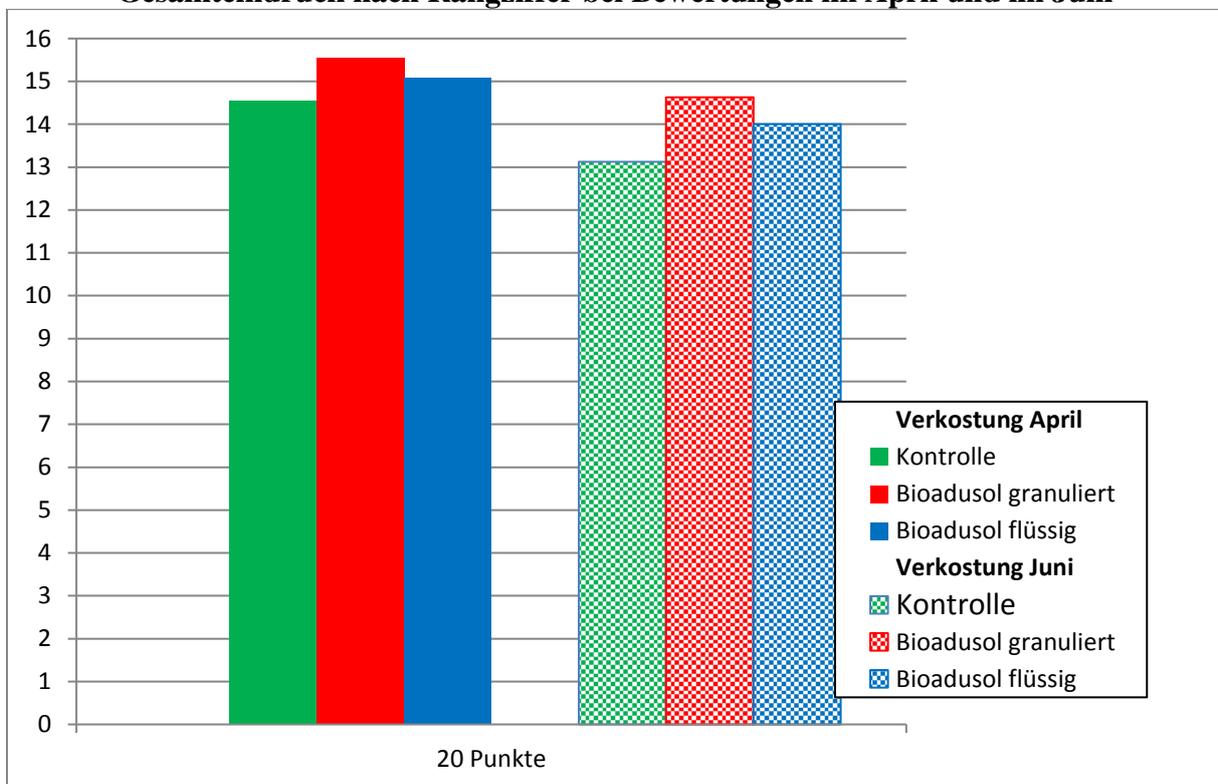
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im April und im Juni



Eiweissreduktion bei Grüner Veltliner Ernte 2016

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Dosagen zur Eiweissreduktion bei einem Produkt zum mitvergären.

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Gollitsch | Pflanzjahr 1992 | |
| Lesedatum: 11.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert: 3,38 | Säure 7,0 g/l | 17,5° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|--|----------------------------------|------------------------------------|
| 5 g/hl GE auf Trauben | kein SO ₂ auf Trauben | In Maische CO ₂ dosiert |
| keine Maischestandzeit | Kein Maischeenzym | |
| 15 mg/l SO ₂ in Most | 8 ml/hl Trenolin FastFlow | |
| 120 ml/hl Mostgelatine CF | 12 Std entschleimt | Keine Anreicherung |
| Vergoren mit Oenoferm Veltliner bei 17°C Gärtemperatur | | |
| 20 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe | | |
| 4 Teilgaben mit je 30 ml/hl LittoThiamol P | | |

| | |
|------------|--------------------|
| Variante 1 | 100 g/hl Fermobent |
| Variante 2 | 200 g/hl Fermobent |
| Variante 3 | 300 g/hl Fermobent |
| Variante 4 | Kontrolle 1 |
| Variante 5 | Kontrolle 2 |

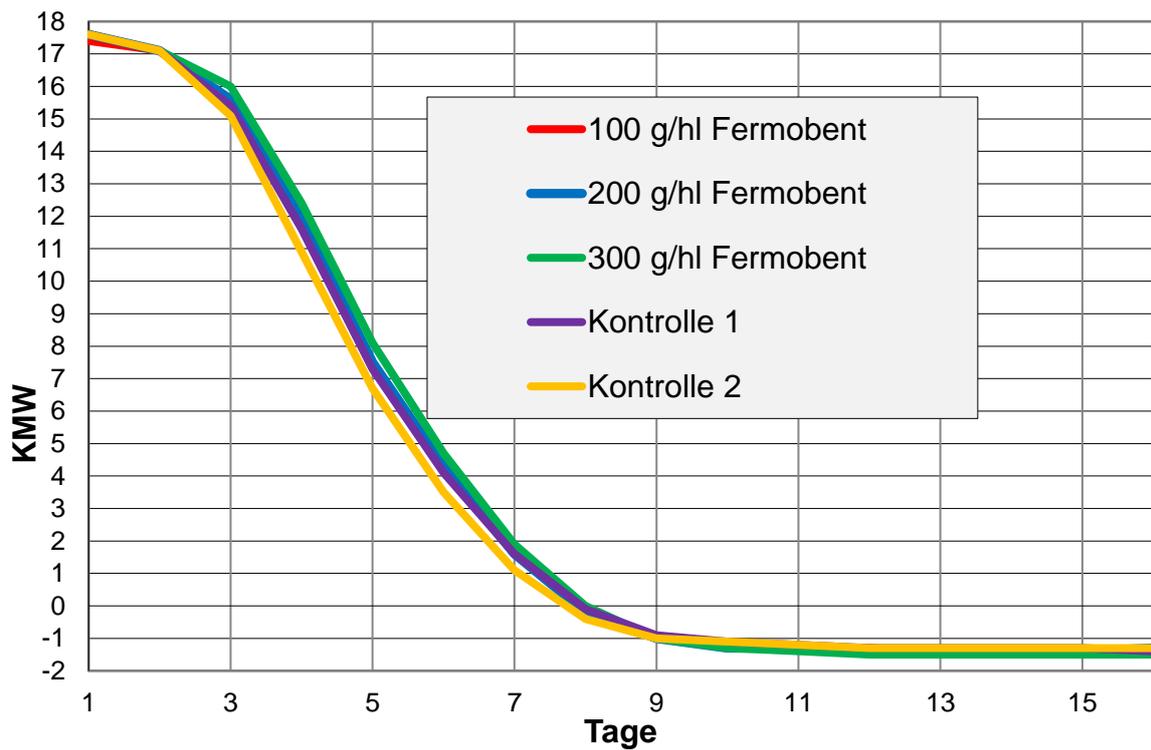
Durchführung

Alle Varianten wurden ohne Bentonitzugabe entschleimt – nur mit Mostgelatine CF. Bei Variante 4 und 5 (Kontrolle 1 + 2) wurde keine Eiweissbehandlung durchgeführt.
 Vergoren im 35 l Glasballon.
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
 KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
 Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April 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.
 Alle Varianten wurden auf 6,8 g/l entsäuert.

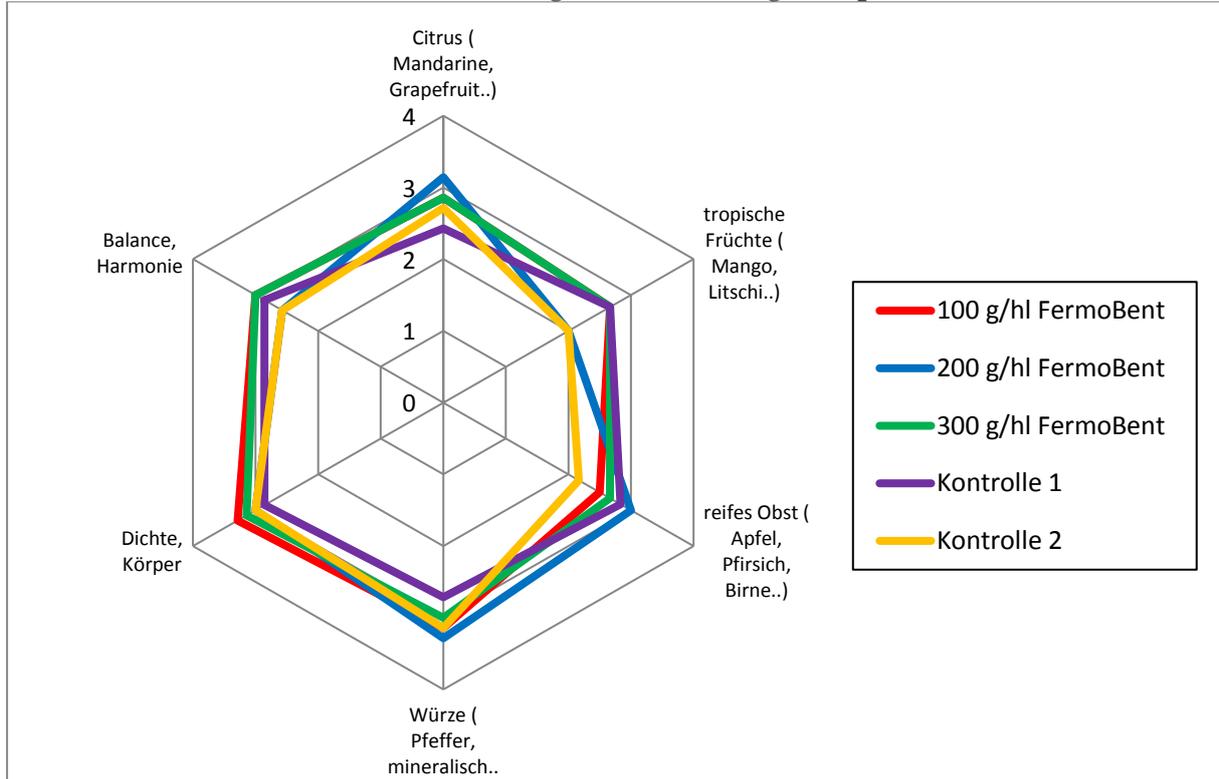
Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS | Bentonitbedarf |
|------------|----------|---------|--------|---------|---------|-----|-----|----------------|
| Variante 1 | 16 Tage | 11,7 % | 0 g/l | 7,3 g/l | 3,24 | 3,5 | 2,7 | 150 g/hl |
| Variante 2 | 16 Tage | 11,9 % | 0 g/l | 7,1 g/l | 3,24 | 3,4 | 2,8 | 95 g/hl |
| Variante 3 | 16 Tage | 11,8 % | 0 g/l | 7,2 g/l | 3,26 | 3,5 | 2,8 | 45 g/hl |
| Variante 4 | 16 Tage | 11,8 % | 0 g/l | 7,4 g/l | 3,27 | 3,5 | 3,0 | 185 g/hl |
| Variante 5 | 16 Tage | 11,8 % | 0 g/l | 7,4 g/l | 3,26 | 3,6 | 3,1 | 185 g/hl |

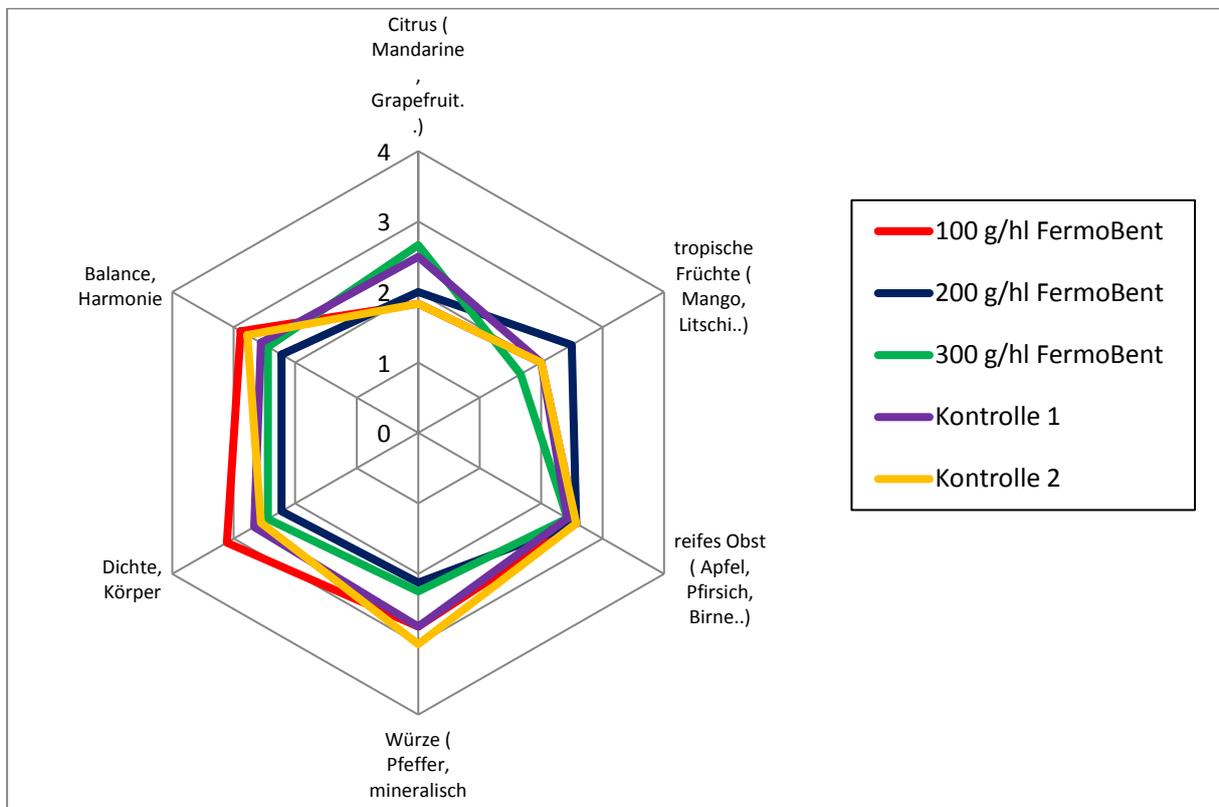
Gärverlauf KMW



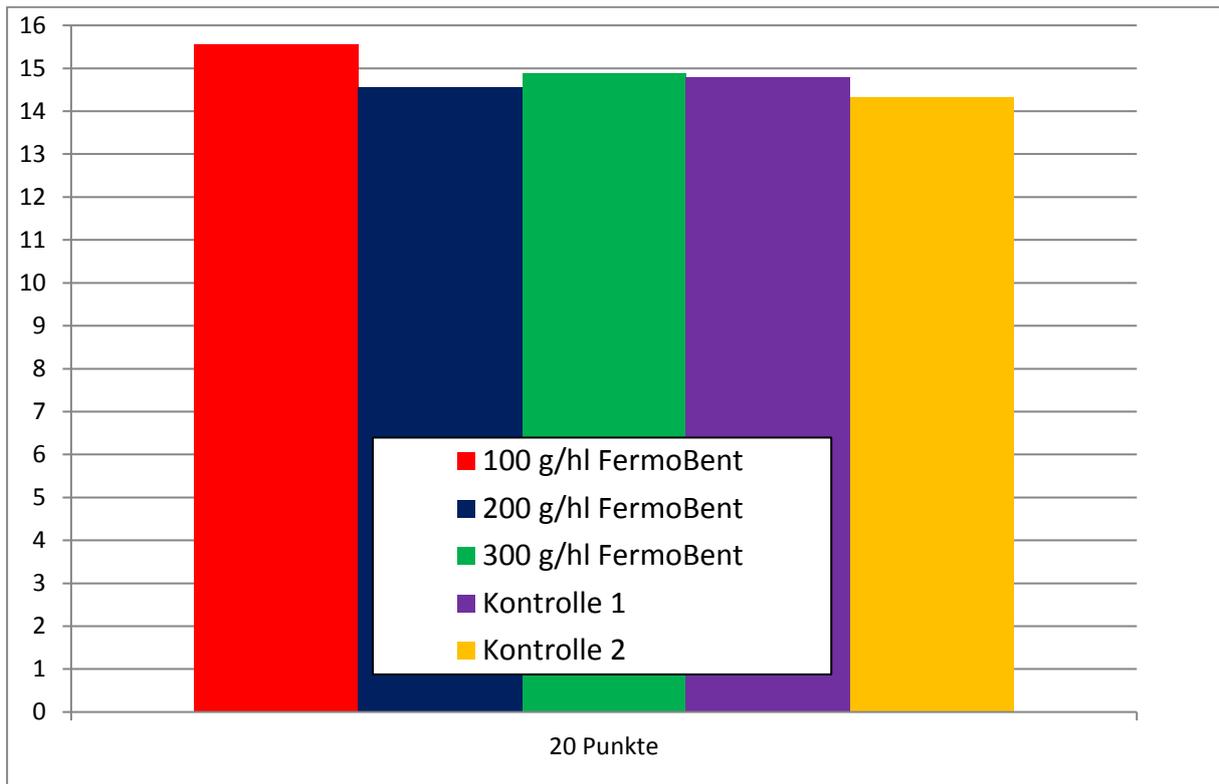
Aromabewertung bei Verkostung im April



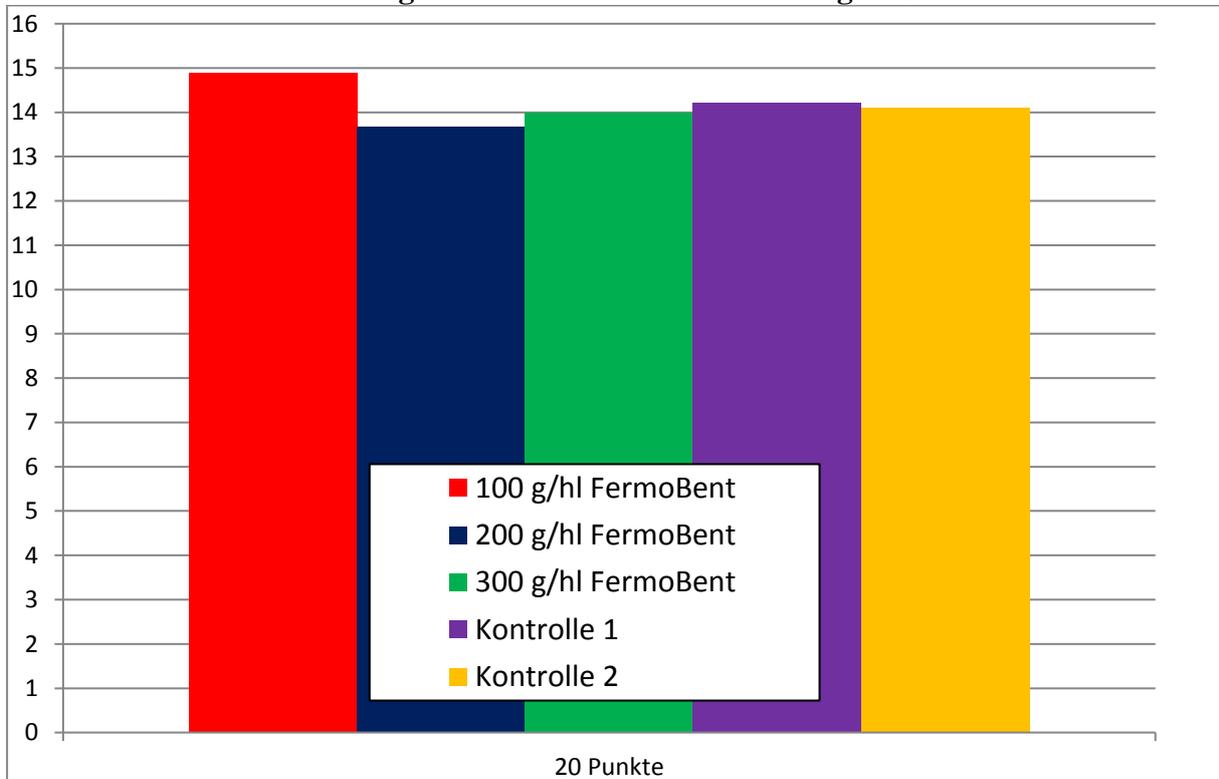
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Verschiedene Vegane und Biologische Mostbehandlungsvarianten bei Grüner Veltliner 2016

Bearbeiter

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

Einsatz von verschiedenen Biologischen und Veganen Mostbehandlungsmitteln

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg Kreuz | Pflanzjahr 1992 | |
| Lesedatum: 03.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert 3,38 | Säure 7,4 g/l | 17,2° KMW |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|------------------------------|------------------------------------|------------------------|
| 5 g/hl Granucol GE | In Maische CO ₂ dosiert | keine Maischestandzeit |
| 10 ml/hl TrenolinFast FlowDF | 15 mg/l SO ₂ in Most | 14 Std entschleimt |
| Hefe: Oenoferm Bio | Gärtemperatur 19° Celsius | |

| | |
|------------|--|
| Variante 1 | 200 g/hl Seporit PoreTec + Kontrolle – nur Bentonit |
| Variante 2 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 100 ml/hl FloraClair Liquid |
| Variante 3 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 10 g/hl FloraClair |
| Variante 4 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 30 g/hl FloraClair Adsorb |
| Variante 5 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 40 g/hl IOC Inofine V |
| Variante 6 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 10 g/hl Versuchsprodukt D |
| Variante 7 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 30 g/hl Versuchsprodukt C |
| Variante 8 | 100 g/hl CarboTec GE + 30 g/hl FloraClair Sense |
| Variante 9 | 200 g/hl CarboTec GE + 30 g/hl FloraClair Sense |

Trubmessung nach 14 Std Entschleimung

| | | |
|------------|--------------|--------------------------|
| Variante 1 | 14,60 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 2 | 14,28 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 3 | 14,86 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 4 | 14,86 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 5 | 15,14 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 6 | 14,28 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 7 | 14,00 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 8 | 13,10 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 9 | 14,86 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |

Durchführung

Je 35 kg Most pro Variante – entschleimt im Glasballon. 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 April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema (Der Beste = 20 Punkte) beurteilt wurde. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.

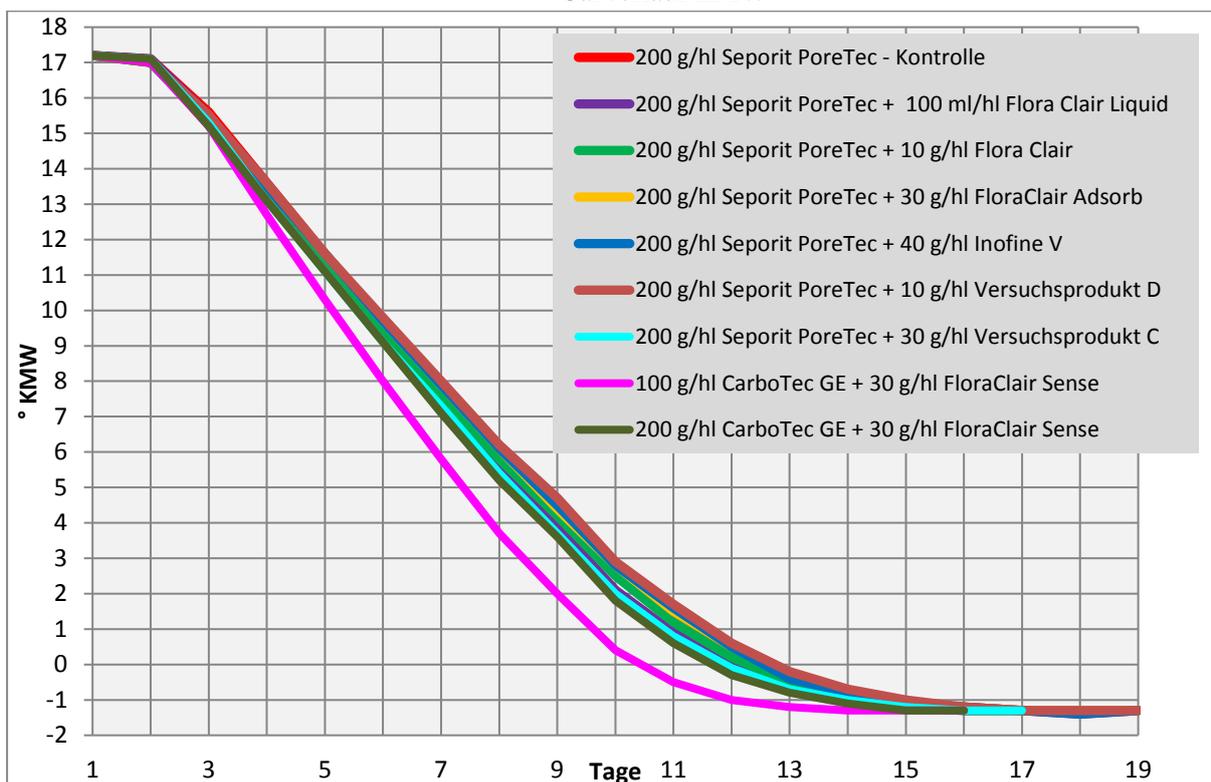
Ergebnis

Varianten 1 – 7 wurden mit 200 g/hl Seporit PoreTec (Mostbentonit) und mit dem jeweiligen Mostbehandlungsmittel entschleimt.
 Die Varianten 8 und 9 wurden mit CarboTec GE und FloraClair Sense entschleimt.
 Flora Clair Liquid, Flora Clair, Flora Clair Sense und Inofine V sind vegane Behandlungsmittel auf Basis von Pflanzenproteinen.
 Versuchsprodukte C und D sind noch in der Erprobung. Als Kontrolle wurde eine Variante nur mit SeporitPore Tec durchgeführt.
 Alle Varianten wurden auf 6,8 g/l entsäuert.

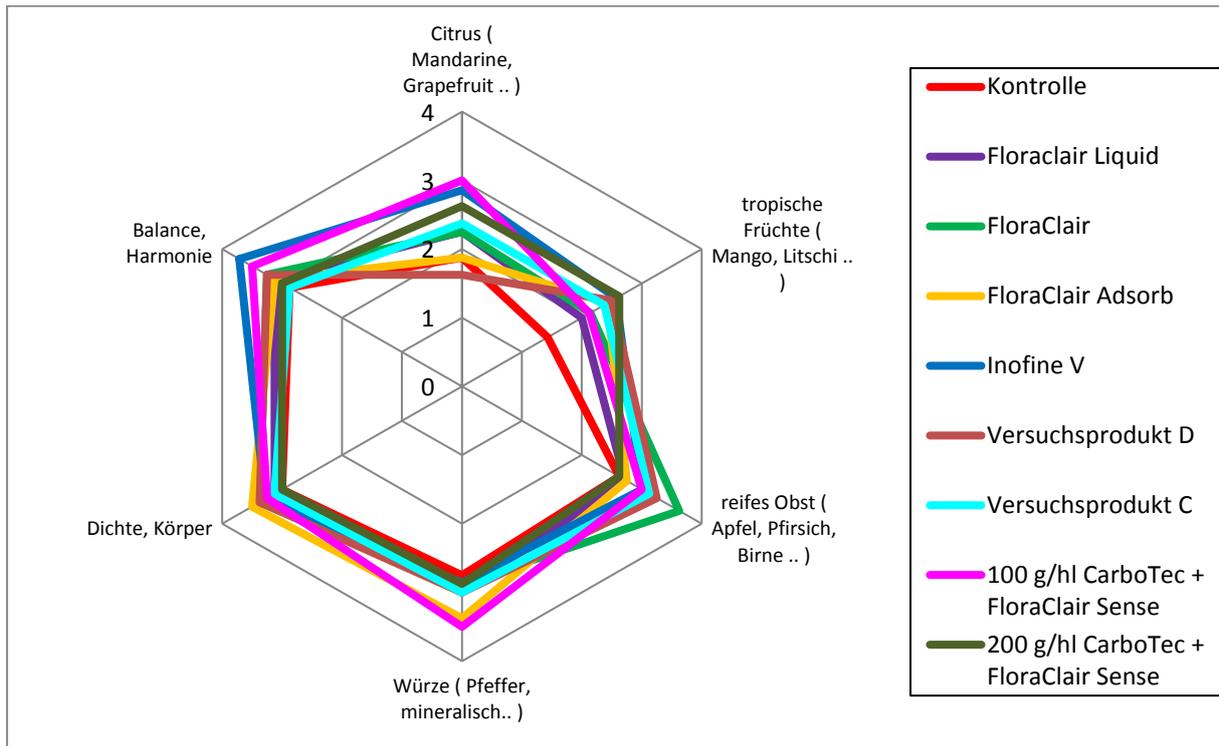
Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS | Bentonitbed |
|------------|----------|---------|--------|---------|---------|-----|-----|-------------|
| Variante 1 | 19 Tage | 11,7 % | 0 g/l | 8,1 g/l | 3,27 | 3,3 | 3,3 | 50 g/hl |
| Variante 2 | 17 Tage | 11,7 % | 0 g/l | 7,9 g/l | 3,23 | 3,0 | 3,3 | 55 g/hl |
| Variante 3 | 17 Tage | 11,7 % | 0 g/l | 7,8 g/l | 3,25 | 2,9 | 3,4 | 55 g/hl |
| Variante 4 | 19 Tage | 11,7 % | 0 g/l | 8,0 g/l | 3,28 | 3,3 | 3,4 | 50 g/hl |
| Variante 5 | 19 Tage | 11,8 % | 0 g/l | 7,8 g/l | 3,29 | 3,2 | 3,5 | 60 g/hl |
| Variante 6 | 19 Tage | 11,7 % | 0 g/l | 7,8 g/l | 3,28 | 3,3 | 3,4 | 55 g/hl |
| Variante 7 | 17 Tage | 12,2 % | 0 g/l | 7,5 g/l | 3,25 | 3,0 | 3,2 | 50 g/hl |
| Variante 8 | 16 Tage | 11,7 % | 0 g/l | 7,6 g/l | 3,22 | 2,9 | 2,7 | 120 g/hl |
| Variante 9 | 16 Tage | 11,8 % | 0 g/l | 8,0 g/l | 3,18 | 3,1 | 2,9 | 80 g/hl |

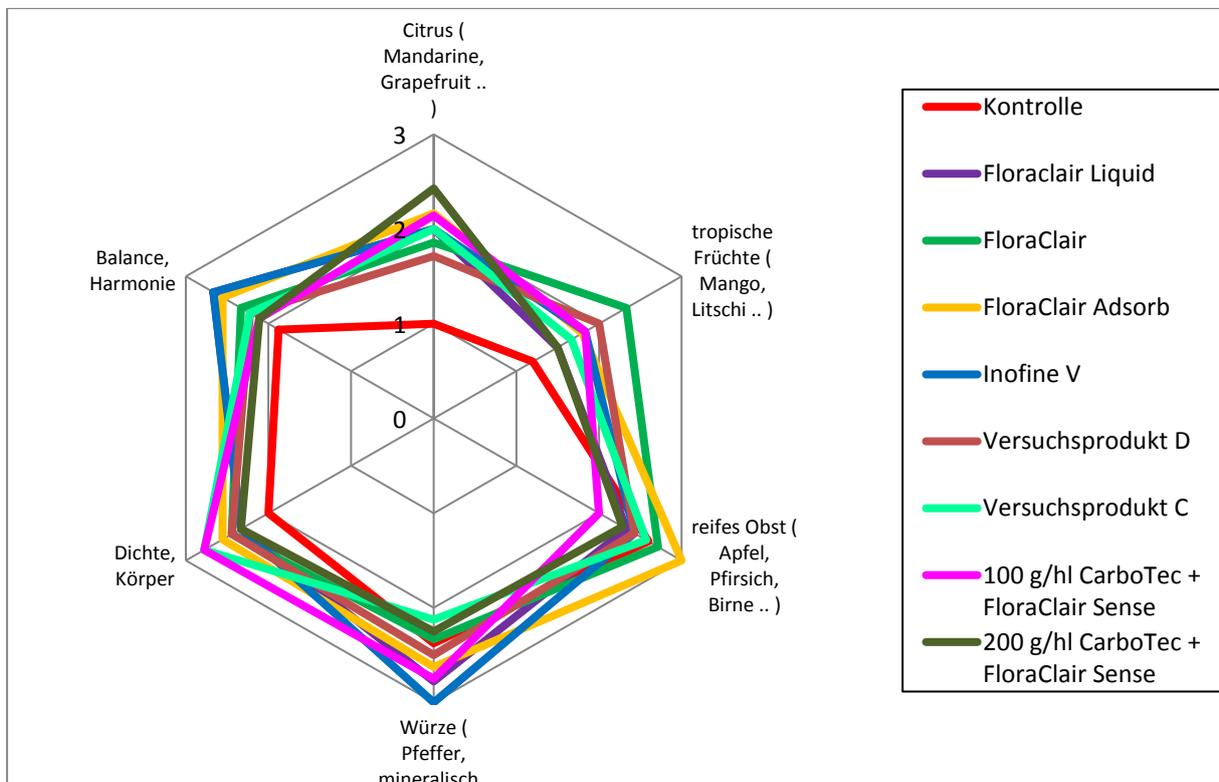
Gärverlauf KMW



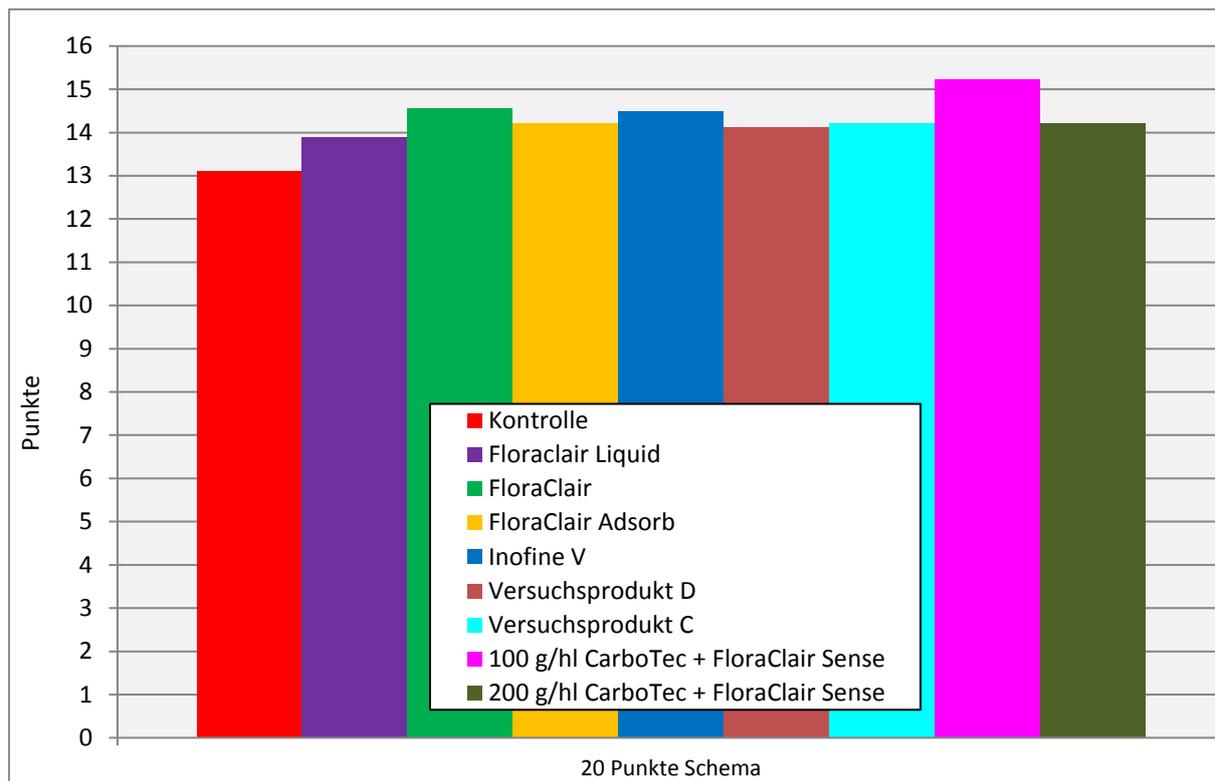
Armoabewertung bei Verkostung im April



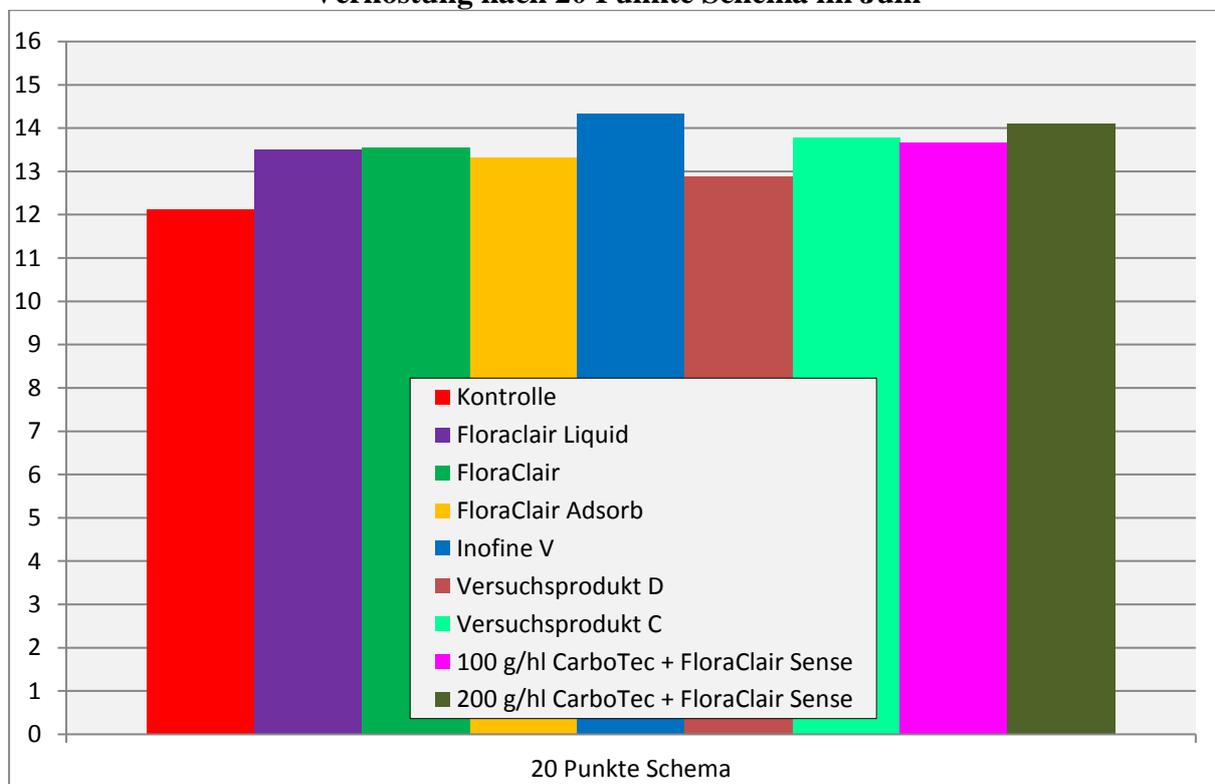
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni



Verschiedene Mostbehandlungsvarianten bei Grüner Veltliner 2016

Bearbeiter

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

Einsatz von verschiedenen Mostbehandlungsmitteln

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg Selektion | Pflanzjahr 2007 | |
| Lesedatum: 13.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert 3,39 | Säure 7,2 g/l | 15,4° KMW |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|-----------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| 5 g/hl Granucol GE | In Maische CO ₂ dosiert | keine Maischestandzeit |
| 8 ml/hl TrenolinFast FlowDF | 20 mg/l SO ₂ in Most | |
| 200 g/hl Seporit PoreTec | 14 Std entschleimt | Angereichert auf 18° KMW |
| Hefe: Lalvin EC 1118 | Gärtemperatur 17° Celsius | |

| | |
|------------|---|
| Variante 1 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 40 g/hl OenoPur |
| Variante 2 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 40 g/hl IOC Mostkasilat |
| Variante 3 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 100 ml/hl IOC Mostgelatine |
| Variante 4 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 50 g/hl Versuchsprodukt 1 |
| Variante 5 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 30 g/hl LaLittoralle PurityD |
| Variante 6 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 50 g/hl LaLittoralle PurityD |
| Variante 7 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 40 g/hl Versuchsprodukt E |
| Variante 8 | 200 g/hl Seporit PoreTec + 40 g/hl Versuchsprodukt F |

Trubmessung nach 14 Std Entschleimung

| | | |
|------------|--------------|--------------------------|
| Variante 1 | 13,14 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 2 | 14,0 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 3 | 14,0 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 4 | 13,43 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 5 | 14,28 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 6 | 13,71 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 7 | 14,28 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |
| Variante 8 | 13,71 % Trub | Sehr kompaktes Trubdepot |

Durchführung

Je 35 kg Most pro Variante – entschleimt im Glasballon. 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 April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema (Der Beste = 20 Punkte) beurteilt wurde. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt. Alle Varianten wurden mit 200 g/hl Seporit PoreTec (Mostbentonit) und dem jeweiligen Mostbehandlungsmittel entschleimt.

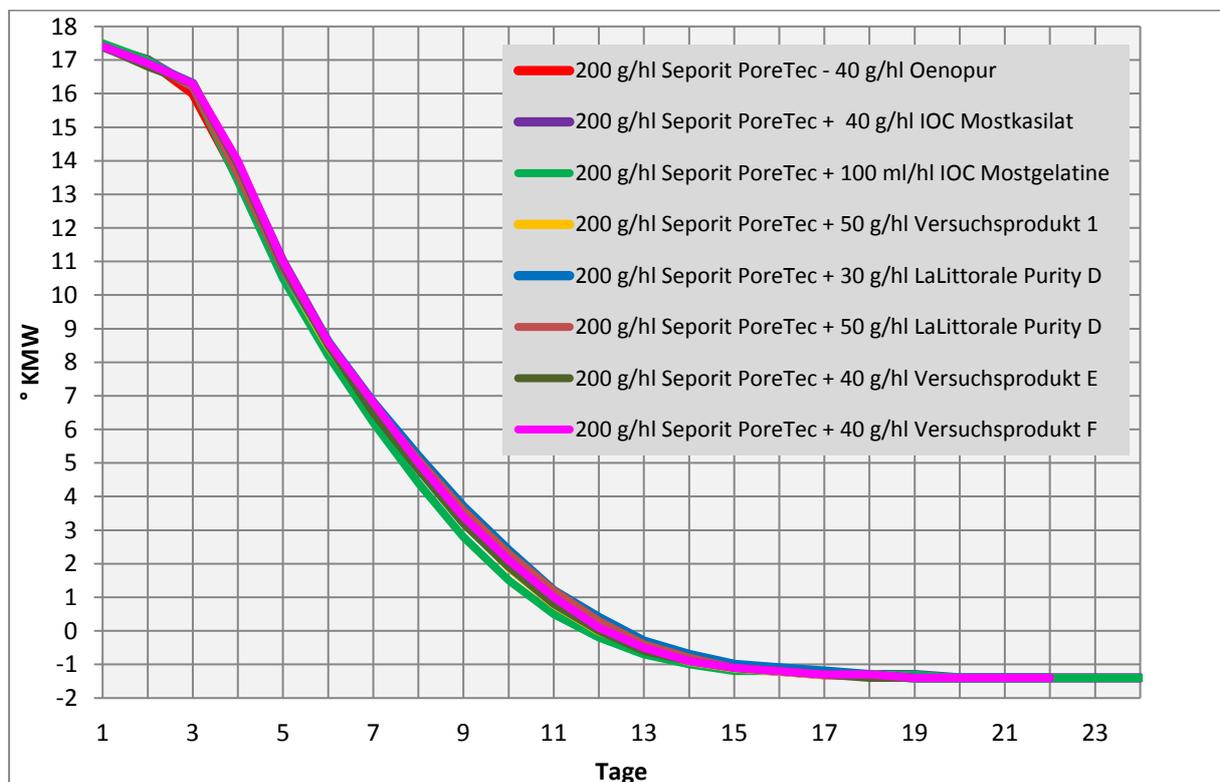
Alle Varianten wurden auf 7,0 g/l entsäuert.

Varianten 4, 7 und 8 sind Versuchsprodukte welche noch in der Testphase sind.

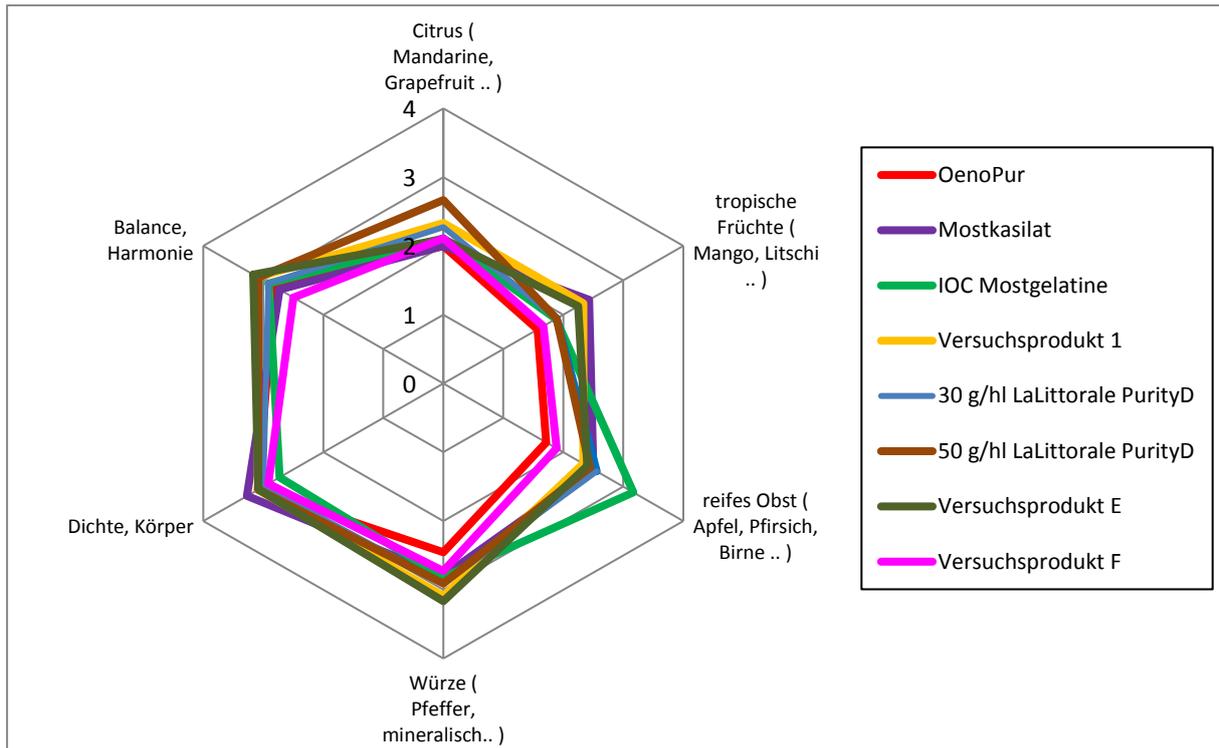
Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Variante 1 | 22 Tage | 11,8 % | 0 g/l | 7,1 g/l | 3,33 | 3,0 | 3,2 |
| Variante 2 | 24 Tage | 11,8 % | 0 g/l | 7,0 g/l | 3,35 | 2,9 | 3,3 |
| Variante 3 | 24 Tage | 11,8 % | 0,2 g/l | 7,2 g/l | 3,34 | 2,9 | 3,2 |
| Variante 4 | 22 Tage | 11,8 % | 0 g/l | 7,0 g/l | 3,35 | 2,9 | 3,2 |
| Variante 5 | 22 Tage | 11,7 % | 0,2 g/l | 7,1 g/l | 3,34 | 2,8 | 3,2 |
| Variante 6 | 22 Tage | 11,7 % | 0,2 g/l | 6,9 g/l | 3,35 | 2,7 | 3,3 |
| Variante 7 | 22 Tage | 11,7% | 0 g/l | 7,0 g/l | 3,34 | 3,0 | 3,5 |
| Variante 8 | 22 Tage | 11,7% | 0,1 g/l | 7,1 g/l | 3,35 | 3,0 | 3,4 |

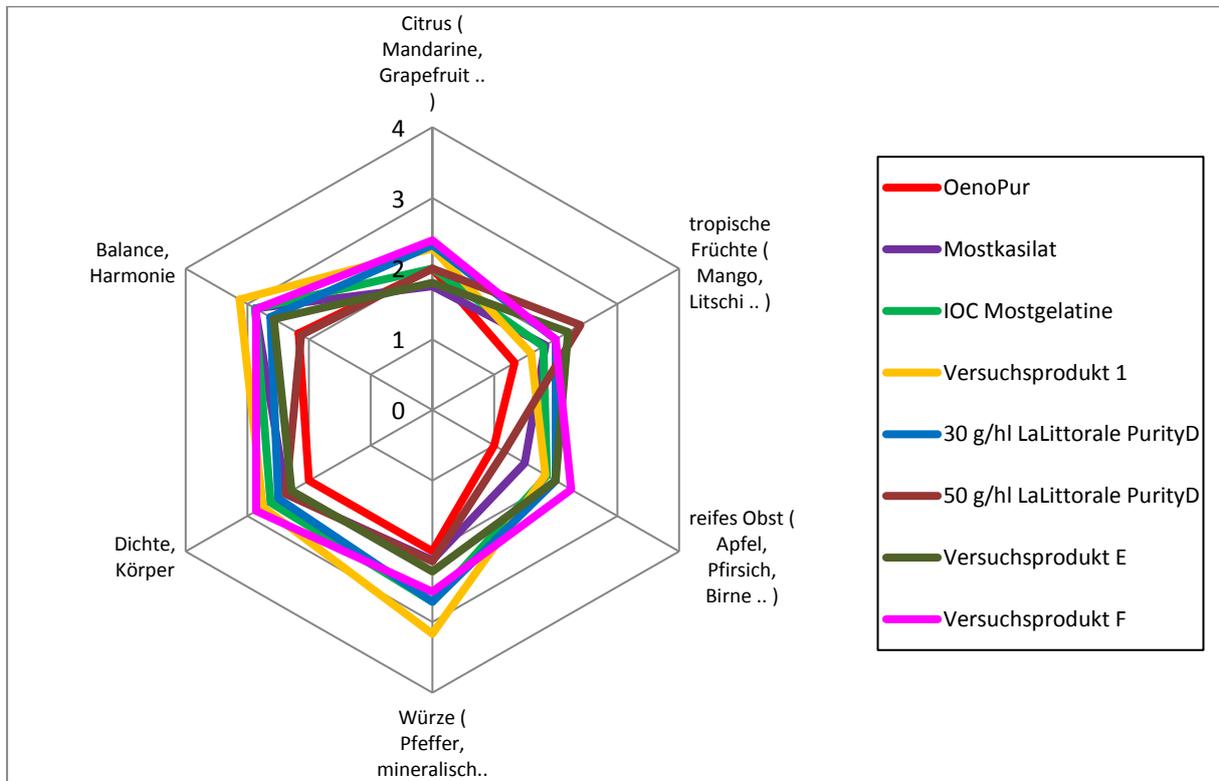
Gärverlauf KMW



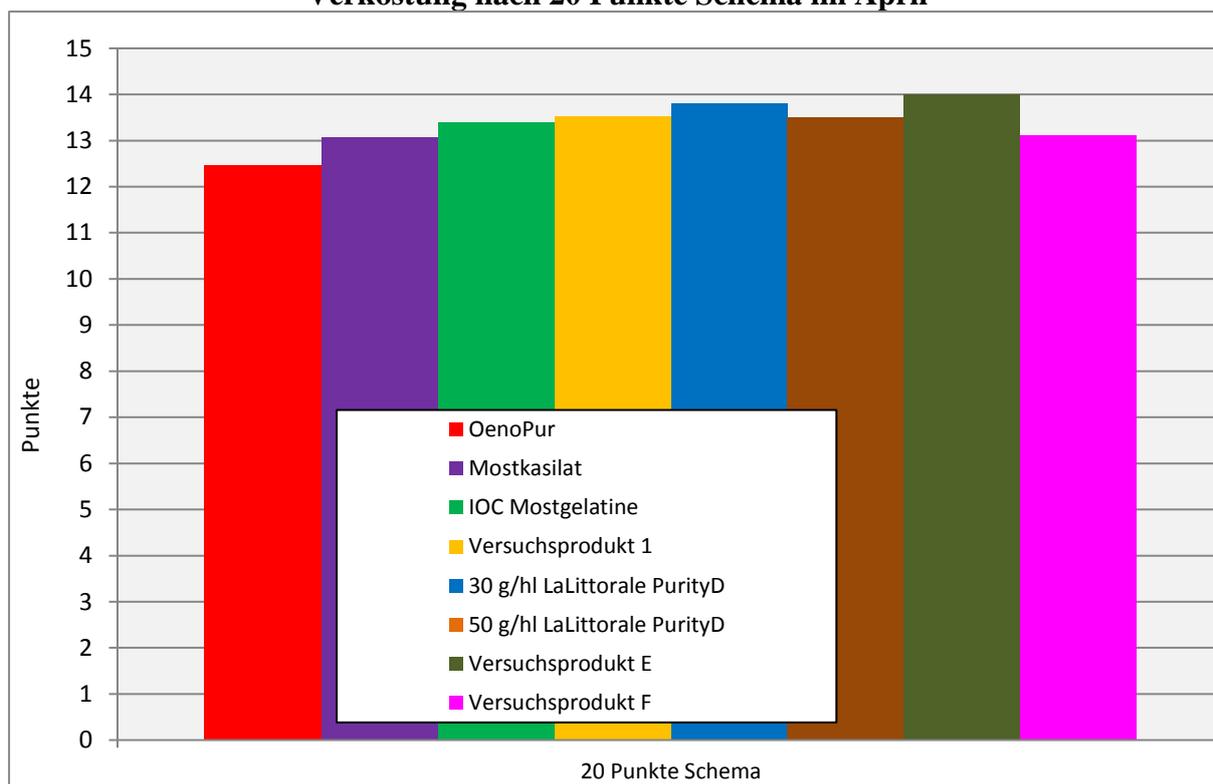
Armoabewertung bei Verkostung im April



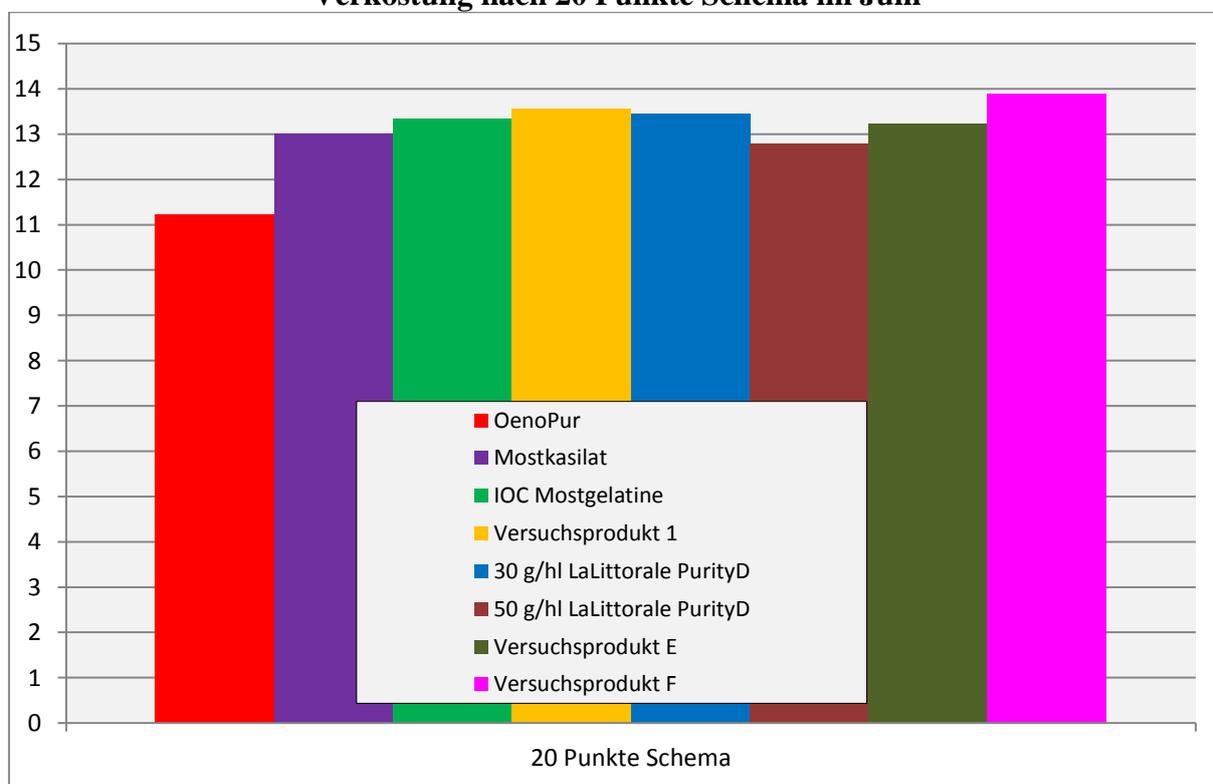
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni



Grüner Veltliner 2016 - Reserve

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen für Reservetypen mit Einsatz von Surlie Enzymen

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg Magister | Pflanzjahr 1970 | |
| Lesedatum: 24.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert 3,38 | Säure 6,1 g/l | 18,5° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|---|----------------------------------|------------------------------------|
| 4 g/hl GE auf Trauben | Kein SO ₂ auf Trauben | In Maische CO ₂ dosiert |
| Keine Maischestandzeit | 70 g/hl CarboTec auf die Trauben | |
| 10 ml/hl Preziso MS flüssig | 30 g/hl CarboTec in den Most | |
| 40 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen | | |
| 20 mg/l SO ₂ in Most | 50 ml/hl Mostgelatine CF | 12 Std entschleimt |
| 200 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären | | Angerichert auf 20° KMW |
| Nährstoffzugabe: 20 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn | | |
| Nährstoffzugabe: 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl LittoThiamol P in die Gärung | | |

| | | |
|------------|---|---------------------|
| Variante 1 | Oenoferm wild&pure Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie | 20° C Gärtemperatur |
| Variante 2 | Oenoferm Terra Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie | 18° C Gärtemperatur |
| Variante 3 | Oenoferm Terra – vergoren mit 100 g/hl OakyVin FM und 100 g/hl OakyVin AM Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie | 18° C Gärtemperatur |
| Variante 4 | Oenoferm Tipico – 10 g/hl LittoTann Finesse Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie | 20° C Gärtemperatur |

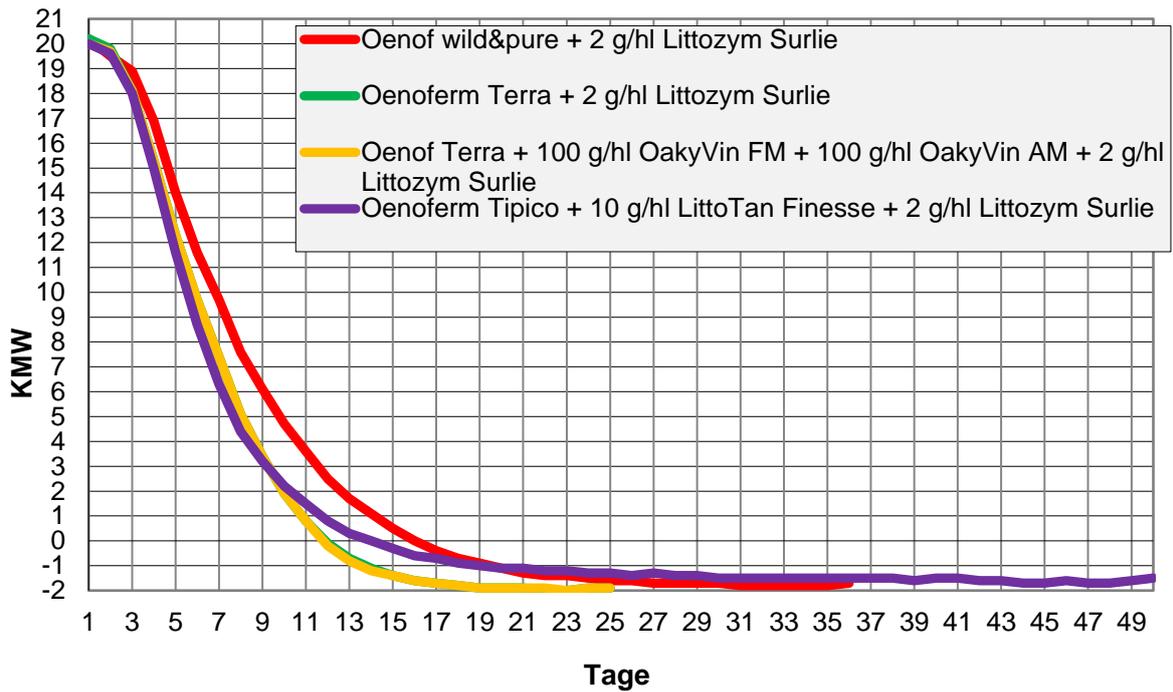
Durchführung

| |
|--|
| <p>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. Bei Variante 3 wurde OakyVin Eichenholzchips im Most zugesetzt und mitvergoren. Die Abtrennung der Chips erfolgte beim 1. Abstich. Bei Variante 4 wurden die Taninne ebenso im Most zugesetzt. Nach Gärende wurden alle Varianten umgezogen und mit 50 mg/l geschwefelt. Beim Umziehen wurde die jeweilige Dosage Littozym Surlie zugesetzt. Alle Varianten waren 10 Wochen auf der Feinhefe und wurden wöchentlich einmal gerührt.</p> |
|--|

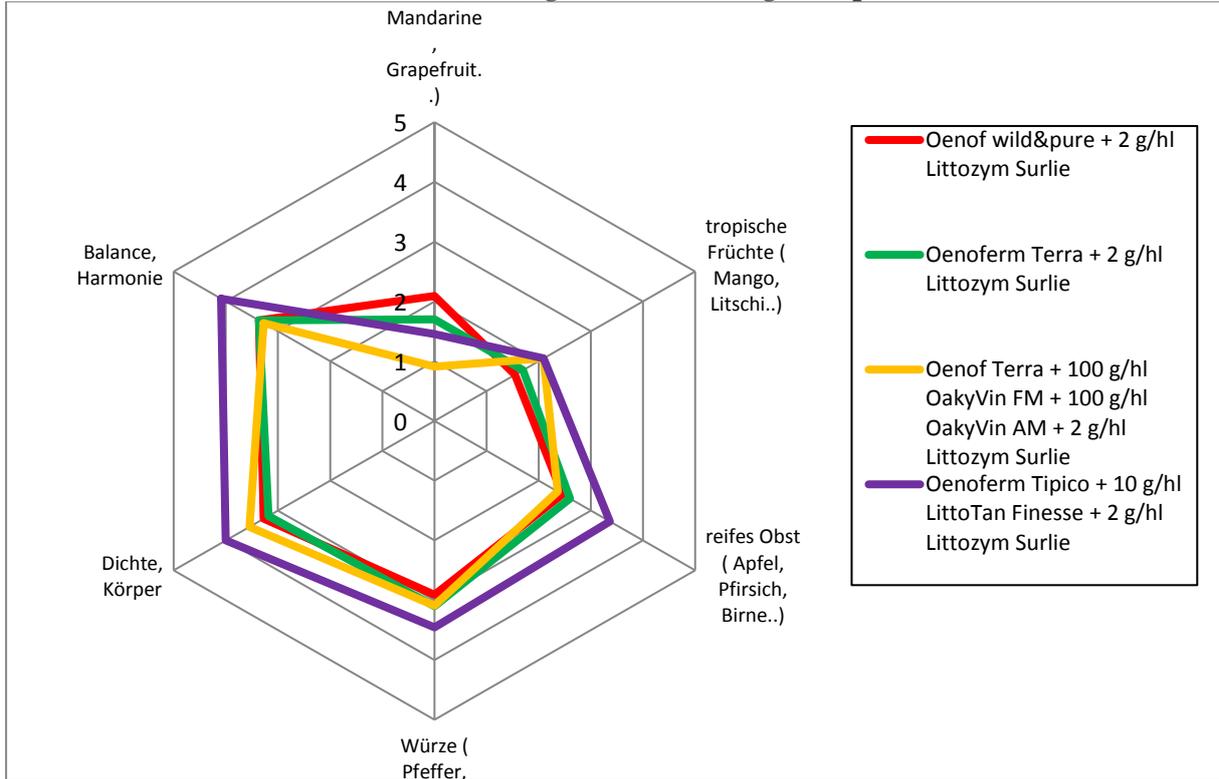
Weinwerte

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Variante 1 | 36 Tage | 14,1 % | 3,0 g/l | 6,7 g/l | 3,21 | 3,0 | 2,9 |
| Variante 2 | 25 Tage | 14,4 % | 0,9 g/l | 6,4 g/l | 3,23 | 2,6 | 2,8 |
| Variante 3 | 25 Tage | 14,4 % | 1,0 g/l | 6,5 g/l | 3,22 | 2,6 | 2,8 |
| Variante 4 | 50 Tage | 14,0 % | 7,2 g/l | 6,8 g/l | 3,24 | 2,9 | 2,9 |

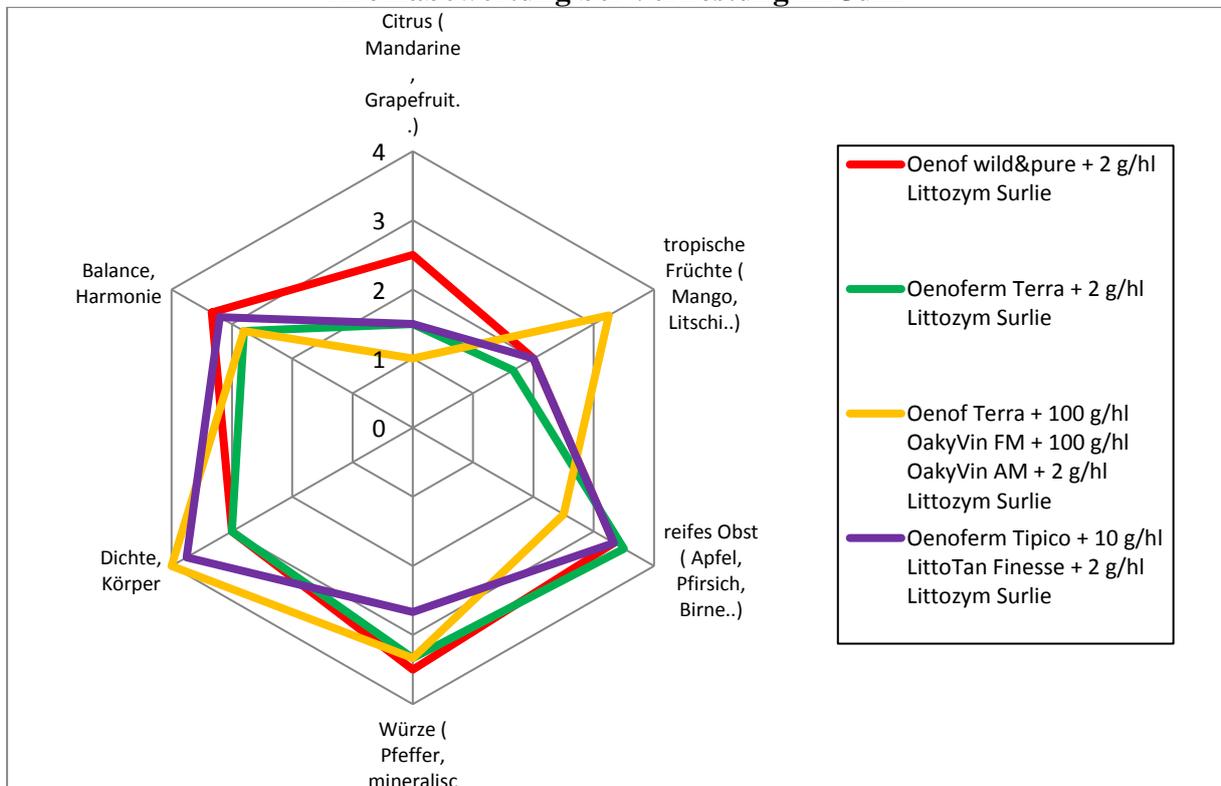
Gärverlauf KMW



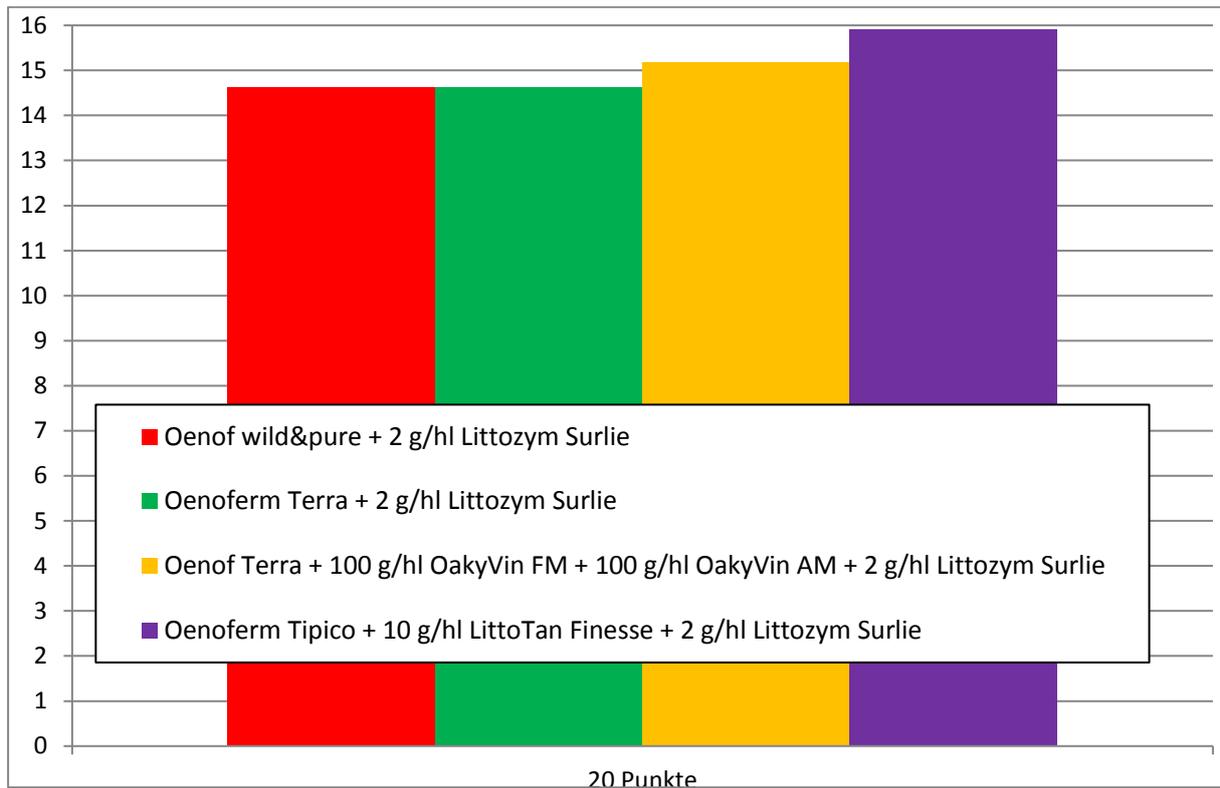
Aromabewertung bei Verkostung im April



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im Juni



Tanninzusatz im Most bei Grüner Veltliner 2016

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Tannine bei Zugabe im Most

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg Kreuz | Pflanzjahr 1992 | |
| Lesedatum: 03.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert 3,38 | Säure 7,4 g/l | 17,2° KMW |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|----------------------------|------------------------------------|------------------------|
| 5 g/hl Granucol GE | In Maische CO ₂ dosiert | keine Maischestandzeit |
| 10 ml/hl Trenolin FastFlow | 15 mg/l SO ₂ in Most | |
| 50 g/hl Seporit PoreTec | 30 g/hl OenoPur | 14 Std entschleimt |
| 150 g/hl FermoBent PoreTec | Alle angereichert auf 19° KMW | |
| Preziso weiss&fruchtig | 17° Celsius Gärtemperatur | |
| IOC 18-2007 | 17° Celsius Gärtemperatur | |
| Oenoferm X thiol | 20° Celsius Gärtemperatur | |

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Nährstoffzugabe bei Varianten 1 - 4 | 3. Gärtag – 30 g/hl Preziso Plus B |
| | 5. Gärtag – 30 g/hl Preziso Basis B |

| | |
|------------------------------------|--------------------------------|
| Nährstoffzugabe bei Variante 5 + 6 | 3. Gärtag- 30 g/hl Activit ECO |
| | 5. Gärtag – 10 g/hl IOC DAP |

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Nährstoffzugabe bei Variante 7 | 20 g/hl Vitaferm ultra |
| | 3. Gärtag – 30 ml/hl LittoThiamol P |
| | 5. Gärtag – 30 ml/hl LittoThiamol P |

| | | |
|------------|------------------------|--|
| Variante 1 | Preziso weiss&fruchtig | Keine Tanninzugabe - Kontrolle |
| Variante 2 | Preziso weiss&fruchtig | 2 g/hl Preziso Tannin GS |
| Variante 3 | Preziso weiss&fruchtig | 2 g/hl Preziso Tannin O |
| Variante 4 | Preziso weiss&fruchtig | 2 g/hl Preziso Tannin FO |
| Variante 5 | IOC 18 - 2007 | 3 g/hl IOC Tannin Bouquet + 3 g/hl IOC Tannin fresh |
| Variante 6 | IOC 18 – 2007 | 5 g/hl IOC Tannin Bouquet + 5 g/hl IOC Tannin fresh |
| Variante 7 | Oenoferm X thiol | 3 g/hl Tannivin Grape + 2 g/hl Tannin Finesse |

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Tannine wurden im Most zugesetzt und mitvergoren.

Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

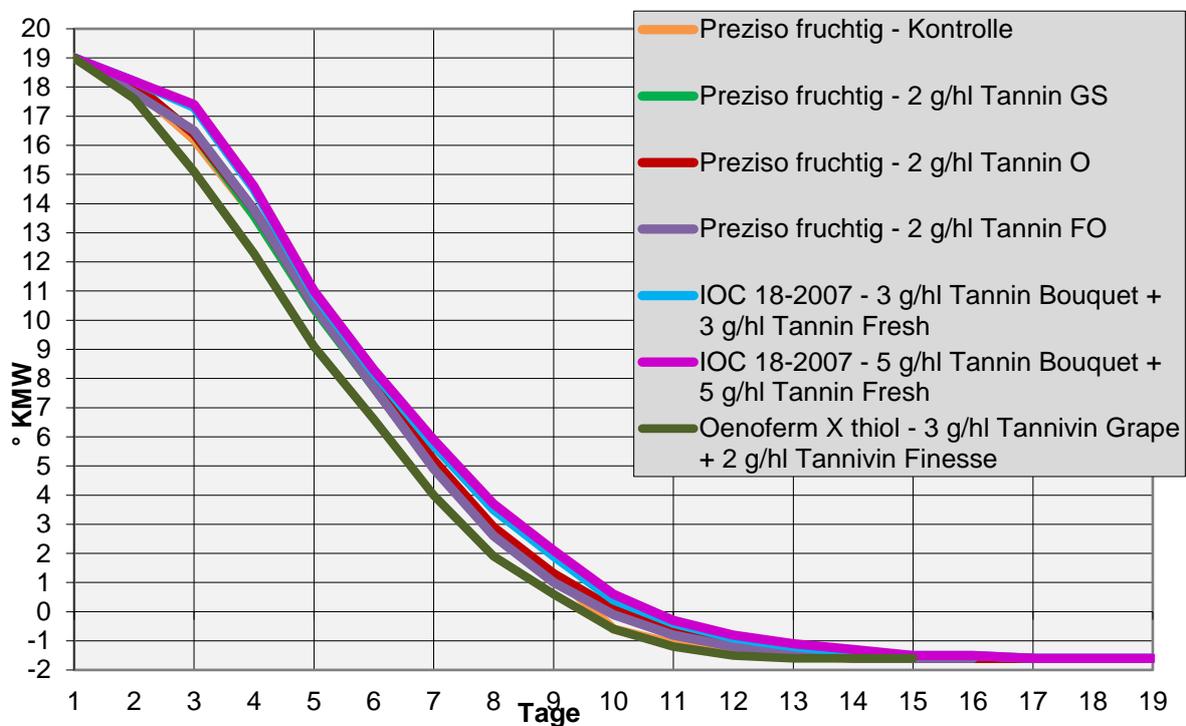
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema (Der Beste = 20 Punkte) beurteilt wurde. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.

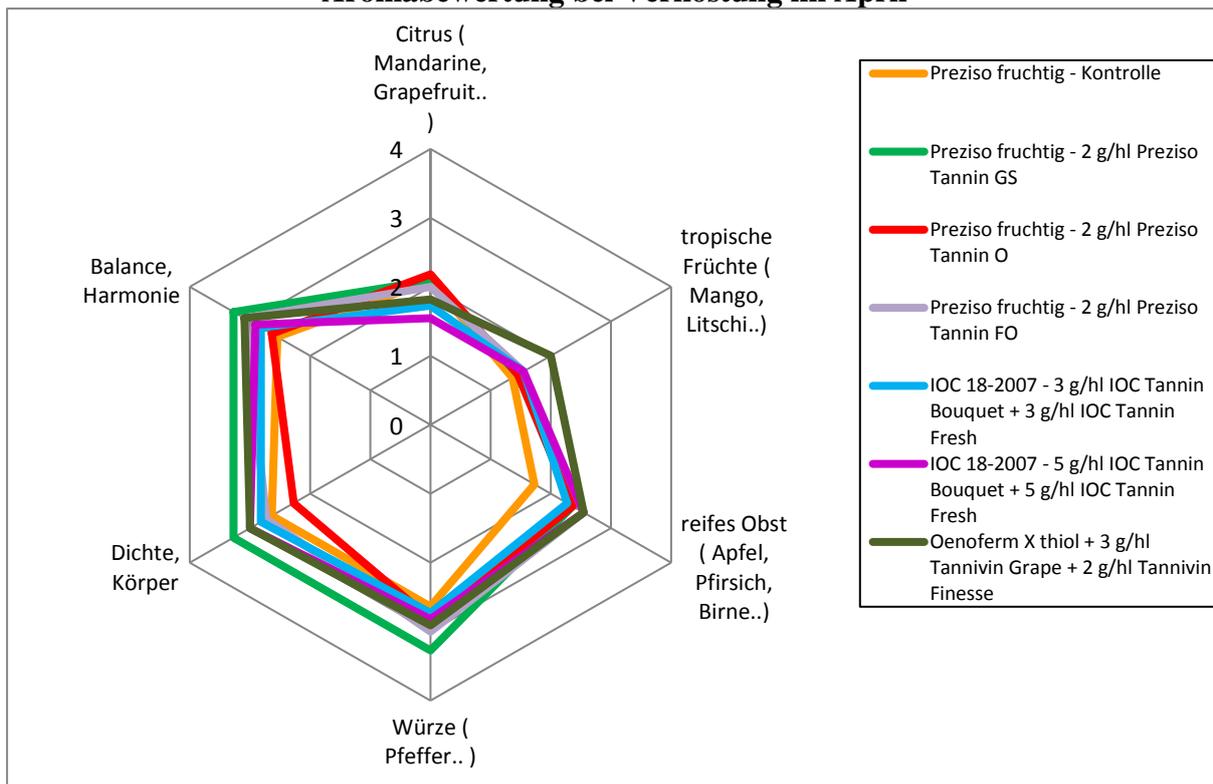
Weinwerte

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Variante 1 | 16 Tage | 12,8 % | 0 g/l | 6,8 g/l | 3,20 | 2,5 | 2,8 |
| Variante 2 | 17 Tage | 12,8 % | 0 g/l | 6,8 g/l | 3,20 | 2,5 | 2,9 |
| Variante 3 | 17 Tage | 12,9 % | 0 g/l | 6,7 g/l | 3,20 | 2,4 | 2,8 |
| Variante 4 | 16 Tage | 12,9 % | 0 g/l | 6,7 g/l | 3,19 | 2,4 | 2,8 |
| Variante 5 | 19 Tage | 12,8 % | 0,4 g/l | 6,8 g/l | 3,25 | 2,7 | 2,6 |
| Variante 6 | 19 Tage | 12,8 % | 0,2 g/l | 6,7 g/l | 3,25 | 2,6 | 2,8 |
| Variante 7 | 15 Tage | 12,9% | 0 g/l | 6,8 g/l | 3,21 | 2,6 | 2,8 |

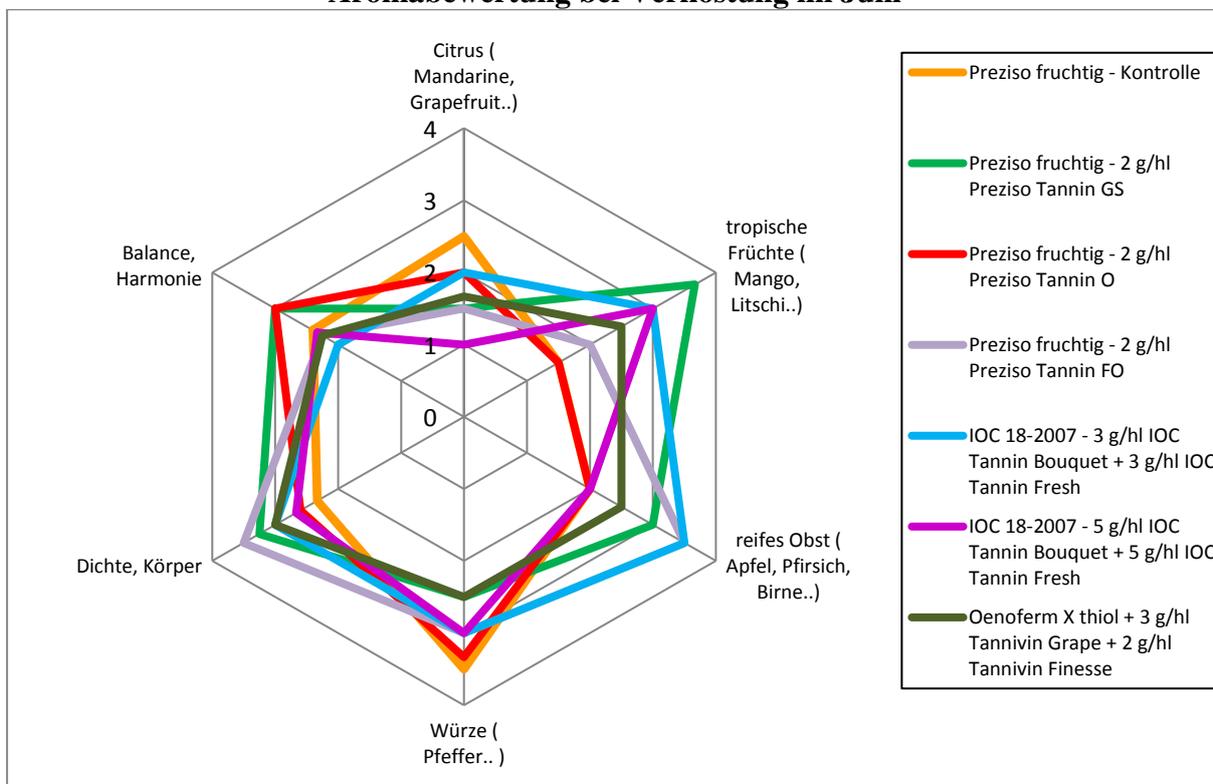
Gärverlauf KMW



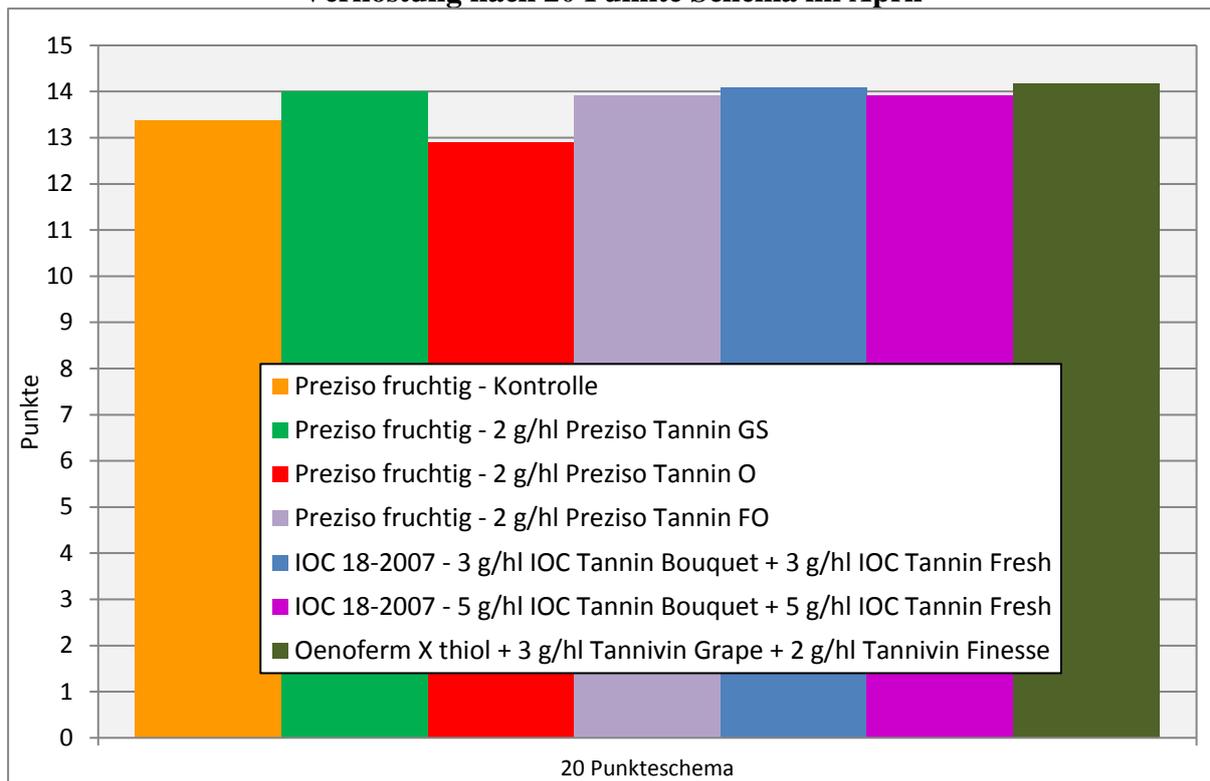
Aromabewertung bei Verkostung im April



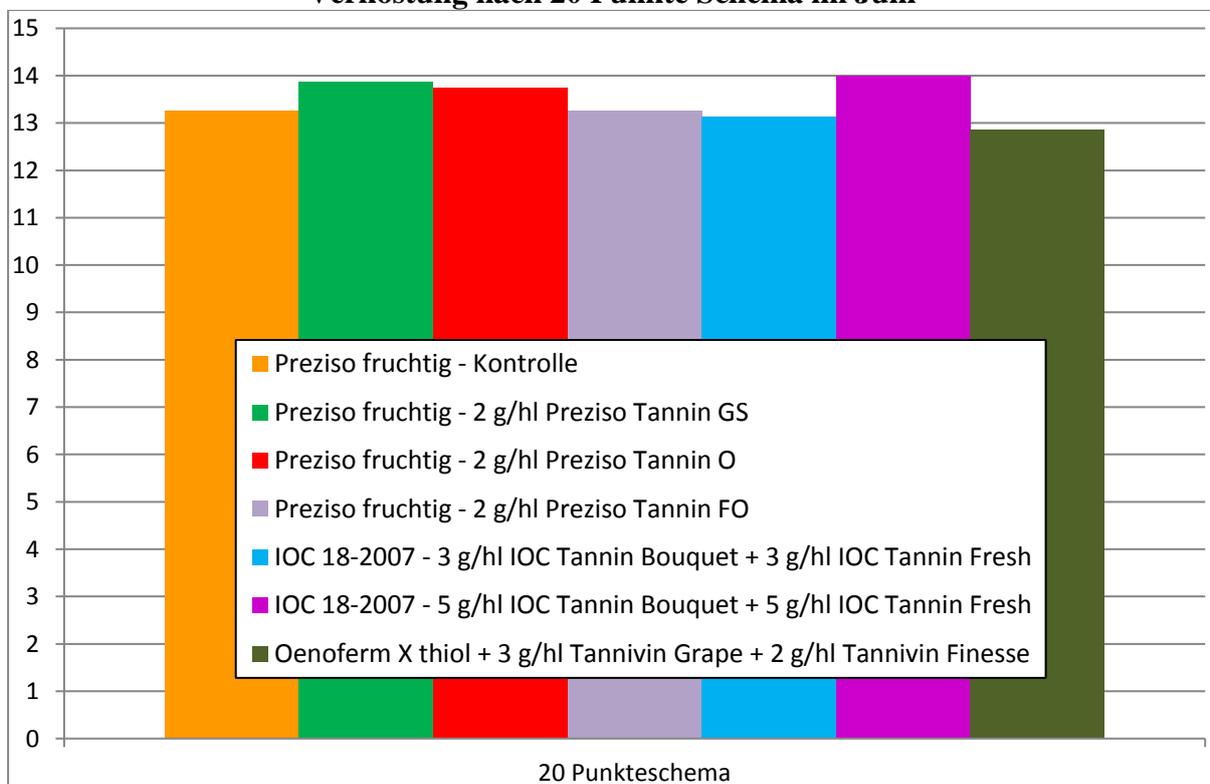
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni



Pinot Noir 2016 Bewässerung

Bearbeiter

| | |
|---|-----------------------|
| Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert | NÖ Landesweingut Retz |
|---|-----------------------|

Einfluss von Wassergabe auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|--|
| Altenberg | Pflanzjahr 2007 | |
| Lesedatum: 13.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |

| | | |
|------------|-------------|---|
| Variante 1 | Kontrolle | Keine Bewässerung |
| Variante 2 | Bewässerung | Im Jahr 2016 erfolgte keine Bewässerung aufgrund der ausreichenden Regenmenge |

Mostwerte

| | °KMW | pH Wert | Gesamtsäure | Kg/Stock |
|-------------|-------|---------|-------------|----------|
| Kontrolle | 18,9° | 3,31 | 10,5 g/l | 4,0 kg |
| Bewässerung | 19,2° | 3,31 | 9,2 g/l | 2,95 kg |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

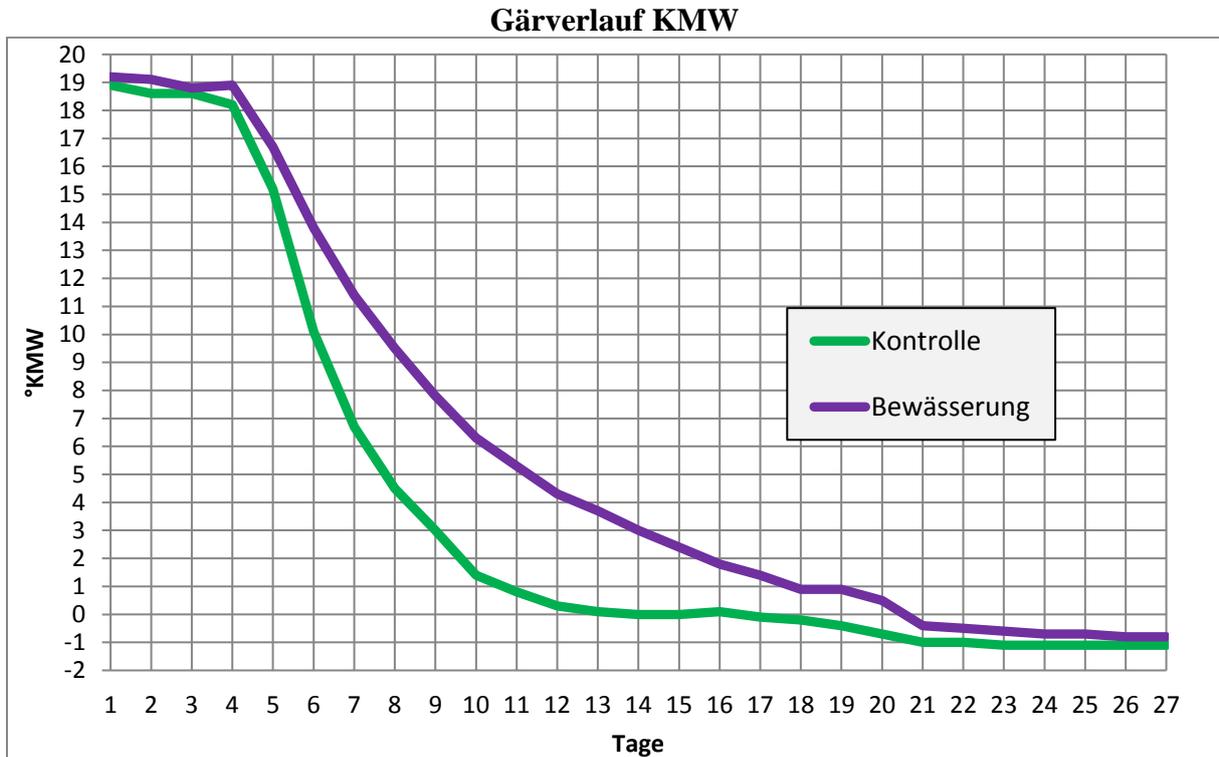
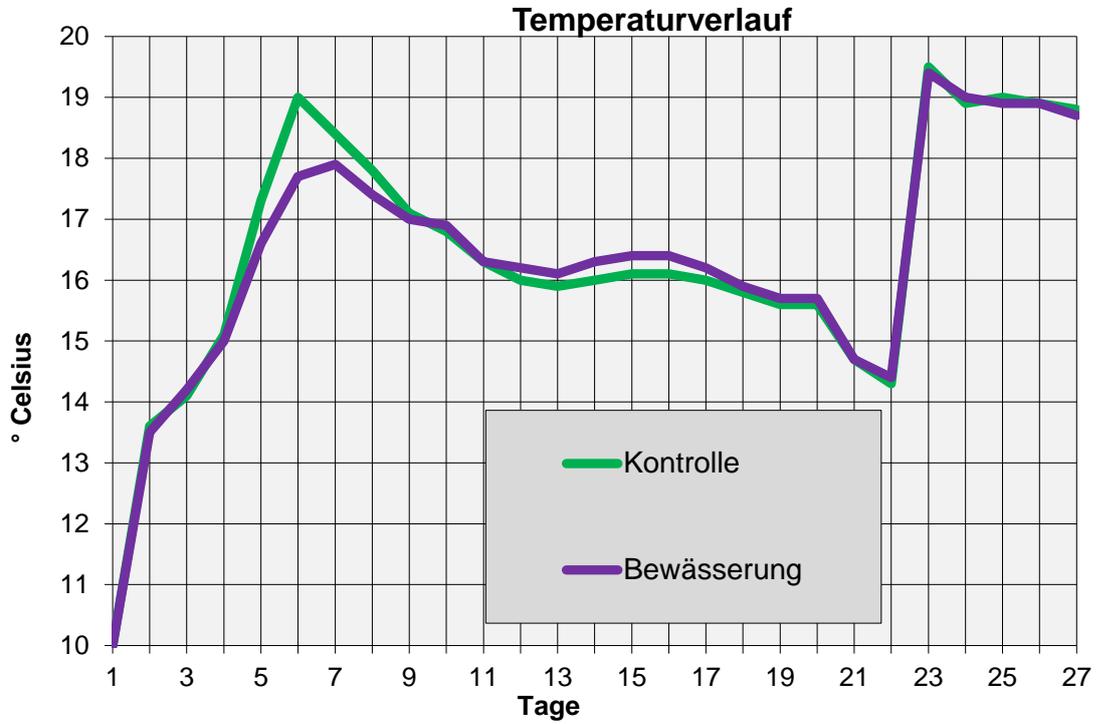
| | | |
|-----------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| 10 ml/hl Trenolin Rouge | In Maische CO ₂ dosiert | Maischegärung |
| 5 g/hl Tannivin multi | | |
| Vergoren mit Oenoferm Color | | 3 x Unterstossen pro Tag |

Durchführung

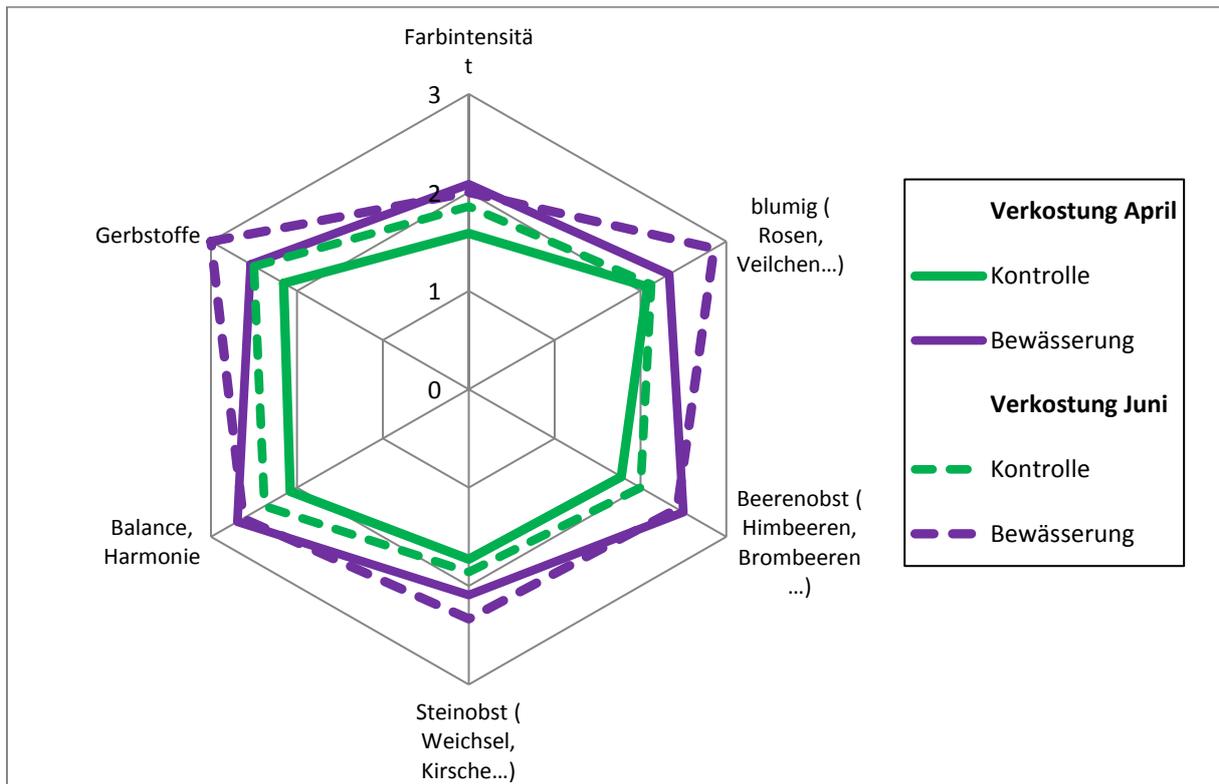
| |
|--|
| <p>Aufgrund der Wettersituation im Jahr 2016 erfolgte keine Bewässerung. Die Versuchsanordnung wurde aber beibehalten um auch die Langzeitwirkung einer kontinuierlichen Wasserversorgung zu ermitteln.</p> <p>Vergoren im 60 l Maischefaß.</p> <p>Im letzten 1/3 der Gärung kühlte die Maische aufgrund der Raumtemperatur stark ab, um die Endvergärung zu gewährleisten wurden die Maischebehälter in einen auf 20° temperierten Raum gestellt.</p> <p>Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.</p> <p>KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet.</p> <p>Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April 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.</p> |
|--|

Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

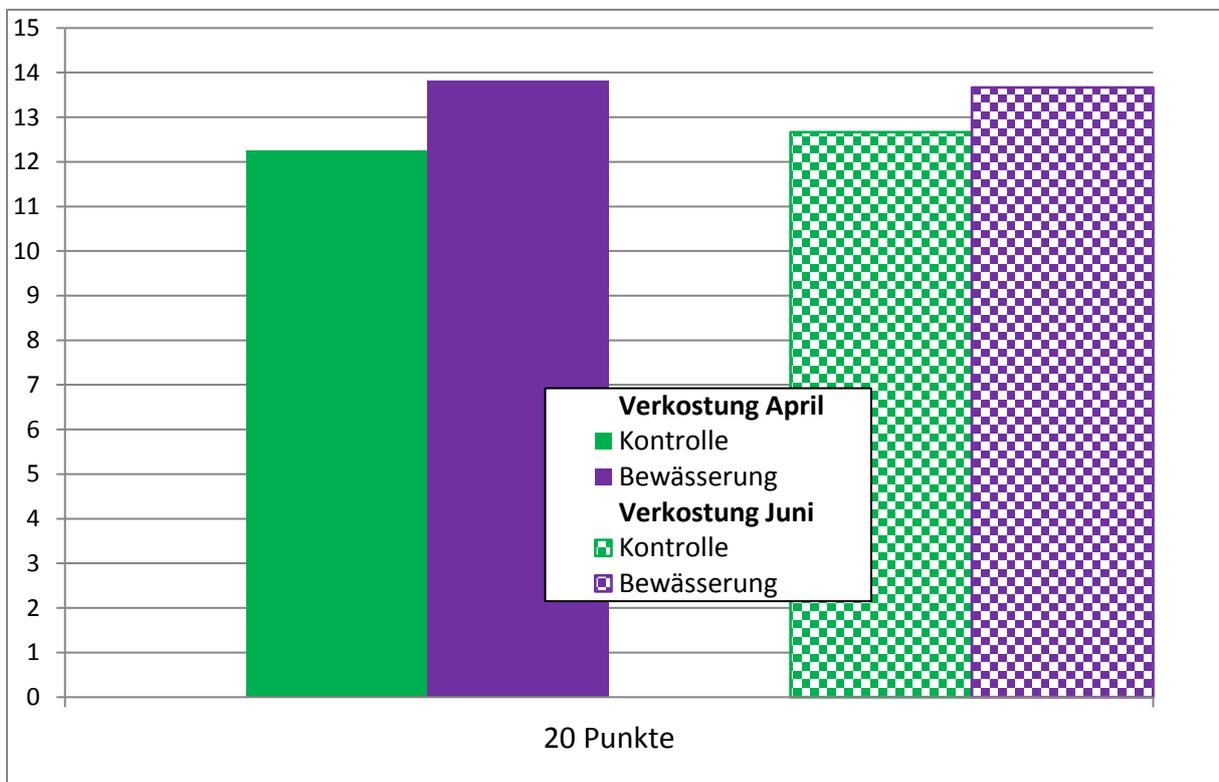
| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS | MS |
|-------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|-----|
| Kontrolle | 27 Tage | 12,3 % | 0 g/l | 5,3 g/l | 3,68 | 2,1 | 0,1 | 2,9 |
| Bewässerung | 27 Tage | 12,7 % | 3,7 g/l | 5,9 g/l | 3,60 | 1,8 | 0,6 | 2,4 |



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im April und im Juni



Pinot Noir 2016 Ertragsregulierung

Bearbeiter

| | |
|---|-----------------------|
| Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert | NÖ Landesweingut Retz |
|---|-----------------------|

Vergleich von verschiedenen Traubenansatzregulierungs-Maßnahmen bei Pinot noir

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|--|
| Altenberg | Pflanzjahr 2007 | |
| Lesedatum: 13.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |

| | |
|------------|---|
| Variante 1 | Kontrolle |
| Variante 2 | Behandlung mit Regalis (in abgehende Blüte) |
| Variante 3 | Ausdünnen auf eine Traube pro Trieb |
| Variante 4 | Trauben teilen |

Mostwerte

| | kg/Stock | °KMW | pH Wert | Gesamtsäure |
|------------|----------|-------|---------|-------------|
| Variante 1 | 3,81 kg | 18,9° | 3,30 | 10,2 g/l |
| Variante 2 | 2,20 kg | 21,0° | 3,40 | 10,0 g/l |
| Variante 3 | 2,28 kg | 21,1° | 3,46 | 9,9 g/l |
| Variante 4 | 2,81 kg | 20,5° | 3,41 | 9,6 g/l |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| 10 ml/hl Trenolin Rouge | In Maische CO ₂ dosiert | 5 g/hl Tannivin multi |
| Vergoren mit Oenoferm Color | | Maischegärung |
| Je 50 kg Maische pro Variante | | 3 x unterstossen pro Tag |
| Kontrolle auf 20° KMW angereichert | | |

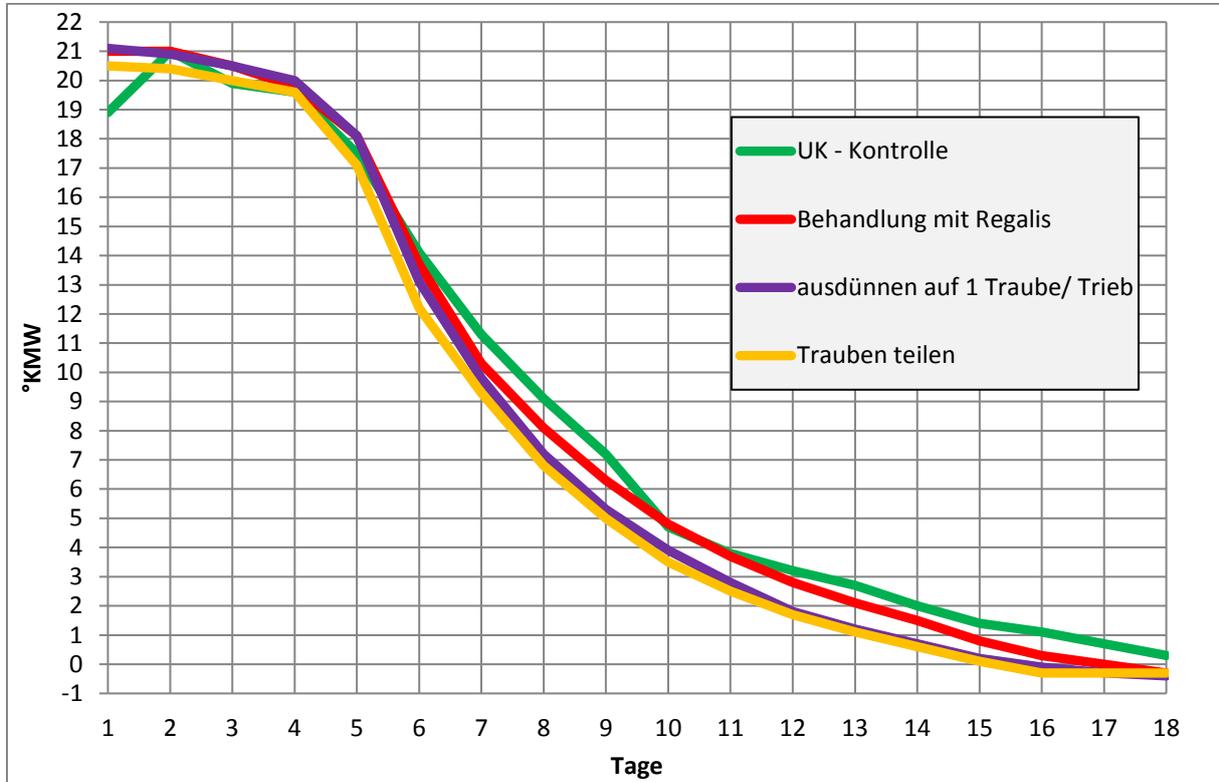
Durchführung

| |
|---|
| 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 BiStart Vitale SK11 eingeleitet. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffer (1 bis 4) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt. |
|---|

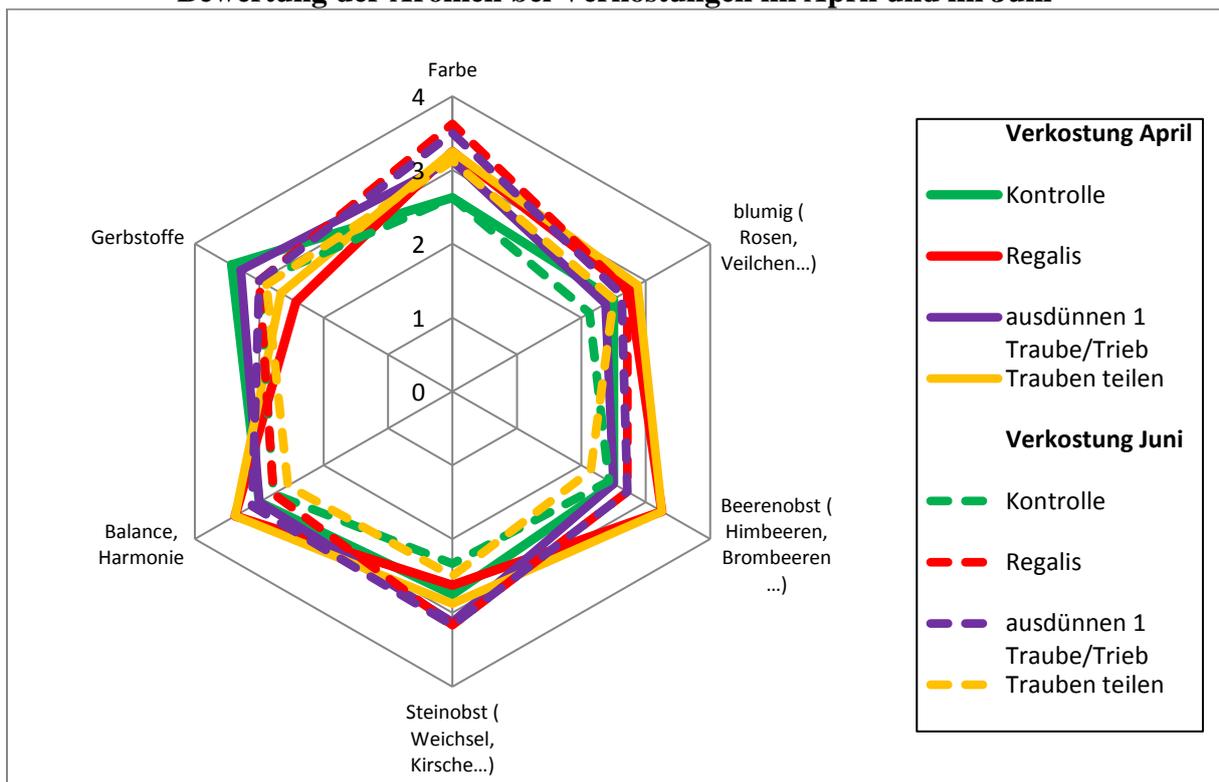
Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS | MS |
|----------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|-----|
| Kontrolle | 27 Tage | 13,3 % | 1,6 g/l | 6,0 g/l | 3,62 | 1,8 | 0,8 | 2,5 |
| Regalis | 27 Tage | 14,6 % | 0,2 g/l | 5,5 g/l | 3,62 | 1,7 | 0,7 | 2,5 |
| Ausdünnen | 27 Tage | 14,2 % | 0,7 g/l | 5,6 g/l | 3,64 | 2,0 | 0,7 | 2,6 |
| Trauben teilen | 27 Tage | 13,6 % | 0,3 g/l | 5,4 g/l | 3,69 | 1,8 | 0,7 | 2,5 |

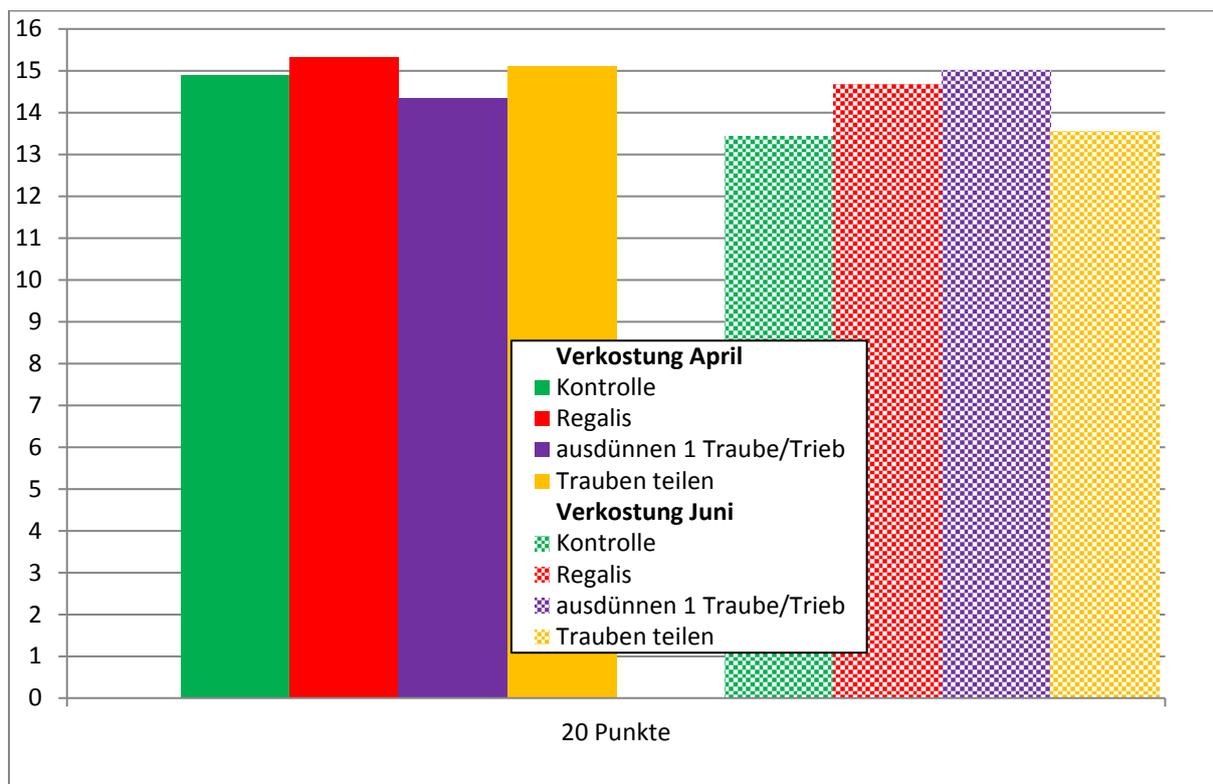
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach dem 20 Punkte Schema bei Bewertungen im April und im Juni



Pinot Noir 2016 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Pinot Noir 2016

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg | Pflanzjahr 2007 | |
| Lesedatum: 13.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert: 3,30 | Säure: 9,8 g/l | 19,8° KMW |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|------------------------------------|---------------------------------------|--------------------------|
| In Maische CO ₂ dosiert | Maischegärung | |
| 10 ml/hl Trenolin Rouge | 5 g/hl Tannivin multi | |
| Vergoren im 60 l Maischefaß | | 3 x Unterstossen pro Tag |
| VitaDrive zum Hefeansatz | 20 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe | |

| | |
|------------|-----------------|
| Variante 1 | Oenoferm Color |
| Variante 2 | Oenoferm LA-HOG |

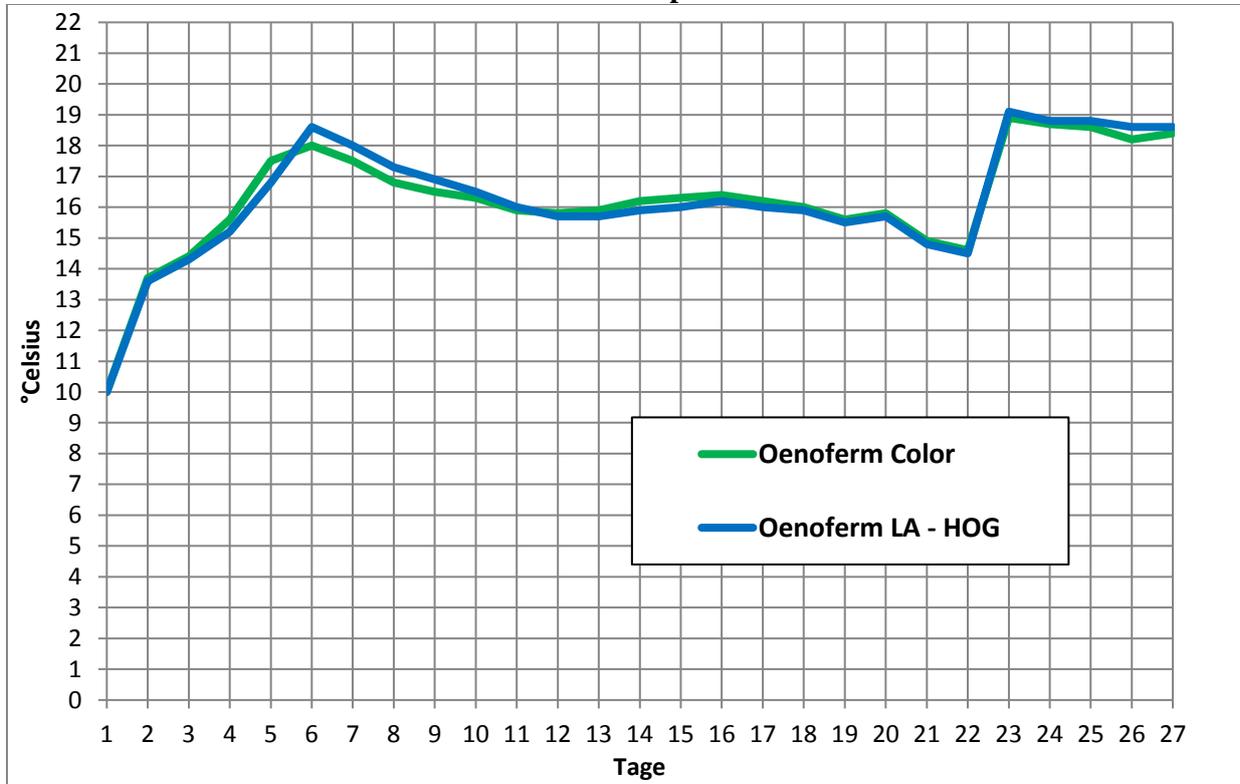
Durchführung

| |
|---|
| <p>Vergoren im 60 l Maischefaß. Keine Temperatursteuerung bei der Gärung. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Die Maische kühlte im letzten Gärdrittel aufgrund der Raumtemperatur immer mehr ab und wurde für die Endvergärung sicherheitshalber in einem geheizten Raum gebracht – darum auch der Temperaturanstieg am Gärende. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April 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.</p> |
|---|

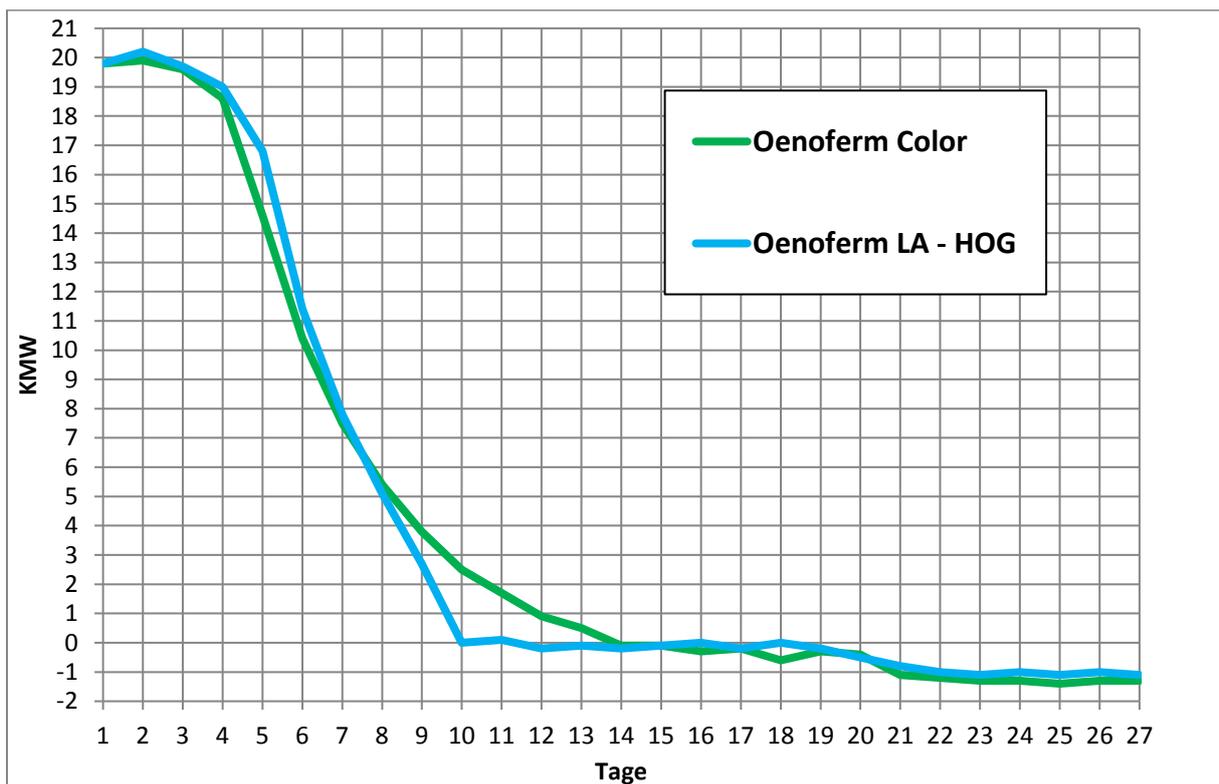
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS | MS |
|-----------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|-----|
| Oenoferm Color | 27 Tage | 13,3 % | 0,4 g/l | 5,6 g/l | 3,62 | 1,9 | 0,6 | 2,5 |
| Oenoferm LA-HOG | 27 Tage | 13,4 % | 0 g/l | 5,9 g/l | 3,66 | 1,8 | 0,4 | 2,7 |

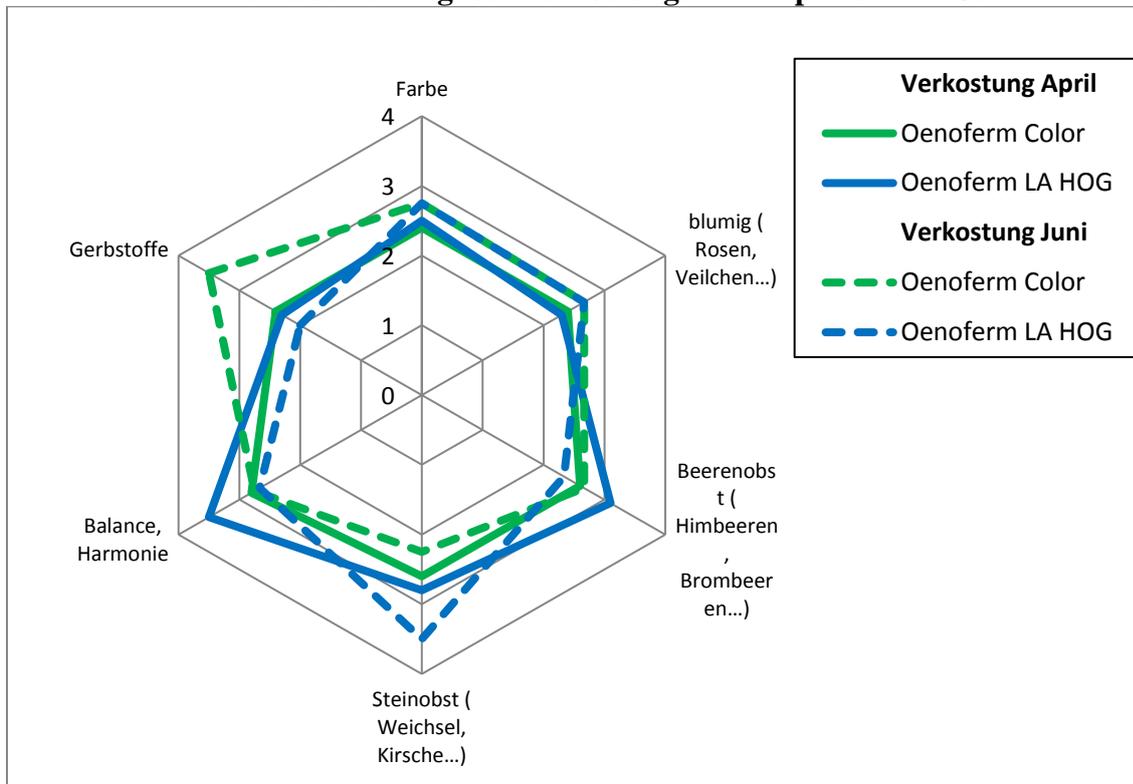
Gärverlauf Temperatur



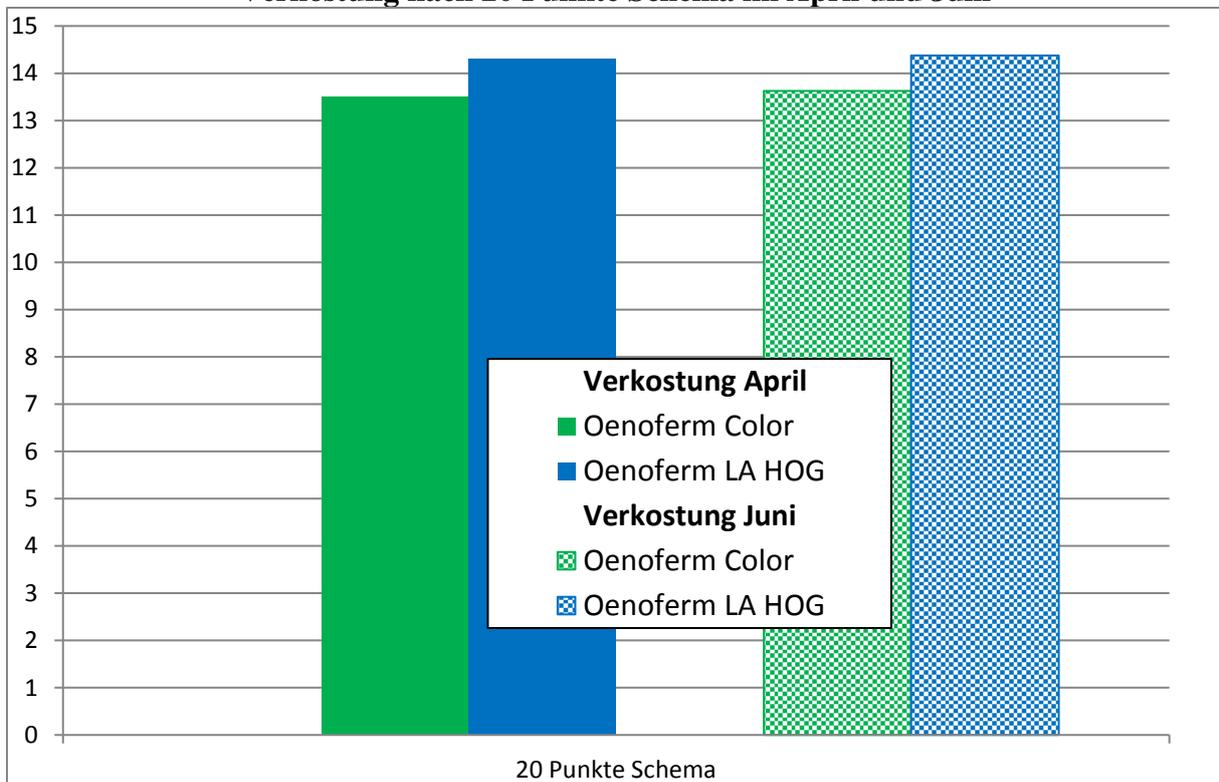
Gärverlauf KMW



Aromabewertung bei Verkostungen im April und im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April und Juni



Sauvignon blanc 2016 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|-----------|
| Altenberg | Pflanzjahr: 1995 | |
| Lesedatum: 26.09.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert 3,30 | Säure 8,7 g/l | 17,2° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|--|----------------------------------|------------------------------------|
| 5 g/hl GE auf Trauben | Kein SO ₂ auf Trauben | In Maische CO ₂ dosiert |
| 4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische | | |
| 8 Std Maischestandzeit bei 13° Maischetemperatur | | |
| 15 mg/l SO ₂ in den Most | 8 g/hl Ascorbinsäure | |
| 45 g/hl Seporit Pore Tec | 35 g/hl OenoPur | 14 Std Entschleimt |
| 140 g/hl FermoBent | Angereichert auf 18,5° KMW | |
| Vor Hefezugabe: | 20 g/hl Vitaferm ultra | |

| | | |
|------------|-----------------------|---------------------------|
| Variante 1 | LittoLevure Sauvignon | 20° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 2 | Oenoferm X treme | 16° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 3 | Oenoferm X thiol | 20° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 4 | Oenoferm X - thiol | 20° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 5 | IOC be Thiols | 16° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 6 | IOC Revelation Thiols | 16° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 7 | Filtraferm Sauvignon | 16° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 8 | Uvaferm Exence | 16° Celsius Gärtemperatur |
| Variante 9 | Lalvin R2 | 16° Celsius Gärtemperatur |

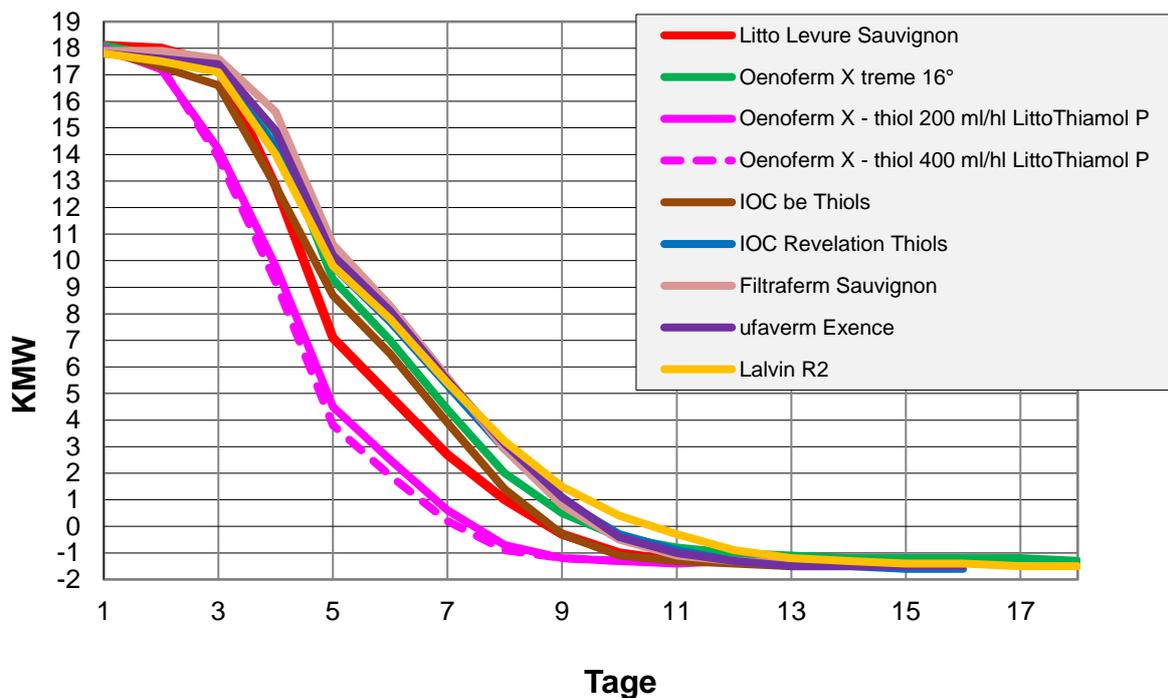
| | |
|--|--|
| Alle Varianten | 20 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe |
| LittoLevure Sauvignon, X treme, X thiol 200 ml/hl LittoThiamol P | 200 ml/hl LittoThiamol P auf 6 Teilgaben |
| X thiol 400 ml/hl LittoThiamol P | 400 ml/hl LittoThiamol P auf 6 Teilgaben |
| IOC be Thiols, Revelation Thiols, Filtra SB, Filtra Sauvignon, uvaf. Exence, Lalvin R2 | 30 g/hl IOC Acitivt ECO – 1. Gärdrittel 10 g/hl Filtramon DAP |

Durchführung

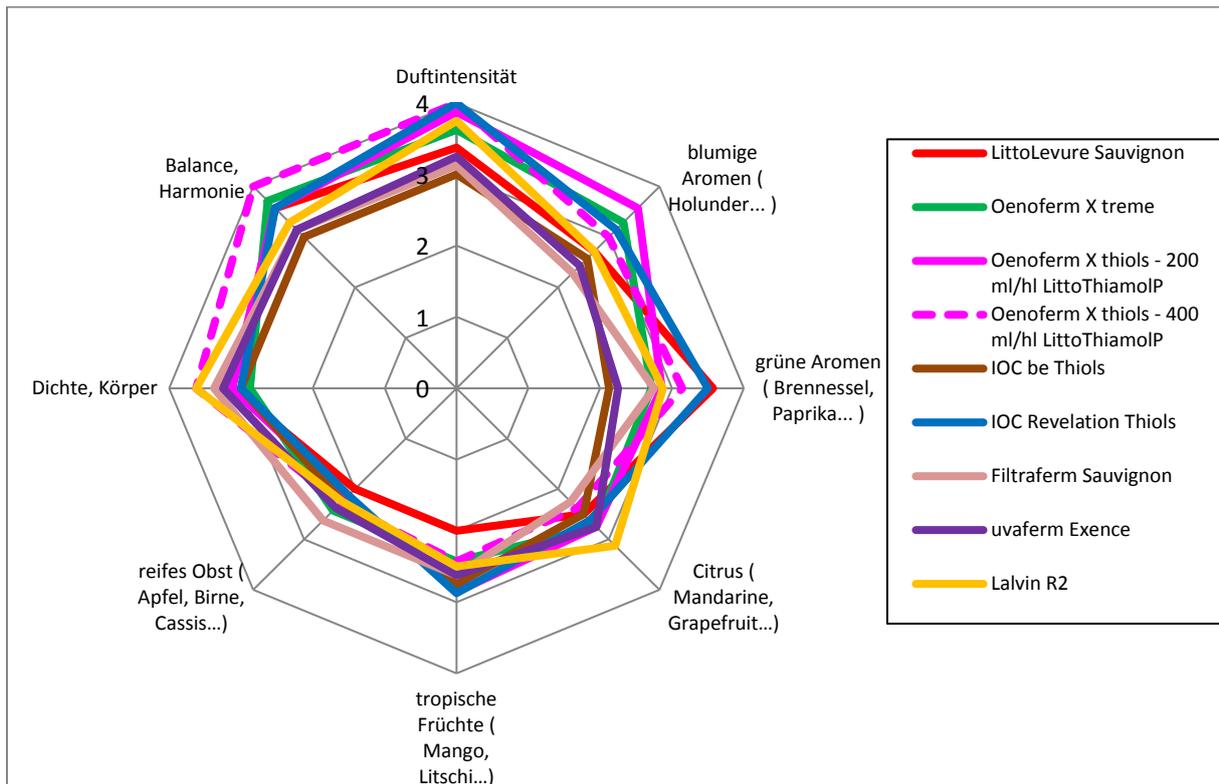
Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung ermittelt. KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni 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 7,0 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

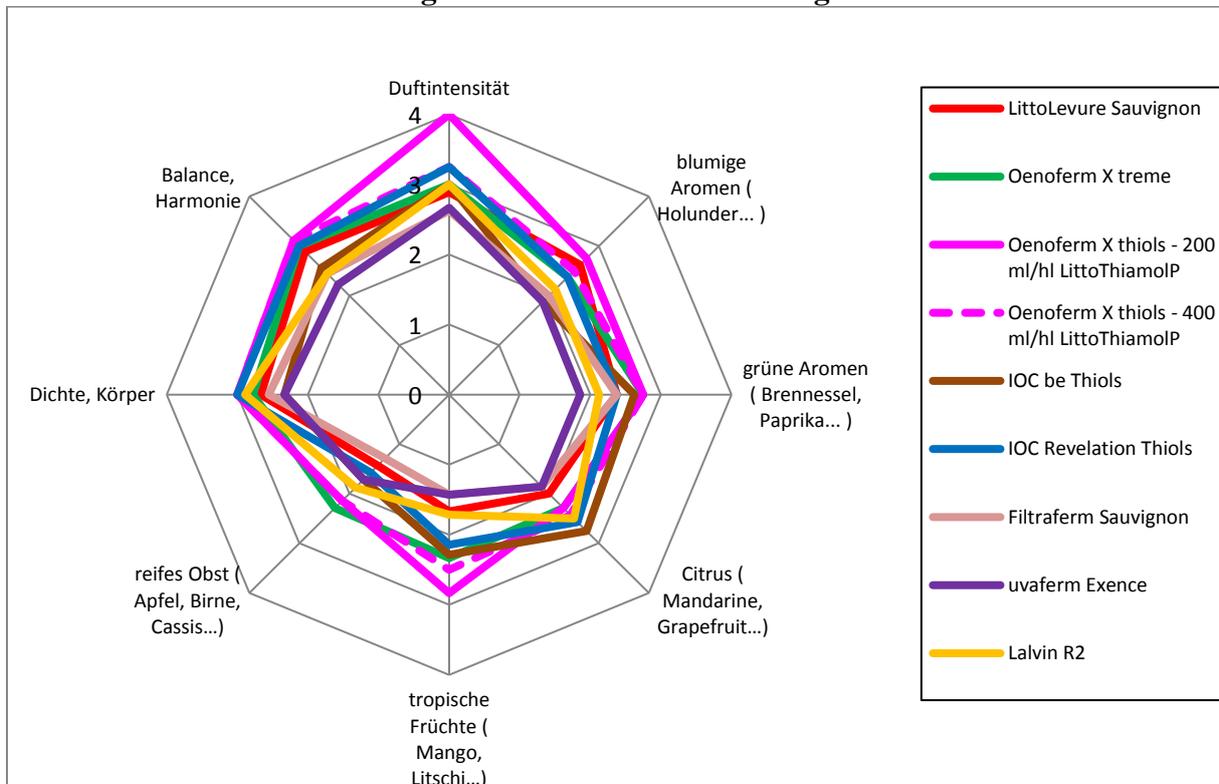
| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|----------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Litto SB | 14 Tage | 12,1 % | 0 g/l | 8,2 g/l | 3,18 | 2,4 | 4,0 |
| X treme | 18 Tage | 12,3 % | 0,5 g/l | 8,9 g/l | 3,10 | 2,4 | 4,7 |
| X thiol 200 ml | 13 Tage | 12,2 % | 0,2 g/l | 8,1 g/l | 3,20 | 2,2 | 4,1 |
| X thiol 400 ml | 13 Tage | 12,2 % | 0,7 g/l | 8,3 g/l | 3,18 | 2,4 | 3,6 |
| Be Thiols | 14 Tage | 12,3 % | 0 g/l | 7,2 g/l | 3,25 | 2,2 | 3,4 |
| Revel. Thiols | 16 Tage | 12,3% | 0,1 g/l | 7,3 g/l | 3,26 | 2,1 | 3,6 |
| Filtra SB | 16 Tage | 12,2 % | 0 g/l | 7,8 g/l | 3,22 | 2,2 | 3,9 |
| Exence | 16 Tage | 12,3 % | 0,1 g/l | 7,4 g/l | 3,24 | 2,0 | 3,9 |
| Lalvin R2 | 18 Tage | 12,1% | 0,1 g/l | 7,9 g/l | 3,24 | 2,3 | 4,2 |



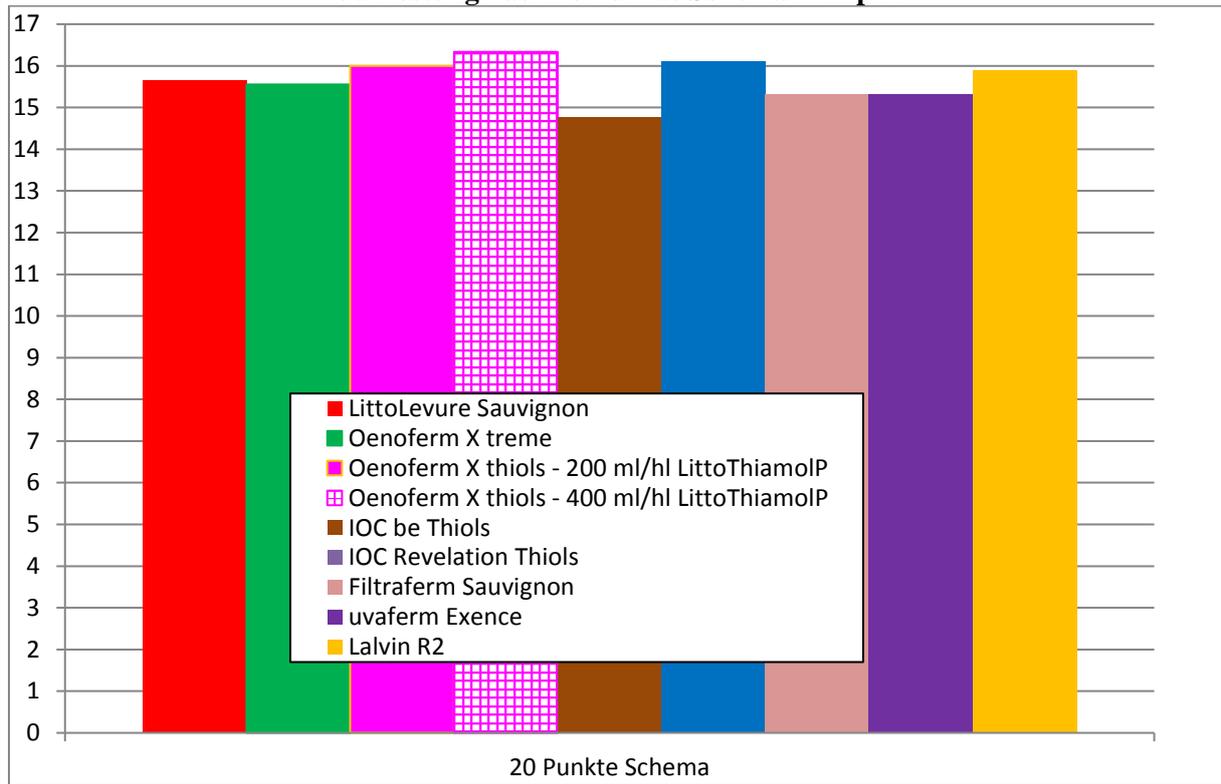
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April



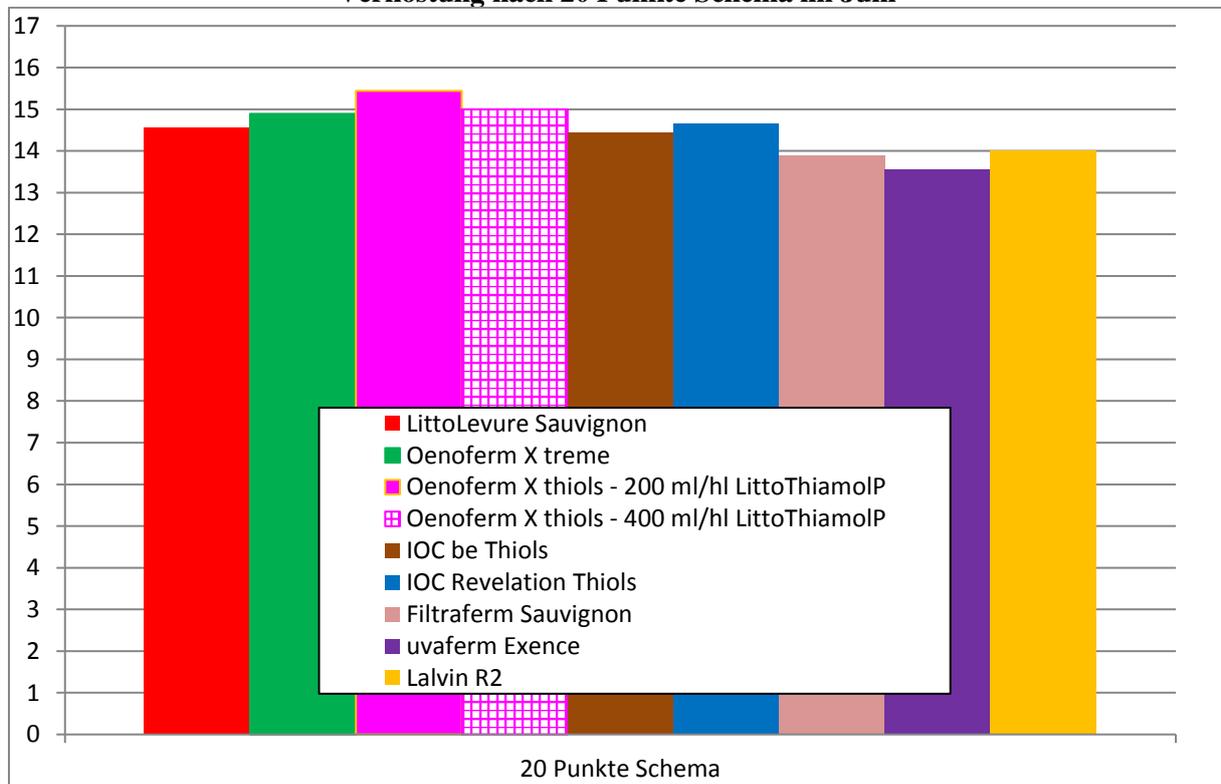
Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni



Sauvignon blanc 2016 - Laubarbeit

Bearbeiter

| | |
|---|-----------------------|
| Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert | NÖ Landesweingut Retz |
|---|-----------------------|

Vergleich verschiedener Laubarbeiten um die Aromatik und die Reife bei Sauvignon blanc zu beeinflussen.

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|--|
| Altenberg | Pflanzjahr 1995 | |
| Lesedatum: 04.10.2016 | Gesundes Traubenmaterial | |

| | |
|------------|---|
| Variante 1 | Kontrolle – keine Laubarbeit |
| Variante 2 | Traubenzone entgeizt und entblätter |
| Variante 3 | Entblätterung oberhalb der Traubenzone |
| Variante 4 | Traubenzone entgeizt und entblättert und Entblätterung oberhalb der Traubenzone |

Mostwerte

| | Kg/Stock | °KMW | pH Wert | Gesamtsäure |
|------------|-----------------|-------------|----------------|--------------------|
| Variante 1 | 4,93 | 16,2° | 3,32 | 8,1 g/l |
| Variante 2 | 4,85 | 16,6° | 3,40 | 8,1 g/l |
| Variante 3 | 3,33 | 17,5° | 3,41 | 7,4 g/l |
| Variante 4 | 5,67 | 16,2° | 3,43 | 7,4 g/l |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|
| In Maische CO ₂ dosiert | Keine Maischestandzeit | |
| 10 ml/hl Preziso MS flüssig | 15 mg/l SO ₂ in den Most | |
| 70 ml/hl Mostgelatine CF | 180 g/hl FermoBent | Angereichert auf 18° KMW |
| Vergoren mit Oenoferm Freddo | | 18° Celsius Gärtemperatur |

Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.

Vergoren im 35 l Glasballon.

Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gästeuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

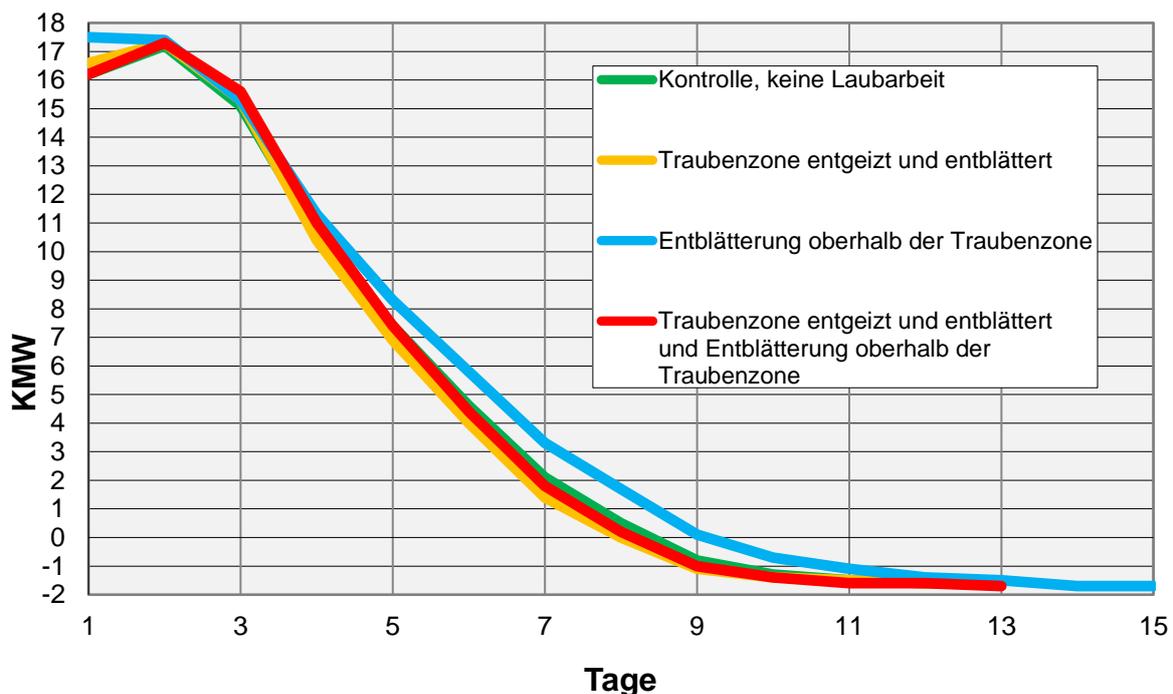
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Varianten 1 und 2 wurden auf 6,9 g/l entsäuert.

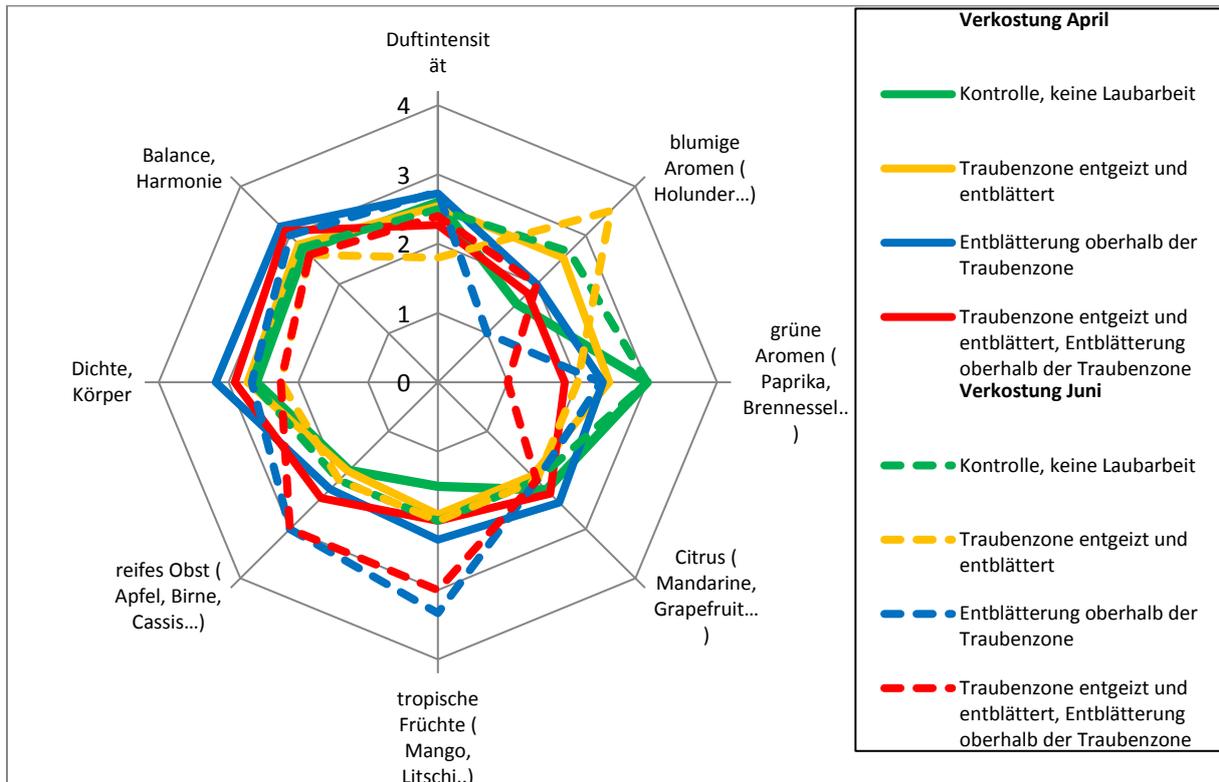
Weinwerte vor Entsäuerung

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS |
|------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Variante 1 | 15 Tage | 12,3 % | 0 g/l | 7,4 g/l | 3,22 | 2,9 | 3,4 |
| Variante 2 | 15 Tage | 12,4 % | 0,4 g/l | 7,3 g/l | 3,22 | 2,8 | 3,2 |
| Variante 3 | 16 Tage | 12,4 % | 0,6 g/l | 6,9 g/l | 3,28 | 2,7 | 3,1 |
| Variante 4 | 15 Tage | 12,3 % | 0 g/l | 6,8 g/l | 3,26 | 2,8 | 3,2 |

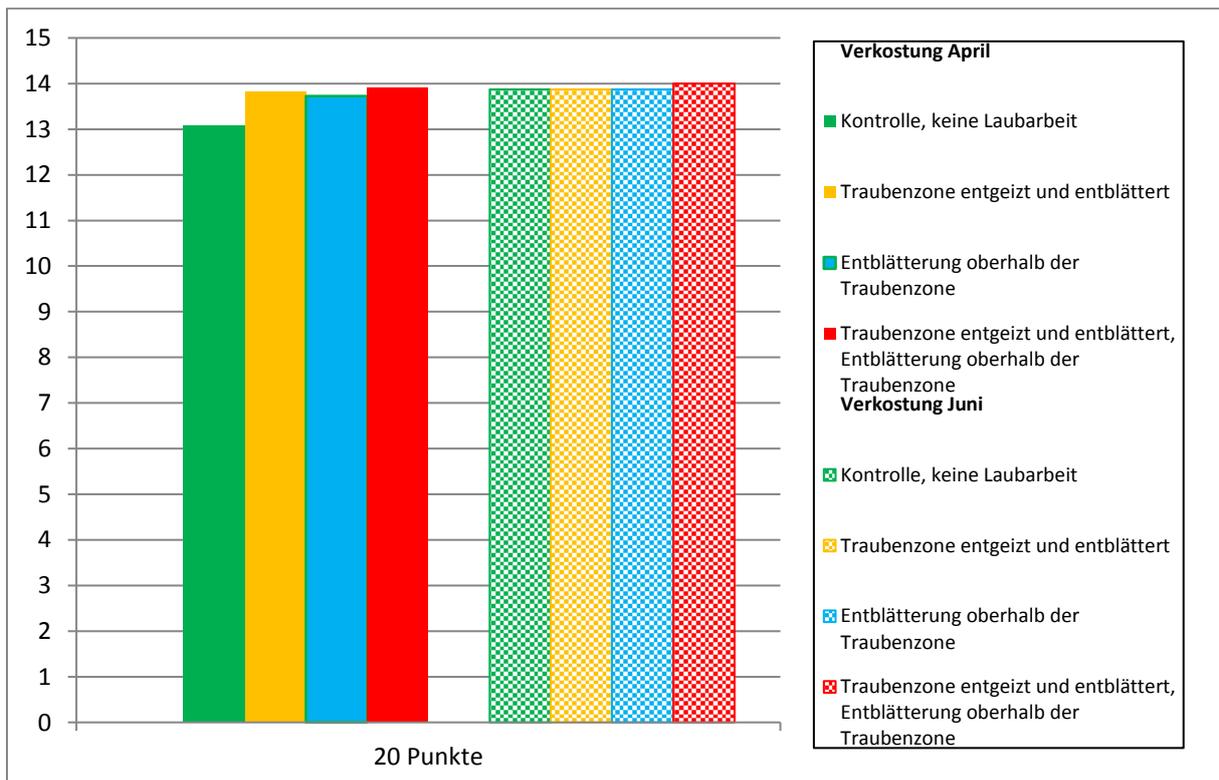
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni



Zweigelt 2016 Traubenwelke

Bearbeiter

| | |
|---|-----------------------|
| Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert | NÖ Landesweingut Retz |
|---|-----------------------|

Vergleich verschiedener Anteile von welken Trauben im gesunden Lesegut um die Weinqualität zu ermitteln.

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|-----------------|--|
| Zügeln | Pflanzjahr 1990 | |
| Lesedatum: 29.09.2016 | | |

| | |
|------------|-------------------------------|
| Variante 1 | 100% gesundes Traubenmaterial |
| Variante 2 | 15% welkes Traubenmaterial |
| Variante 3 | 30% welkes Traubenmaterial |
| Variante 4 | 100% welkes Traubenmaterial |

Mostwerte

| | °KMW | pH Wert | Gesamtsäure |
|------------|-------|---------|-------------|
| Variante 1 | 17,8° | 3,45 | 7,8 g/l |
| Variante 2 | 17,7° | 3,47 | 7,7 g/l |
| Variante 3 | 17,4° | 3,48 | 8,0 g/l |
| Variante 4 | 14,4° | 3,28 | 10,1 g/l |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

| | | |
|--------------------------------|------------------------|----------------------------|
| 10 ml/hl Trenolin Rouge | 10 g/hl Tannivin multi | Maischegärung |
| Vergoren mit Oenoferm Zweigelt | | 3 x unterstossen pro Tag |
| Je 50 kg Maische pro Variante | | Angereichert auf 18,5° KMW |

Durchführung

Zum gesundem Lesegut wurde der jeweilige prozentuelle Anteil an welchem Traubenmaterial beigemischt.

Vergoren im 60 l Maischefaß.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

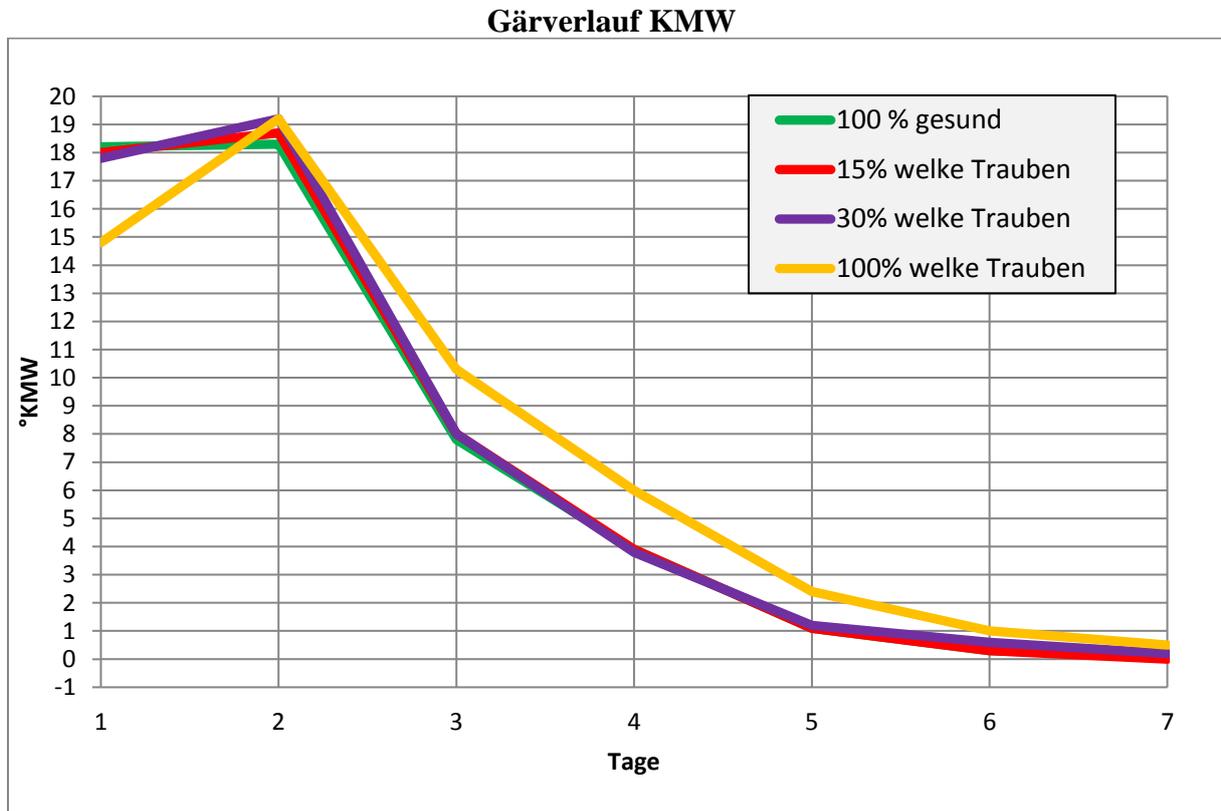
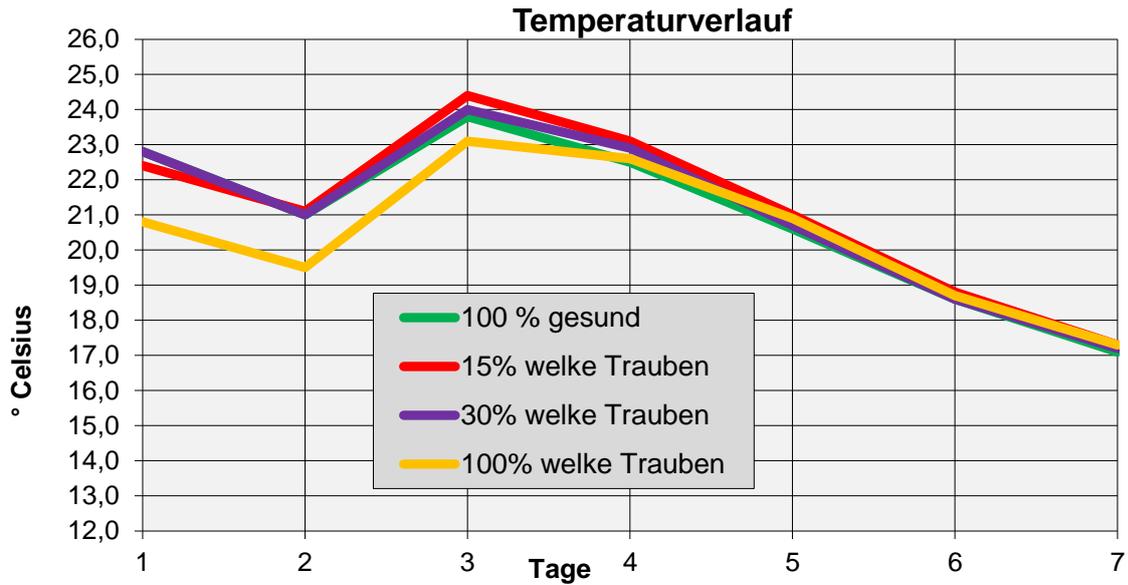
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet.

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.

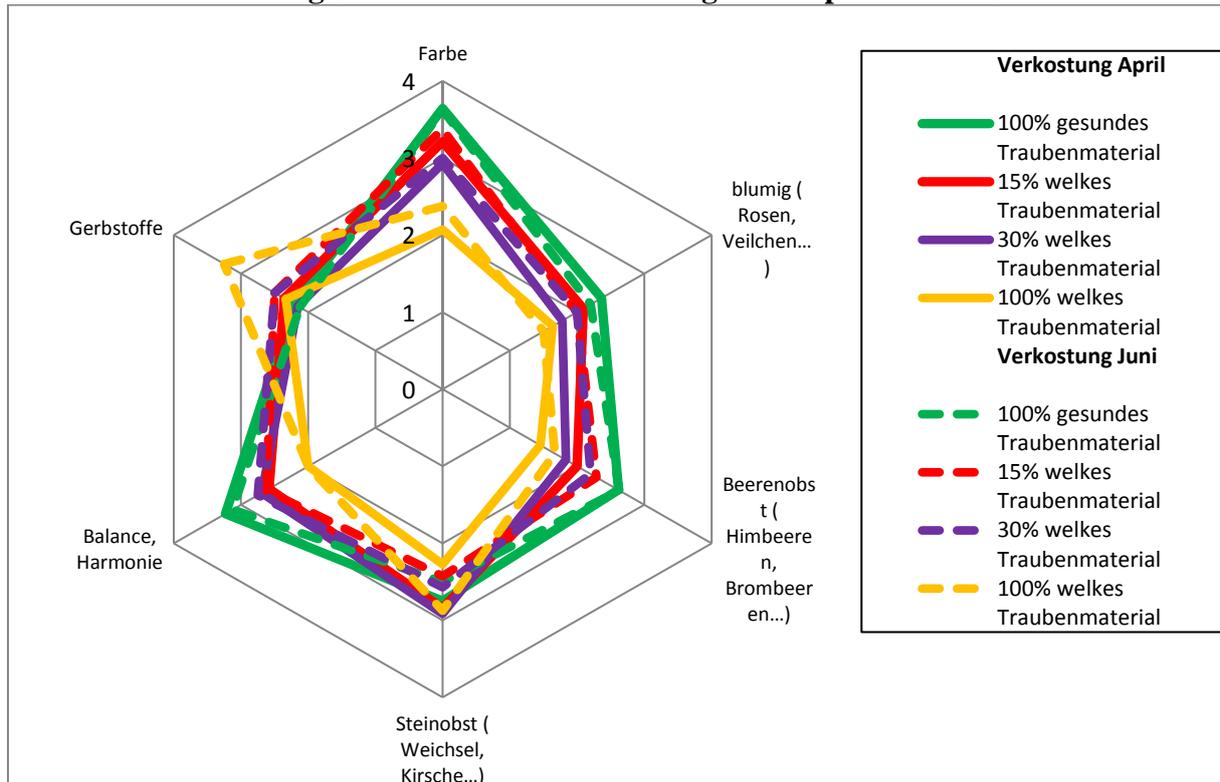
Bei Variante 4 (100% welk) war der Säurewert auch nach dem BSA noch bei 8,1g/l und wurde vor der Flaschenfüllung auf 6,5 g/l entsäuert.

Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert | WS | AS | MS |
|-------------|----------|---------|---------|---------|---------|------|-----|-----|
| 100% gesund | 8 Tage | 12,0 % | 0,8 g/l | 5,9 g/l | 3,58 | 2,33 | 0,6 | 1,9 |
| 15% welk | 8 Tage | 11,6 % | 0,3 g/l | 6,2 g/l | 3,52 | 2,8 | 0,6 | 2,0 |
| 30% welk | 8 Tage | 11,2 % | 0,8 g/l | 6,5 g/l | 3,49 | 3,0 | 0,5 | 2,0 |
| 100% welk | 8 Tage | 10,8 % | 0,4 g/l | 8,1 g/l | 3,23 | 4,5 | 0,3 | 2,2 |



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im April und im Juni

