Hefevergleich bei Blaufränkisch Ernte 2017

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz

Vergleich verschiedener Hefen sowie verschiedener Nährstoffgaben bei Blaufränkisch

Lesegradation

Blaufränkisch	Pflanzjahr 1998	
Lesedatum: 02.10.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,28	Säure 7,9 g/l	17,8° KMW

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO_2 dosiert	kein SO_2 auf Trauben	
Maischegärung im 60 l Faß	3 x unterstossen pro Tag	
4 ml/hl Trenolin Xtract		Angereichert auf 20° KMW
Variante 1 – 8	10 g/hl Tannivin multi + 10 g/hl Tannivin Finesse	
Variante 9	5 g/hl Tanethyl Effe	

	Hefe	Gärtemperatur
Variante 1	Oenoferm La - HOG *20 g/hl Vitaferm ultra* *50 ml/hl Vitamon Liquid*	40 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 20 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 10 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 2	Oenoferm LA-HOG *30 g/hl Vitaferm ultra* *175 ml/hl Vitamon Liquid*	40 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 4 Teilgaben mit je 40 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 3	Oenoferm LA-HOG *60 g/hl Vitaferm ultra* *215 ml/hl Vitamon Liquid*	40 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 4 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 4	Oenoferm LA-HOG *90 g/hl Vitaferm ultra*	40 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 x 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
Variante 5	Oenoferm LA-HOG *60 g/hl Vitaferm ultra* *375 ml/hl Vitamon Liquid*	40 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 4 Teilgaben mit je 90 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 6	Oenoferm LA-HOG *30 g/hl Vitaferm ultra* *175 ml/hl Vitamon Liquid*	20 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 4 Teilgaben mit je 40 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid

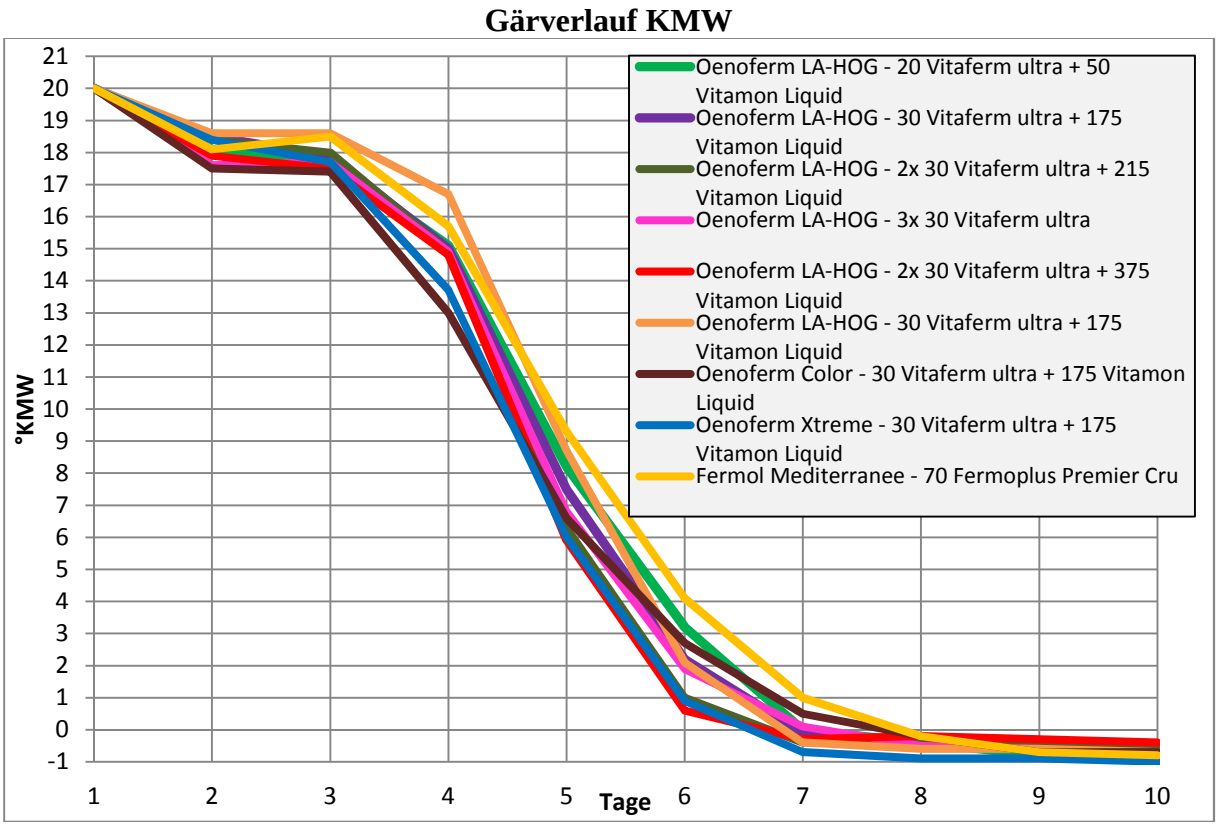
Variante 7	Oenoferm Color *30 g/hl Vitaferm ultra* *175 ml/hl Vitamon Liquid*	20 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 4 Teilgaben mit je 40 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 8	Oenoferm X treme *30 g/hl Vitaferm ultra* *175 ml/hl Vitamon Liquid*	20 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 4 Teilgaben mit je 40 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 9	Fermol Mediterrane *70ml/hl Premier Cru*	20 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Premier Cru vor Hefezugabe 2 Teilg. mit je 20 g/hl PremierCru in die Gärung

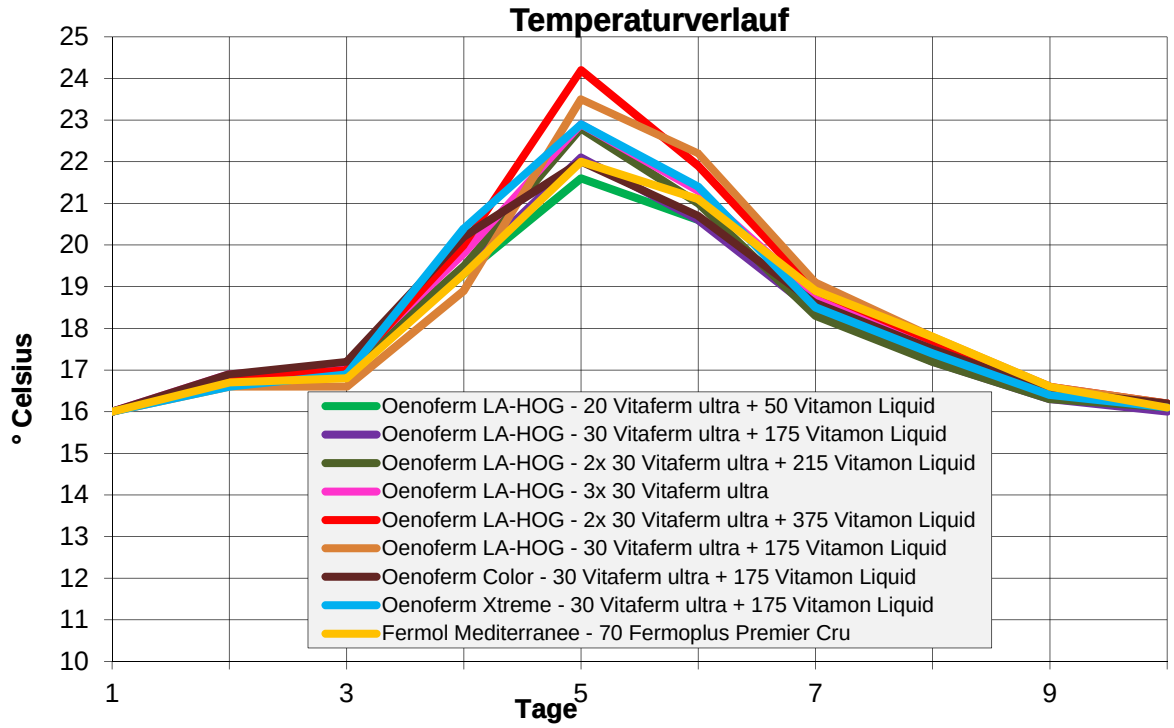
Durchführung

Die Maischegärung erfolgte im 60 l Maischefaß.
Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Der BSA erfolgte durch Zugabe von BiStart Vitale SK11. 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.
Alle Varianten wurden nach dem BSA auf 5,6 g/l entsäuert.

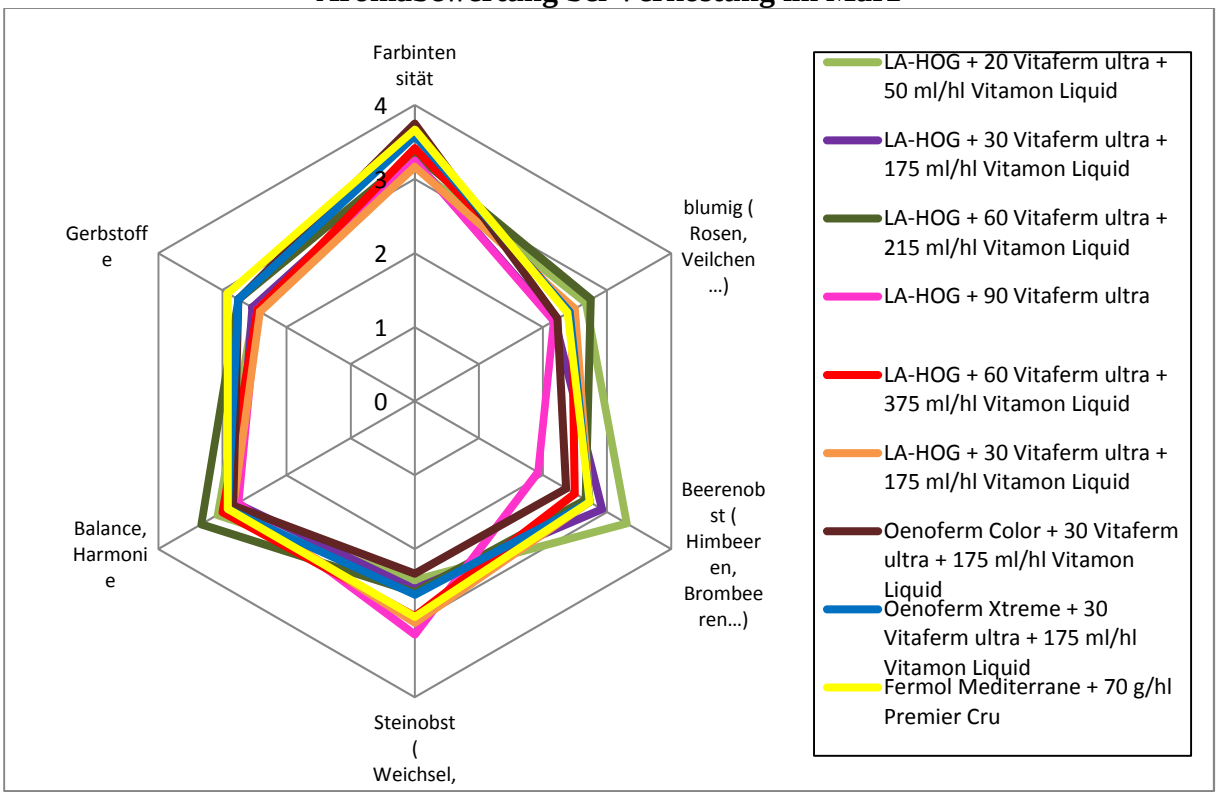
Weinwerte nach BSA und vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	10 Tage	13,,2 %	0,5 g/l	6,1 g/l	3,39	2,3	0
Variante 2	10 Tage	13,1 %	0,5 g/l	6,6 g/l	3,31	2,5	0
Variante 3	10 Tage	13,1 %	0,5 g/l	6,7 g/l	3,29	2,5	0
Variante 4	10 Tage	13,2 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,38	2,3	0
Variante 5	10 Tage	13,0 %	0,6 g/l	7,1 g/l	3,25	2,8	0
Variante 6	10 Tage	13,1 %	0,4 g/l	6,5 g/l	3,31	2,5	0
Variante 7	10 Tage	13,2 %	0,9 g/l	6,1 g/l	3,22	2,8	0
Variante 8	10 Tage	13,4 %	0,2 g/l	6,4 g/l	3,22	2,9	0
Variante 9	10 Tage	13,4 %	0,8 g/l	6,5 g/l	3,32	2,7	0

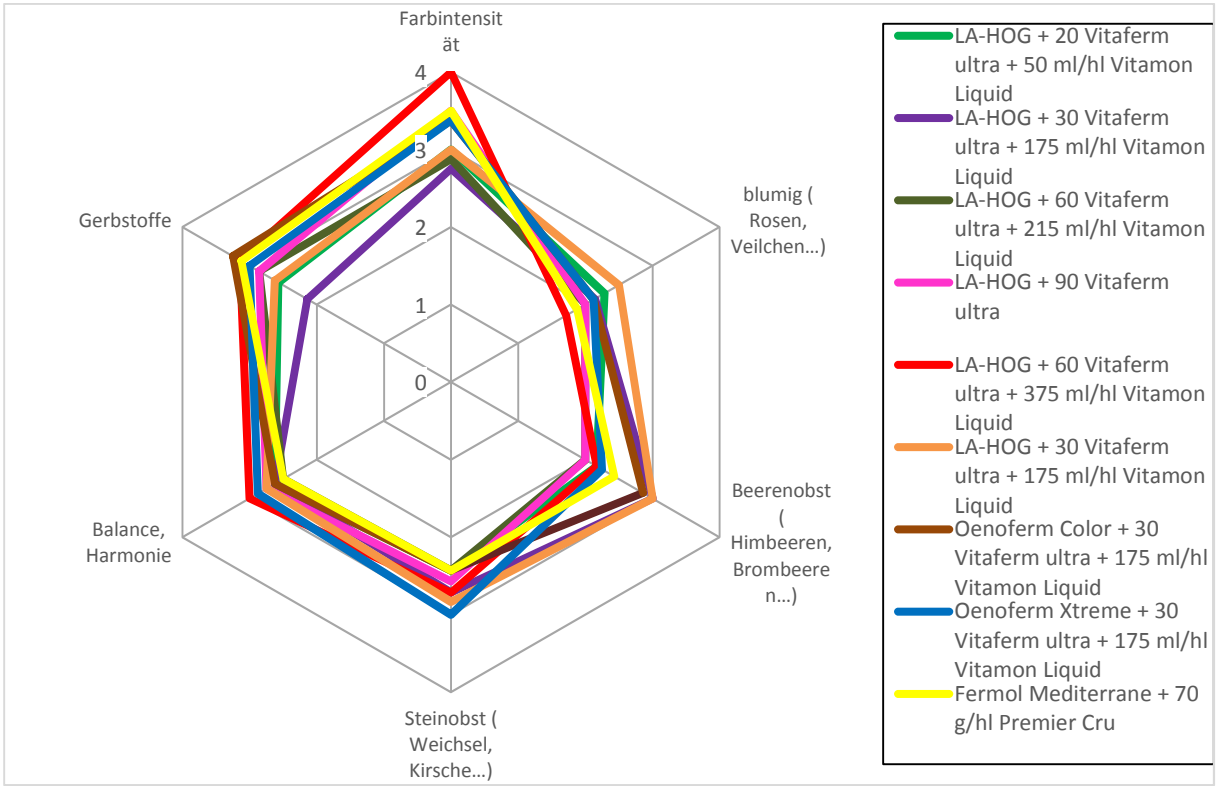

Gärverlauf KMW
°KMW
Tage
Oenoferm LA-HOG - 20 Vitaferm ultra + 50 Vitamon Liquid
Oenoferm LA-HOG - 30 Vitaferm ultra + 175 Vitamon Liquid
Oenoferm LA-HOG - 2x 30 Vitaferm ultra + 215 Vitamon Liquid
Oenoferm LA-HOG - 3x 30 Vitaferm ultra
Oenoferm LA-HOG - 2x 30 Vitaferm ultra + 375 Vitamon Liquid
Oenoferm LA-HOG - 30 Vitaferm ultra + 175 Vitamon Liquid
Oenoferm Color - 30 Vitaferm ultra + 175 Vitamon Liquid
Oenoferm Xtreme - 30 Vitaferm ultra + 175 Vitamon Liquid
Fermol Mediterranee - 70 Fermoplus Premier Cru


Temperaturverlauf
° Celsius
Tage
Oenoferm LA-HOG - 20 Vitaferm ultra + 50 Vitamon Liquid
Oenoferm LA-HOG - 30 Vitaferm ultra + 175 Vitamon Liquid
Oenoferm LA-HOG - 2x 30 Vitaferm ultra + 215 Vitamon Liquid
Oenoferm LA-HOG - 3x 30 Vitaferm ultra
Oenoferm LA-HOG - 2x 30 Vitaferm ultra + 375 Vitamon Liquid
Oenoferm LA-HOG - 30 Vitaferm ultra + 175 Vitamon Liquid
Oenoferm Color - 30 Vitaferm ultra + 175 Vitamon Liquid
Oenoferm Xtreme - 30 Vitaferm ultra + 175 Vitamon Liquid
Fermol Mediterranee - 70 Fermoplus Premier Cru

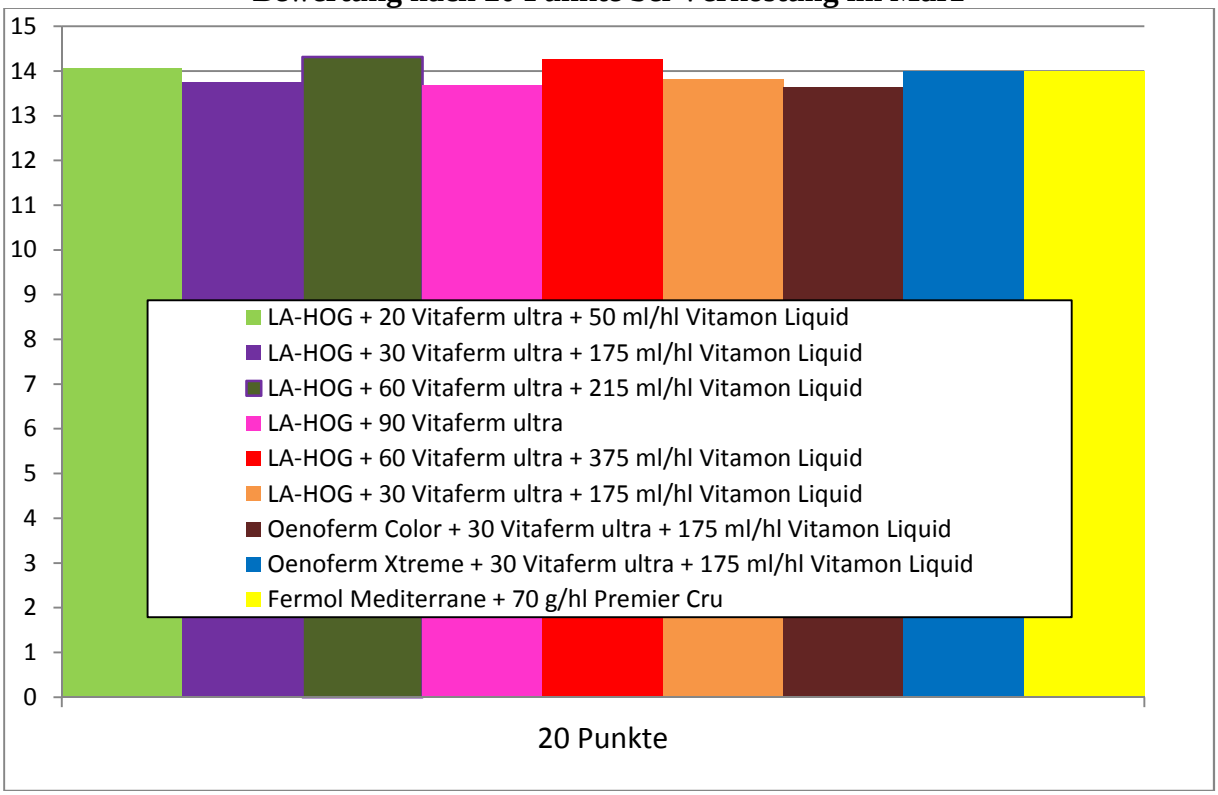
Aromabewertung bei Verkostung im März



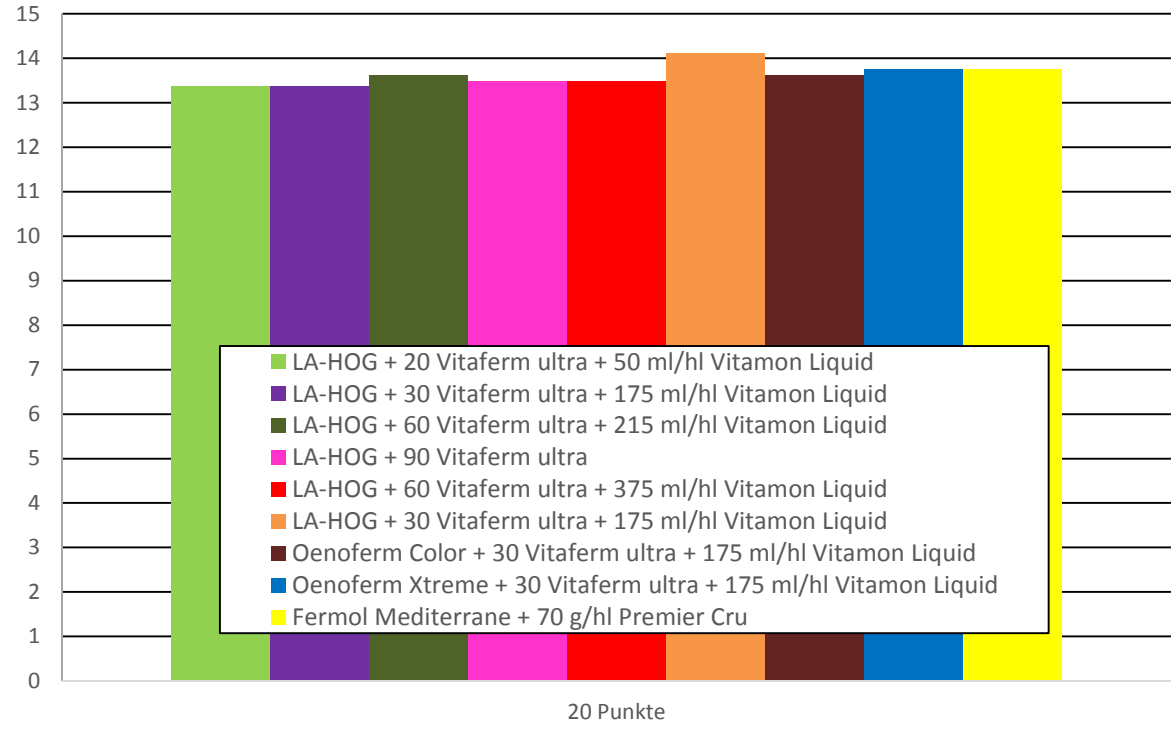
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Gelber Muskateller 2017 Hefevergleich

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	
Lesedatum: 14.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,37	Säure 7,5 g/l	18,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO_2 auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert
3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		6 Std Maischestandzeit
20 mg/l SO_2 in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	30 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
150 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,6° KMW	
Vor Hefezugabe:	25 g/hl Vitaferm ultra	
In die Gärung	180 ml/hl Vitamon Liquid auf 6 Teilgaben	

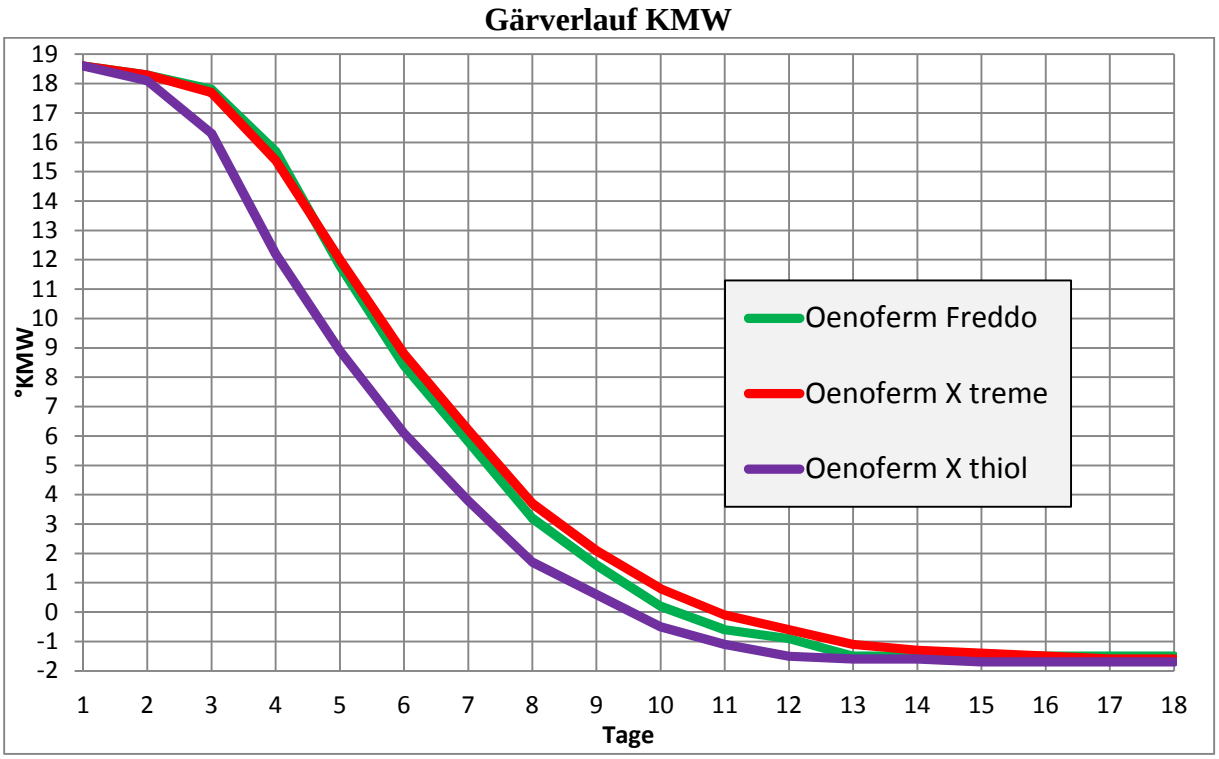
Variante 1	Oenoferm Freddo - 17°Celsius Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme - 17° Celsius Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol - 20° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

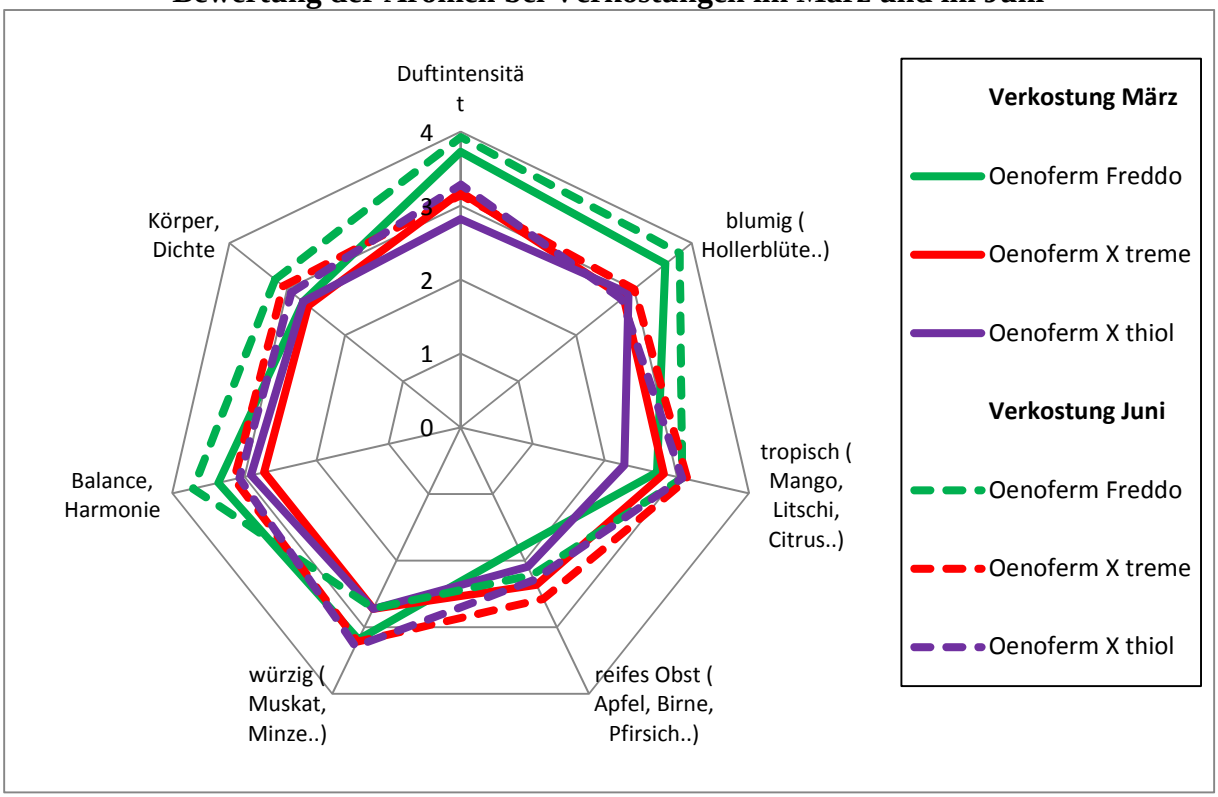
Vergoren im 250 l Stahltank.
Am Gärende wurde von jeder Variante ein 25 l Glasballon befüllt.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im 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 X treme wurde auf 7,2 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

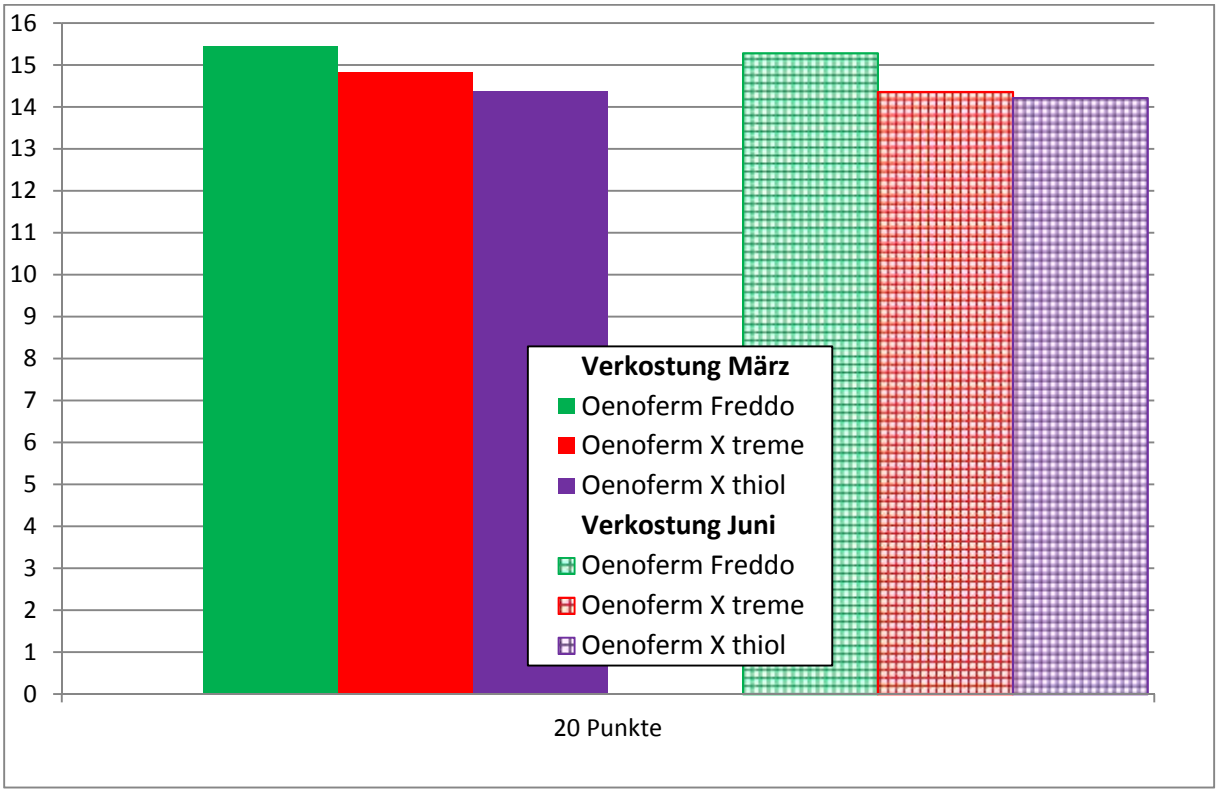
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	18 Tage	12,9 %	1,3 g/l	7,1 g/l	3,29	2,6	3,9
X treme	18 Tage	12,8 %	1,4 g/l	7,5 g/l	3,24	2,7	4,1
X thiol	18 Tage	12,9 %	1,0 g/l	6,9 g/l	3,31	2,6	4,0



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März und im Juni



Aromabildung bei Grüner Veltliner Ernte 2017

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Grüner Veltliner um eine intensivere Aromatik der Weine zu erzielen

Lesegradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 27.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,37	Säure 6,8 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO_2 auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert
1 Std Maischestandzeit		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO_2 in Most	35 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	Angereichert auf 19° KMW

Var 1 – Cross Evolution *17° Gärtemperatur*	Rehydriert mit Go Ferm Protect Evolution 20 g/hl IOC Activit ECO vor Hefezusatz 20 g/hl IOC Activit ECO in die Gärung
Var 2 – Cross Evolution *17° Gärtemperatur*	Rehydriert mit Go Ferm Protect Evolution 40 g/hl Stimula Sauvignon blanc in die Gärung
Var 3 – Cross Evolution *17° Gärtemperatur*	Rehydriert mit Go Ferm Protect Evolution 40 g/hl Stimula Chardonnay in die Gärung
Var 4 – Oenoferm Xthiol *20° Gärtemperatur*	Rehydriert mit VitaDrive ProArom 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid
Var 5 – Oenoferm Xthiol *20° Gärtemperatur*	Rehydriert mit VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in den Most 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid
Var 6 – Oenoferm Xthiol *20° Gärtemperatur*	Rehydriert mit VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in den Most
Var 7 – Oenoferm Xthiol *20° Gärtemperatur*	Rehydriert mit VitaDrive 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid

Var 8 – Preziso w&fruchtig *17° Gärtemperatur*	Rehydriert mit VitaDrive 20 g/hl Preziso PlusB in den Most 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Preziso BasisB in die Gärung
Var 9 – Fermol Arom plus *17° Gärtemperatur*	Rehydriert mit VitaDrive 20 g/hl Fermoplus Integrateur in den Most 1 Teilgabe mit 15 g/hl Fermoplus Integrateur 1 Teilgabe mit 10 g/hl Fermoplus Integrateur

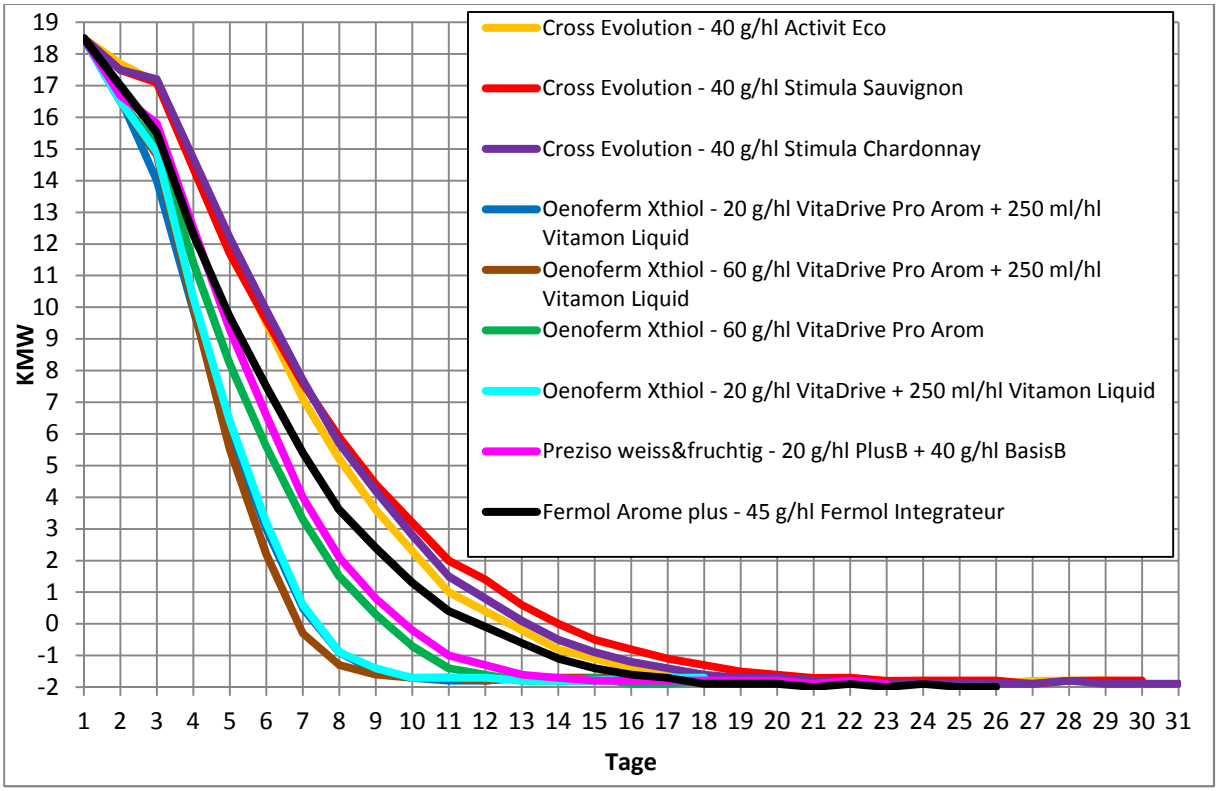
Durchführung

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.

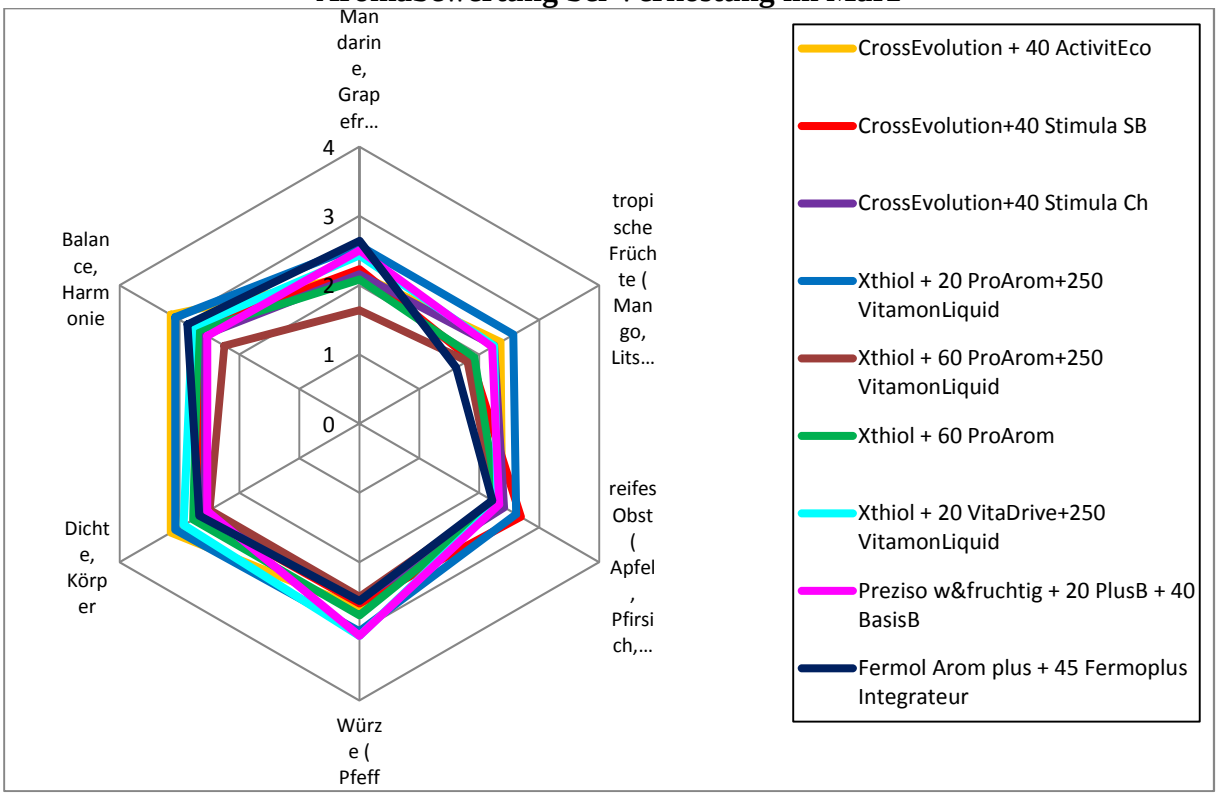
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	30 Tage	13,1 %	0,8 g/l	6,2 g/l	3,34	3,3	2,4
Variante 2	30 Tage	13,1 %	1,3 g/l	6,1 g/l	3,37	3,2	2,7
Variante 3	31 Tage	13,1 %	0,8 g/l	6,2 g/l	3,39	3,2	2,8
Variante 4	18 Tage	13,0 %	0,6 g/l	6,6 g/l	3,30	3,4	2,3
Variante 5	18 Tage	13,0 %	1,0 g/l	6,7 g/l	3,25	3,4	2,4
Variante 6	20 Tage	13,0 %	1,0 g/l	6,3 g/l	3,38	3,2	2,9
Variante 7	18 Tage	13,0 %	0,6 g/l	6,5 g/l	3,26	3,3	2,6
Variante 8	23 Tage	13,1 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,32	3,1	2,8
Variante 9	26 Tage	13,0 %	0,7 g/l	6,1 g/l	3,11	3,2	2,9

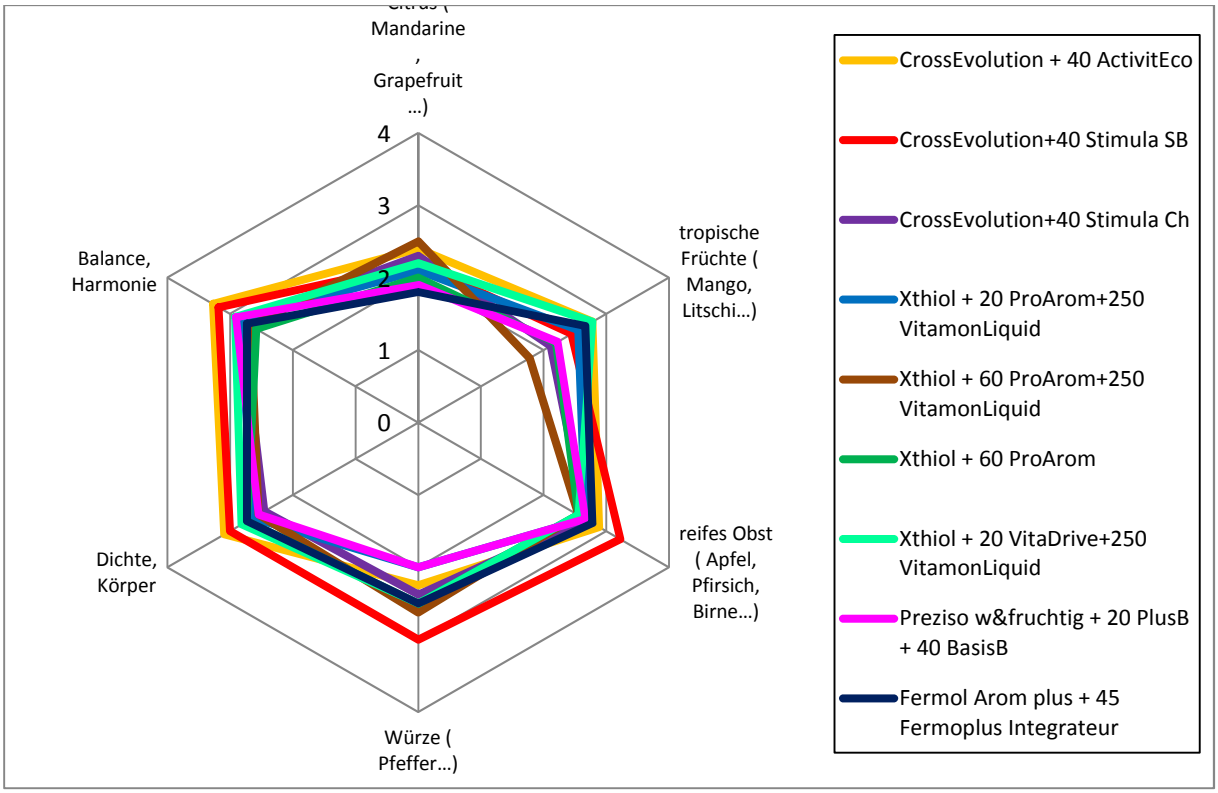
Gärverlauf KMW



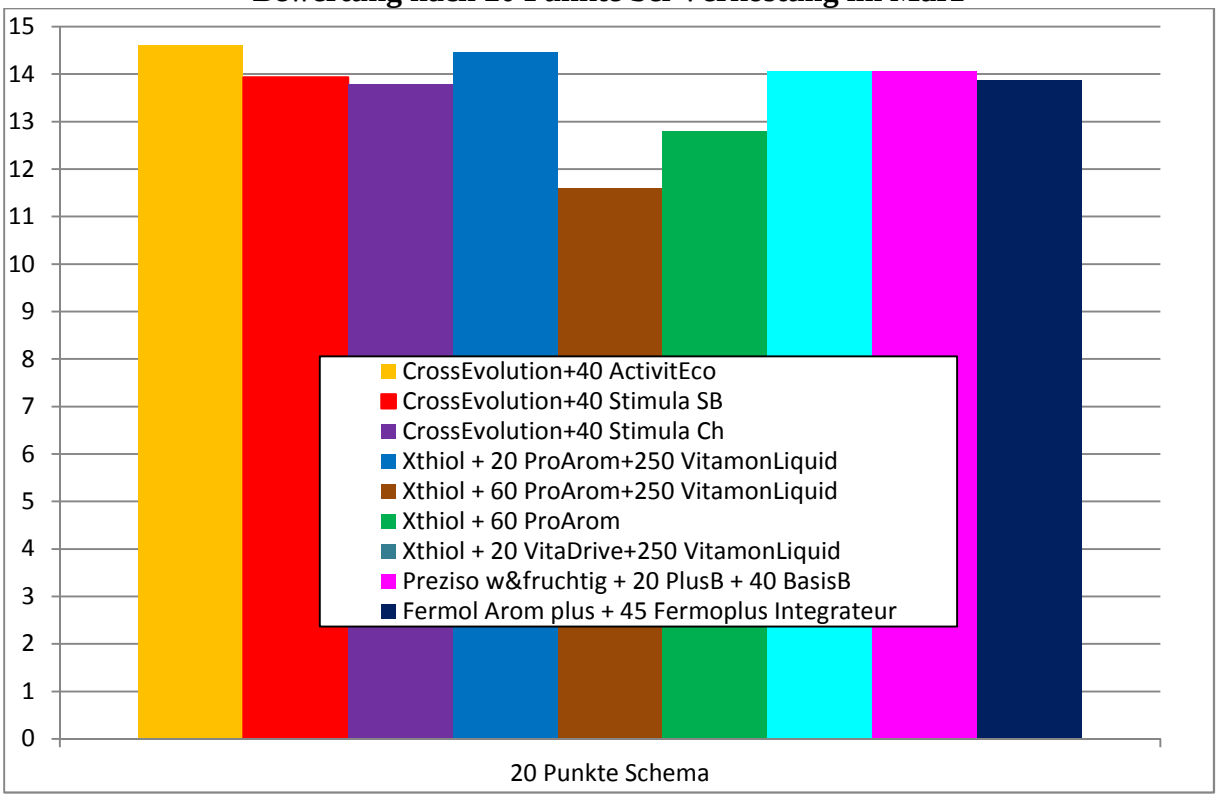
Aromabewertung bei Verkostung im März



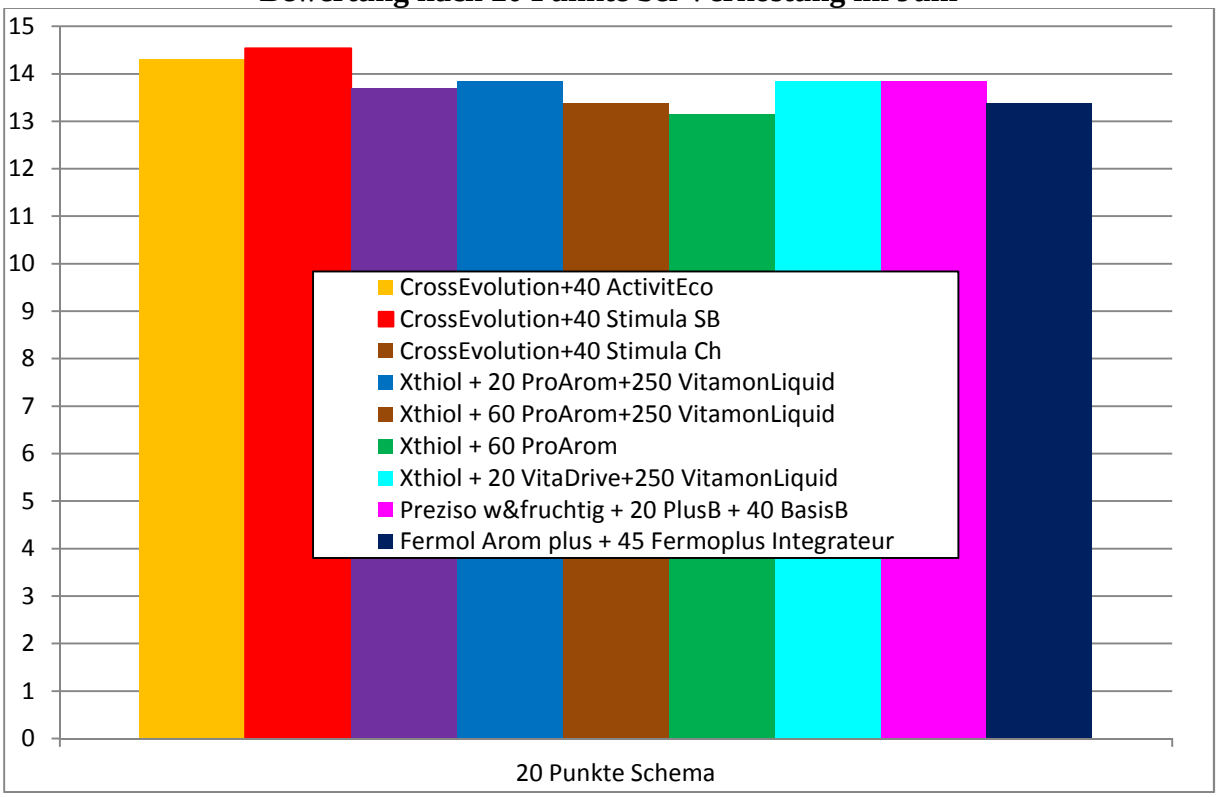
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Hefeversuch – Grüner Veltliner Ernte 2017

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 : Altenberg Selektion 18,8° KMW – Pflanzjahr 2007
Variante 2 : Altenberg Magister alt 18,6° KMW – Pflanzjahr 1970

Variante 1

Lesegradation

Altenberg Selektion	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 18.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,48	Säure 6,4 g/l	18,8° 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		
20 mg/l SO_2 in Most	8 ml/hl Trenolin Fast Flow	
35 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	Keine Anreicherung
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Nährstoffe vor Hefezugabe:20 g/hl VitaFerm ultra 2 x 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

	Hefe	Gärtemperatur
Variante 1	Oenoferm Freddo – keine Nährstoffe	15° C Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm Klosterneuburg	15° C Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm X treme	16° C Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm X - thiol	20° C Gärtemperatur
Variante 7	Preziso Unique	20° C Gärtemperatur
Variante 8	IOC Revelation Thiols	17° C Gärtemperatur
Variante 9	IOC Twice	17° C Gärtemperatur
Variante 10	IOC 18 - 2007	17° C Gärtemperatur
Variante 11	Cross Evolution	17° C Gärtemperatur
Variante 12	Fermol Arom plus	17° C Gärtemperatur

Durchführung

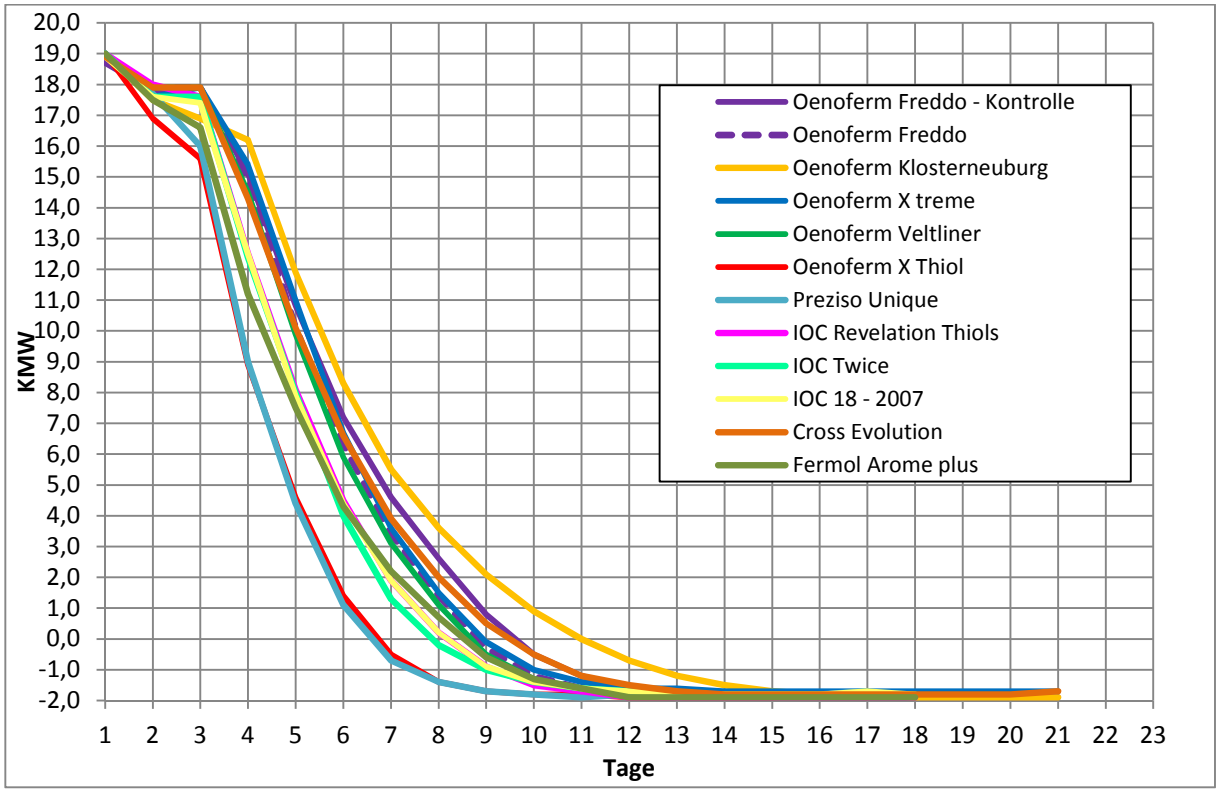
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.

Bei Variante 1 wurden keine Nährstoffe verwendet. Ab Variante 2 wurden bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn und 2 x 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung verabreicht.
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.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

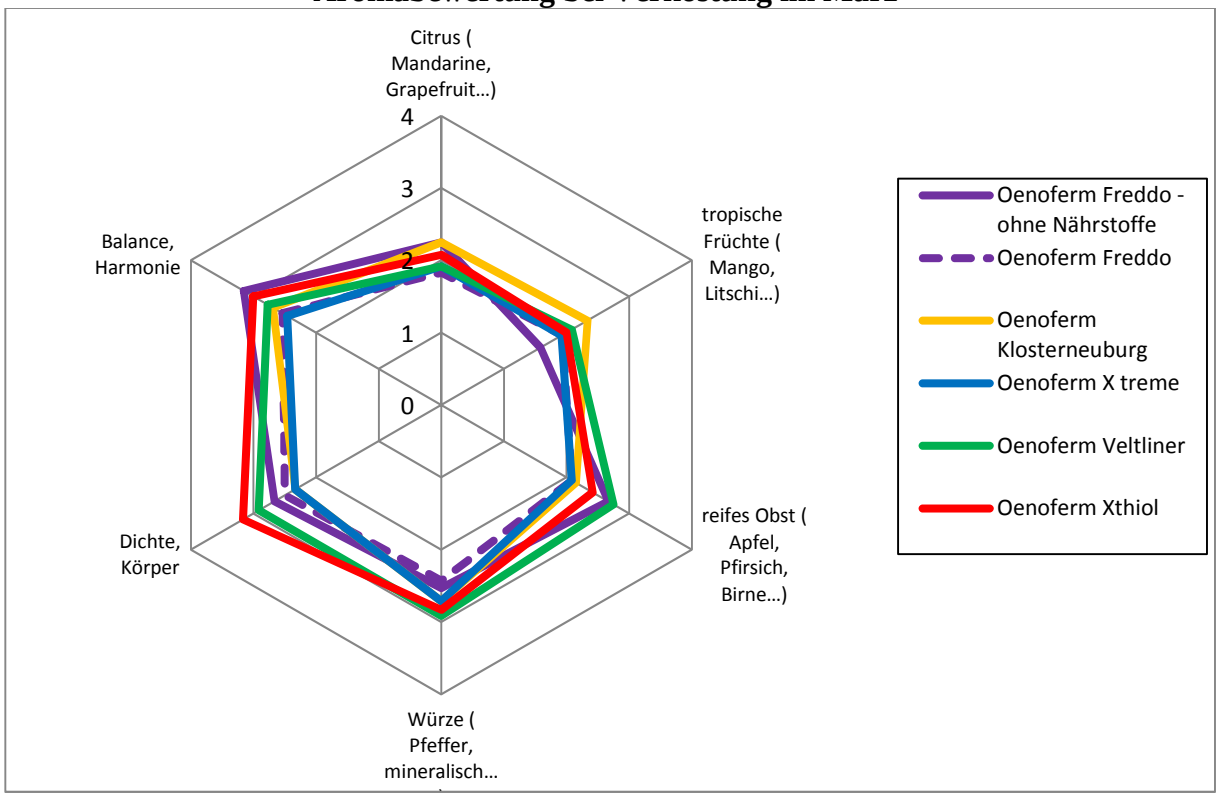
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo – ohne N	21 Tage	13,3 %	1,3 g/l	6,1 g/l	3,48	3,0	2,9
Oenoferm Freddo	18 Tage	13,4 %	1,0 g/l	6,2 g/l	3,47	3,0	3,0
Oenoferm Klosterneuburg	21 Tage	13,4 %	0,9 g/l	6,1 g/l	3,45	2,7	3,2
Oenoferm X treme	21 Tage	13,3 %	1,1 g/l	6,6 g/l	3,43	2,9	3,6
Oenoferm Veltliner	18 Tage	13,4 %	0,9 g/l	6,2 g/l	3,49	2,8	3,3
Oenoferm X – thiol	17 Tage	13,4 %	0,8 g/l	6,0 g/l	3,49	2,7	3,3
Preziso Unique	17 Tage	13,4 %	1,0 g/l	6,0 g/l	3,46	2,7	3,3
IOC Revelation Thiols	18 Tage	13,5 %	0,8 g/l	5,6 g/l	3,50	2,6	3,2
IOC Twice	18 Tage	13,3 %	1,3 g/l	6,1 g/l	3,48	2,8	3,3
IOC 18 - 2007	18 Tage	13,3 %	1,1 g/l	6,2 g/l	3,49	2,9	3,2
Cross Evolution	21 Tage	13,4 %	0,8 g/l	6,1 g/l	3,47	2,8	3,2
Fermol Arom plus	18 Tage	13,4 %	0,9 g/l	5,9 g/l	3,47	2,7	3,3

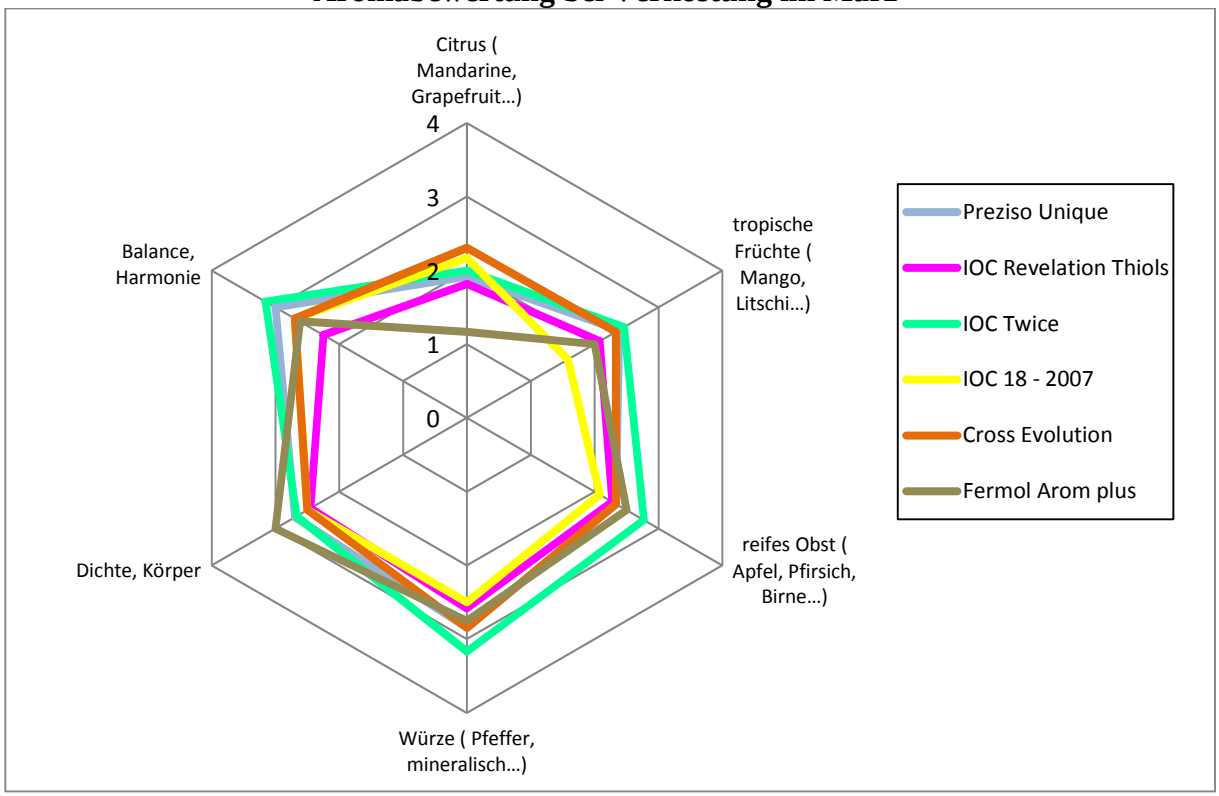
Gärverlauf KMW



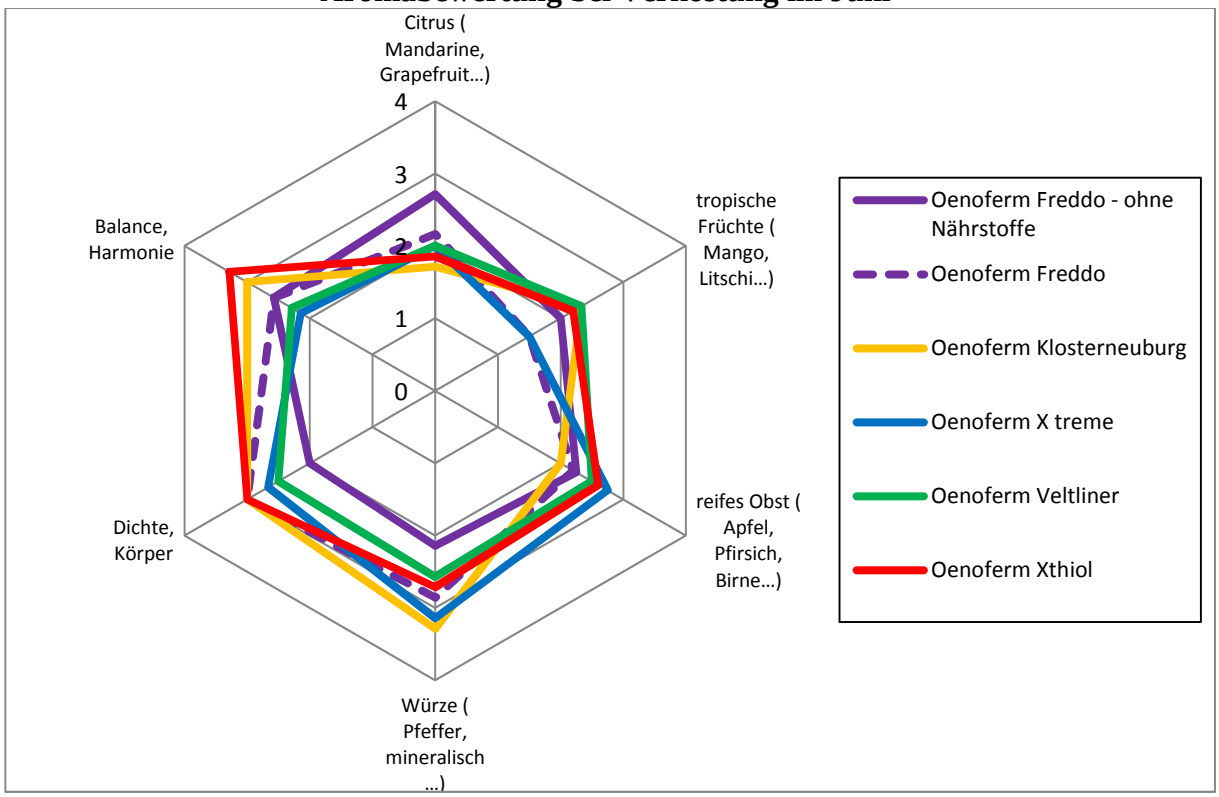
Aromabewertung bei Verkostung im März



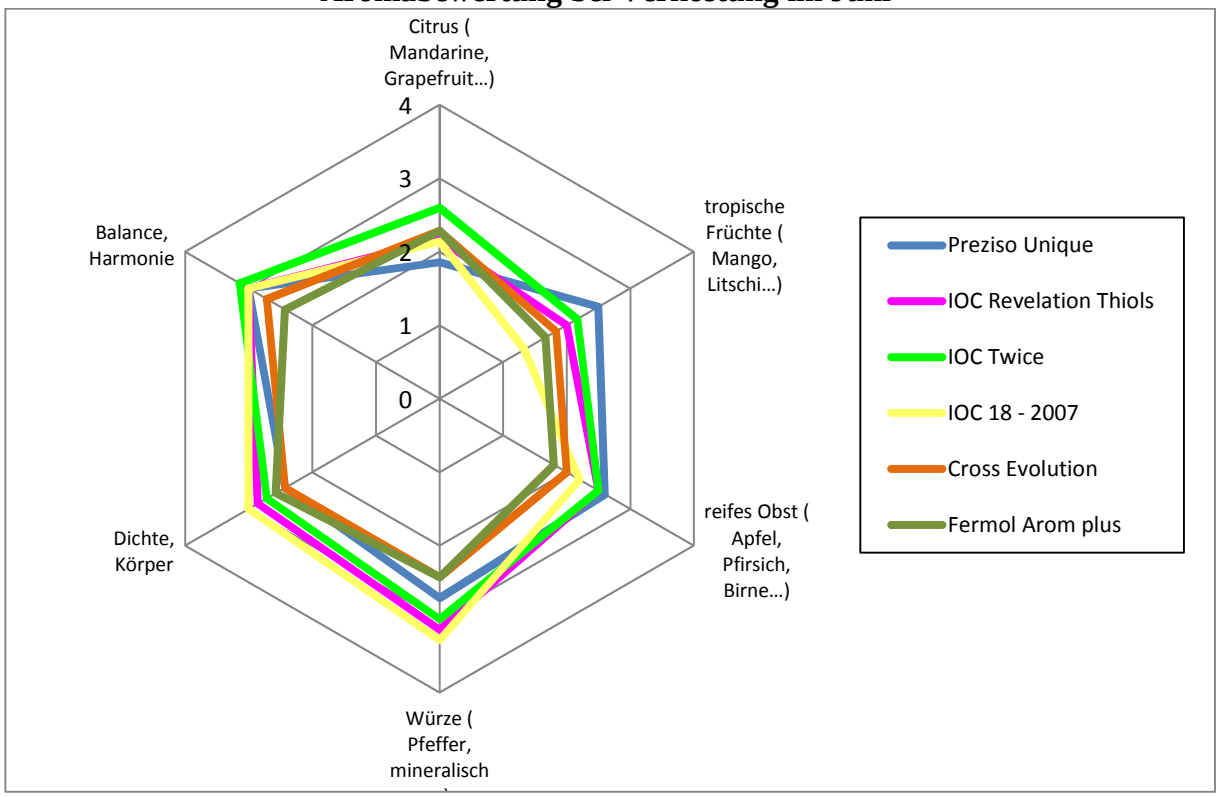
Aromabewertung bei Verkostung im März



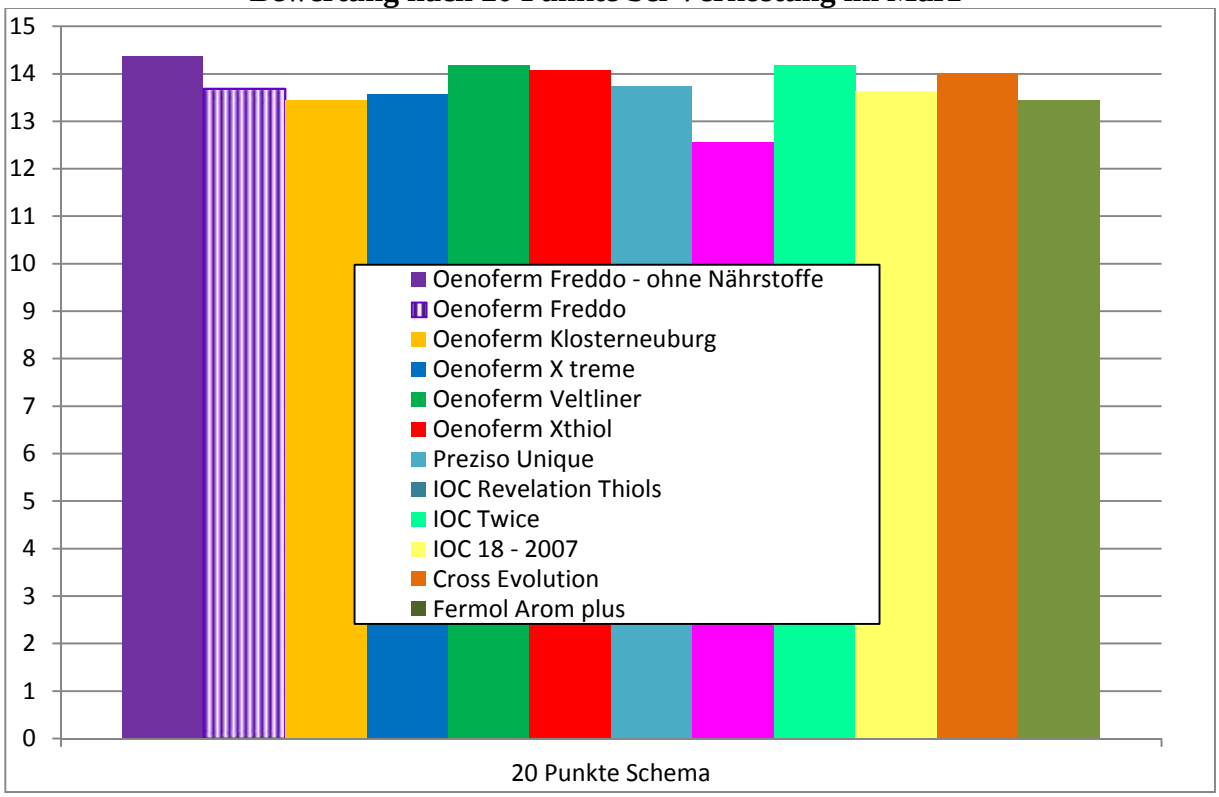
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



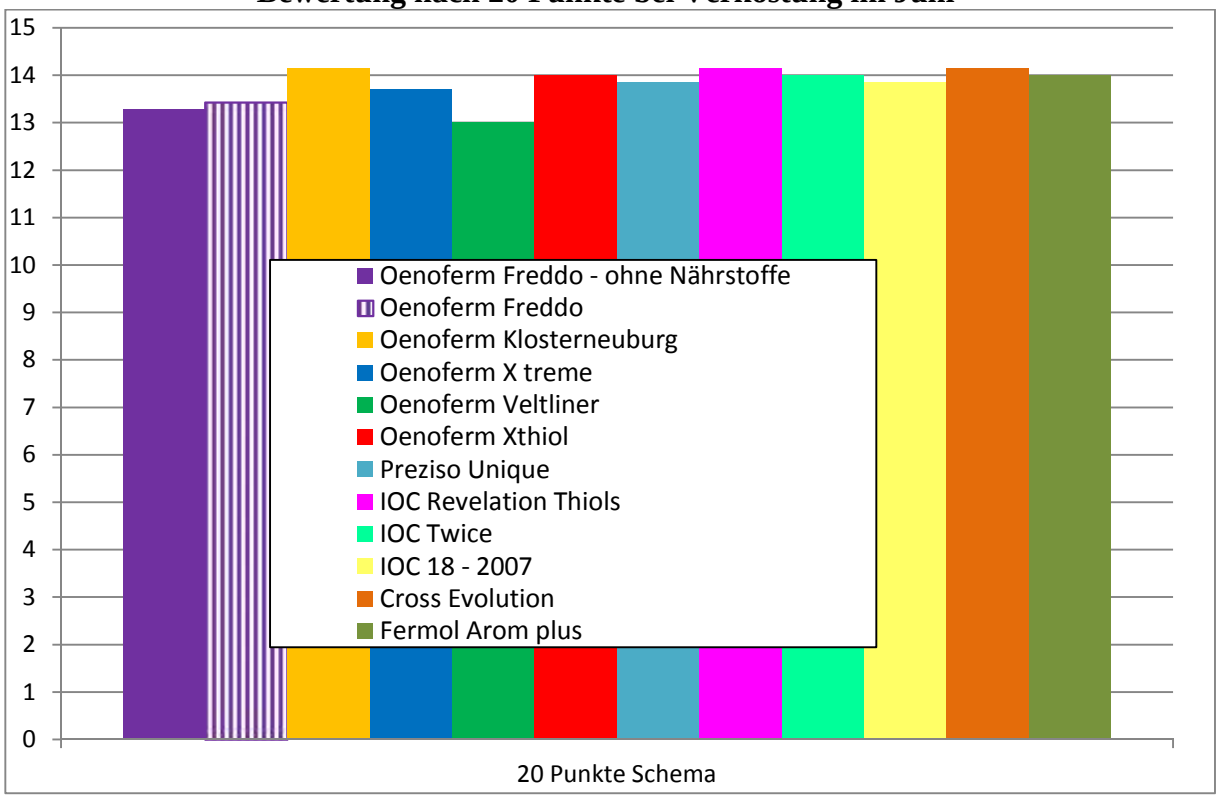
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Hefeversuch – Grüner Veltliner Ernte 2017

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: Altenberg Selektion 18,8° KMW – Pflanzjahr 2007
Variante 2: Altenberg Magister alt 18,6° KMW – Pflanzjahr 1970

Variante 2

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 21.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,24	Säure 7,2 g/l	18,6° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO_2 auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert
1 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		20 mg/l SO_2 in Most
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
180 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra		
2 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

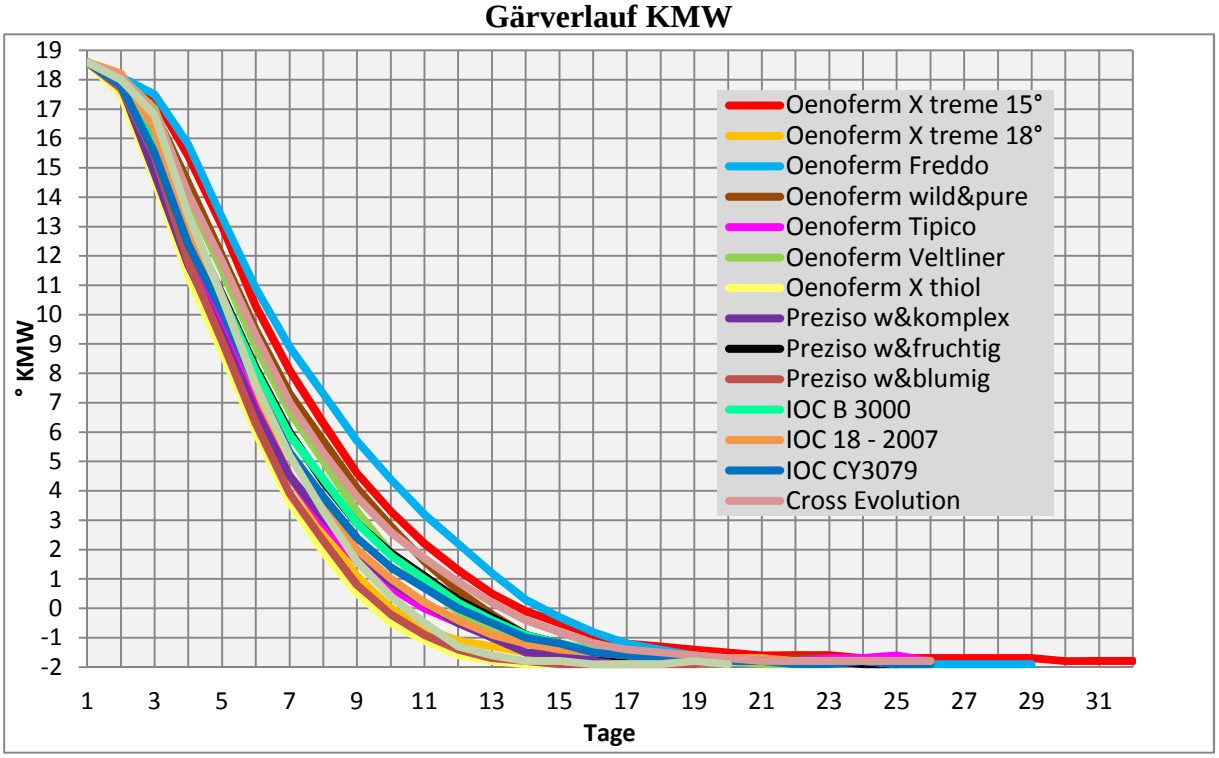
	Hefe	Gärtemperatur
Magister 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Magister 2	Oenoferm X treme	18° C Gärtemperatur
Magister 3	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Magister 4	Oenoferm wild&pure	20° C Gärtemperatur
Magister 5	Oenoferm Tipico	19° C Gärtemperatur
Magister 6	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Magister 7	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur
Magister 8	Preziso weiss&komplex	20° C Gärtemperatur
Magister 9	Preziso weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Magister 10	Preziso weiss&blumig	19° C Gärtemperatur
Magister 11	IOC B 3000	18° C Gärtemperatur
Magister 12	IOC 18 - 2007	18° C Gärtemperatur
Magister 13	IOC CY 3079	18° C Gärtemperatur
Magister 14	Cross Evolution	18° C Gärtemperatur
Magister 15	Fermol Chardonnay	19° C Gärtemperatur

Durchführung

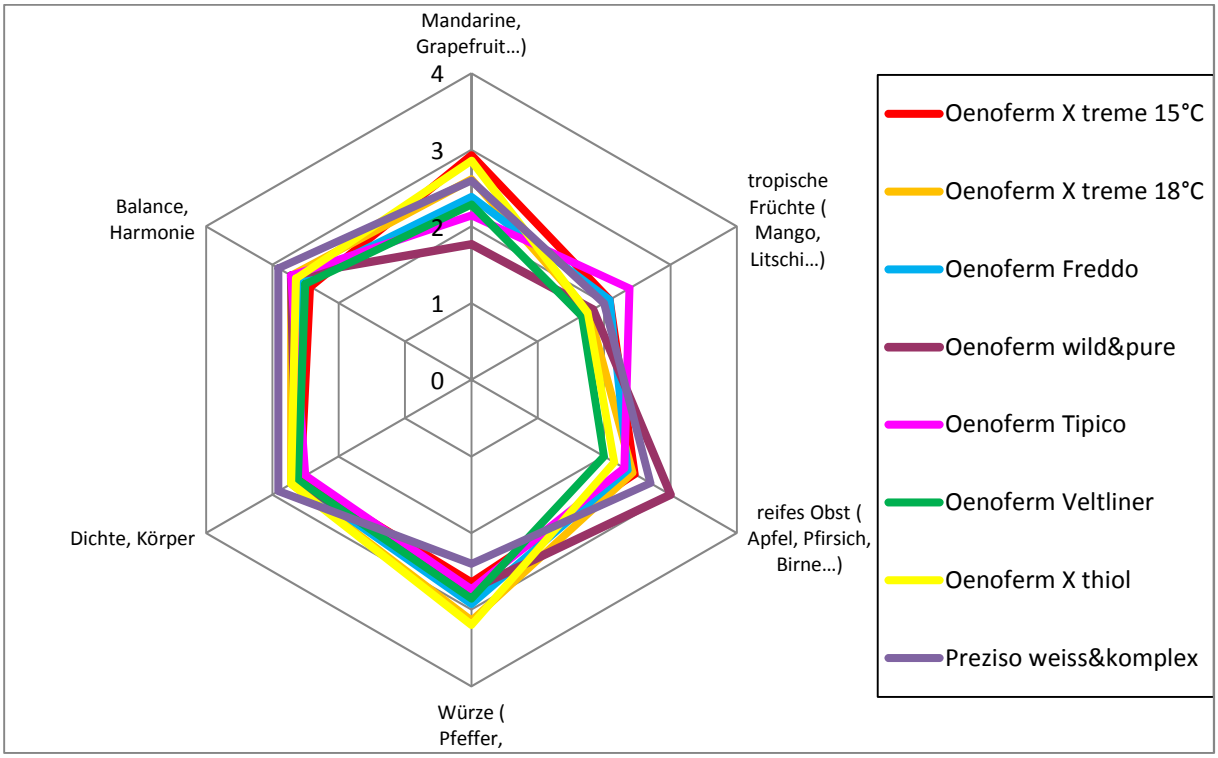
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im 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.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 6,9 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

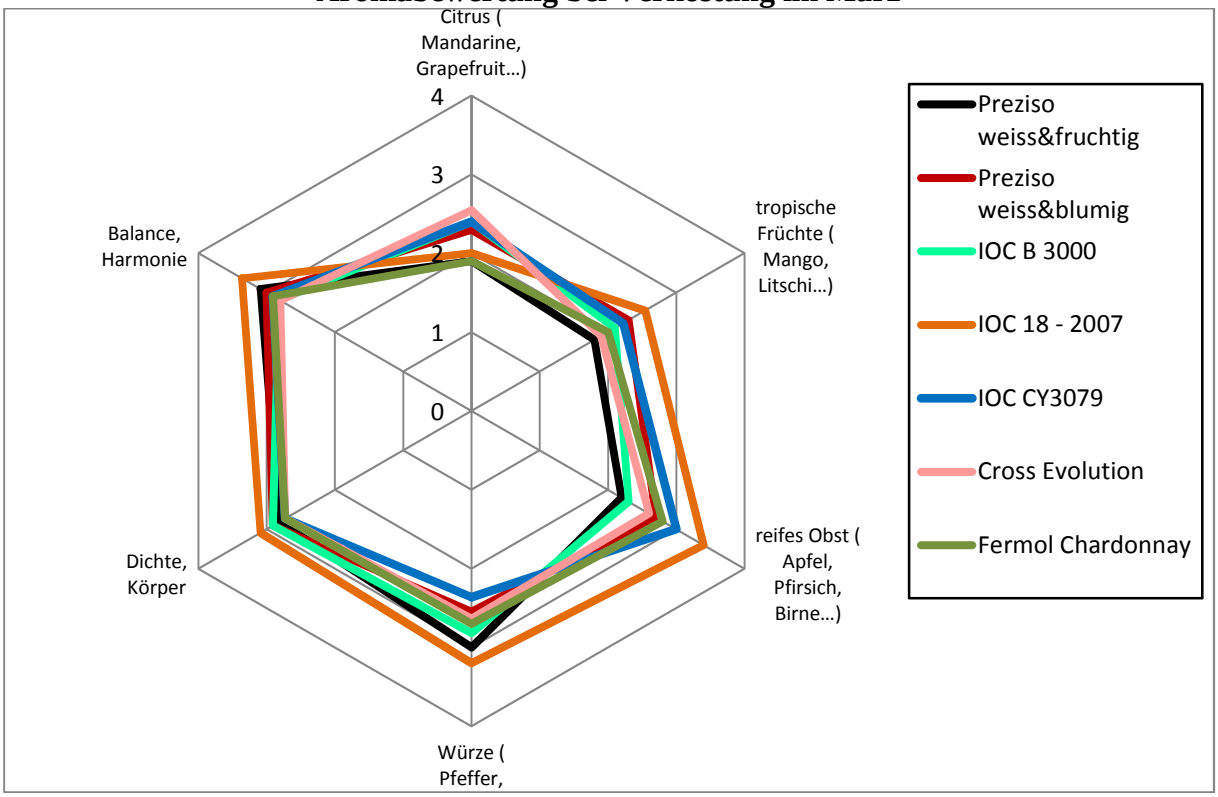
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme 15°	00 Tage	13,2 %	3,9 g/l	7,2 g/l	3,21	2,9	2,9
Oenoferm X treme 18°	31 Tage	13,2 %	0,8 g/l	6,9 g/l	3,23	3,2	2,6
Oenoferm Freddo	35 Tage	13,2 %	2,6 g/l	6,7 g/l	3,24	2,9	2,6
Oenoferm wild&pure	22 Tage	12,8 %	0,3 g/l	6,3 g/l	3,29	2,8	2,3
Oenoferm Tipico	30 Tage	13,2 %	0,1 g/l	7,1 g/l	3,24	3,1	2,7
Oenoferm Veltliner	18 Tage	13,1 %	0 g/l	6,6 g/l	3,23	2,8	2,5
Oenoferm X thiol	18 Tage	13,3 %	0 g/l	6,8 g/l	3,21	2,8	2,6
Preziso Weiss&komplex	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
IOC 18 - 2007	30 Tage	13,2 %	0,2 g/l	6,5 g/l	3,26	2,9	2,4
IOC CY 3079	38 Tage	13,0 %	1,9 g/l	6,8 g/l	3,23	3,0	2,5
Cross Evolution	38 Tage	13,1%	2,0 g/l	6,6 g/l	3,24	2,9	2,8
Fermol Chardonnay	25 Tage	13,4%	0 g/l	6,5 g/l	3,30	2,9	2,6



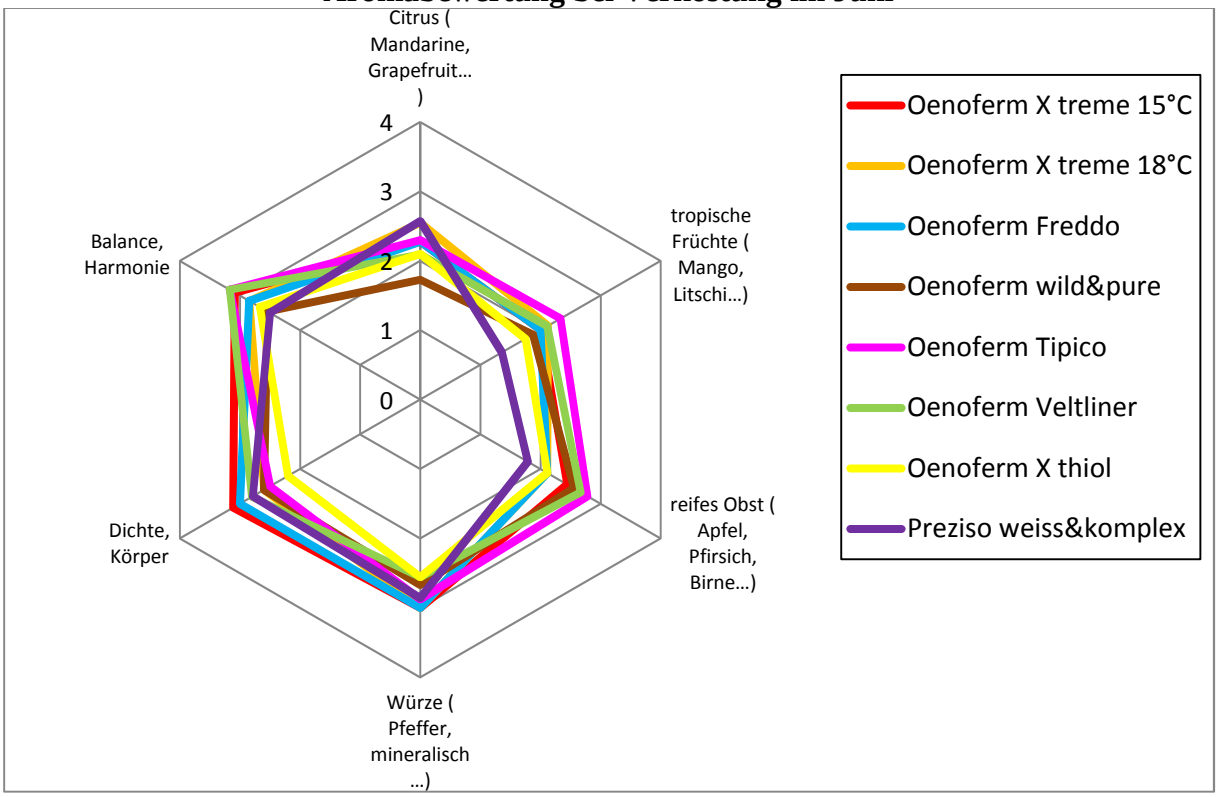
Aromabewertung bei Verkostung im März



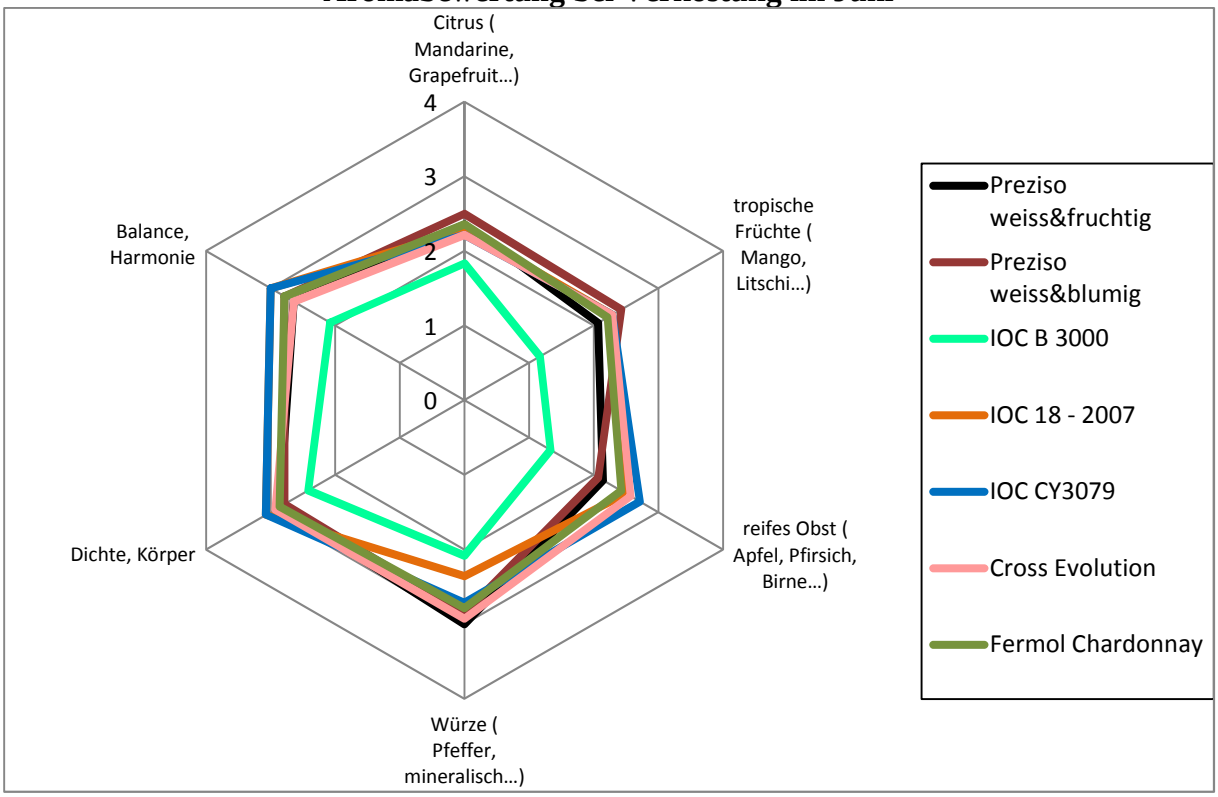
Aromabewertung bei Verkostung im März



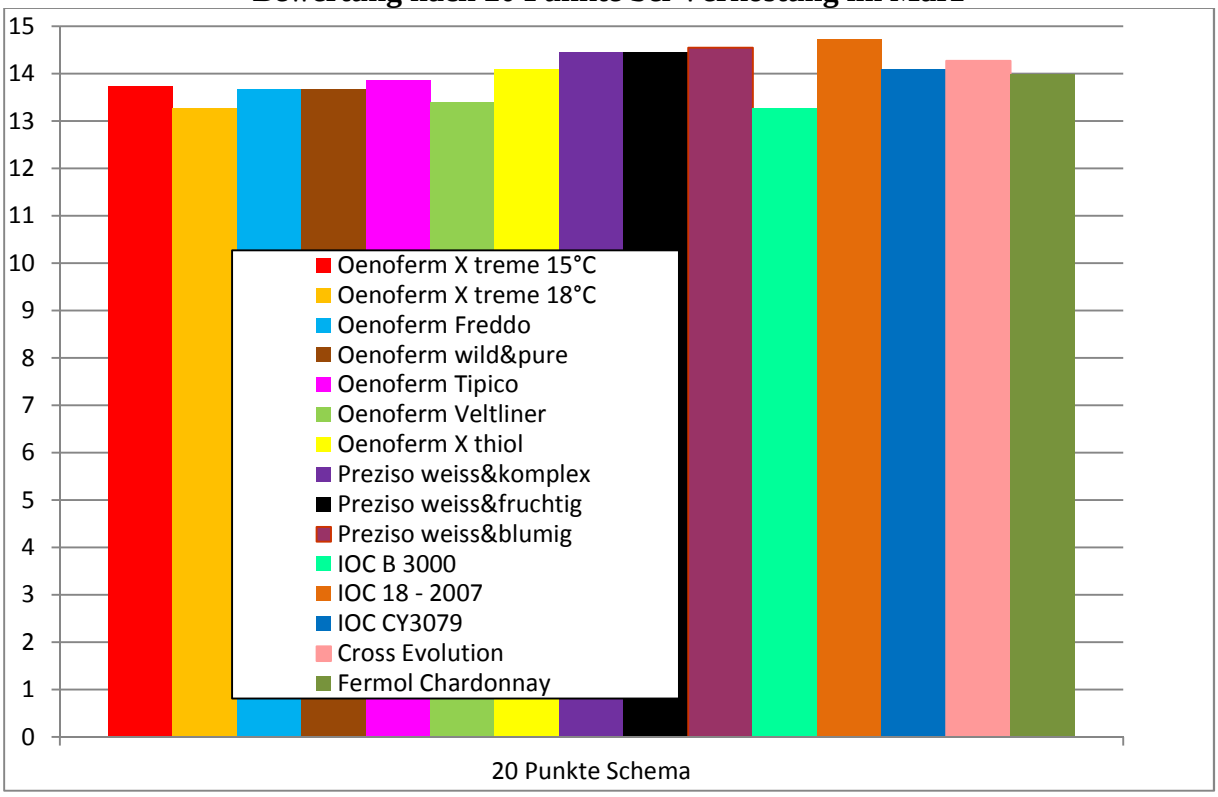
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



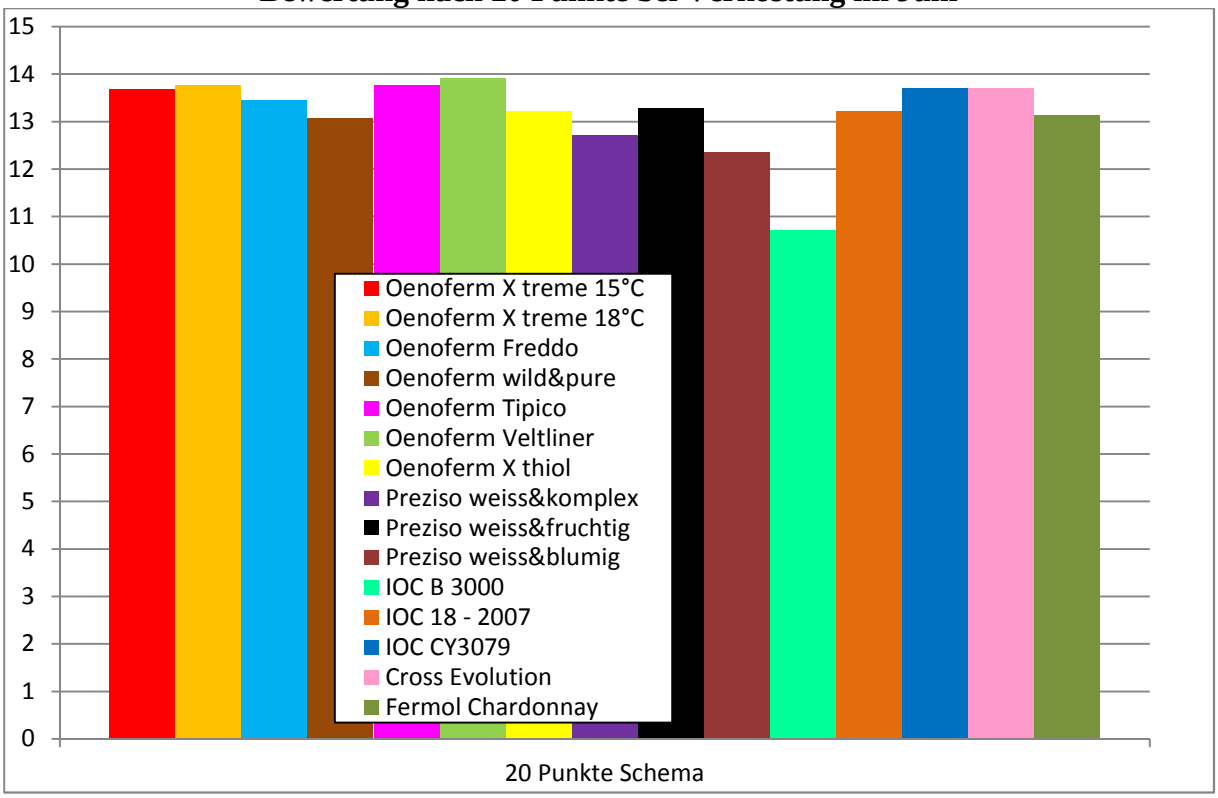
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Hefevergleich bei Grüner Veltliner Ernte 2017

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz

Test verschiedener Hefen sowie verschiedener Nährstoffgaben und unterschiedliche Gärtemperaturen bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 21.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,24	Säure 7,2 g/l	18,6° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO_2 auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert
1 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
8 ml/hl Trenolin FastFlow DF		50 g/hl Seporit PoreTec
20 mg/l SO_2 in Most	50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
180 g/hl Fermobent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		Rehydriert mit VitaDrive

	Hefe	Gärtemperatur
Variante 1	Oenoferm Klosterneuburg *30 g/hl Vitaferm ultra* *185 ml/hl Vitamon Liquid*	16° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 2	Oenoferm LA-HOG *30 g/hl Vitaferm ultra* *185 ml/hl Vitamon Liquid*	20° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 3	Oenoferm LA-HOG *30 g/hl Vitaferm ultra* *185 ml/hl Vitamon Liquid*	15° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 4	Oenoferm LA-HOG *30 g/hl Vitaferm ultra* *185 ml/hl Vitamon Liquid*	17° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid

Variante 5	Oenoferm LA-HOG *60 g/hl Vitaferm ultra* *335 ml/hl Vitamon Liquid*	19° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 6	Oenoferm LA-HOG *30 g/hl Vitaferm ultra* *335 ml/hl Vitamon Liquid*	17° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 7	Oenoferm X thiol *30 g/hl Vitaferm ultra* *185 ml/hl Vitamon Liquid*	20° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 8	Oenoferm X treme *30 g/hl Vitaferm ultra* *185 ml/hl Vitamon Liquid*	15° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid

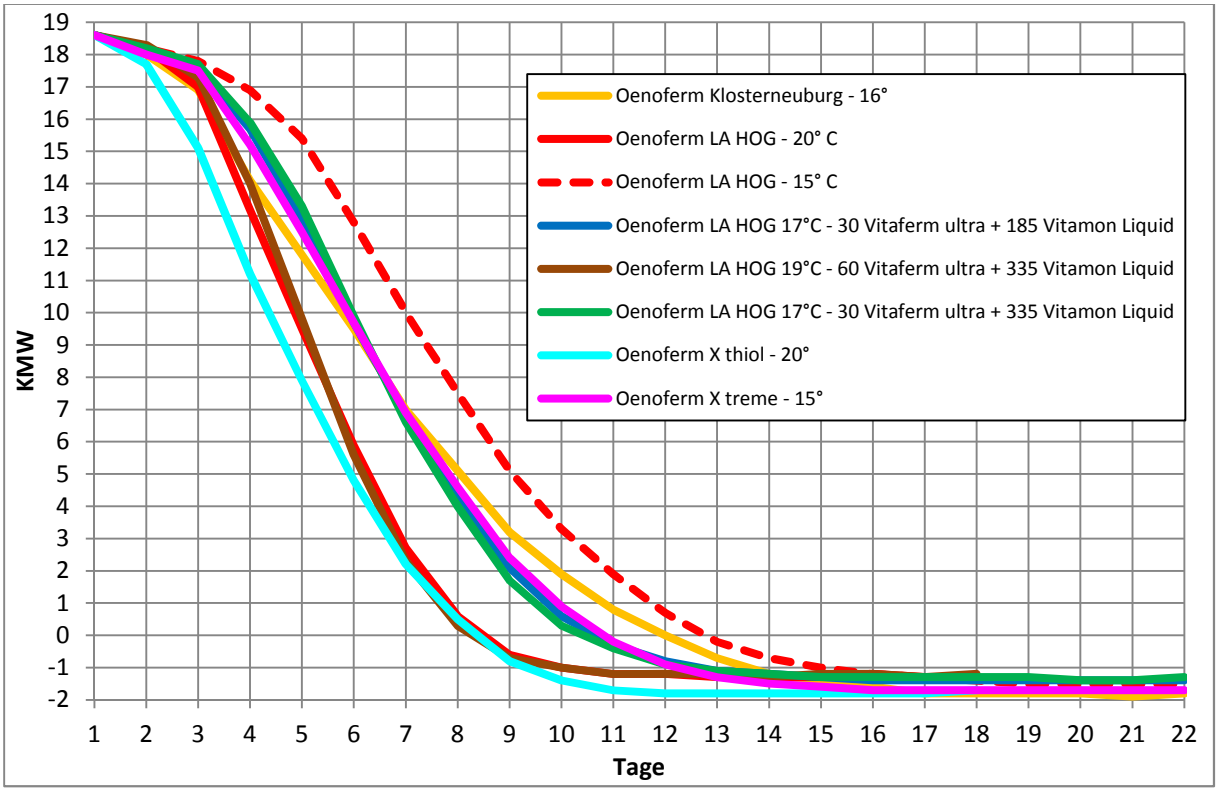
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen und Nährstoffe wurden mit der Firma Erbslöh abgestimmt um die ideale Entwicklung der Aromen zu erzielen. Die Hefen wurden mit VitaDrive rehydriert.
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.
Alle Varianten wurden auf 6,9 g/l entsäuert.

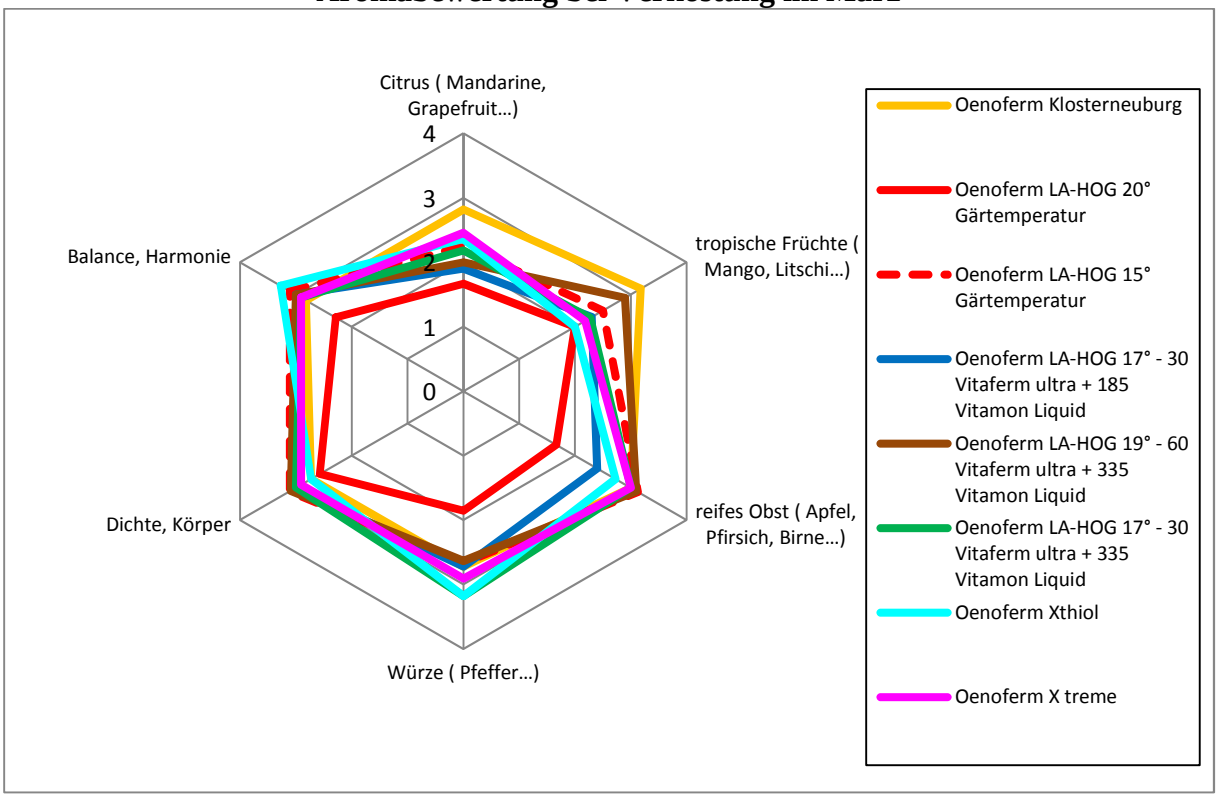
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Var 1 - Oenoferm Klbg	22 Tage	13,0 %	0,2 g/l	7,0 g/l	3,10	3,9	2,2
Var 2 - LA-HOG 20°	18 Tage	12,5 %	0,1 g/l	8,0 g/l	3,20	4,1	2,1
Var 3 - LA-HOG 15°	22 Tage	12,7 %	0,3 g/l	7,6 g/l	3,18	4,1	2,1
Var 4 - LA-HOG 17°	22 Tage	12,7 %	0,2 g/l	7,8 g/l	3,20	4,1	2,1
Var 5 - LA-HOG 19°	18 Tage	12,6 %	0 g/l	8,1 g/l	3,20	4,1	2,0
Var 6 - LA-HOG 17°	22 Tage	12,6 %	0 g/l	8,0 g/l	3,18	4,2	2,1
Var 7 - Oenoferm X thiol	18 Tage	13,0 %	0,2 g/l	7,1 g/l	3,09	3,9	2,1
Var 8 - Oenoferm X treme	22 Tage	12,9 %	0,5 g/l	7,5 g/l	3,06	3,9	2,4

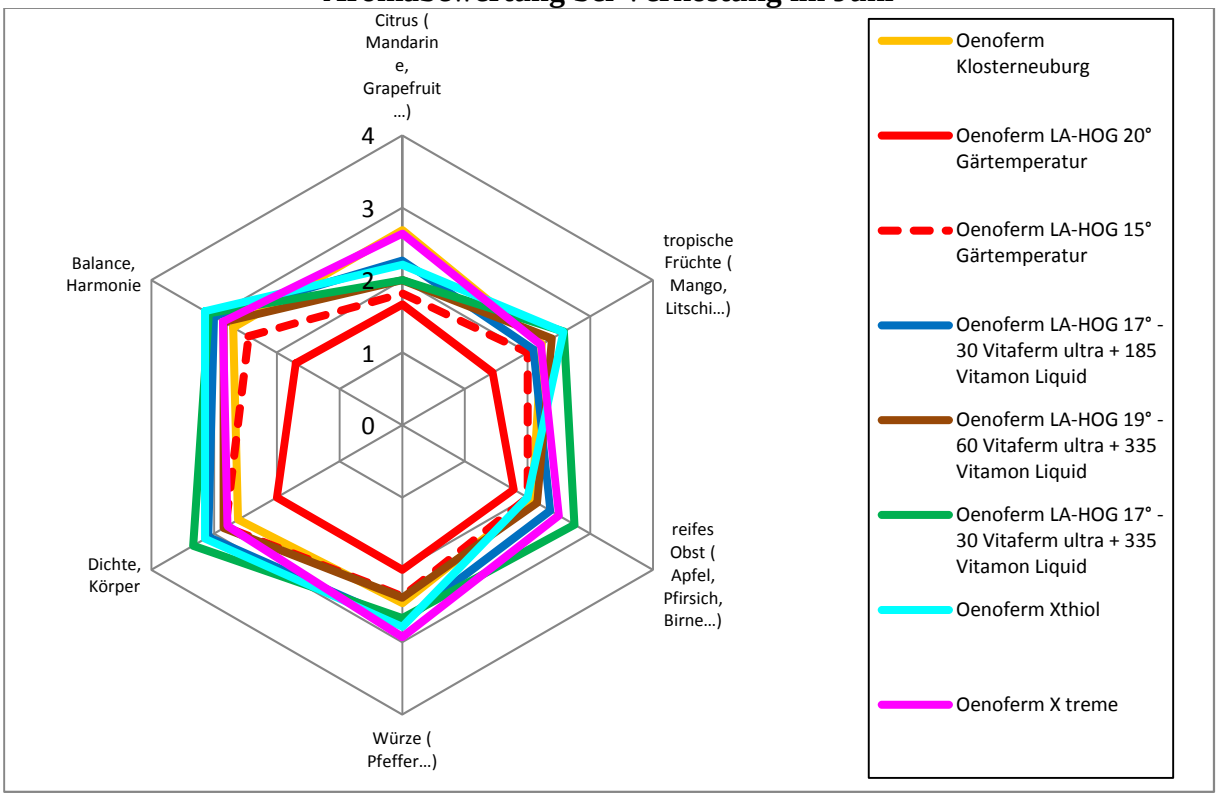
Gärverlauf KMW



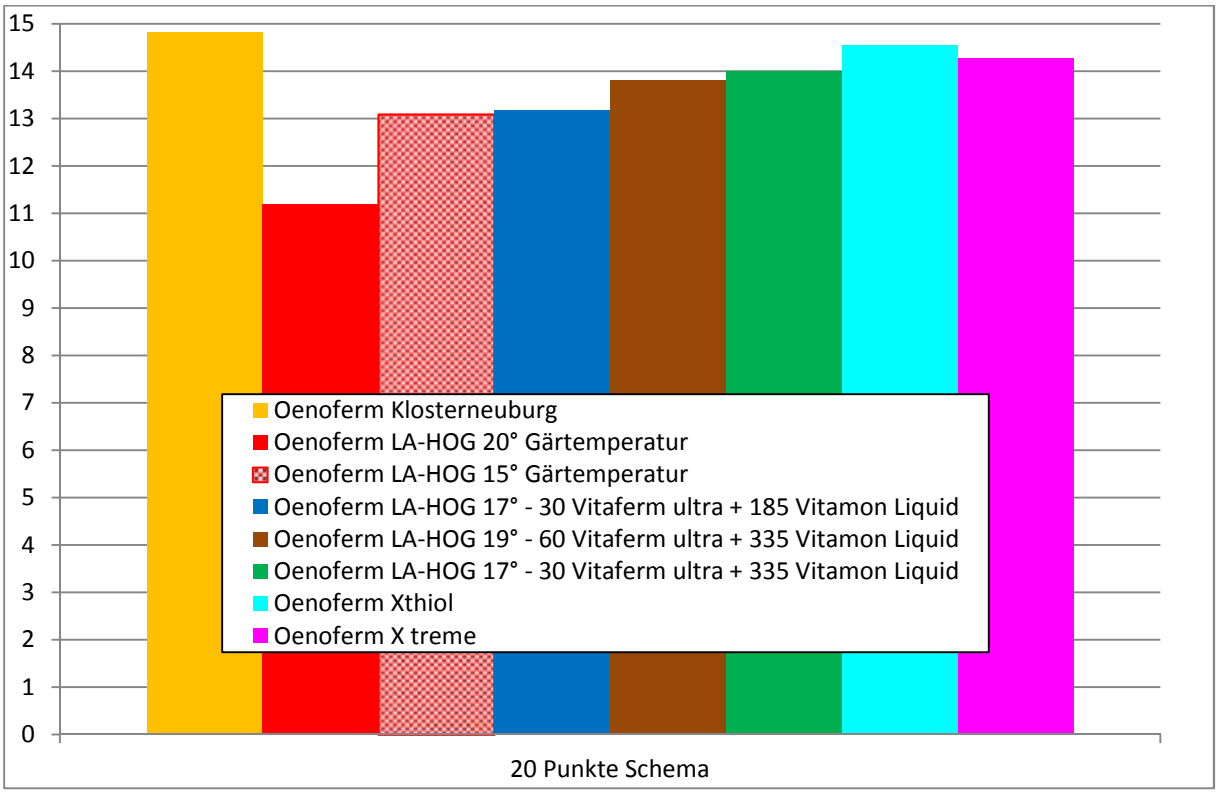
Aromabewertung bei Verkostung im März



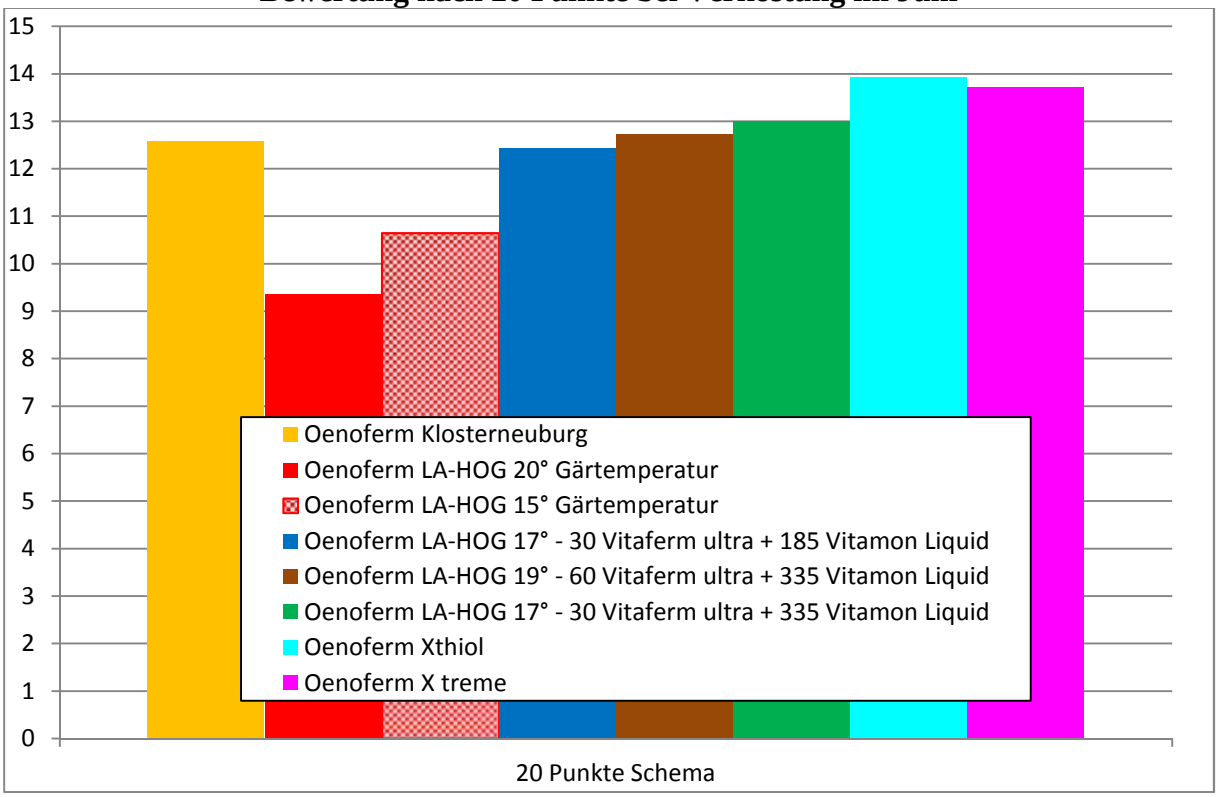
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Nährstoffeinsatz bei Grüner Veltliner Ernte 2017

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Grüner Veltliner im Vergleich zu einer Kontrolle

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 26.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,45	Säure 5,1 g/l	19,3° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO_2 auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert
1 Std Maischestandzeit		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO_2 in Most	35 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	0,8 g/l Weinsäurezusatz
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 16° Celsius Gärtemperatur		

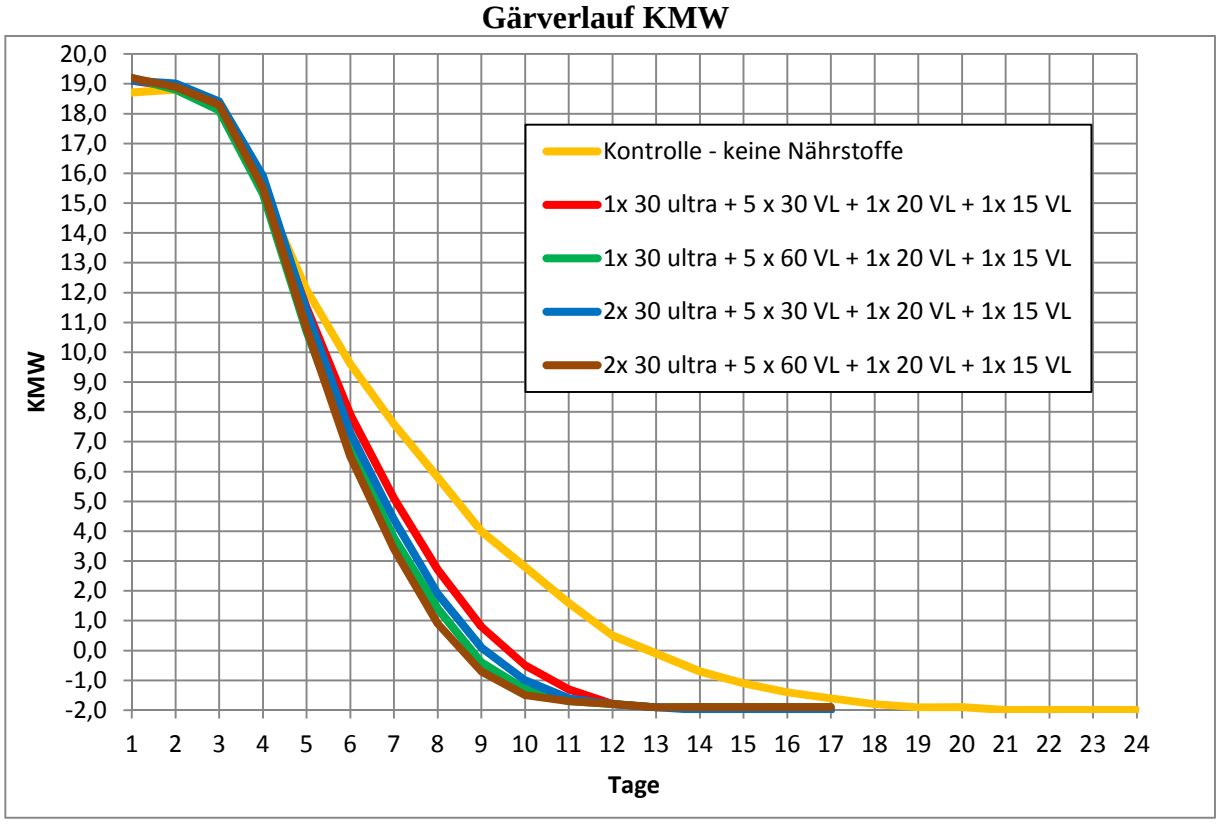
Variante 1	Kontrolle – vergoren ohne Nährstoffzusatz
Variante 2 *30 g/hl Vitaferm ultra* *185 ml/hl Vitamon Liquid*	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 20 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 15 ml/hl Vitaferm Liquid
Variante 3 *30 g/hl Vitaferm ultra* *335 ml/hl Vitamon Liquid*	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 20 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 15 ml/hl Vitaferm Liquid
Variante 4 *60 g/hl Vitaferm ultra* *185 ml/hl Vitamon Liquid*	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra am 3. Gärtag 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 20 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 15 ml/hl Vitaferm Liquid
Variante 5 *60 g/hl Vitaferm ultra* *335 ml/hl Vitamon Liquid*	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra am 3. Gärtag 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 20 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 15 ml/hl Vitaferm Liquid

Durchführung

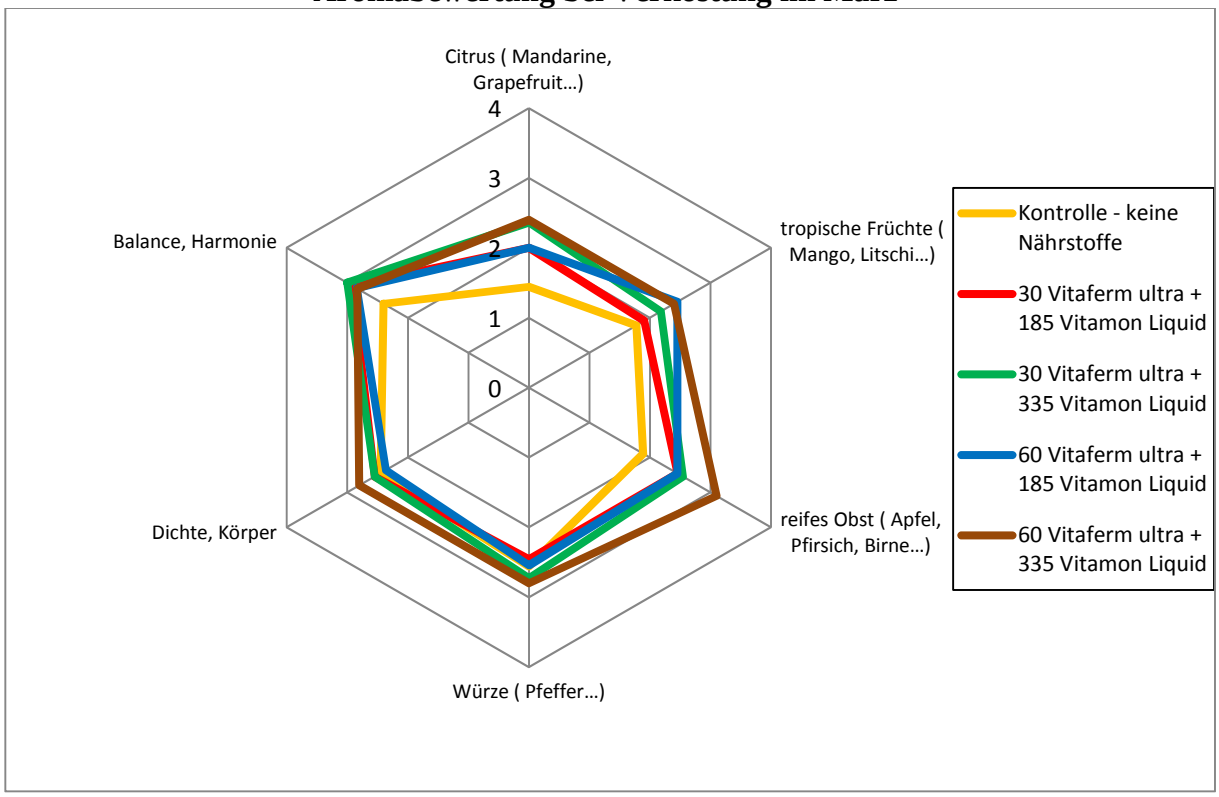
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

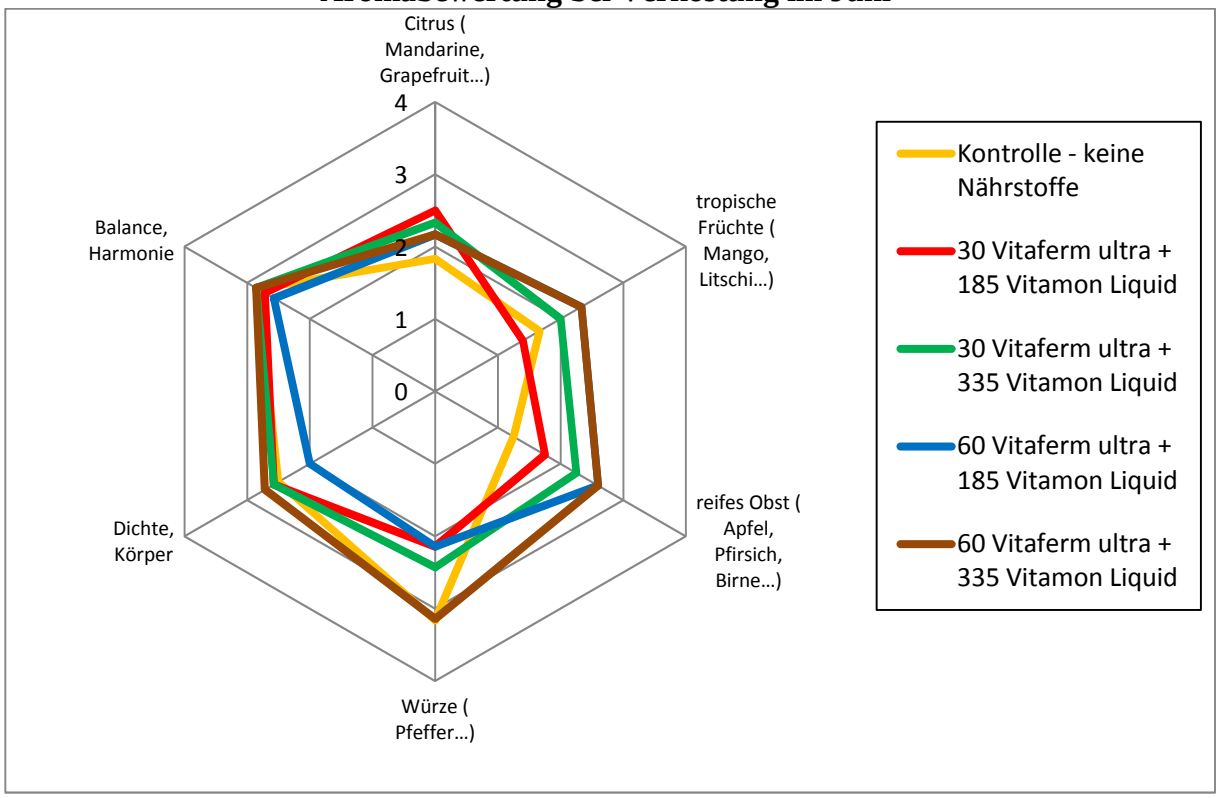
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	24 Tage	13,9 %	1,5 g/l	5,9 g/l	3,32	4,2	1,8
Variante 2	17 Tage	13,2 %	0,5 g/l	5,9 g/l	3,26	4,2	1,6
Variante 3	17 Tage	13,8 %	0,3 g/l	6,6 g/l	3,17	4,5	1,5
Variante 4	17 Tage	13,9 %	0,3 g/l	6,4 g/l	3,20	4,4	1,7
Variante 5	17 Tage	13,8 %	0,2 g/l	6,7 g/l	3,16	4,4	1,6



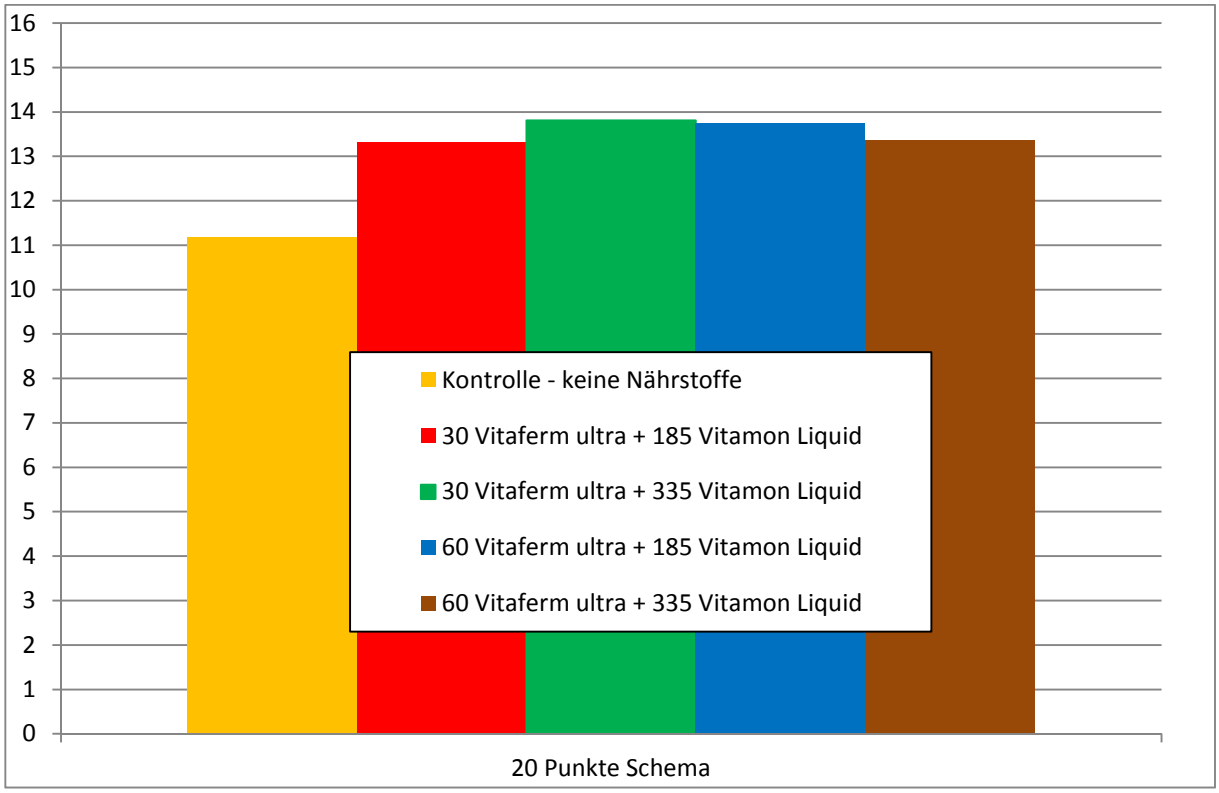
Aromabewertung bei Verkostung im März



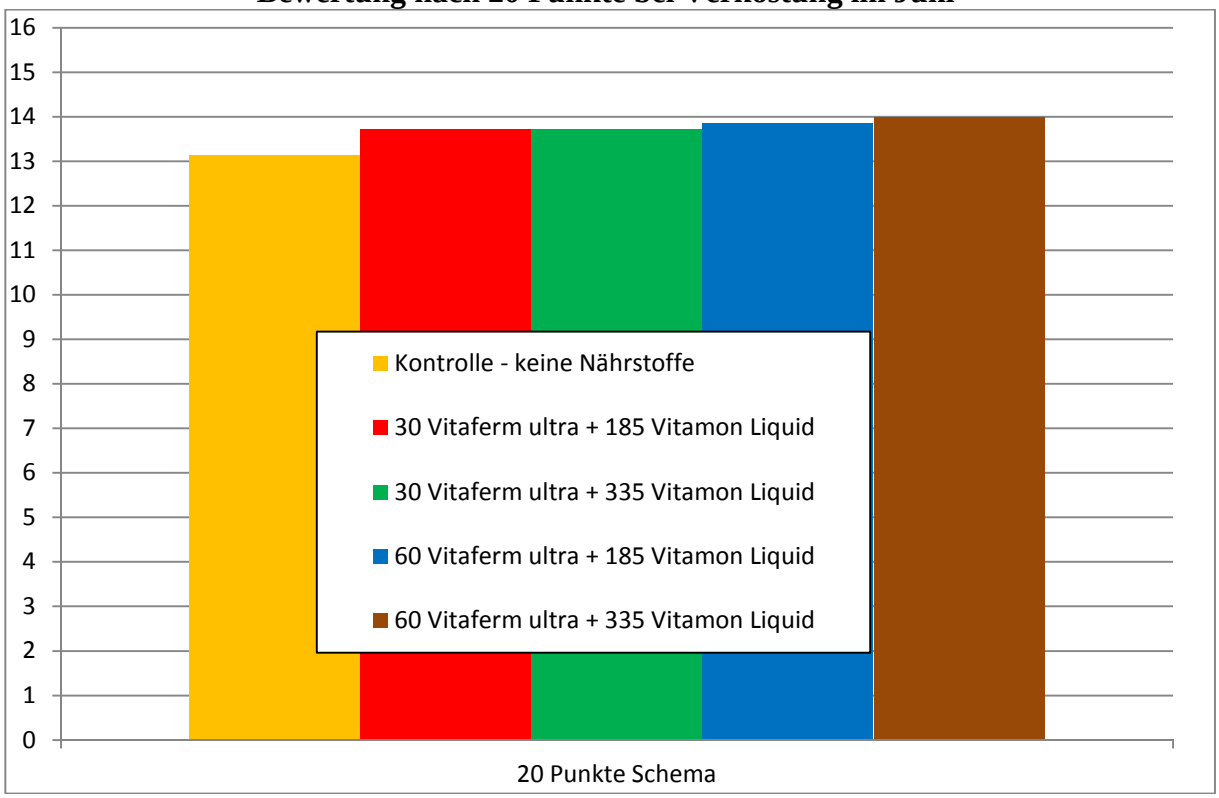
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Grüner Veltliner 2017 Aroma und Reifeförderung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes	NÖ Landesweingut Retz

Steigerung der Aromakomponenten in der Traube

Lesegradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 19.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2	LaVigne Aroma	Spritzung mit LaVigne Aroma

Mostwerte

	°KMW	**pH Wert**	**Gesamtsäure**
Kontrolle	18,1°	3,19	8,0 g/l
LaVigne Aroma	19,2°	3,31	9,2 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Most/Saft	In Maische CO_2 dosiert	
20 mg/l SO2 in den Most	70 ml/hl Mostgelatine	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent	20 g/hl Activit Eco vor Hefezugabe	
Vergoren mit EC 1118 bei 17°C Gärtemperatur		

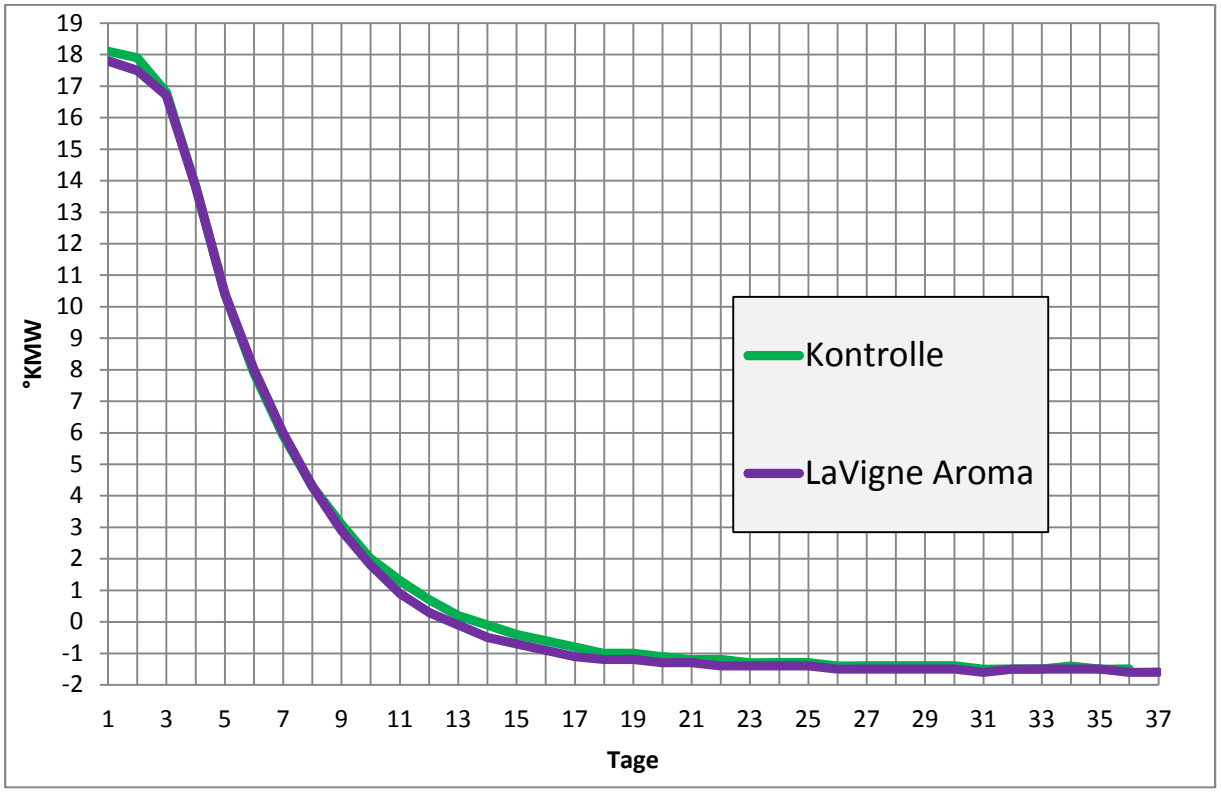
Durchführung

Bei der LaVigne Variante wurden 2 Behandlungen in die Traubenzone durchgeführt:
1.Termin: zu Beginn des Weichwerdens der Beeren
2. Termin: 2 Wochen nach der 1. Behandlung
Beide Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt.
Vergoren im Glasballon wobei die Gärtemperatur durch eine automatische Gärsteuerung konstant bei 17° gehalten wurde.
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 6,9 g/l im Wein entsäuert.

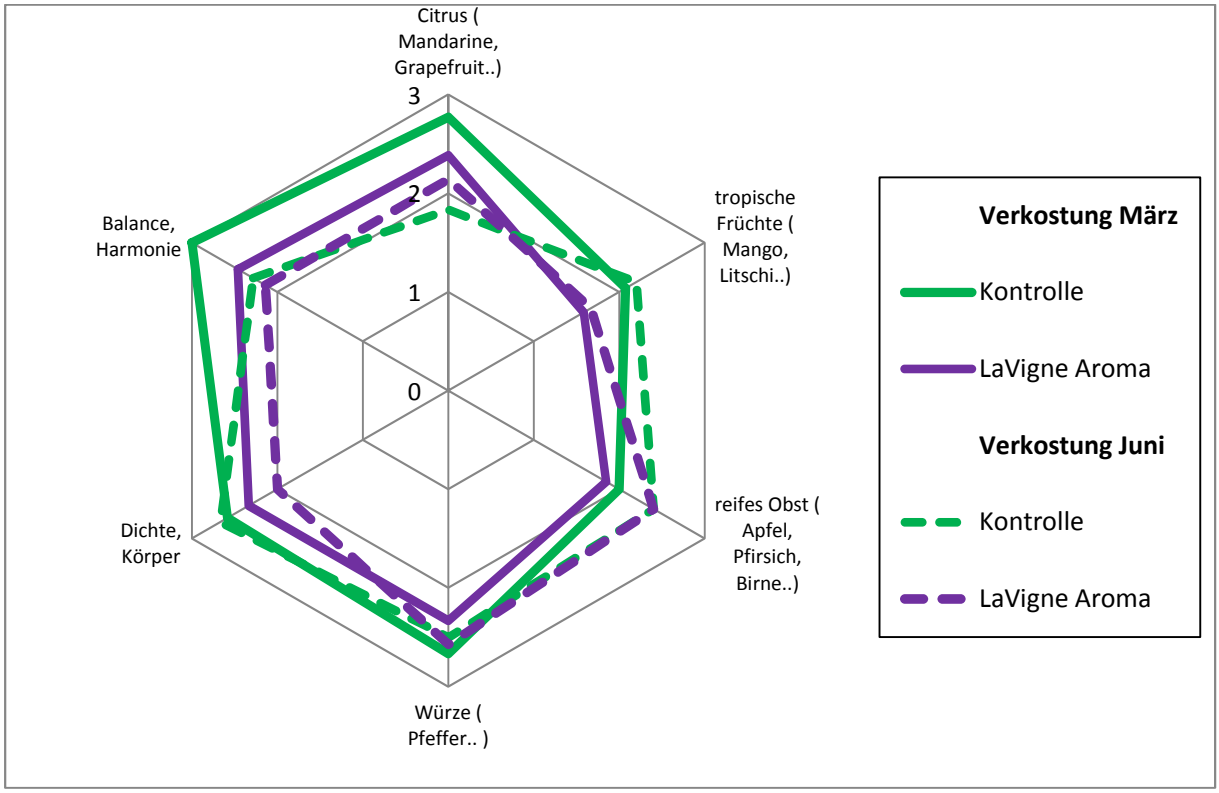
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	36 Tage	12,6 %	2,6 g/l	7,6 g/l	3,11	4,2	3,0
LaVigne Aroma	37 Tage	12,5 %	1,6 g/l	7,8 g/l	3,08	4,4	2,8

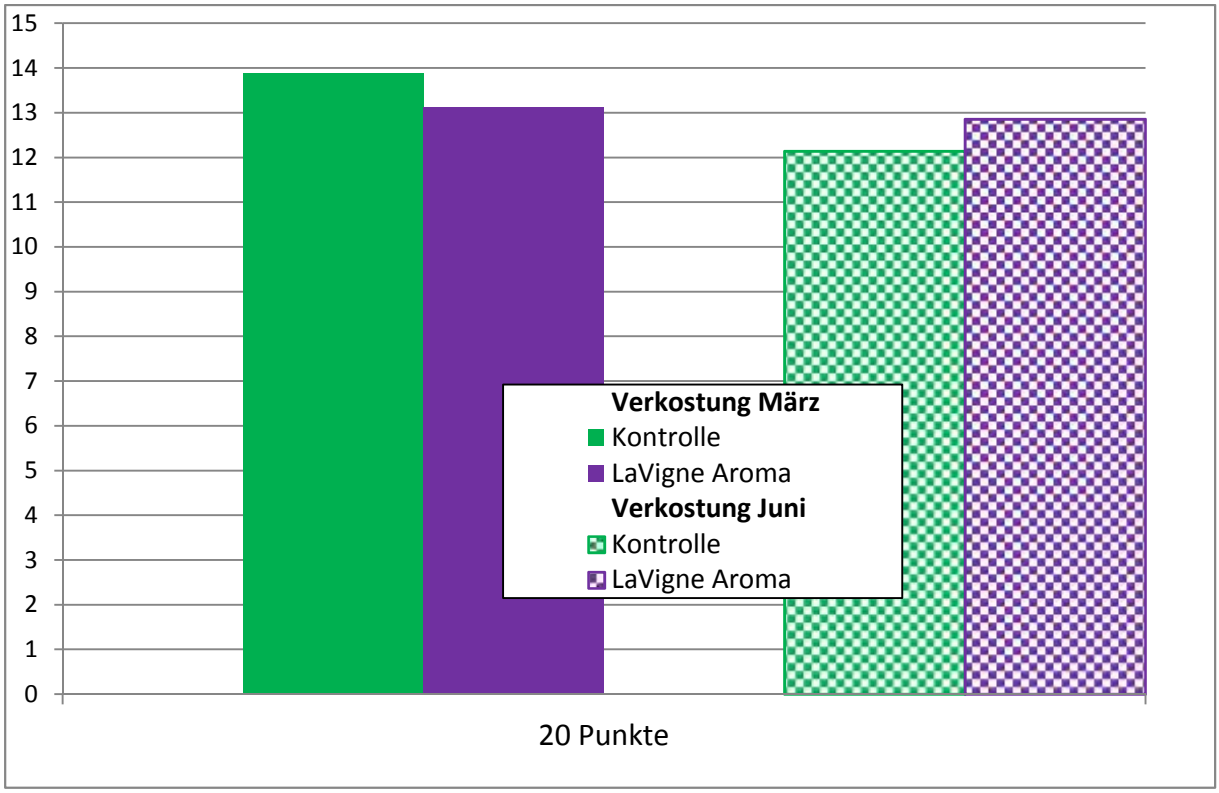
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni



Grüner Veltliner 2017 – 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: 13.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

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

Variante 1	14 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag
Variante 2	14 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag 3 x Blattdüngung mit 4% Bittersalz
Variante 3	Keine Bewässerung 3 x Blattdüngung mit 4% Bittersalz

Mostwerte

	Variante 1	**Variante 2**	**Variante 3**
Kg/Stock	2,08 kg	1,8 kg	1,3 kg
Mostgewicht	19,6°	19,8°	20,4°
Gesamtsäure	7,3 g/l	7,2 g/l	5,5 g/l
pH Wert	3,22	3,26	3,39

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO_2 in Most	10 ml/hl IOC Maische/Most in den Most	
70 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Vergoren mit Oenoferm Veltliner		18° Celsius Gärtemperatur

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.

1. Termin: 18. Mai wöchentlich bis zum 24. August

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 Einststellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

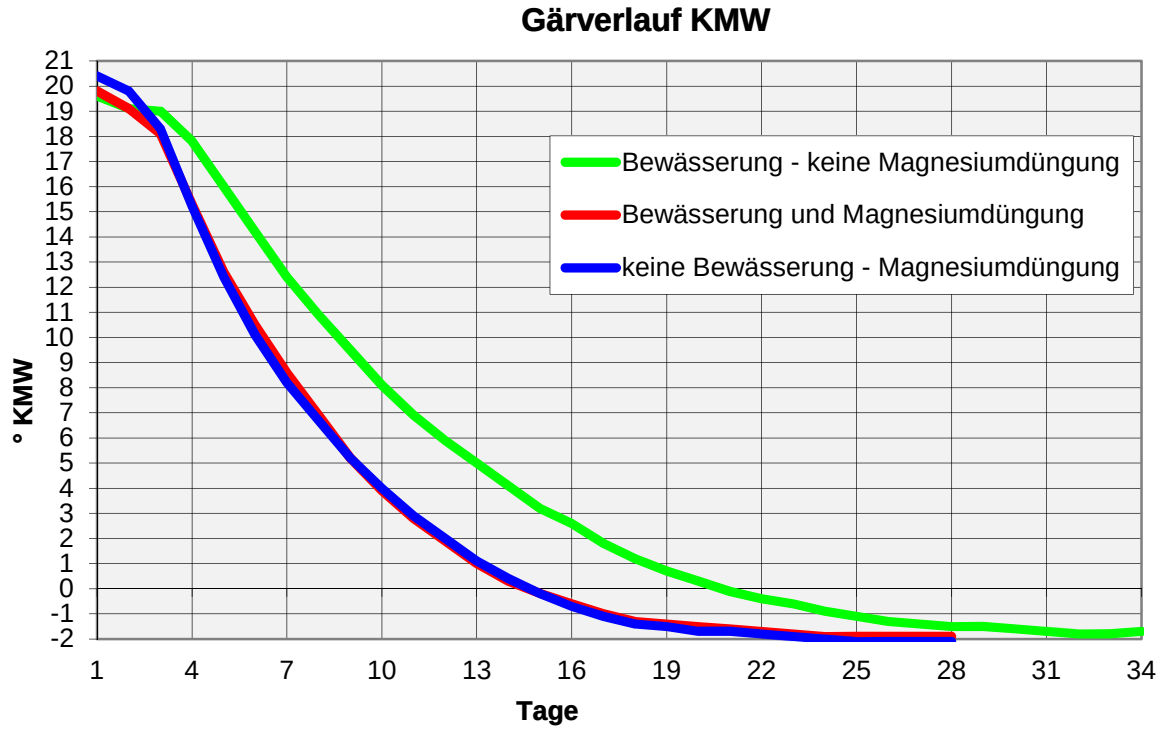
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Bemerkungen

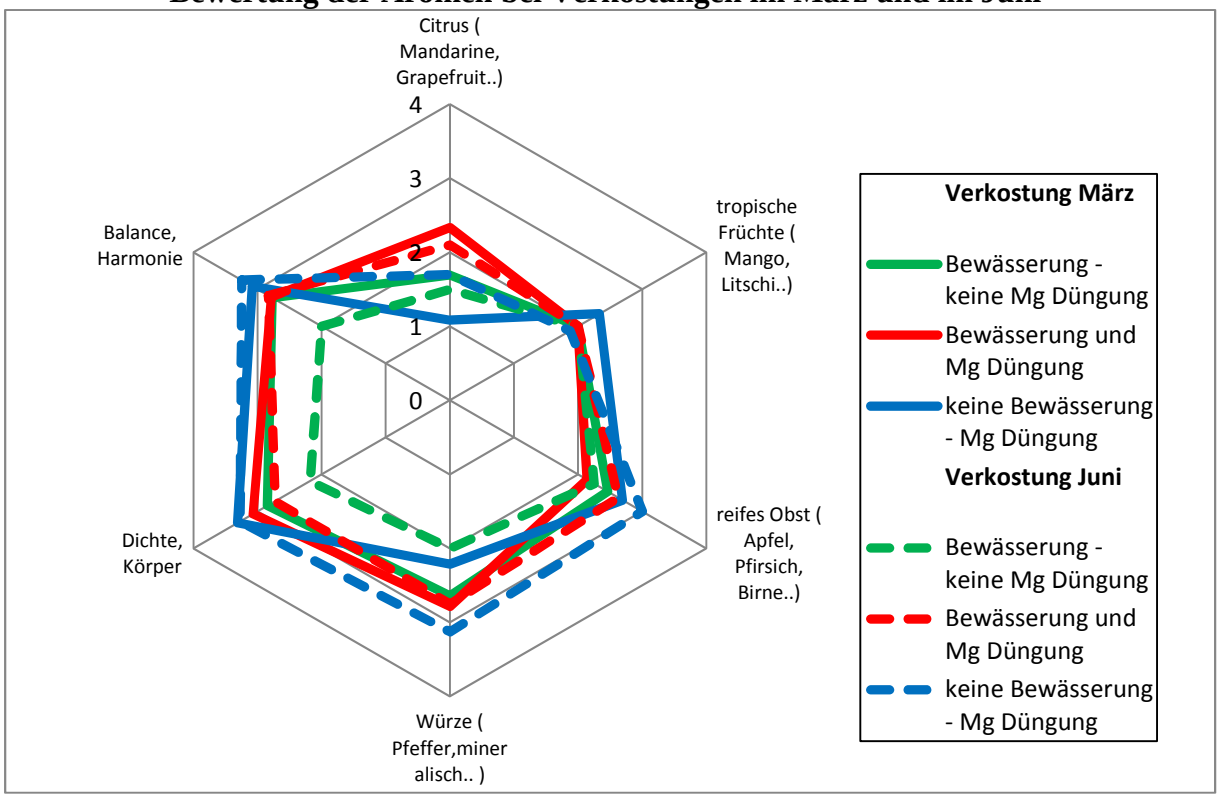
Da es sich um eine Ertragsanlage handelt waren besonders in der nichtbewässerten Variante teilweise Trockenschäden bemerkbar, insbesondere die Beeren waren schon dunkel gefärbt und eingeschrumpft. An den Blättern der Variante ohne Mg-Behandlung waren Mangelsymptome deutlich erkennbar.

Weinwerte vor Entsäuerung

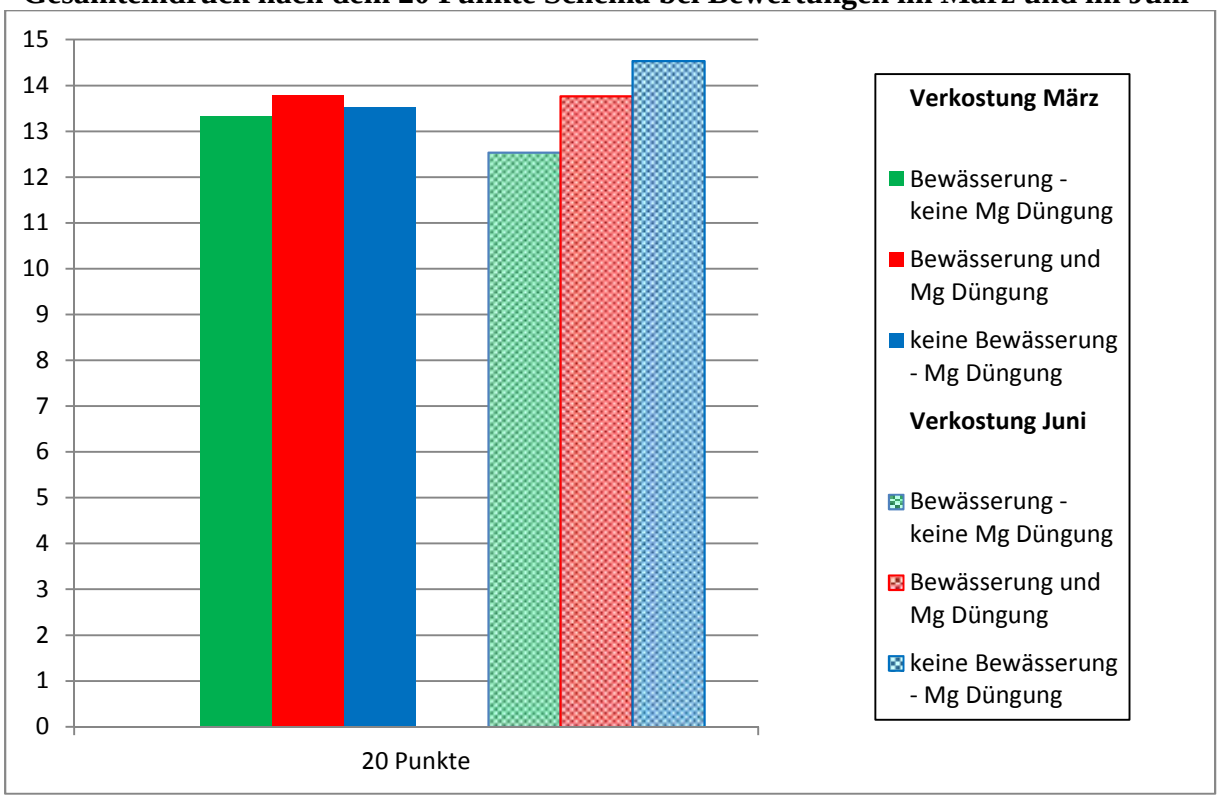
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	34 Tage	13,8 %	3,6 g/l	7,3 g/l	3,20	3,8	2,6
Variante 2	28 Tage	13,9 %	2,5 g/l	7,1 g/l	3,23	3,8	2,7
Variante 3	28 Tage	14,6 %	2,8 g/l	5,9 g/l	3,34	3,5	2,2



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



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



Grüner Veltliner 2017 – Verschiedene Düngungsmaßnahmen

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes	NÖ Landesweingut Retz

Einfluss von verschiedenen Düngerformulierungen auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesedaten

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 21.09.2017	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	2,13 kg	2,86 kg	2,46 kg
Mostgewicht	19,2°	18,8°	18,9°
Gesamtsäure	6,9 g/l	6,5 g/l	6,3 g/l
pH Wert	3,17	3,25	3,29

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

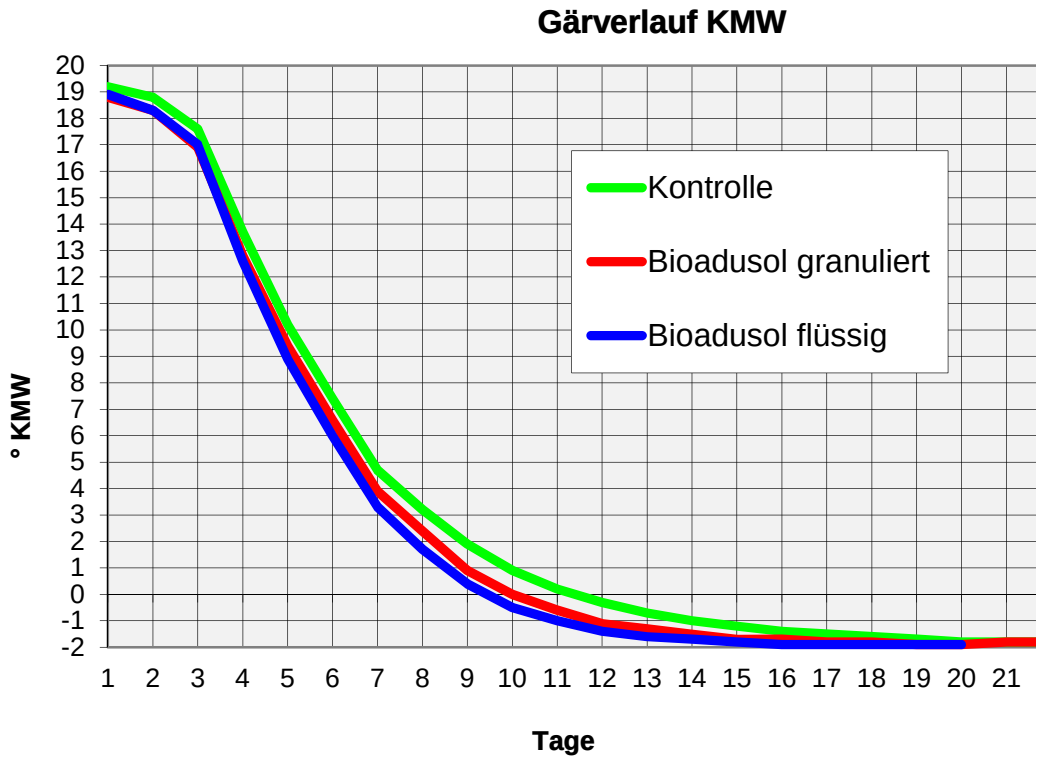
Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO_2 in Most	10 ml/hl IOC Maische/Most in den Most	
70 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Vergoren mit Oenoferm Bio		19° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

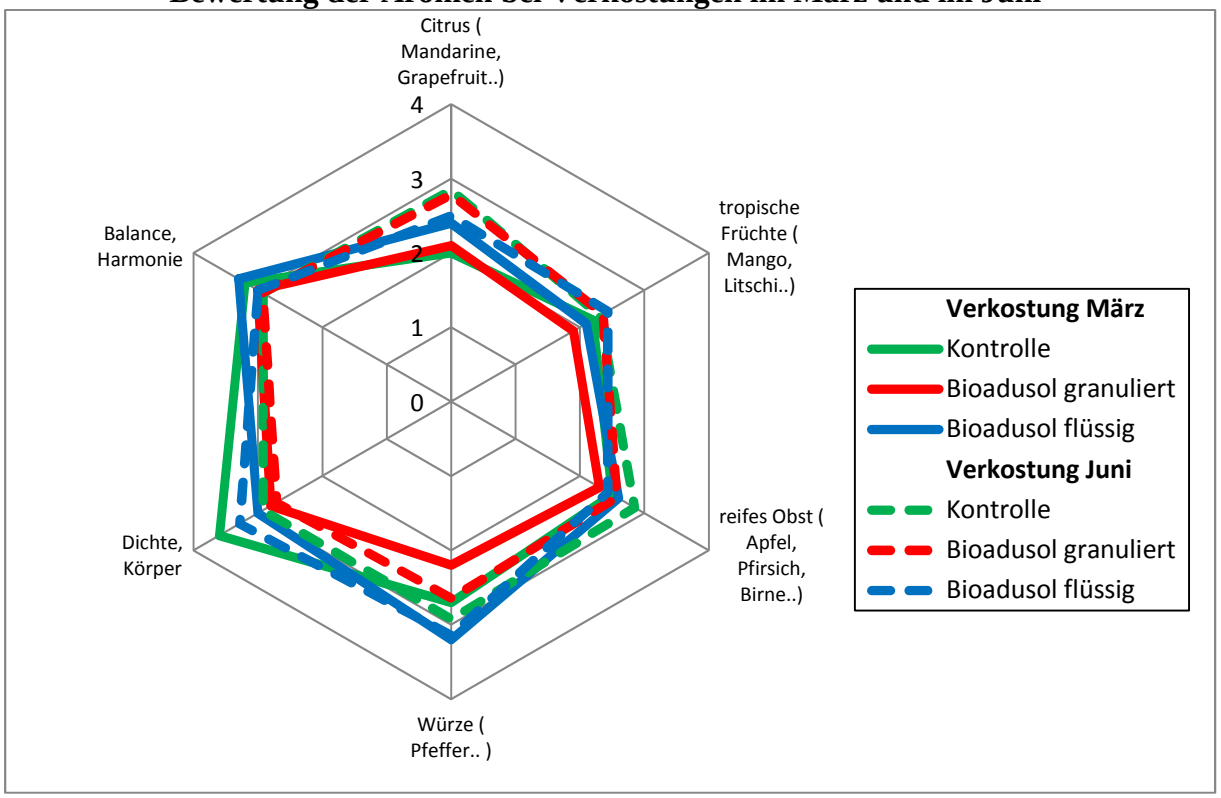
Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt.
Vergoren im 35 l Glasballon.
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einststellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach der Rangziffer beurteilt wurde.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 6,9 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

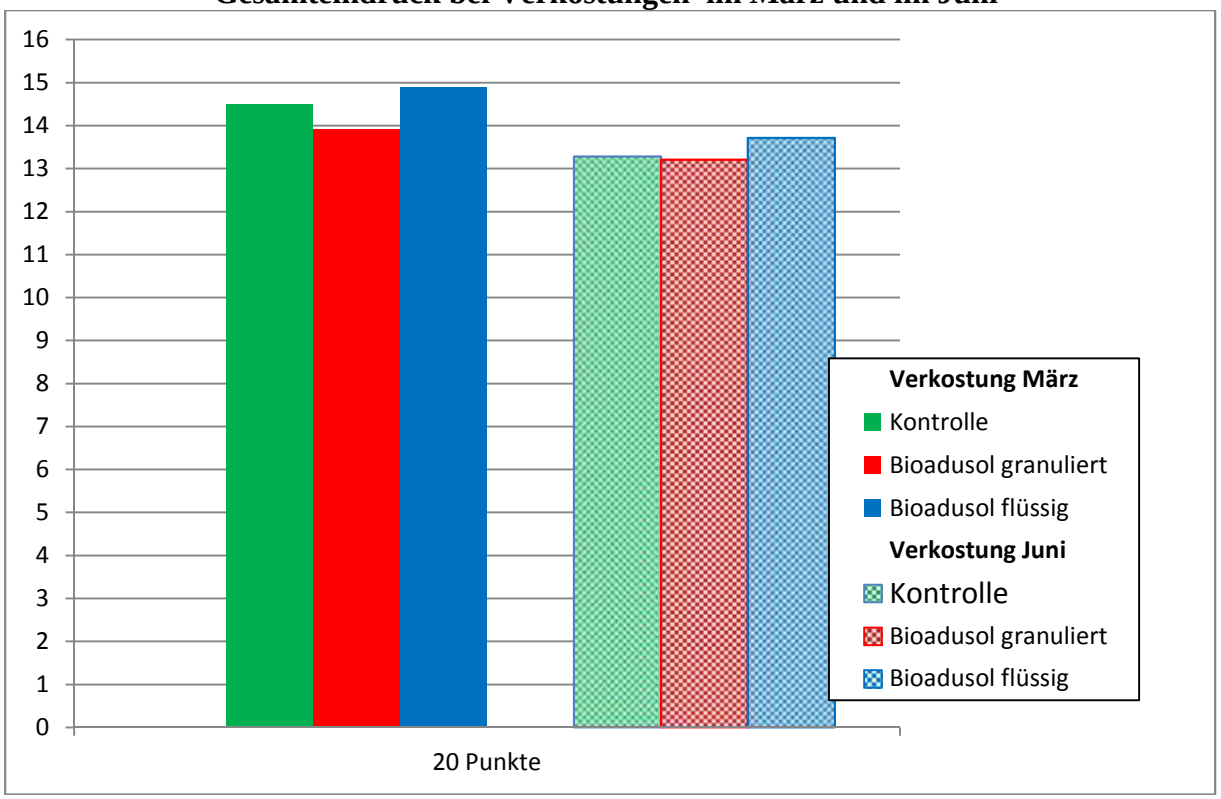
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	25 Tage	13,8 %	1,4 g/l	7,4 g/l	3,11	5,1	2,0
Variante 2	22 Tage	13,3 %	0,7 g/l	7,0 g/l	3,17	4,8	2,2
Variante 3	20 Tage	13,4 %	0,9 g/l	6,6 g/l	3,23	4,2	2,4



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck bei Verkostungen im März und im Juni



Grüner Veltliner 2017 - Maischegärung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz

Vergleich von einer 10% Maischegärung im Unterschied zu einer 100% Maischegärung

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 02.10.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,31	Säure 6,6 g/l	18,4° KMW

Variante 1 – 10% Maischegärung - Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO_2 auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert
Keine Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
20 mg/l SO_2 in Most	60 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
160 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		Angereichert auf 20° KMW
Vergoren mit Oenoferm Terra		18° Gärtemperatur
Nährstoffzugabe: 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn		
Nährstoffzugabe: 4 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Variante 2 – 100% Maischegärung - Maische und Mostbehandlung

Nur gerebelt – keinerlei Maische oder Mostbehandlung	
Ohne Reinzuchthefe und Nährstoffe vergoren	Angereichert auf 20° KMW
115 Tage Maischestandzeit	
Keine Schwefelung – weder im Most noch im Wein	
Im Wein 10 g/hl Tannivin Grape zugesetzt	

Durchführung

Variante 1 – 10% Maischegärung
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.
Schwefelung nach Gärende beim Umziehen.

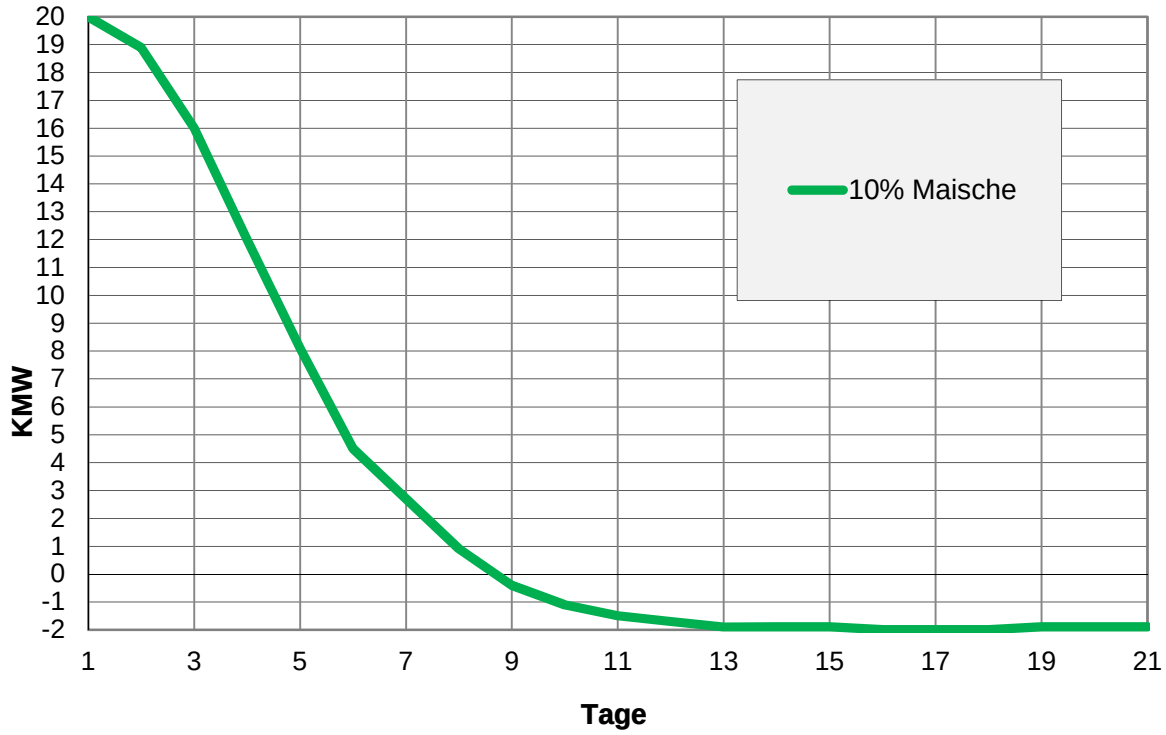
Variante 2 – 100% Maischegärung
Vergoren im 25 l Weithals Glasballon – keine Temperatursteuerung.
115 Tage Maischegärung – dann von der Maische abgezogen, mit der Hand die Maische leicht gepresst. Nach dem Entschleimen den Wein 10 g/hl Tannivin Grape als Stabilisierung zugesetzt. Im ganzen Prozess wurde kein Schwefel verwendet.
Ein BSA erfolgte während des Maischekontaktes spontan.

Beide Varianten wurden im März und im Juni verkostet wobei die Intensität der Aromen sowie der Gesamteindruck des Weines nach dem 20. Punkteschema bewertet wurde.

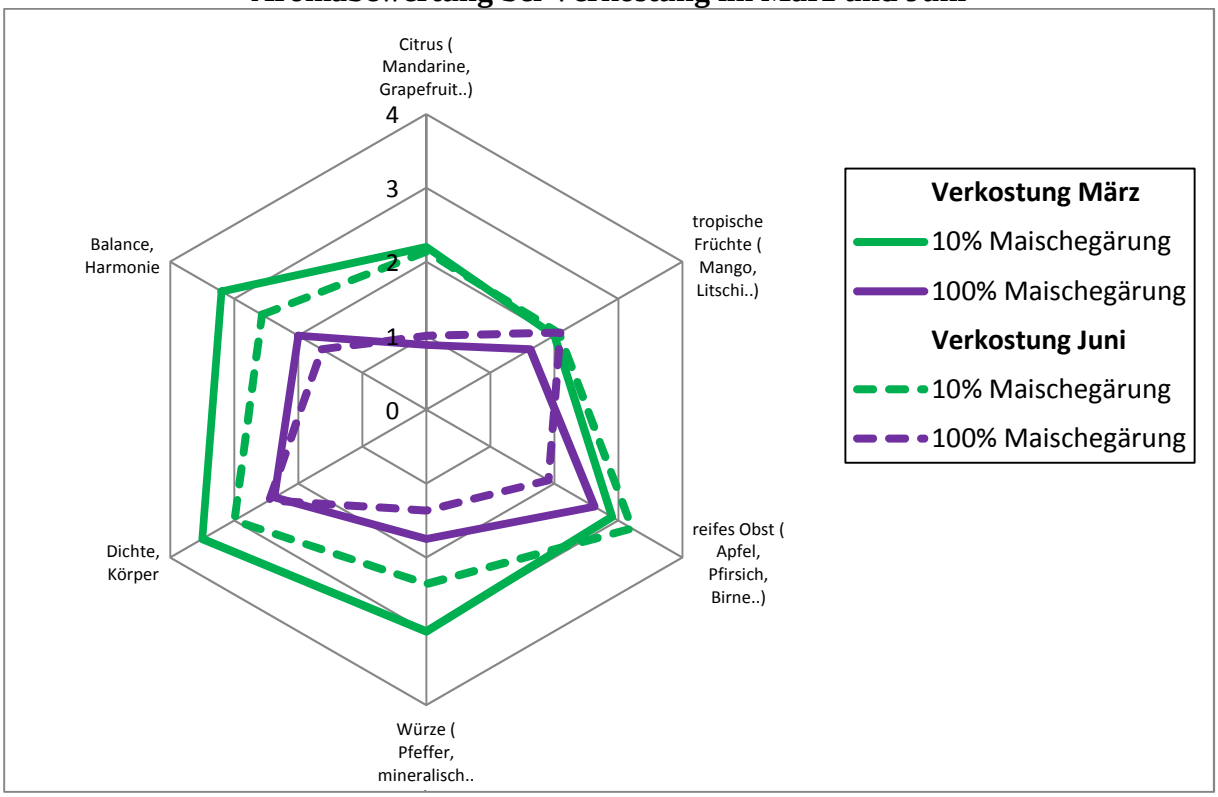
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	21 Tage	13,9 %	0,6 g/l	6,7 g/l	3,26	3,1	2,5
Variante 2	115 Tage	13,5 %	0,7 g/l	4,7 g/l	3,56	2,0	0

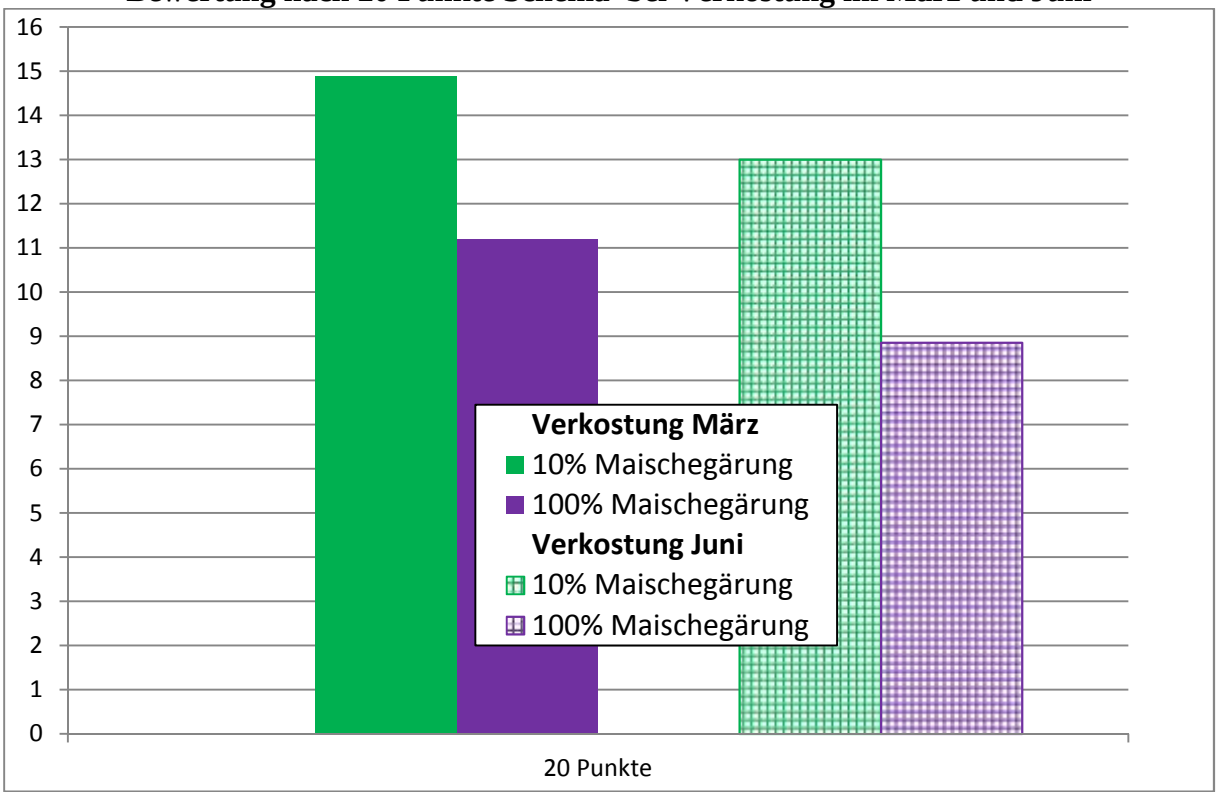
Gärverlauf KMW



Aromabewertung bei Verkostung im März und Juni



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im März und Juni



Grüner Veltliner 2017 - 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: 02.10.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,31	Säure 6,6 g/l	18,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO_2 auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert
Keine Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen	
20 mg/l SO_2 in Most	60 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
160 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		Angereichert auf 20° KMW
Nährstoffzugabe: 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn		
Nährstoffzugabe: 4 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 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
Variante 5	Oenoferm X thiol – 25 g/hl VP 1 Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm X thiol – 25 g/hl VP 1 bei Gärbeginn - 25 g/hl VP 1 nach 4 Gärtagen Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur

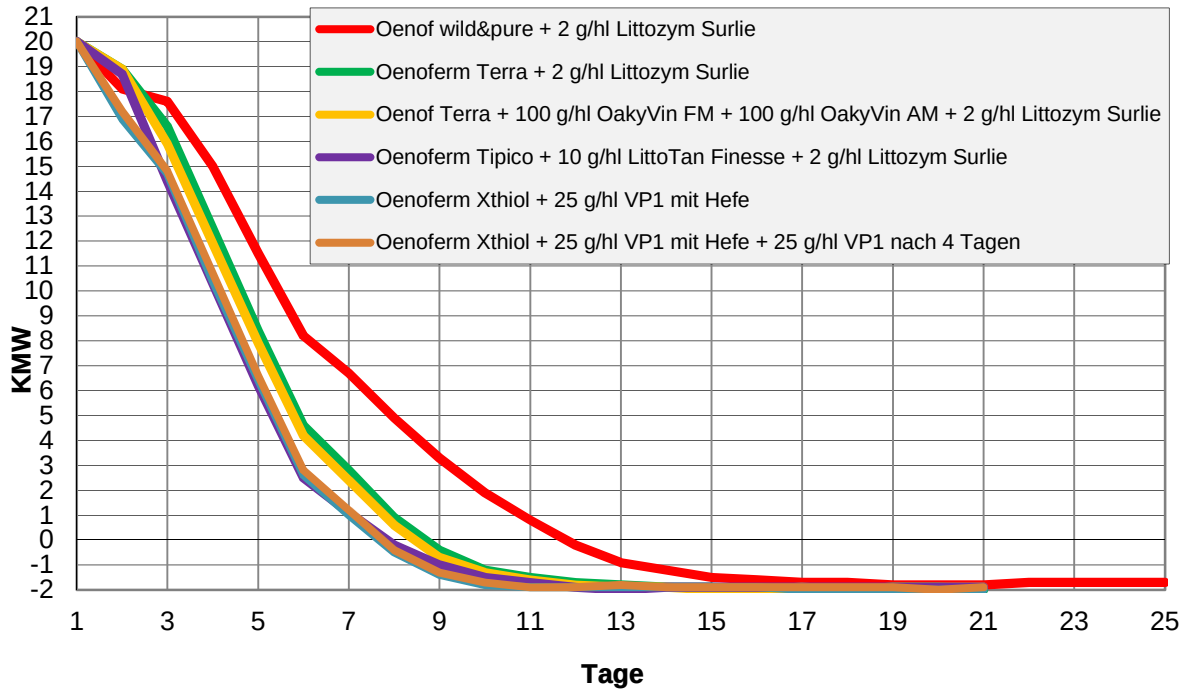
Durchführung

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.
Bei Variante 3 wurde OakyVin Eichenholzchips im Most zugesetzt und mitvergoren. Die Abtrennung der Chips erfolgte beim 1. Abstich.
Bei Variante 4 wurden die Tannine 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.

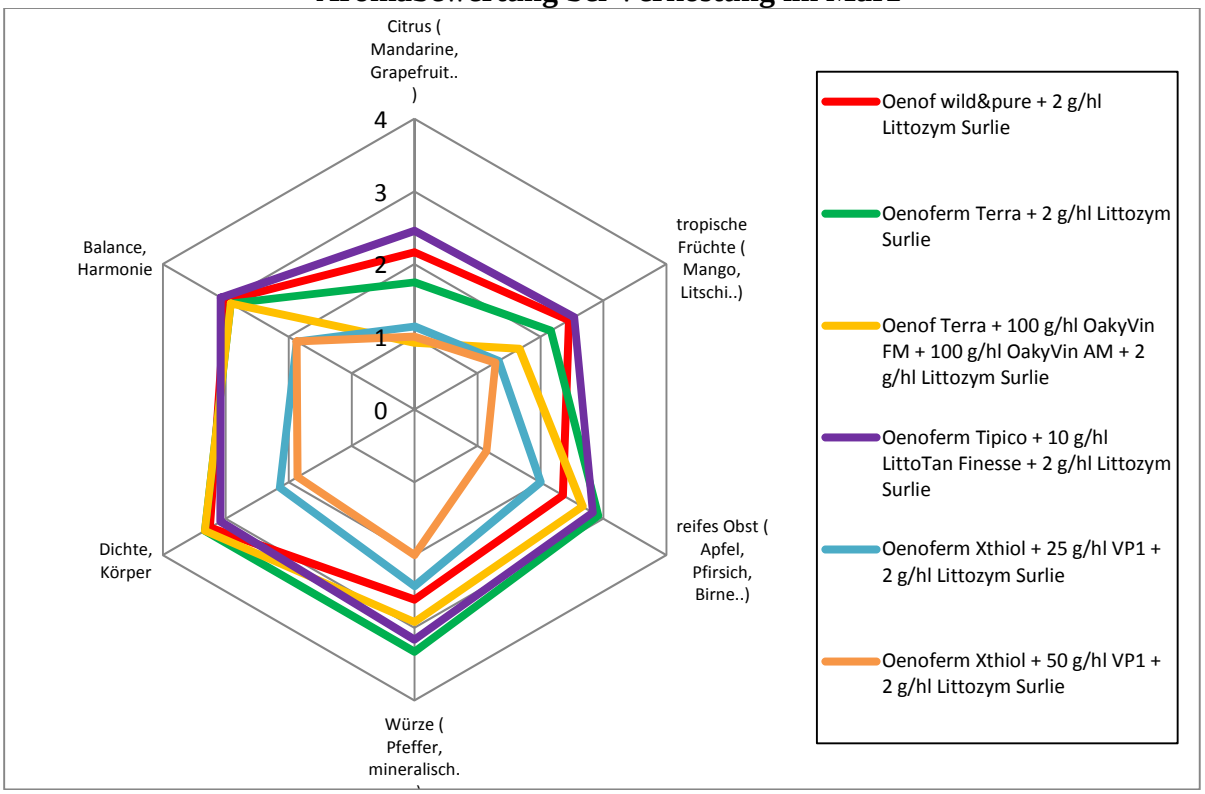
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	25 Tage	13,8 %	0,8 g/l	6,8 g/l	3,25	3,4	2,5
Variante 2	21 Tage	13,8 %	0,7 g/l	6,8 g/l	3,24	3,4	2,5
Variante 3	21 Tage	13,2 %	0,9 g/l	6,8 g/l	3,26	3,1	3,4
Variante 4	21 Tage	13,8 %	0,6 g/l	6,9 g/l	3,19	3,4	2,2
Variante 5	21 Tage	13,8 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,21	3,4	2,4
Variante 6	21 Tage	13,8 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,22	3,4	2,5

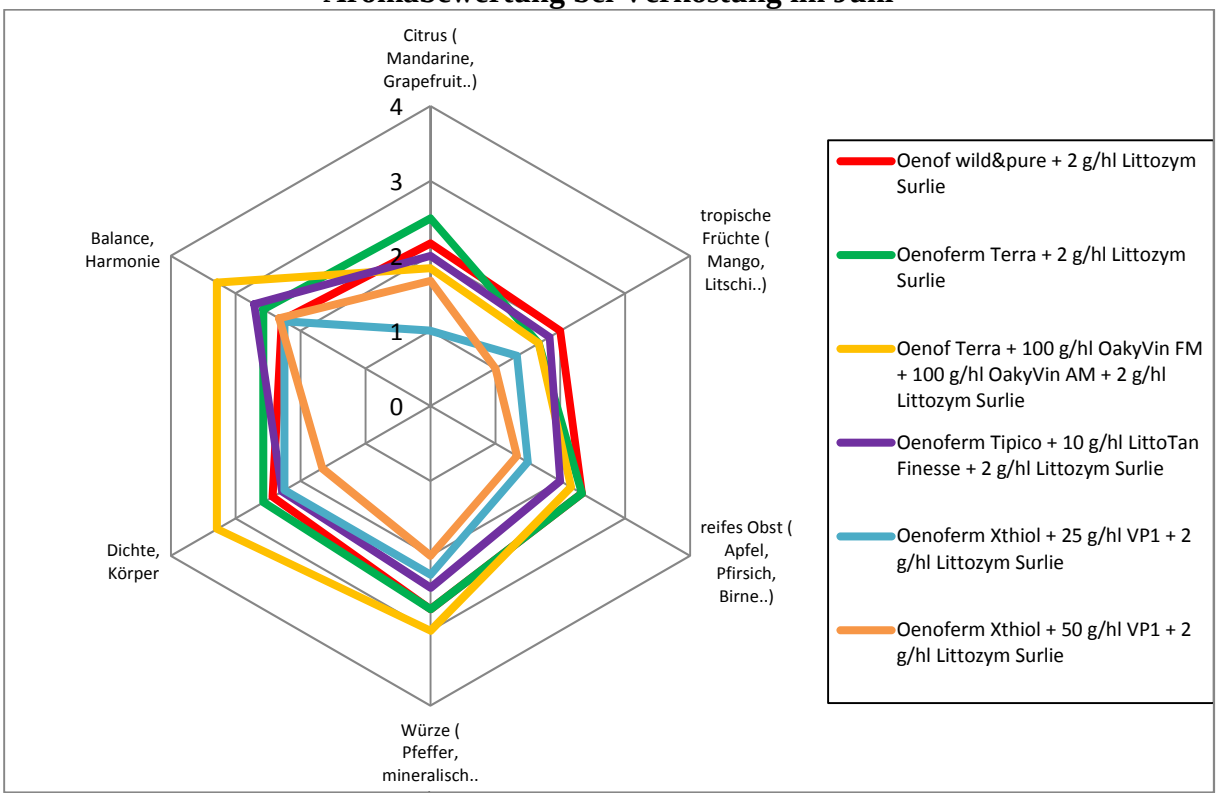
Gärverlauf KMW



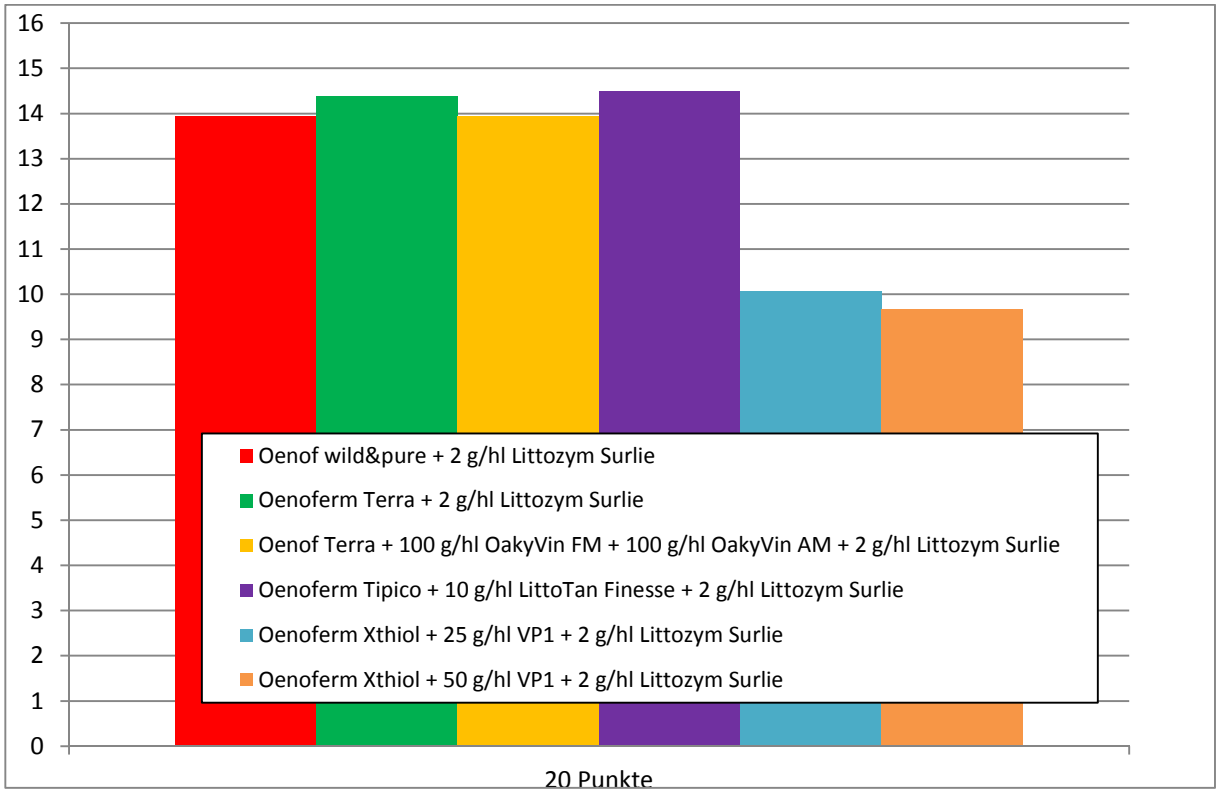
Aromabewertung bei Verkostung im März



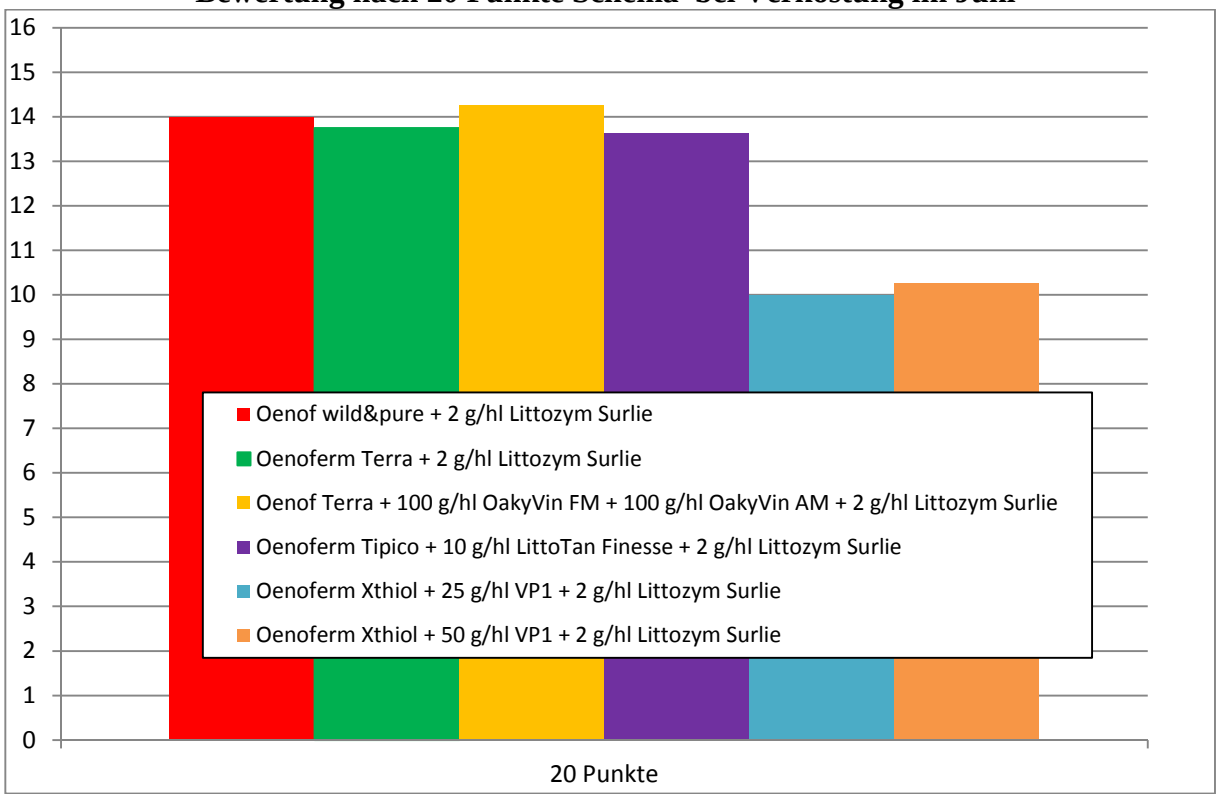
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im Juni



PIWI Weisswein 2017

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert	NÖ Landesweingut Retz

Vergleich verschiedener PIWI Weissweinsorten

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 21.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	
Variante 2	
Variante 3	
Variante 4	
Variante 5	
Variante 6	Donauriesling

Mostwerte

	Kg/Stock	**°KMW**	**pH Wert**	**Gesamtsäure**
Variante 1	1,66	20,7°	3,17	7,8 g/l
Variante 2	2,09	19,8°	3,0,3	8,5 g/l
Variante 3	1,93	19,2°	3,30	7,7 g/l
Variante 4	1,46	18,4°	3,04	9,8 g/l
Variante 5	0,95	23,4°	3,18	7,5 g/l
Var 6 - Donauriesling	0,88	20,3°	3,08	8,5 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

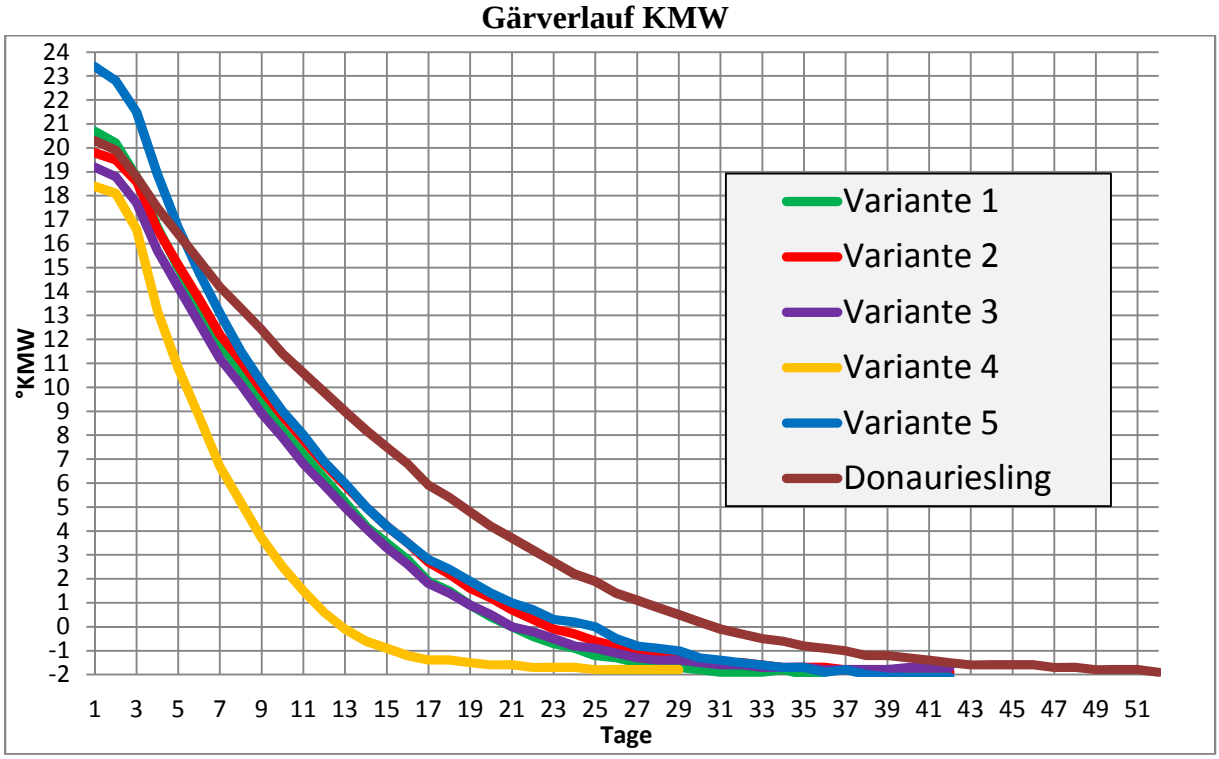
10 ml/hl IOC Maische/Saft	20 mg/l SO_2 in den Most	
70 ml/hl Mostgelatine CF	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur
Variante 4 auf 7,8 g/l im Most entsäuert		

Durchführung

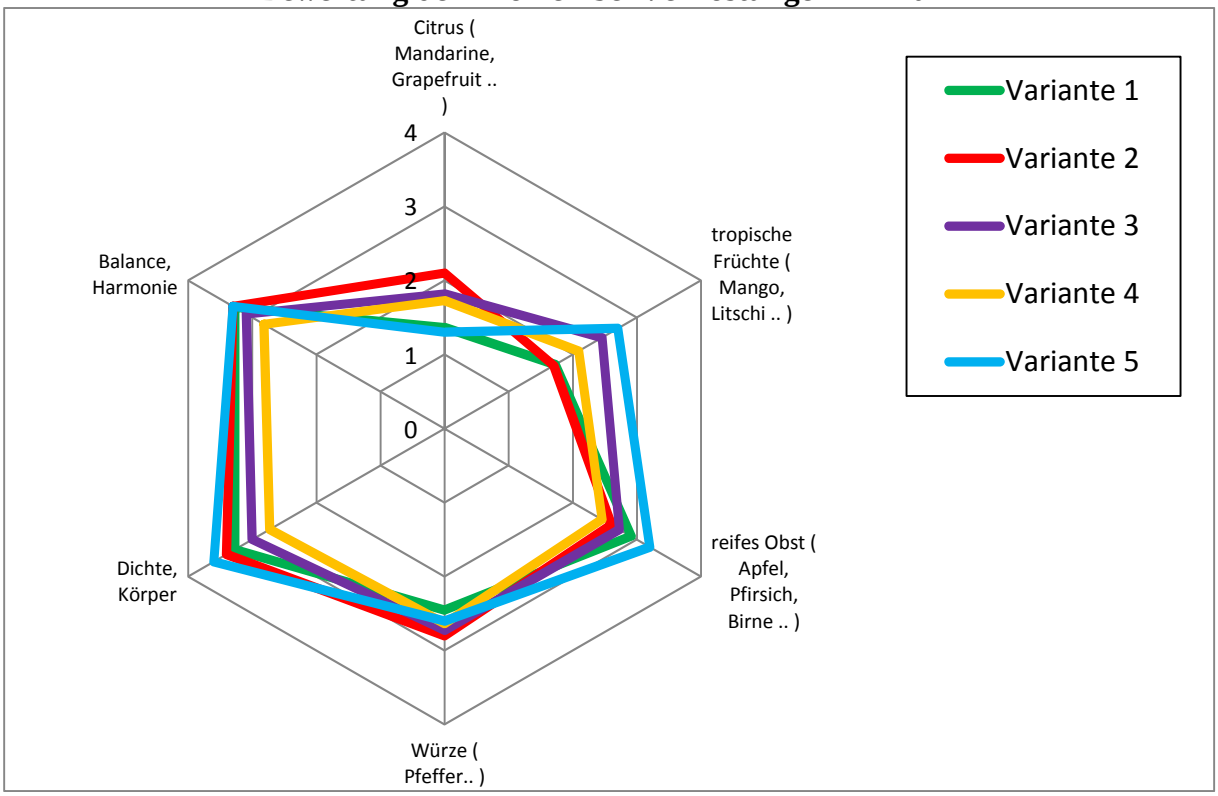
Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.
Vergoren im 35 l Glasballon.
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einststellung beibehalten. Bei Variante 5 konnte aufgrund der geringen Menge keine Temperatursteuerung verwendet werden, hier lag die durchschnittliche Gärtemperatur bei ca 16,5° Celsius.
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.
Varianten 1,2,3 und Donauriesling wurden auf 7,5 g/l entsäuert.
Die Variante 6 – Donauriesling wurde nach Riesling typischen Parametern verkostet und auch als eigene Auswertung eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

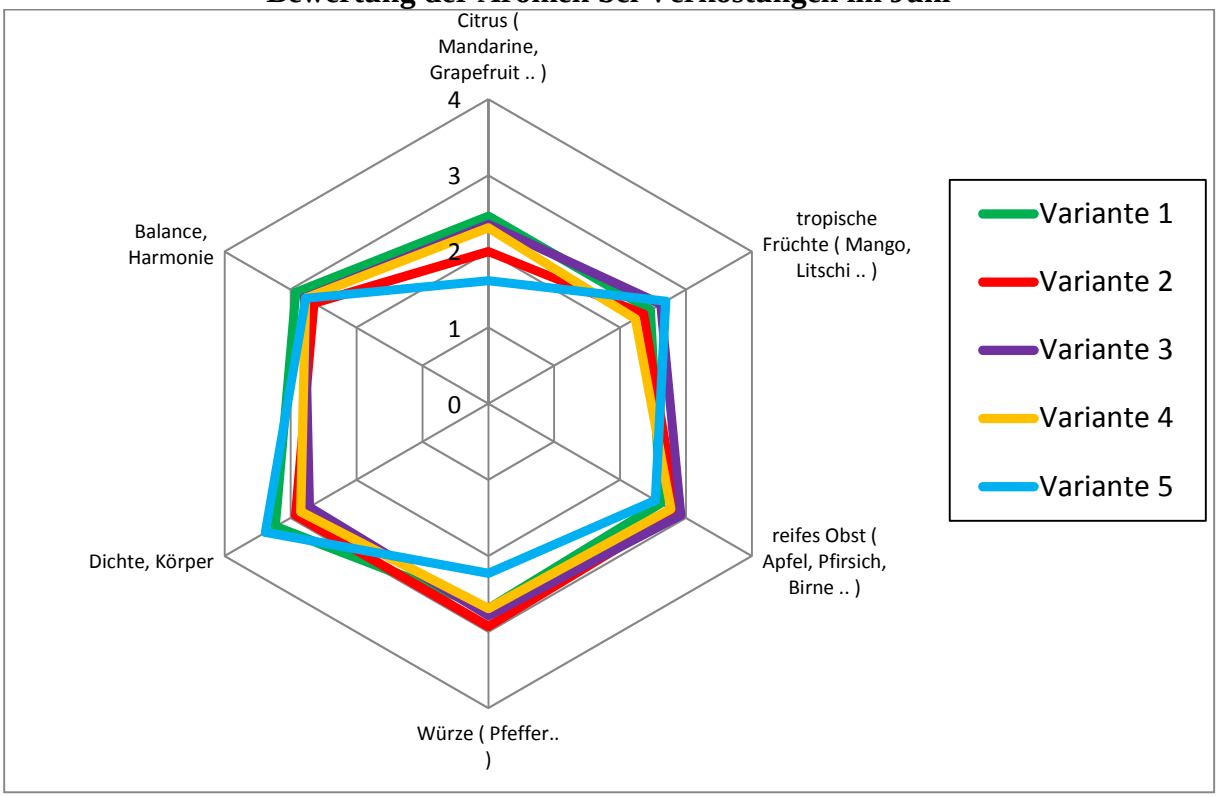
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	36 Tage	14,8 %	3,2 g/l	7,7 g/l	3,18	3,5	3,2
Variante 2	42 Tage	14,2 %	2,1 g/l	8,6 g/l	3,08	4,6	2,5
Variante 3	42 Tage	13,6 %	1,8 g/l	7,6 g/l	3,38	2,6	4,2
Variante 4	29 Tage	12,8 %	1,7 g/l	7,3 g/l	3,26	3,2	3,6
Variante 5	42 Tage	17,2%	4,9 g/l	7,4 g/l	3,20	3,1	2,8
Var 6 - Donauriesling	53 Tage	14,5%	2,4 g/l	8,8 g/l	3,08	3,7	3,4



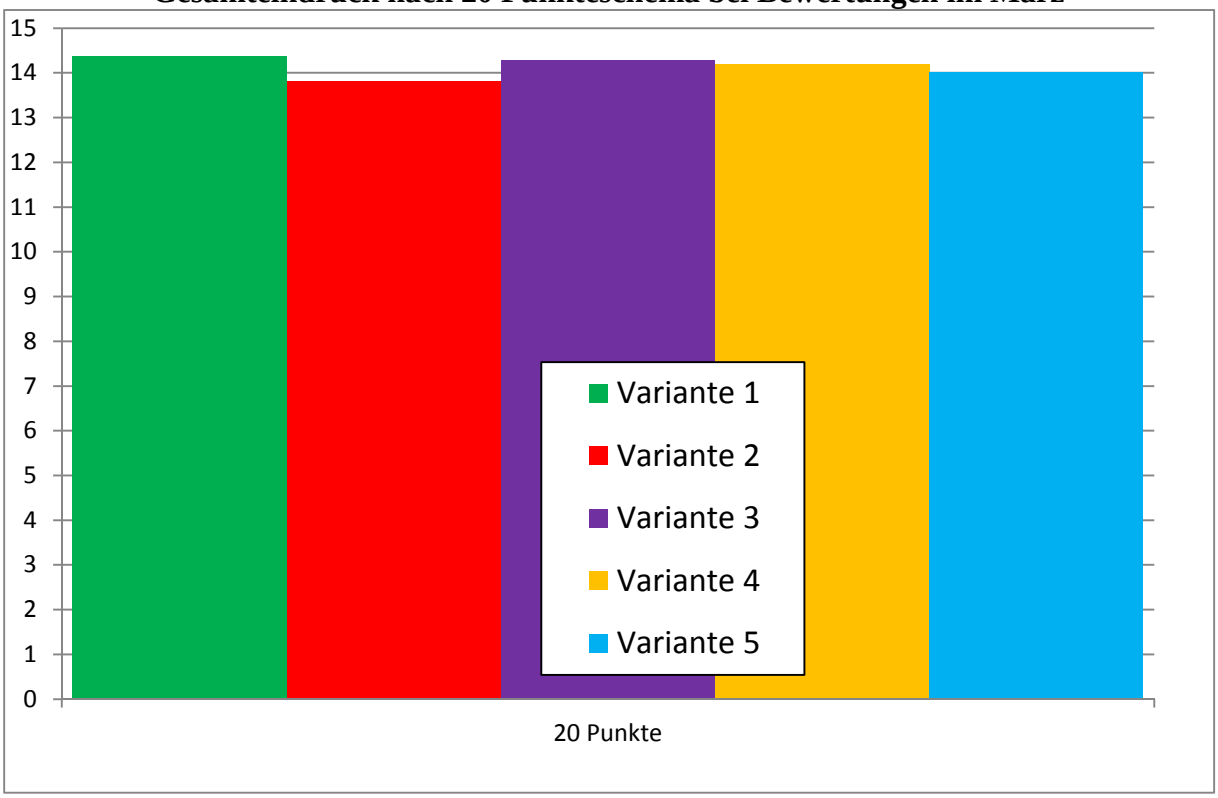
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März



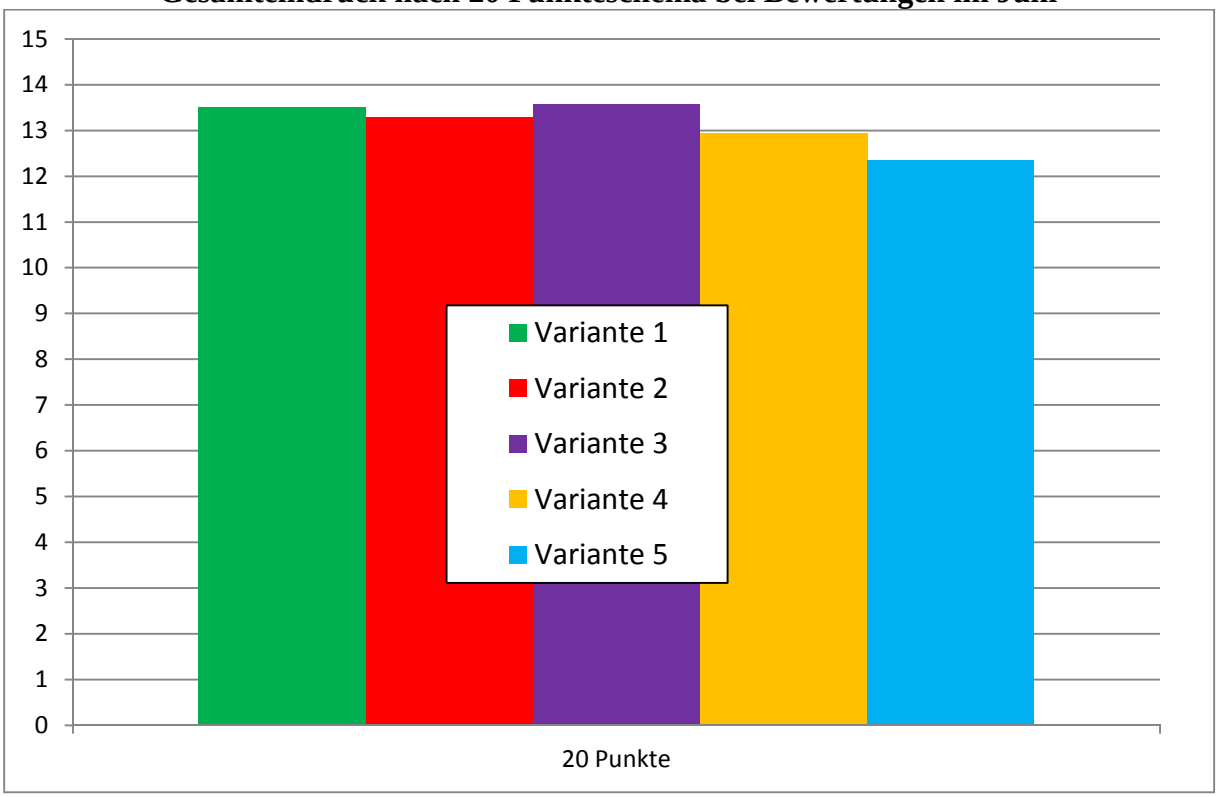
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im Juni



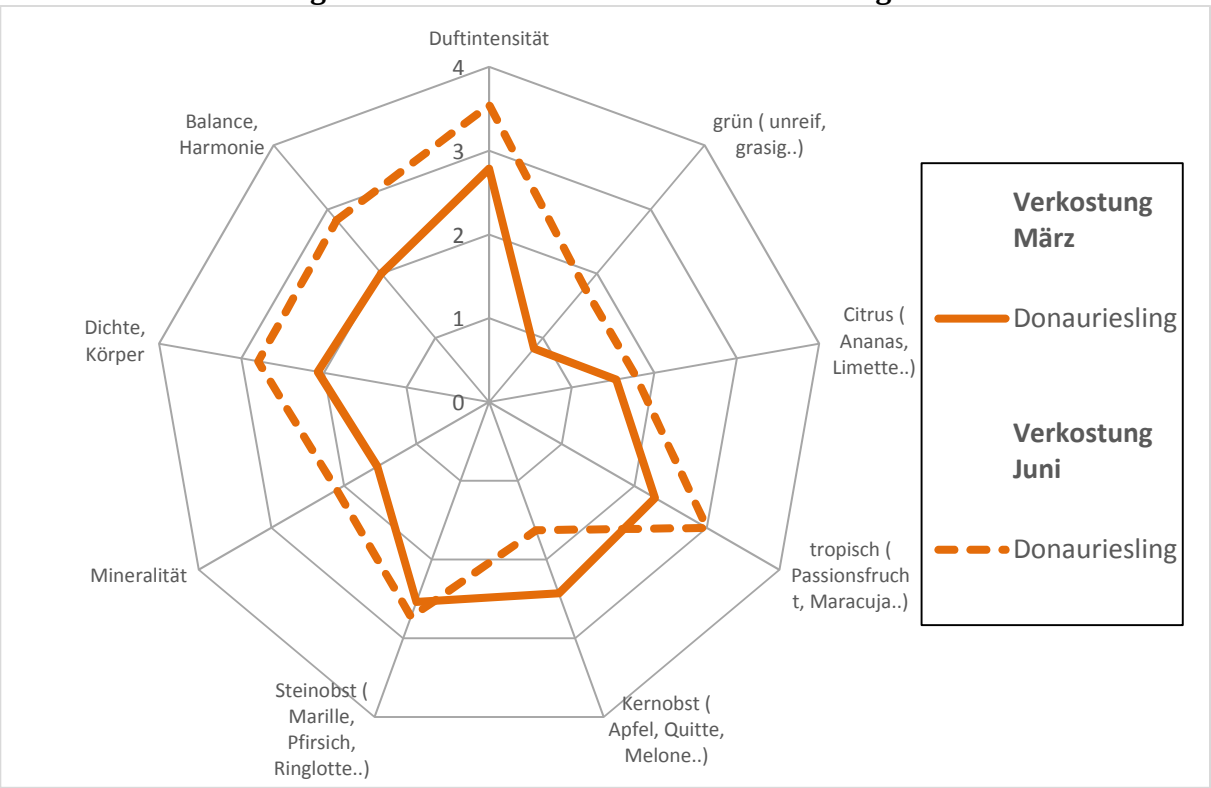
Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im März



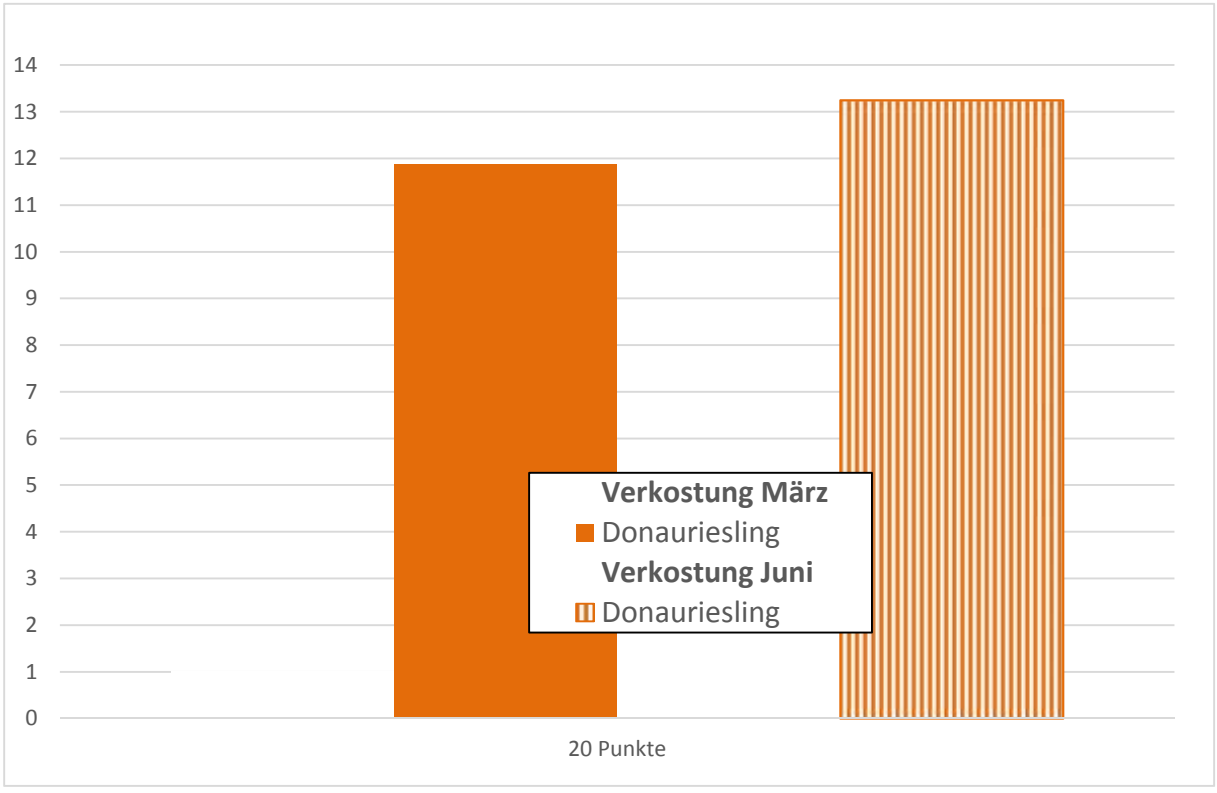
Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im Juni



Verkostung Aroma März und Juni bei Donauriesling



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Verkostungen im März und Juni bei Donauriesling



Pinot Noir 2017 Aroma und Reifeförderung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes	NÖ Landesweingut Retz

Steigerung der Phenolreife in der Traube um ausgewogenere Weine zu erzielen

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 19.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2	LaVigne Mature	Spritzung mit LaVigne Mature

Mostwerte

	°KMW	**pH Wert**	**Gesamtsäure**
Kontrolle	19,7°	3,32	7,3 g/l
LaVigne Mature	19,6°	3,33	6,7 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

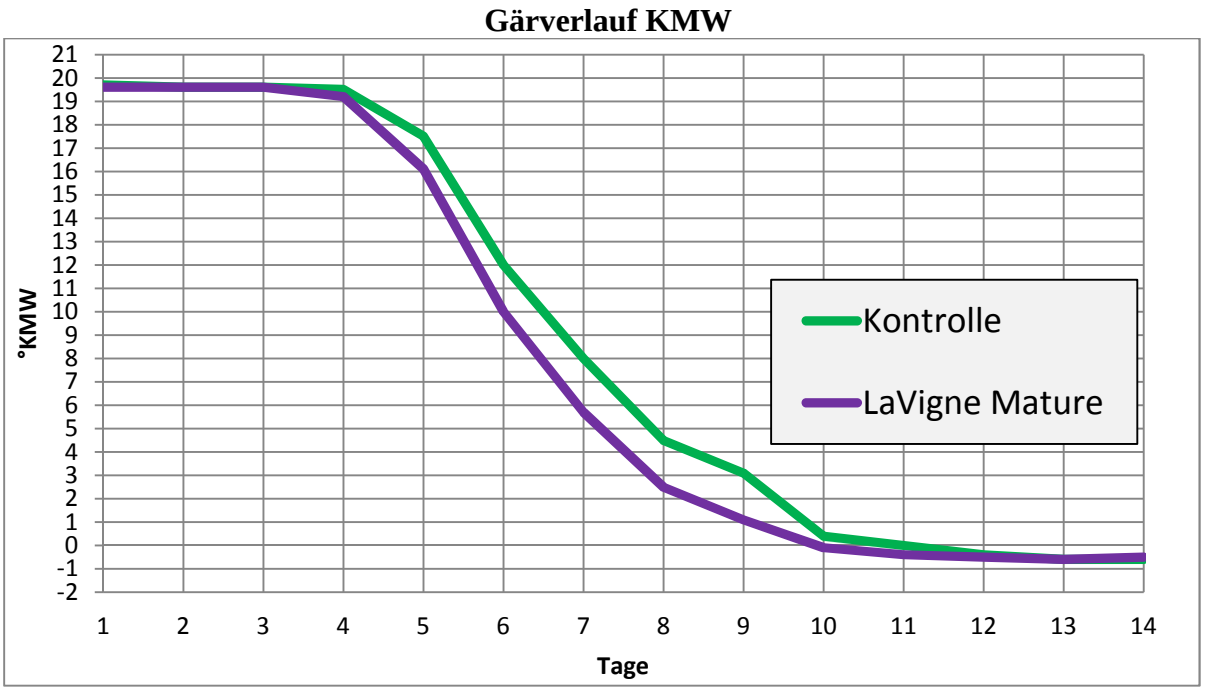
10 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO_2 dosiert	
10 g/hl Preziso Tannin Maische	Täglich 3x unterstossen der Maische	
Vergoren mit Oenoferm Rouge im 60 l Maischefaß		

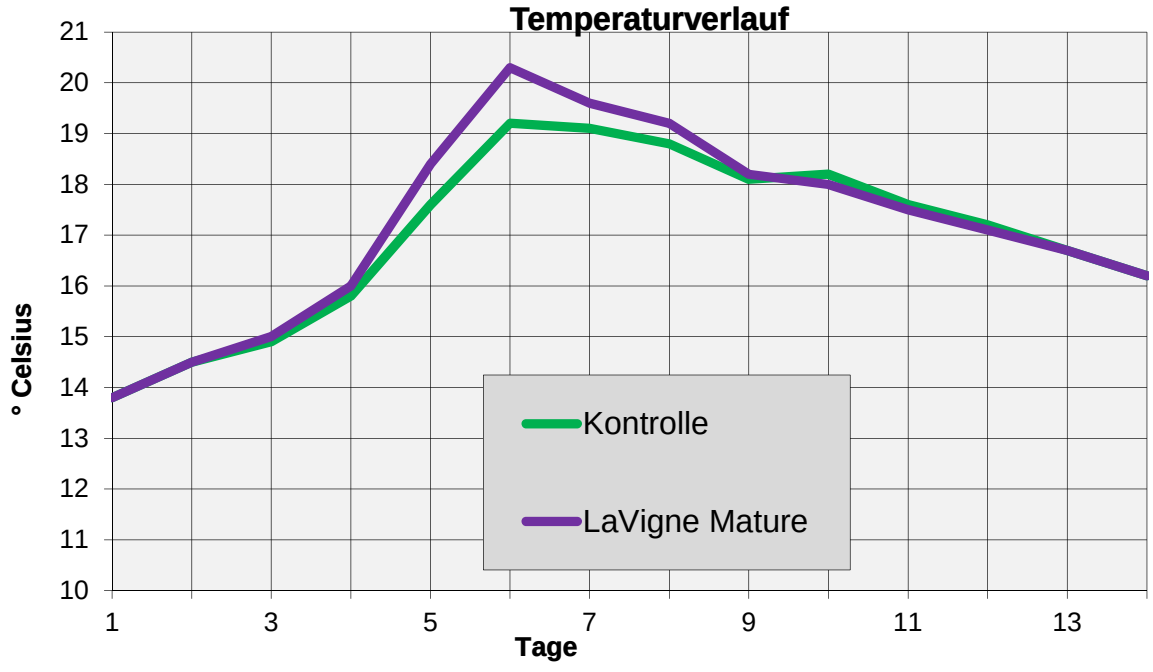
Durchführung

Bei der LaVigne Variante wurden 2 Behandlungen in die Traubenzone durchgeführt:
1.Termin: zu Beginn des Weichwerdens der Beeren
2. Termin: 2 Wochen nach der 1. Behandlung
Die Maischegärung erfolgte im 60 l Maischefaß.
Beide Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Der BSA erfolgte durch Zugabe von BiStart Vitale SK11. 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.

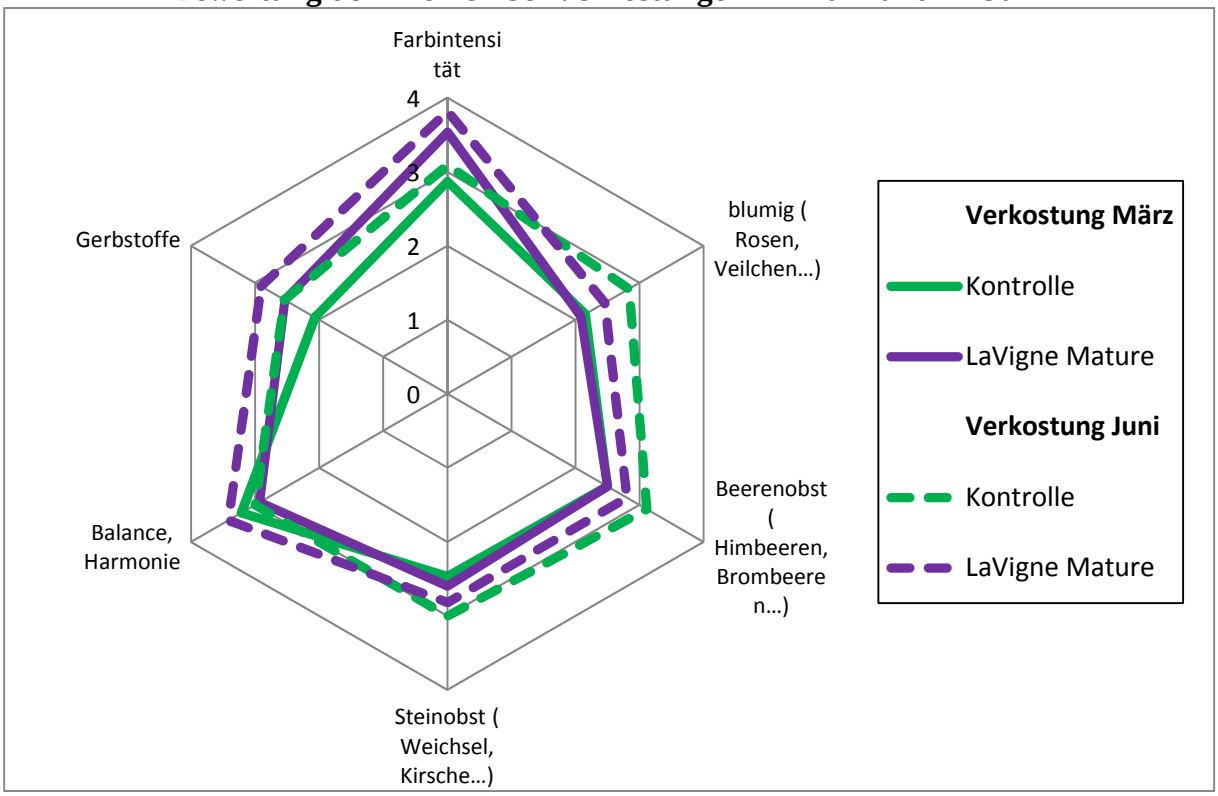
Weinwerte nach BSA

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	14 Tage	13,5 %	0,2 g/l	4,5 g/l	3,59	1,7	0
LaVigne Mature	14 Tage	13,3 %	0,3 g/l	4,6 g/l	3,58	1,8	0

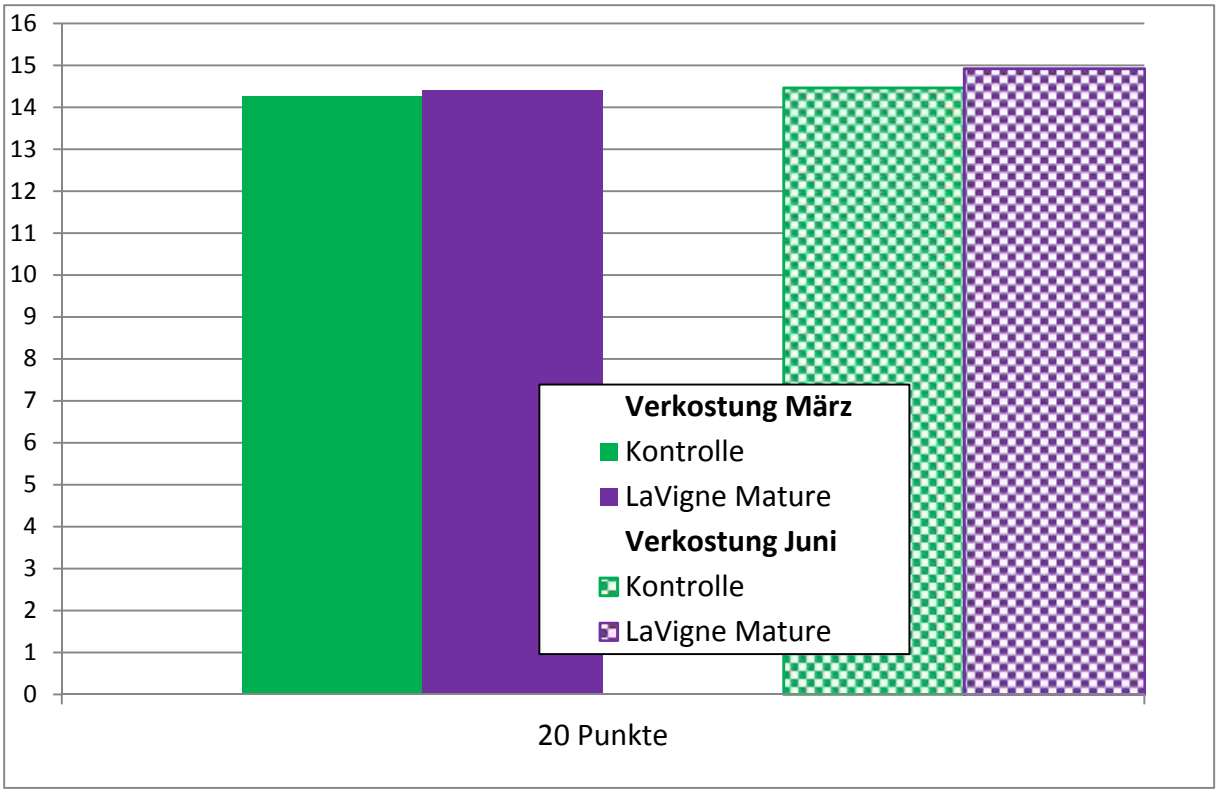




Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni



Pinot Noir 2017 Bewässerung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert	NÖ Landesweingut Retz

Einfluss von Wassergabe auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 19.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Bewässerung
Variante 2	Bewässerung	14 x Bewässerung mit ca 14 mm Niederschlag

Mostwerte

	°KMW	**pH Wert**	**Gesamtsäure**	**Kg/Stock**
Kontrolle	19,6°	3,43	8,5 g/l	2,55 kg
Bewässerung	19,7°	3,28	8,8 g/l	2,30 kg

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO_2 dosiert	Maischegärung
10 g/hl Preziso Tannin Maische		
Vergoren mit Oenoferm Rouge		3 x Unterstossen pro Tag

Durchführung

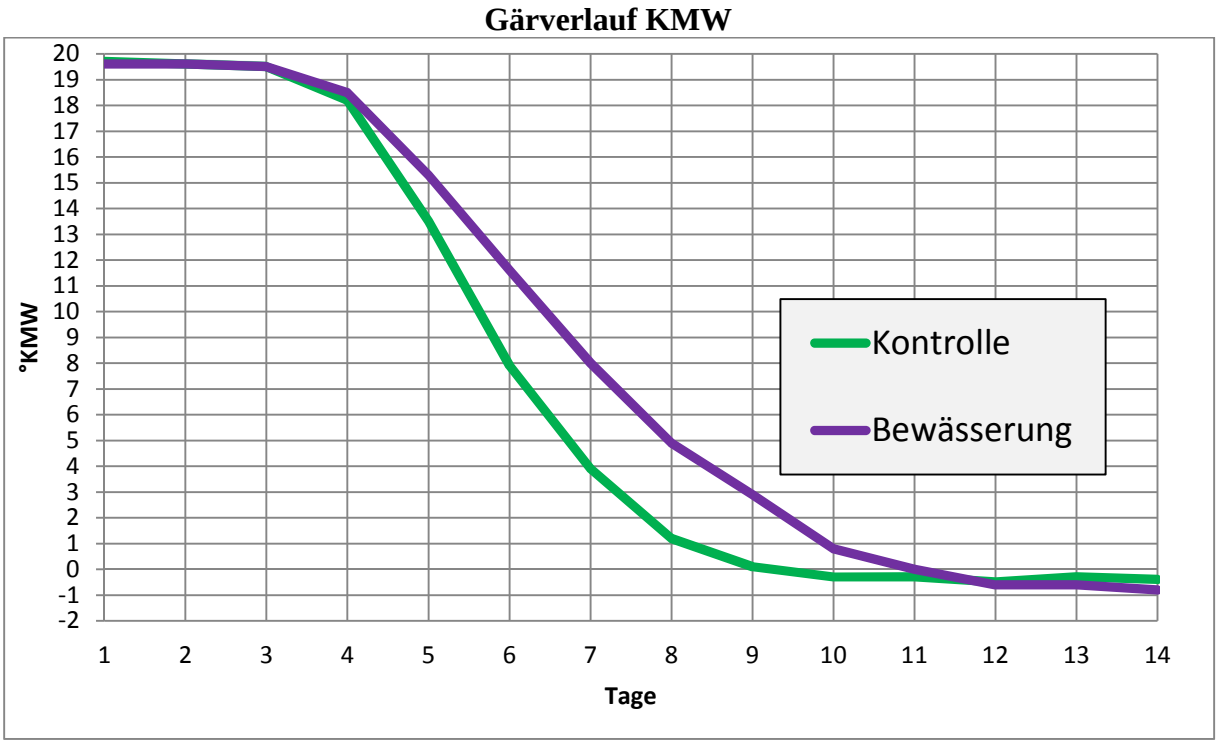
Bei diesem Versuch wurde eine Tröpfchenberegnung verwendet die in ca 60 cm Höhe befestigt ist. Die Wasserversorgung erfolgt über die Wassergenossenschaft Retz – Retzbach welche auch die Bewässerungszeitpunkte vorgibt.

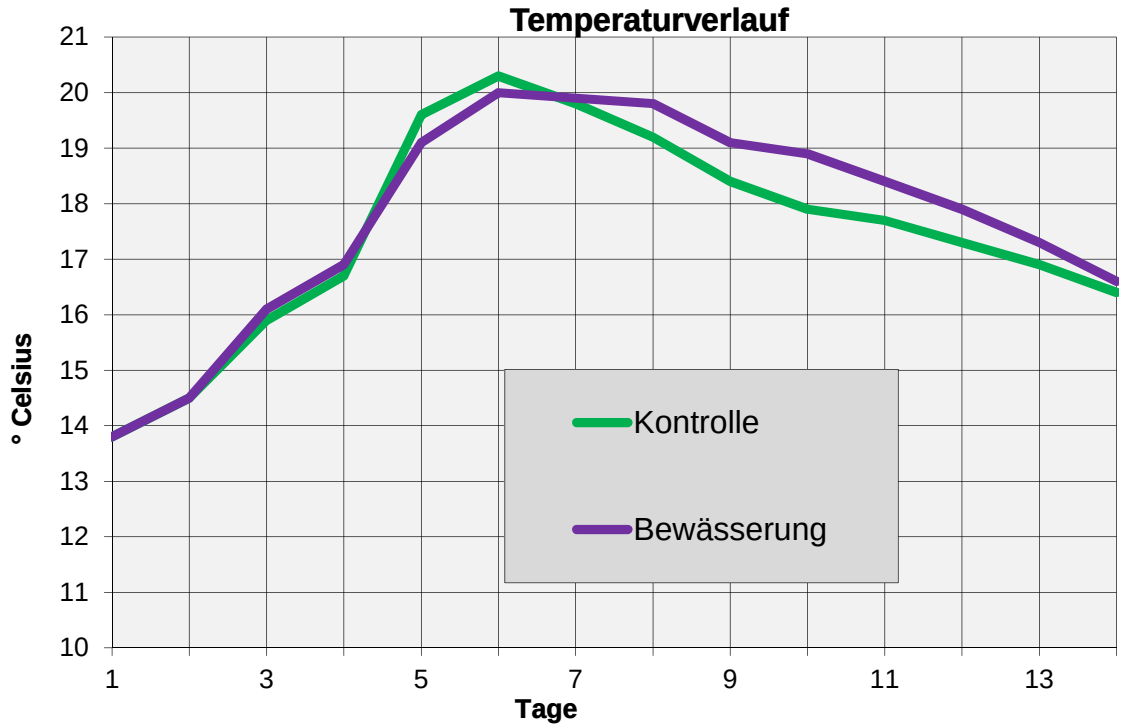
1. Termin: 18. Mai wöchentlich bis zum 24. August

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. 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.

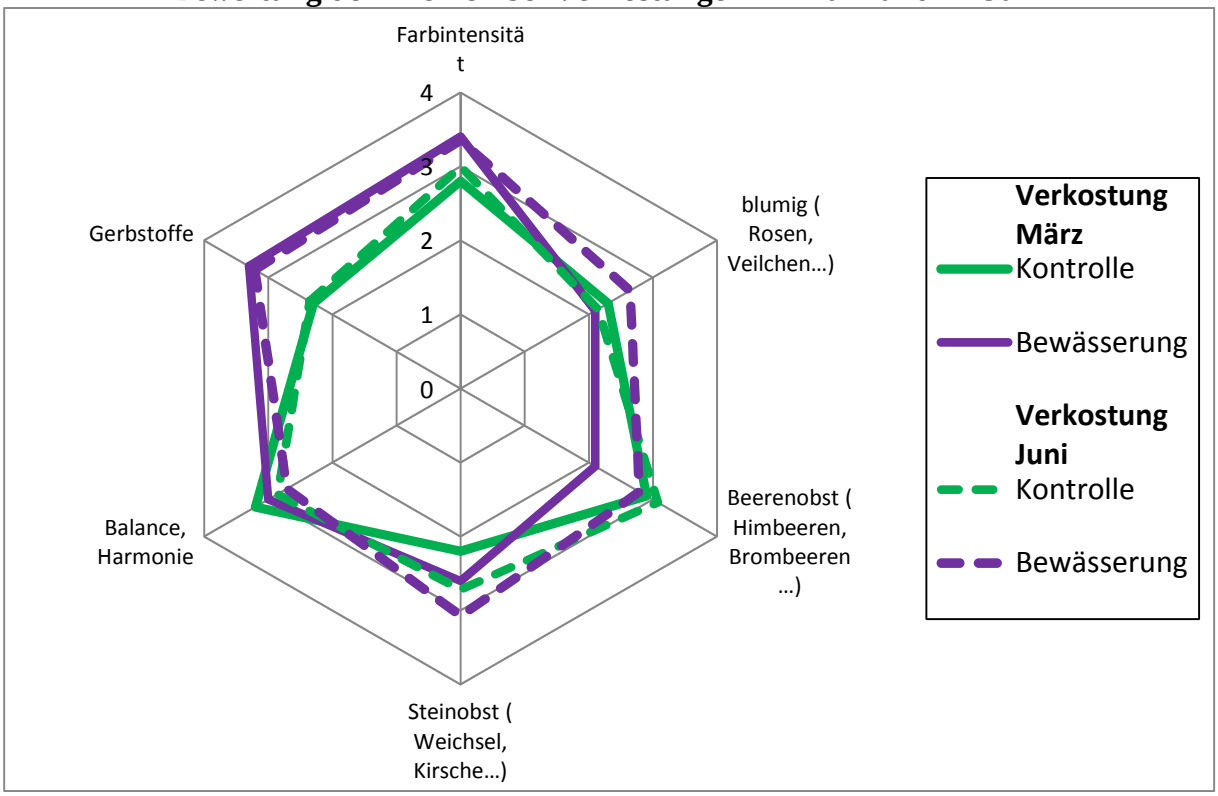
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	14 Tage	13,1 %	0,4 g/l	4,8 g/l	3,61	2,1	0
Bewässerung	14 Tage	13,3 %	0,4 g/l	5,2 g/l	3,55	2,0	0

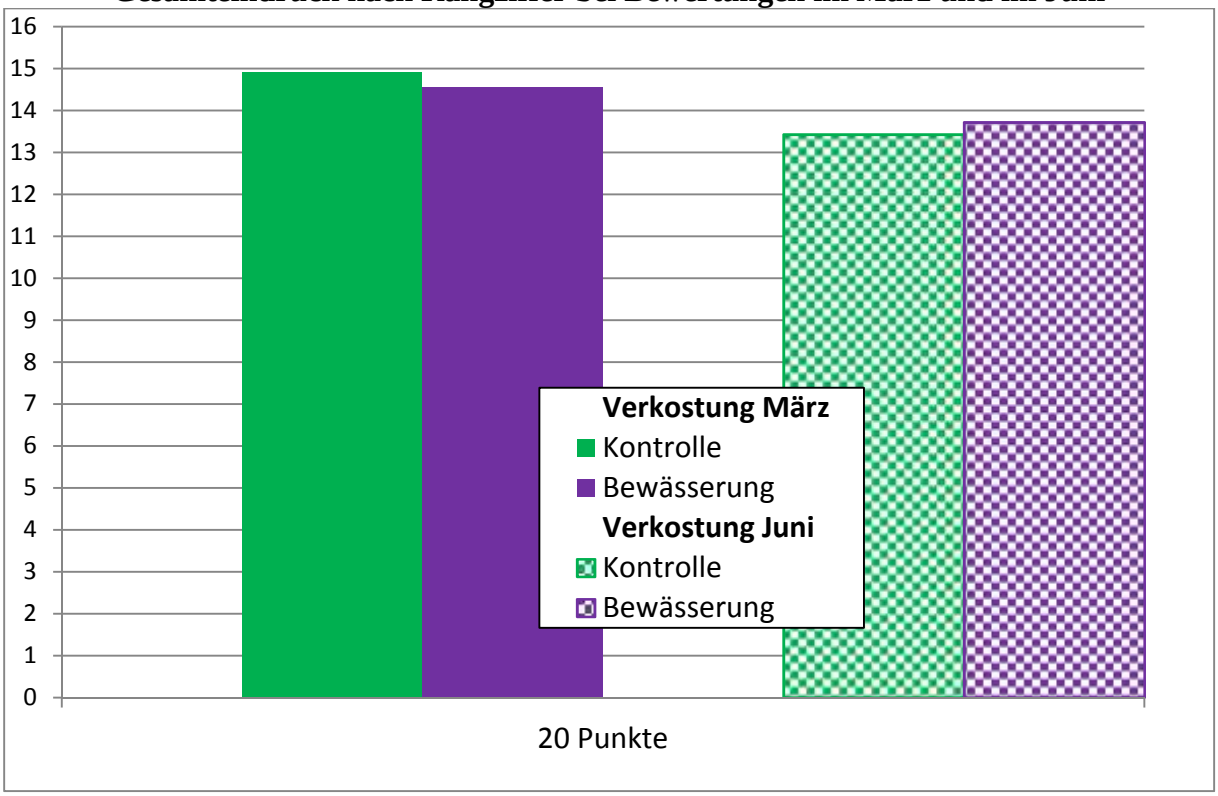




Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni



Pinot Noir 2017 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: 19.09.2017	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	4,00 kg	18,1°	3,16	9,5 g/l
Variante 2	3,58 kg	19,2°	3,25	9,4 g/l
Variante 3	3,10 kg	19,5 °	3,26	8,9 g/l
Variante 4	3,17 kg	19,5°	3,23	10,0 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO_2 dosiert	10 g/hl Preziso Tannin Maische
Vergoren mit Oenoferm Rouge		Maischegärung
Je 50 kg Maische pro Variante		3 x unterstossen pro Tag
Alle Varianten auf 19,5° KMW angereichert		

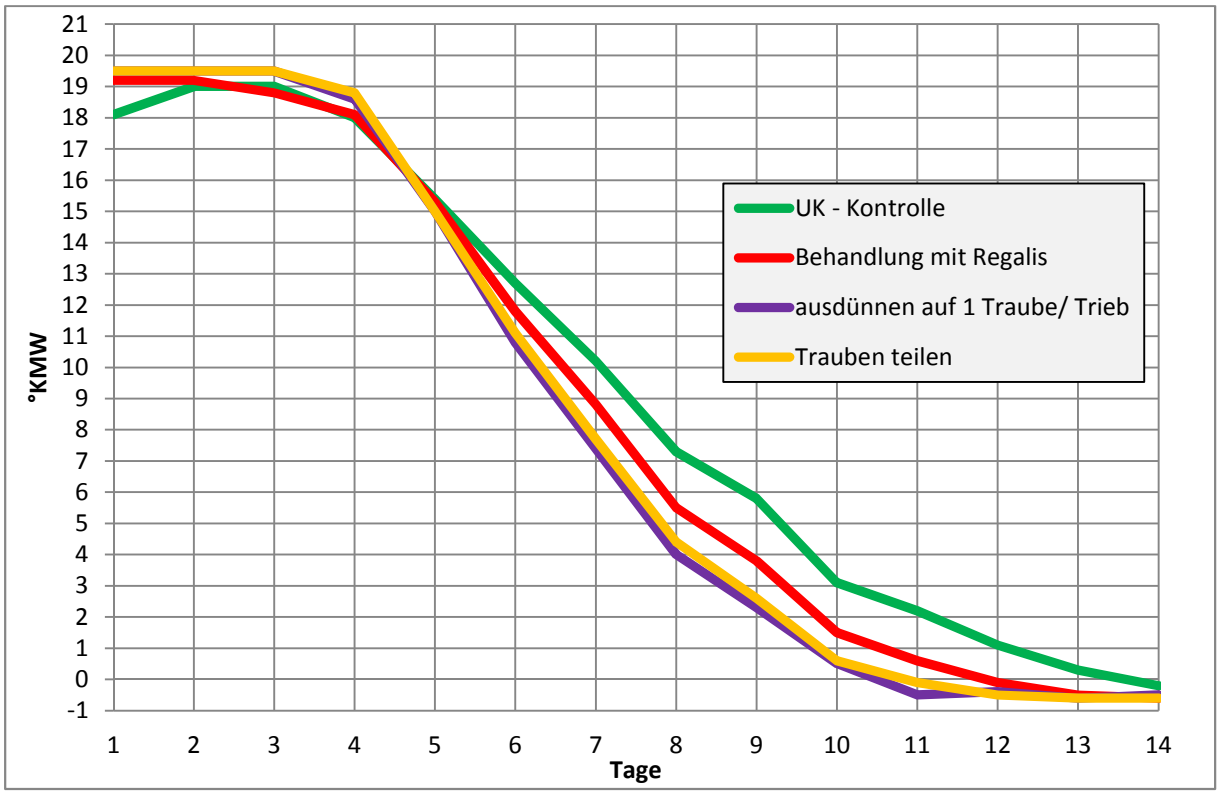
Durchführung

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 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.

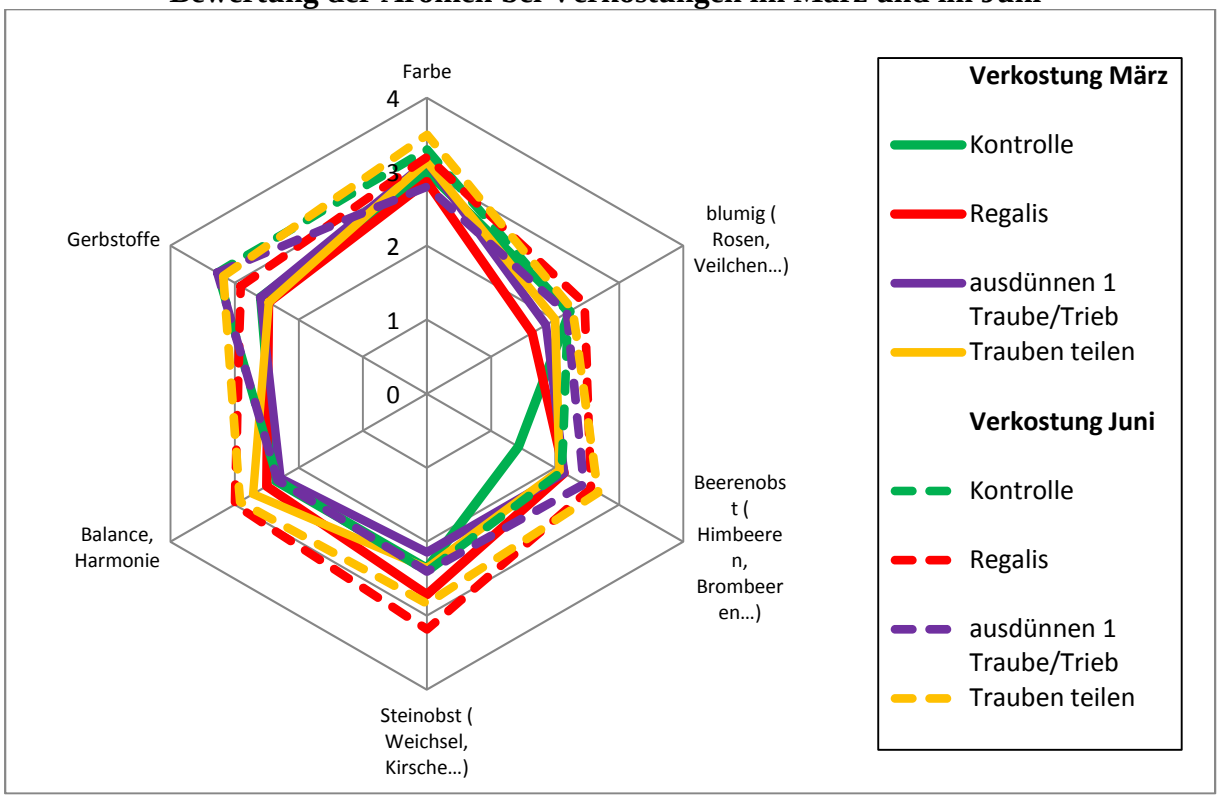
Weinwerte nach dem biologischemSäureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	14 Tage	12,7 %	0,4 g/l	5,4 g/l	3,47	2,2	0
Regalis	14 Tage	12,7 %	0,2 g/l	5,2 g/l	3,54	2,2	0
Ausdünnen	14 Tage	13,2 %	0,2 g/l	5,1 g/l	3,56	2,1	0
Trauben teilen	14 Tage	13,2 %	0,8 g/l	5,4 g/l	3,52	2,1	0

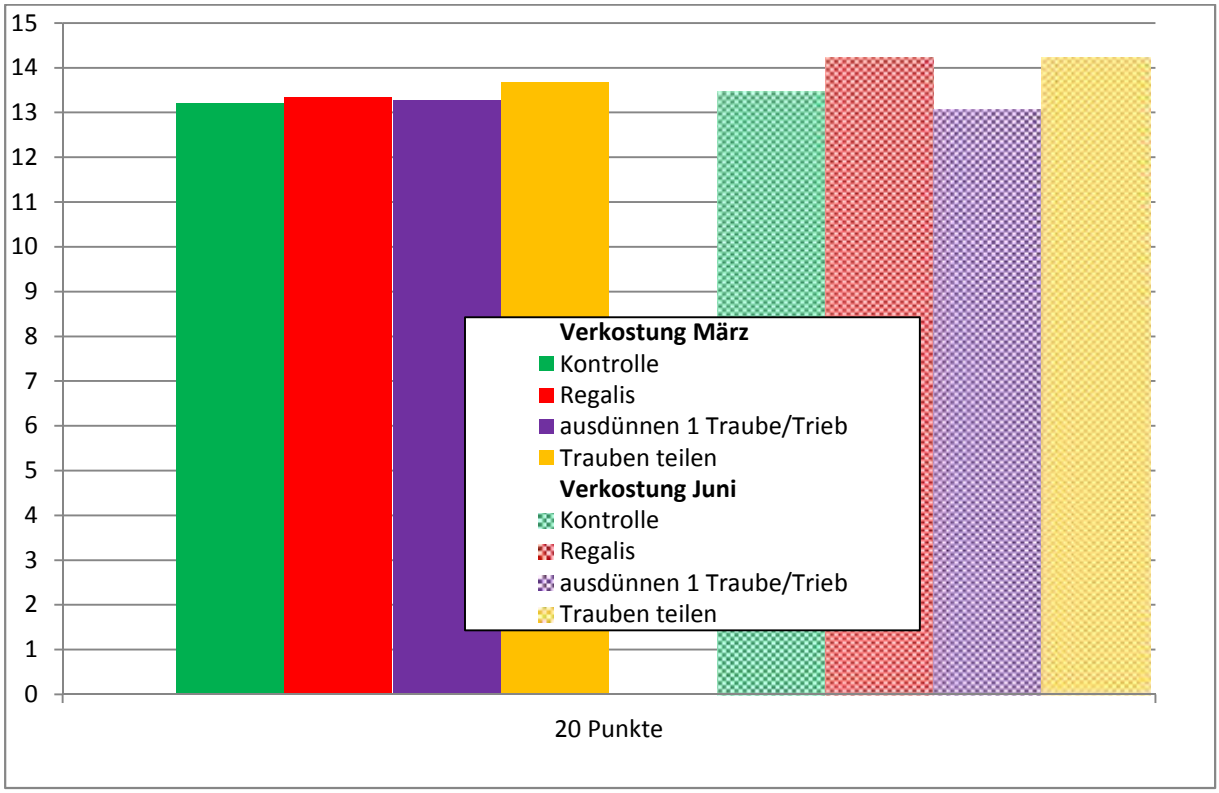
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



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



Riesling 2017 Hefevergleich

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz

Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2013	
Lesedatum: 25.09.2017	Gesundes Traubenmaterial aber tlw Sonnenbrand	
pH Wert 3,15	Säure 9,3 g/l	18,3° KMW

Maische und Mostbehandlung

10 g/hl GE auf Trauben	Kein SO_2 auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		5 Std Maischestandzeit
20 mg/l SO_2 in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	50 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 20° KMW	
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra	
In die Gärung	4 Teilgaben mit je 40 ml/hl Vitamon Liquid	

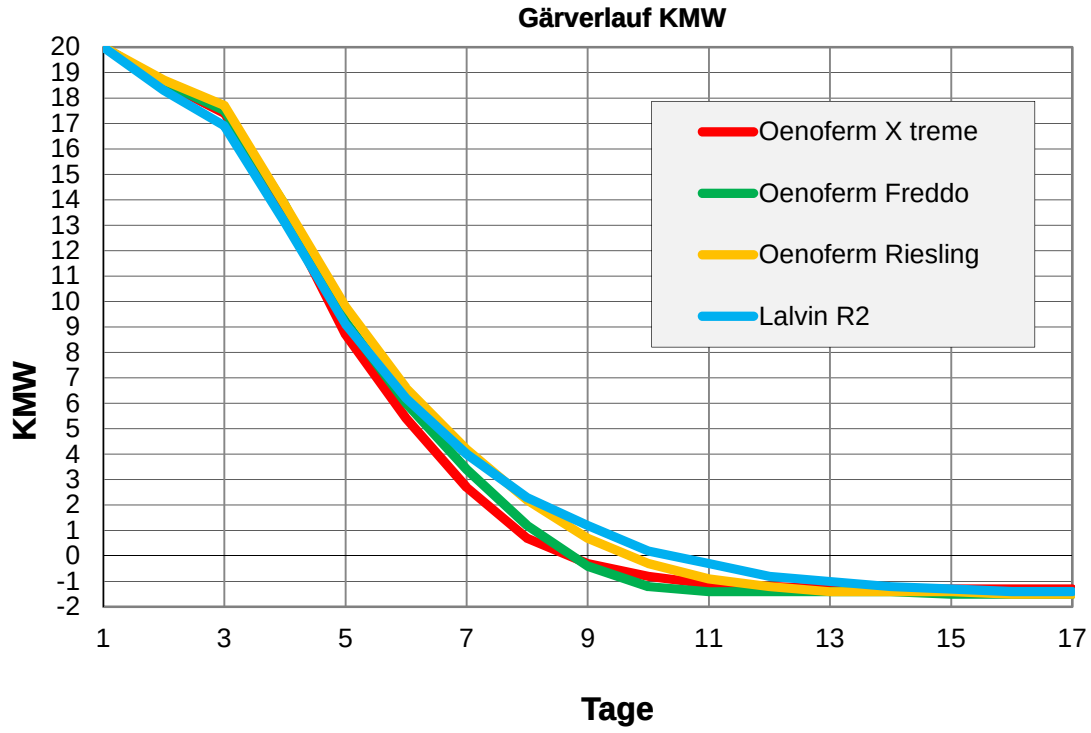
Variante 1	Oenoferm Freddo	17° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme	17° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm Riesling	18° Gärtemperatur
Variante 4	Lalvin R2	17° Gärtemperatur

Durchführung

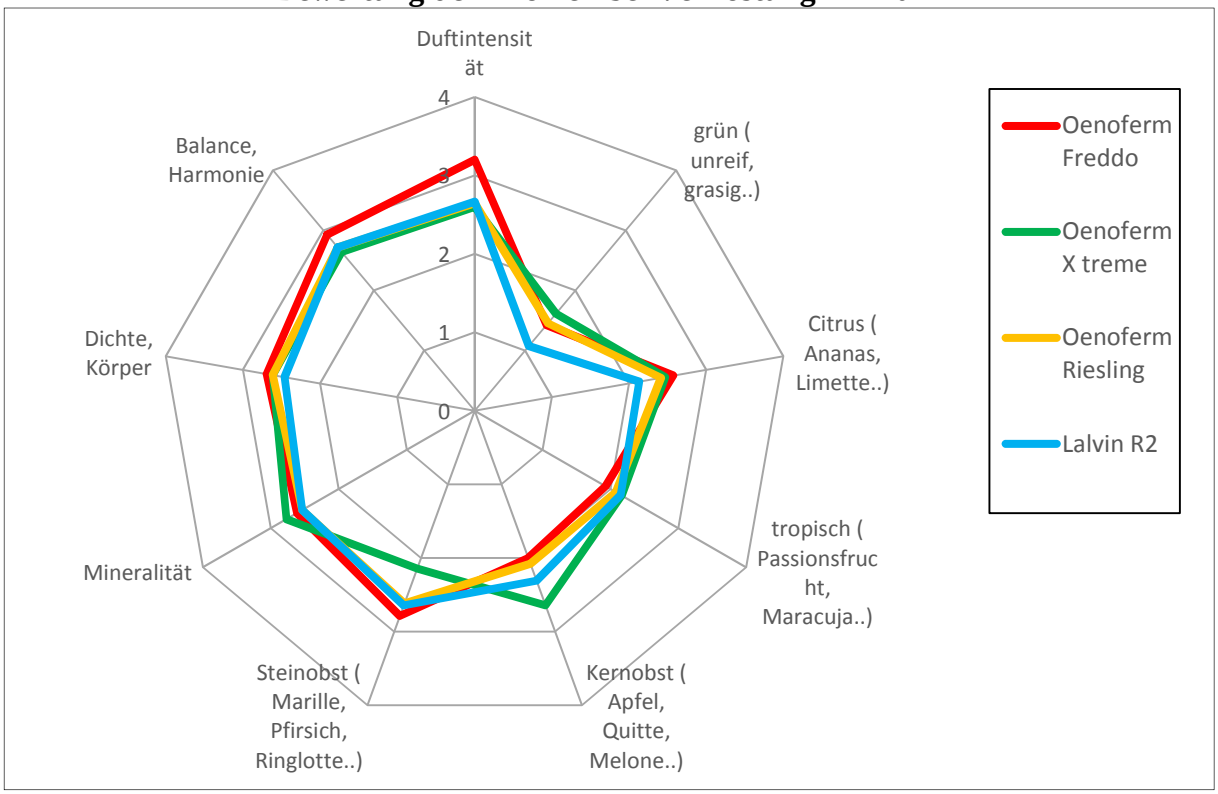
Vergoren im 250 l Stahltank.
Am Gärende wurde von jeder Variante ein 25 l Glasballon befüllt.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im 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 7,5 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

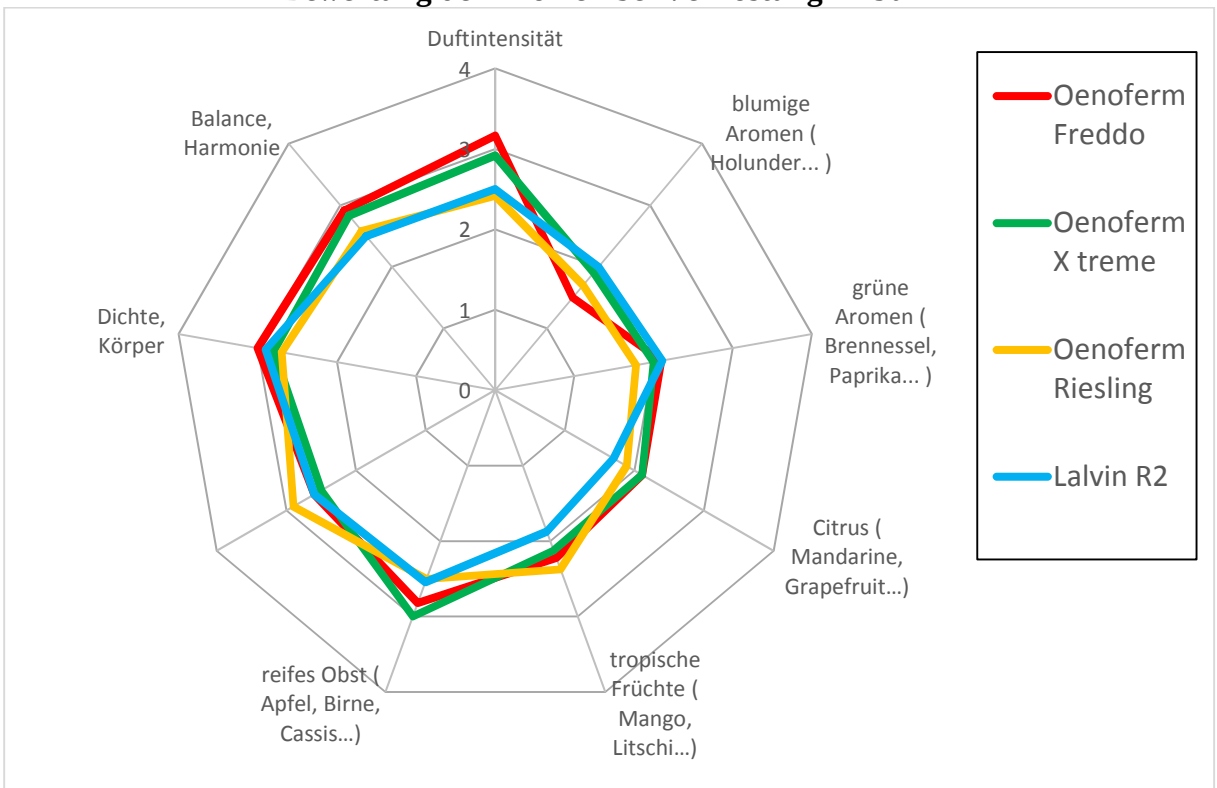
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	17 Tage	12,9 %	1,1 g/l	8,4 g/l	3,04	3,5	3,6
X treme	17 Tage	12,9 %	1,3 g/l	9,0 g/l	3,00	3,5	4,0
Riesling	17 Tage	13,0 %	1,2 g/l	8,3 g/l	3,07	3,4	3,7
Lalvin R2	17 Tage	13,0 %	1,3 g/l	8,3 g/l	3,05	3,5	3,8



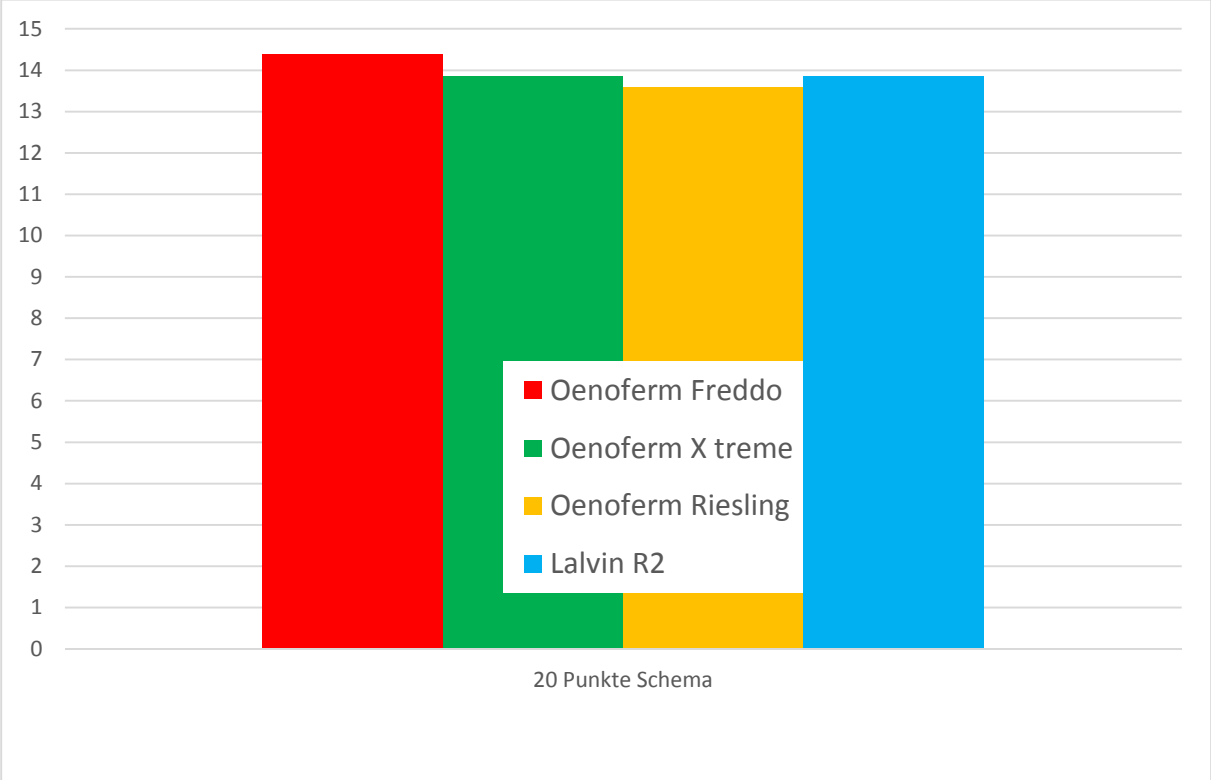
Bewertung der Aromen bei Verkostung im März



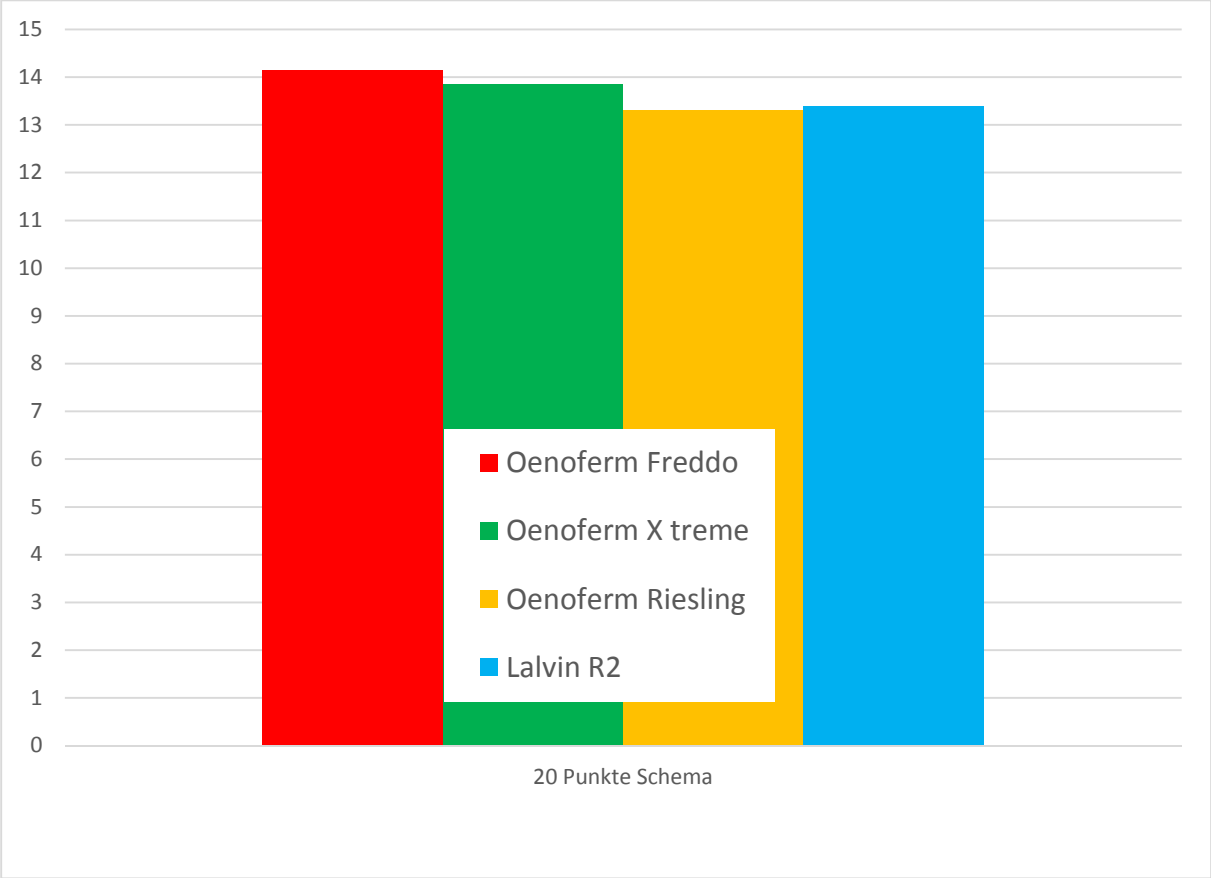
Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni



Sauvignon blanc 2017 Hefevergleich

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz

Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	
Lesedatum: 13.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,29	Säure 7,6 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO_2 auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert
3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
5 Std Maischestandzeit bei 10° Maischetemperatur		
25 mg/l SO_2 in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	30 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent		
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra bei allen Varianten	

Variante 1	LittoLevure Sauvignon	20° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Xtreme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol	20° Gärtemperatur
Variante 4	IOC be Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 5	IOC Revelation Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 6	Uvaferm Exence	16° Gärtemperatur
Variante 7	Lalvin R2 – Activit Eco	16° Gärtemperatur
Variante 8	Lalvin R2 – Stimula SB	16° Gärtemperatur

Var 1	LittoLevure Sauvignon	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
Var 2	Oenoferm X treme	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 9 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 3	Oenoferm X thiol	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 20 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 6 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitamon Liquid
Var 4	IOC be Thiols	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 5	Revelation Thiols	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco

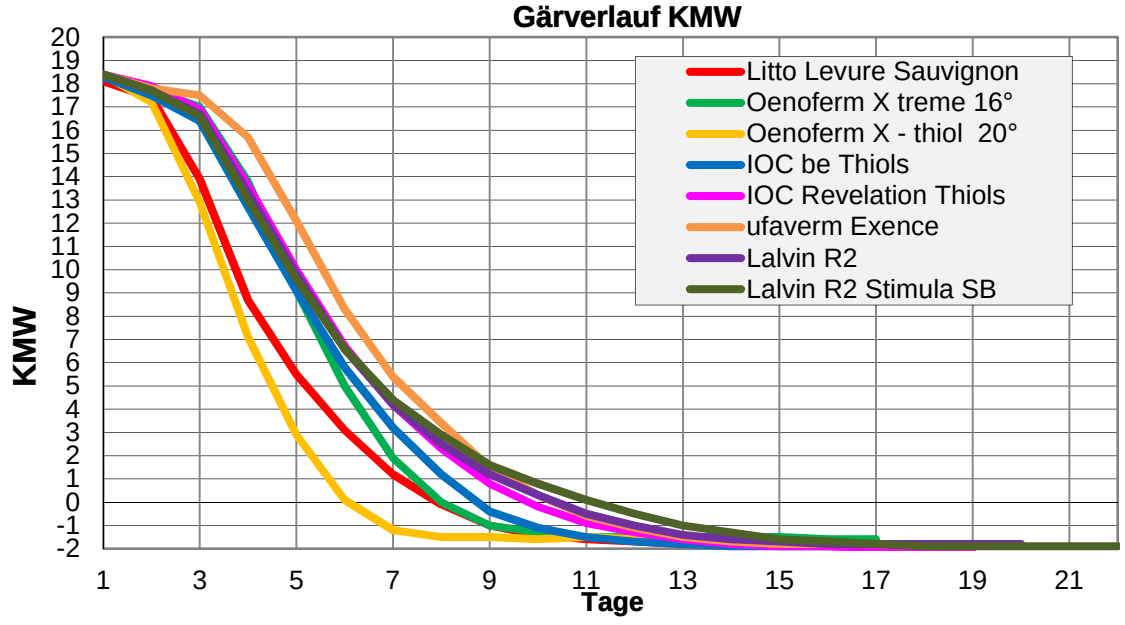
Var 6	Uvaferm Exence	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 7	Lalvin R2	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 8	Lalvin R2 + Stimula SB	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 40 g/hl Stimula Sauvignon blanc in die Gärung

Durchführung

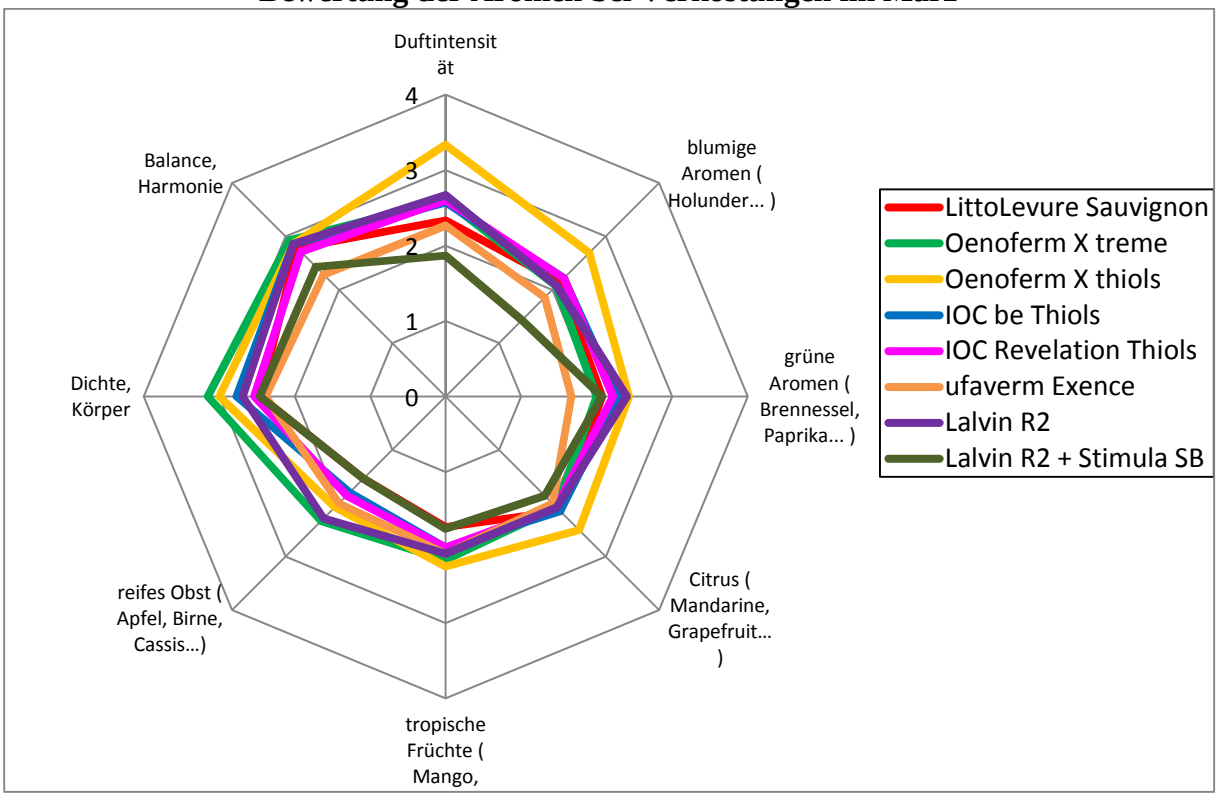
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung ermittelt. °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei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

Weinwerte vor Entsäuerung

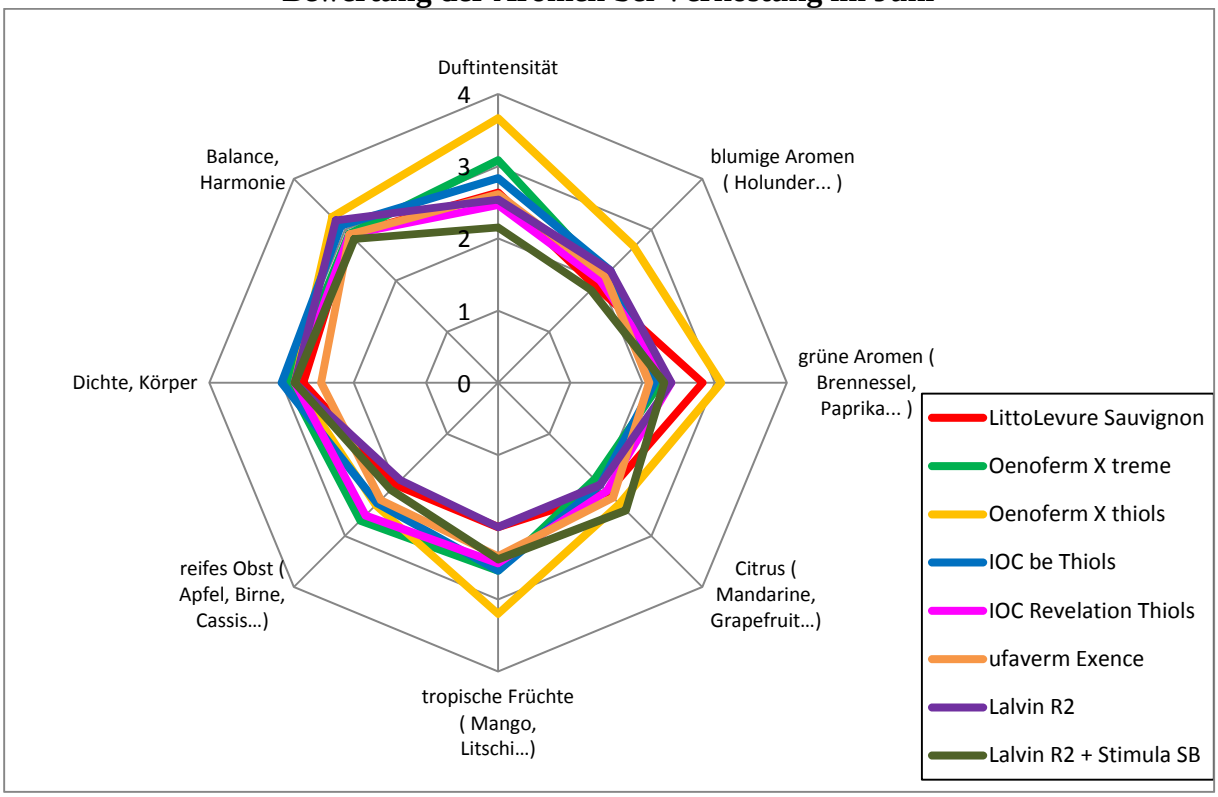
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Litto SB	17 Tage	12,8 %	1,0 g/l	7,7 g/l	3,18	3,2	3,8
X treme	17 Tage	12,6 %	1,0 g/l	8,2 g/l	3,08	3,4	3,7
X thiol	13 Tage	12,7 %	1,0 g/l	7,6 g/l	3,18	3,3	3,3
IOC be Thiols	19 Tage	12,9 %	0,7 g/l	6,7 g/l	3,28	3,1	3,4
Revel.Thiols	19 Tage	13,0 %	0,8 g/l	6,7 g/l	3,29	3,2	3,4
Exence	20 Tage	12,9 %	0,9 g/l	6,8 g/l	3,27	3,1	3,5
Lalvin R2	20 Tage	13,0 %	0,8 g/l	7,0 g/l	3,26	3,0	3,8
Lalvin R2 + St SB	22 Tage	13,0 %	1,0 g/l	6,8 g/l	3,27	3,1	3,5



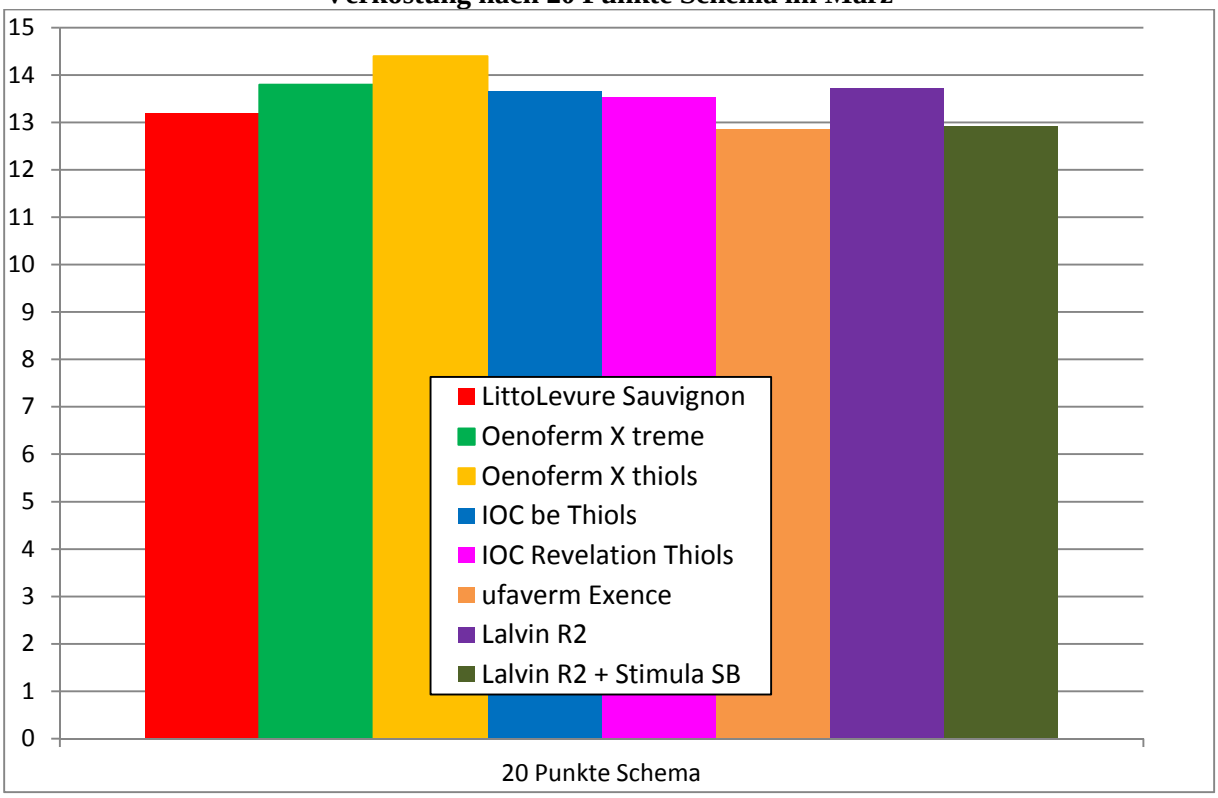
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März



Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im März



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

Sauvignon blanc 2017 - Laubarbeit

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes	NÖ Landesweingut Retz

Einfluss verschiedener Laubarbeitsmaßnahmen auf Reife und Aromatik bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 13.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – keine Laubarbeit
Variante 2	Traubenzone entgeizt und entblättert
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	5,22	15,8°	3,14	9,2 g/l
Variante 2	3,79	17,9°	3,21	8,6 g/l
Variante 3	4,04	17,3°	3,17	9,0 g/l
Variante 4	3,83	17,2°	3,14	8,9 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO_2 dosiert	Keine Maischestandzeit	
10 ml/hl IOC Maische/Saft	20 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

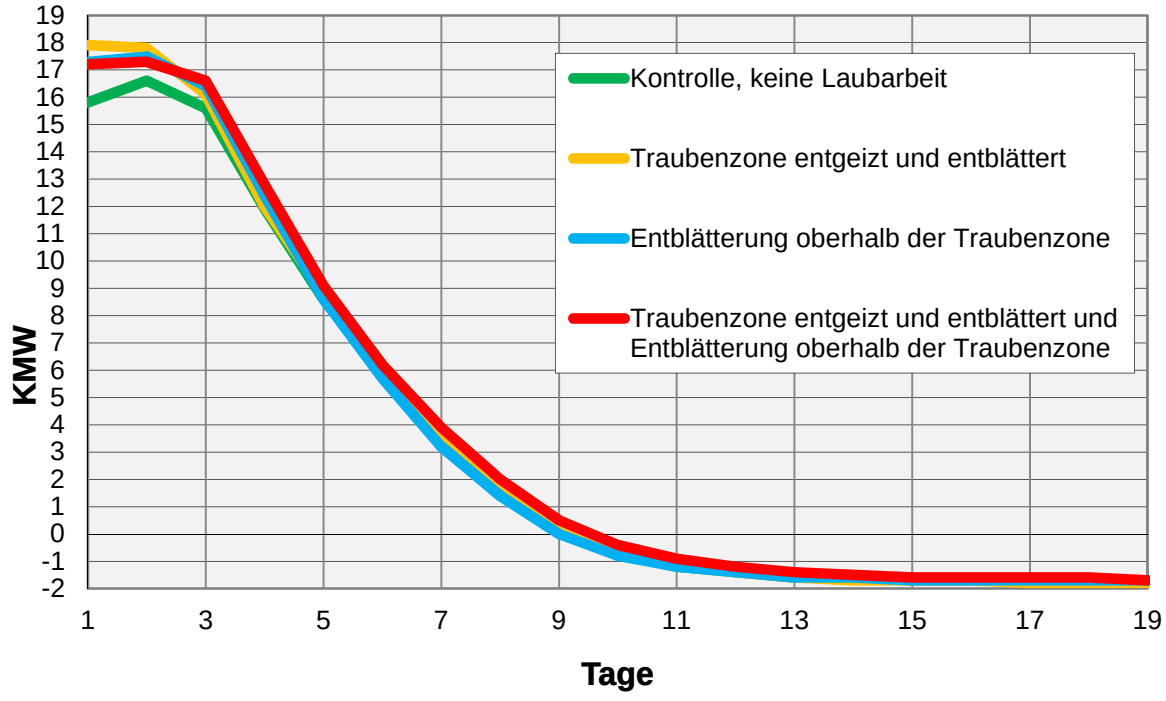
Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.
Vergoren im 35 l Glasballon.
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einststellung 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.
Alle Varianten wurden auf 7,2 g/l entsäuert.

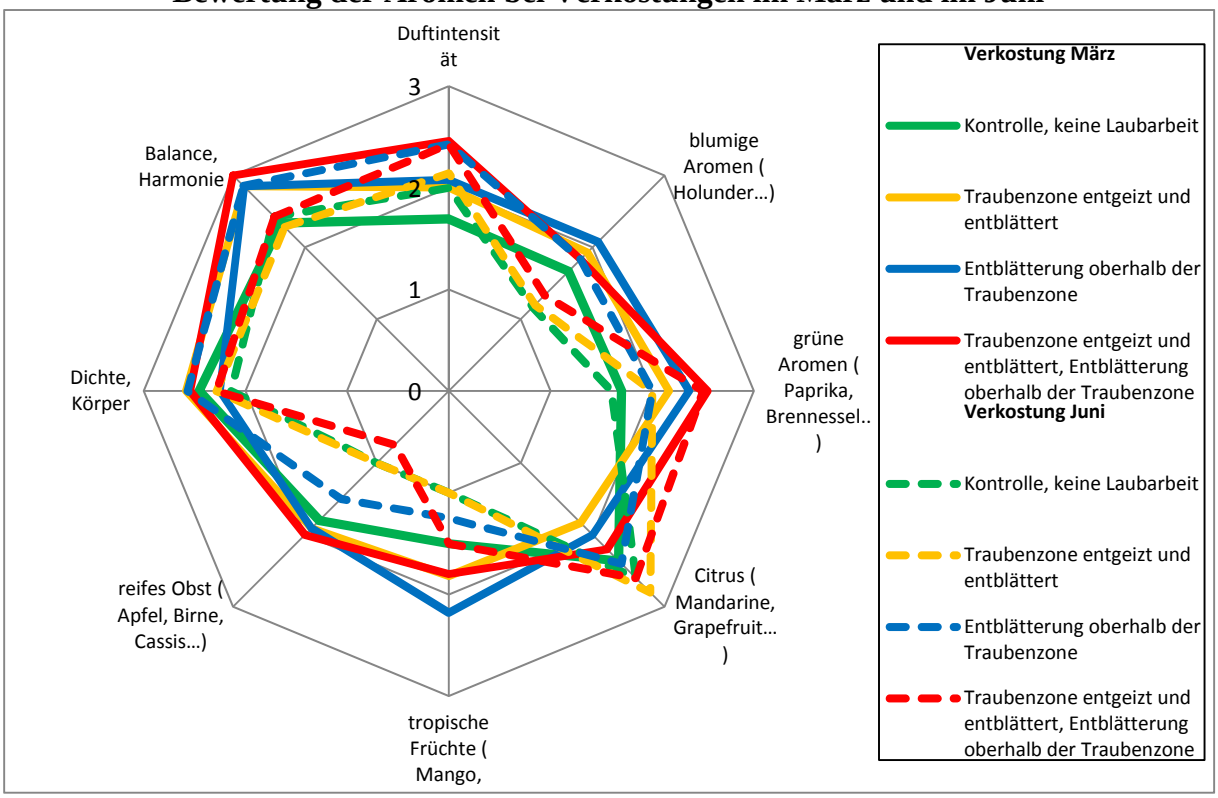
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	19 Tage	12,4 %	0,6 g/l	8,4 g/l	3,01	4,4	3,5
Variante 2	19 Tage	12,4 %	1,1 g/l	7,7 g/l	3,12	4,0	3,3
Variante 3	19 Tage	12,4 %	0,8 g/l	8,1 g/l	3,06	4,3	3,4
Variante 4	19 Tage	12,4 %	1,1 g/l	8,3 g/l	3,02	4,5	3,2

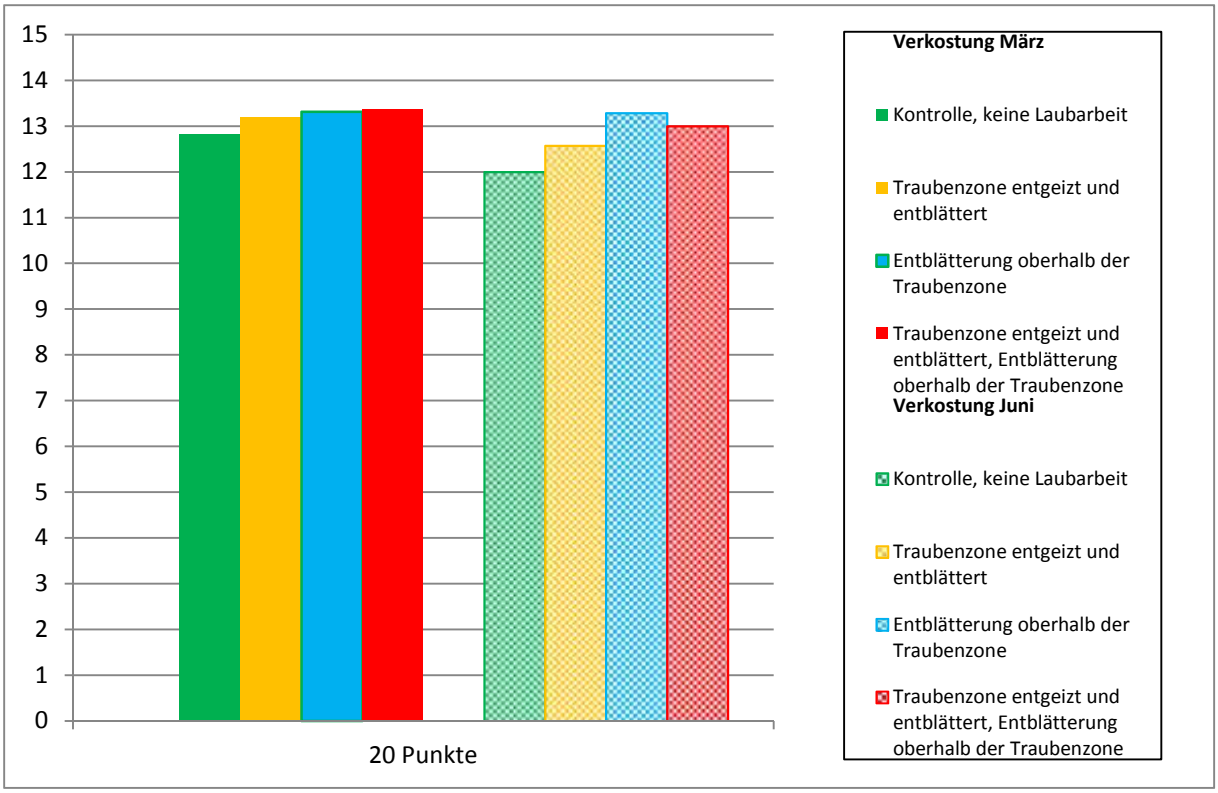
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im März und im Juni



Zweigelt 2017 Aroma und Reifeförderung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes	NÖ Landesweingut Retz

Steigerung der Phenolreife in der Traube um ausgewogenere Weine zu erzielen

Lesegradation

Unterretzbach	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 02.10.2017	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2	LaVigne Mature	Spritzung mit LaVigne Mature

Mostwerte

	°KMW	**pH Wert**	**Gesamtsäure**
Kontrolle	18,5°	3,33	7,9 g/l
LaVigne Mature	19,0°	3,28	7,3 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

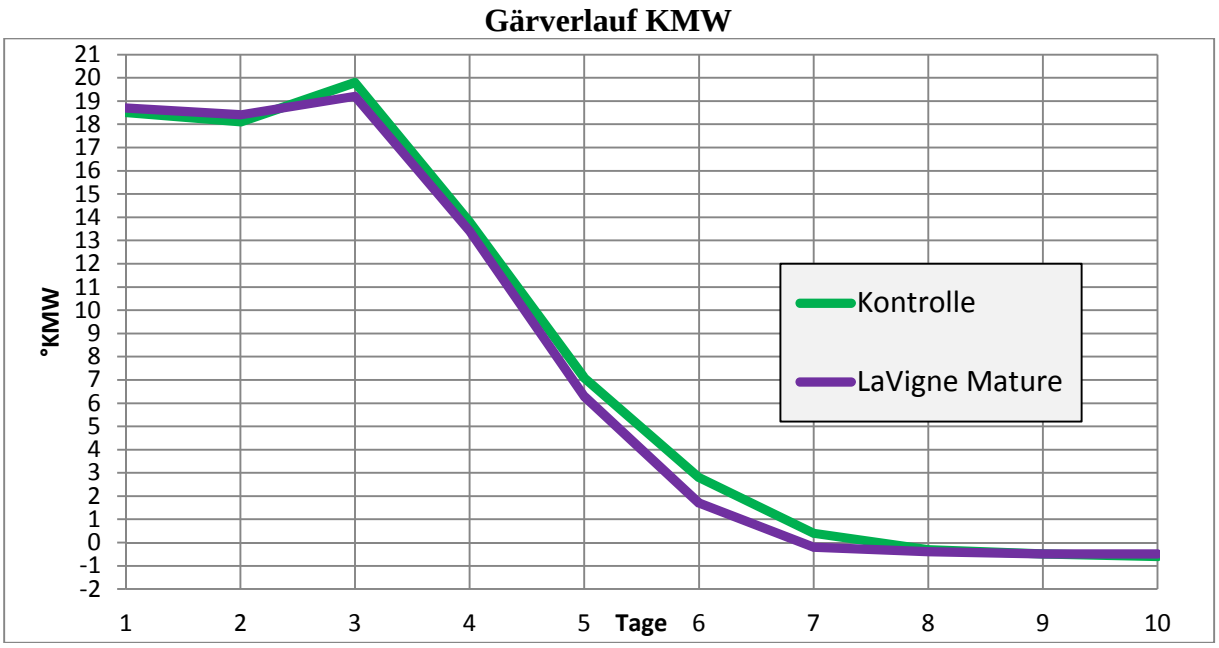
10 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO_2 dosiert	
10 g/hl Preziso Tannin Maische	Täglich 3x unterstossen der Maische	
Vergoren mit Oenoferm Rouge im 60 l Maischefaß		Angereichert auf 20° KMW

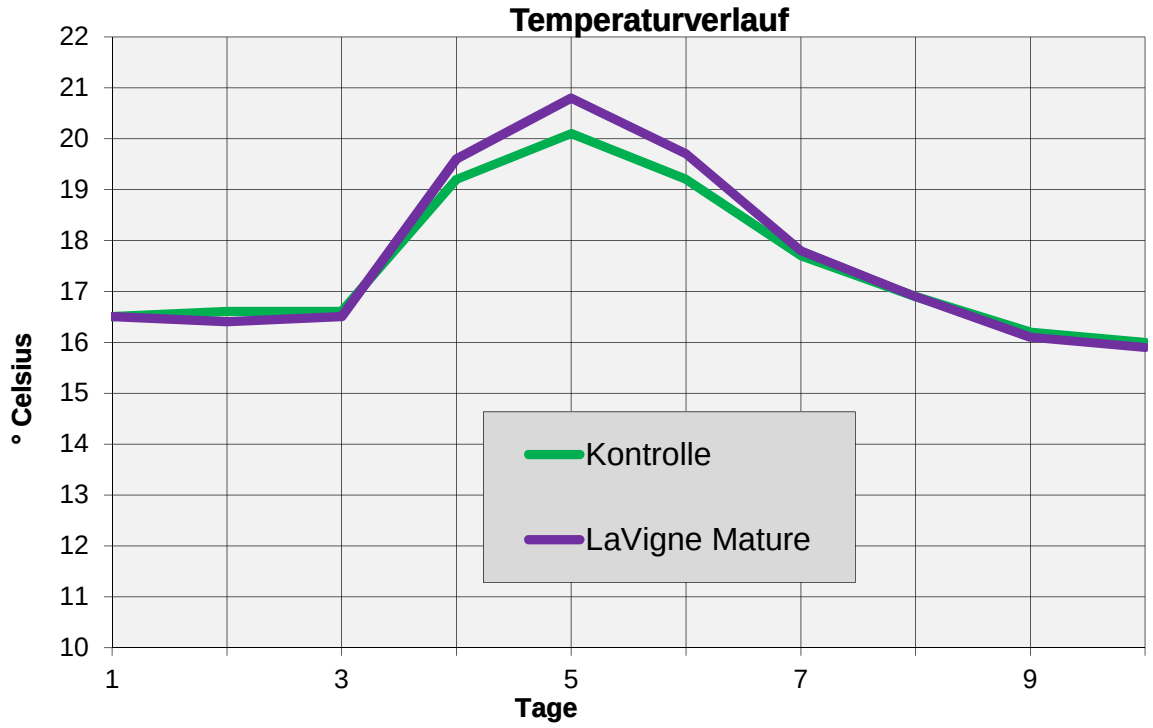
Durchführung

Bei der LaVigne Variante wurden 2 Behandlungen in die Traubenzone durchgeführt:
1.Termin: zu Beginn des Weichwerdens der Beeren
2. Termin: 2 Wochen nach der 1. Behandlung
Die Maischegärung erfolgte im 60 l Maischefaß.
Beide Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Der BSA erfolgte durch Zugabe von BiStart Vitale SK11. 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.

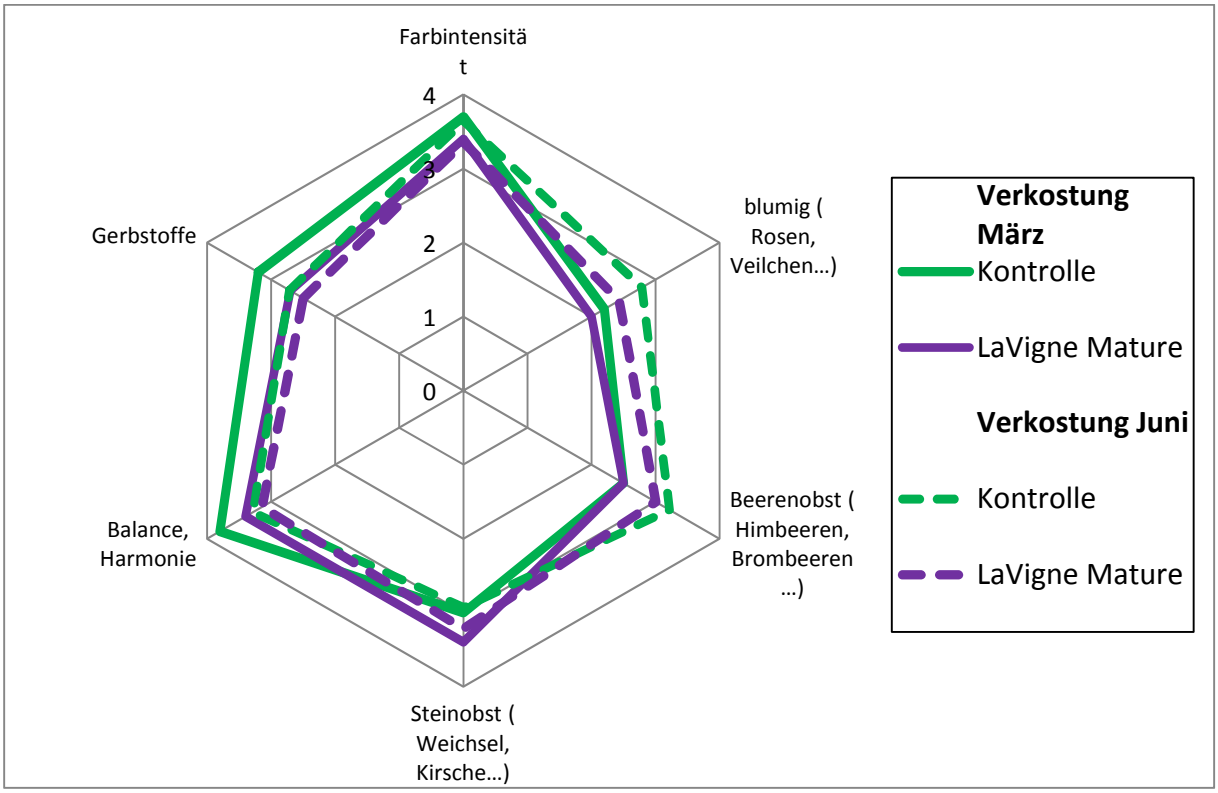
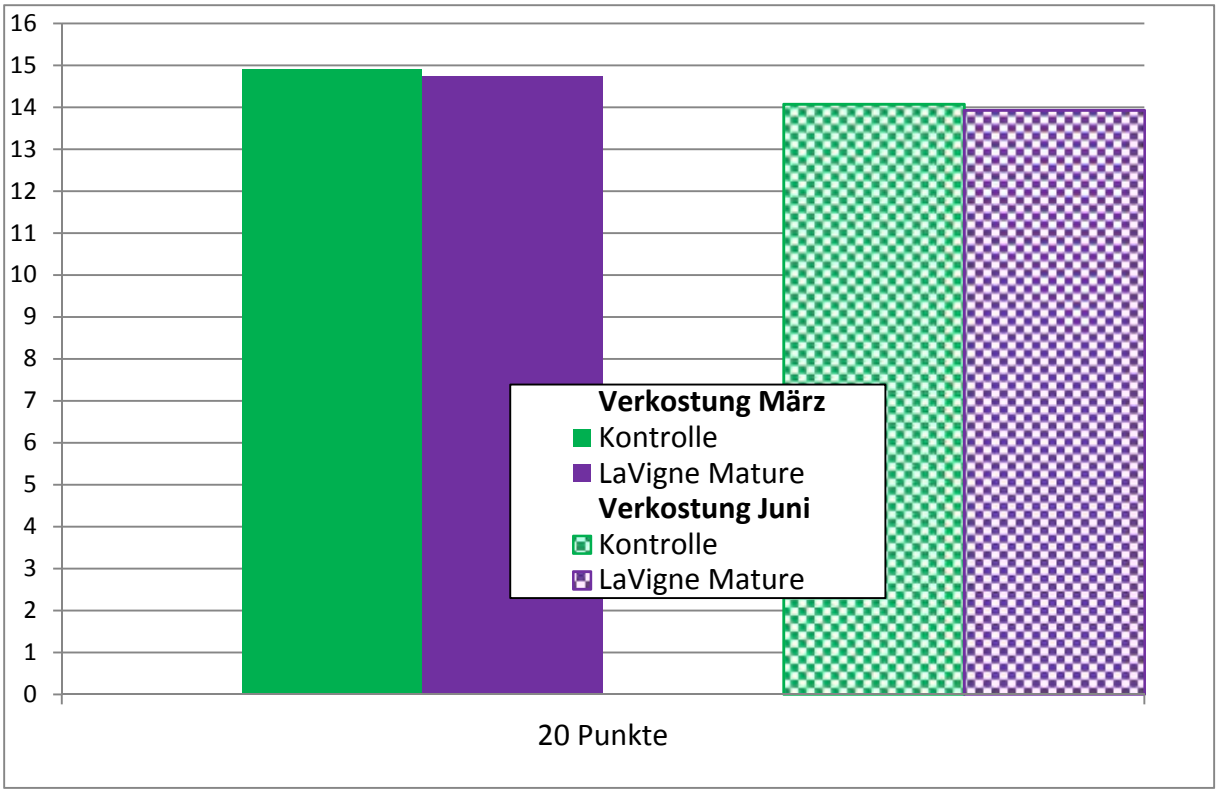
Weinwerte nach BSA

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	10 Tage	13,7 %	0,8 g/l	5,5 g/l	3,36	2,4	0
LaVigne Mature	10 Tage	13,4 %	0,8 g/l	5,5 g/l	3,37	2,4	0





Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni