

Gelber Muskateller 2018 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	
Lesedatum: 27.08.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,45	Säure 6,0 g/l	17,6° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		4 Std Maischestandzeit
20 mg/l SO ₂ in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,1° KMW	
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra	
In die Gärung	200 ml/hl Vitamon Liquid auf 7 Teilgaben	

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

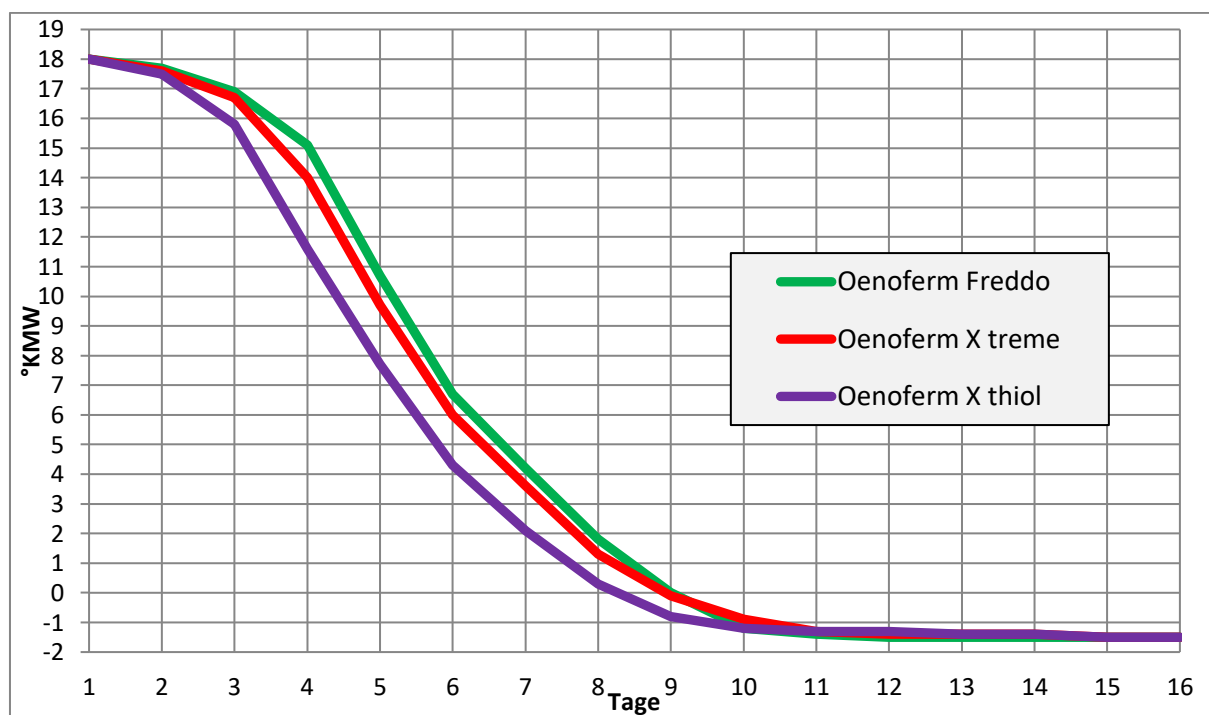
Durchführung

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 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.
--

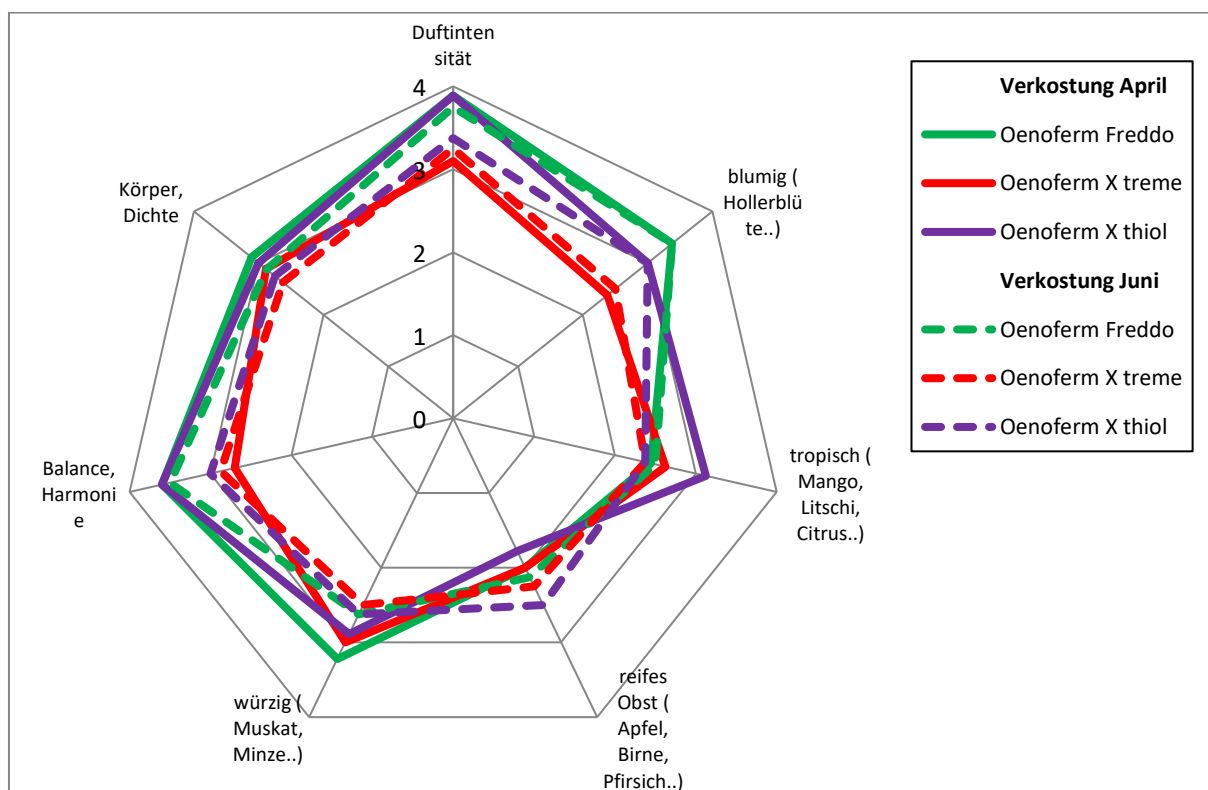
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	16 Tage	12,3 %	0,8 g/l	5,9 g/l	3,37	2,4	3,5
X treme	16 Tage	12,1 %	0,9 g/l	6,5 g/l	3,33	2,5	3,8
X thiol	16 Tage	12,3 %	0,8 g/l	5,7 g/l	3,35	2,2	3,5

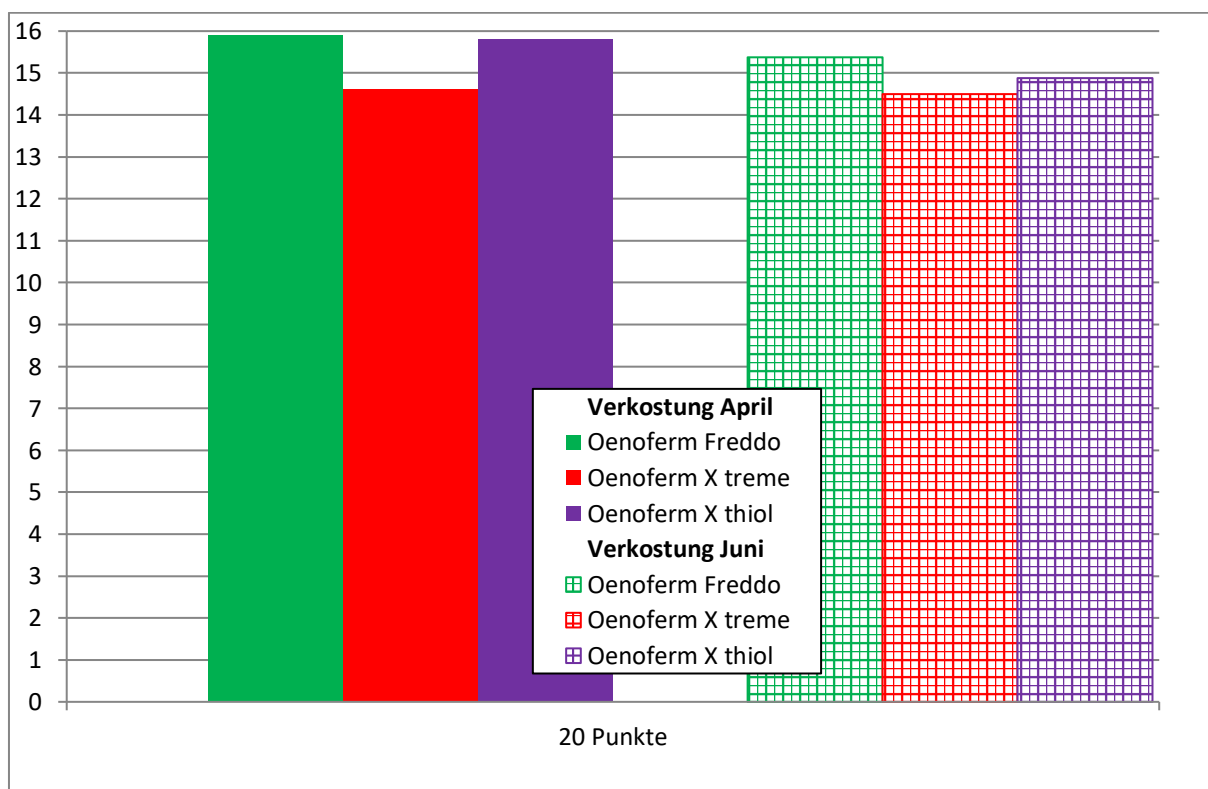
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April und im Juni



Aromabildung bei Grüner Veltliner Ernte 2018

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 Kreuz	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 19.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,48	Säure 6,8 g/l	18,2° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 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 g/hl Ascorbinsäure
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in Most	50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	

Var 1 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid
Var 2 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in den Most 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitaferm Liquid
Var 3 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in den Most
Var 4 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 5 Teilgaben mit je 50 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

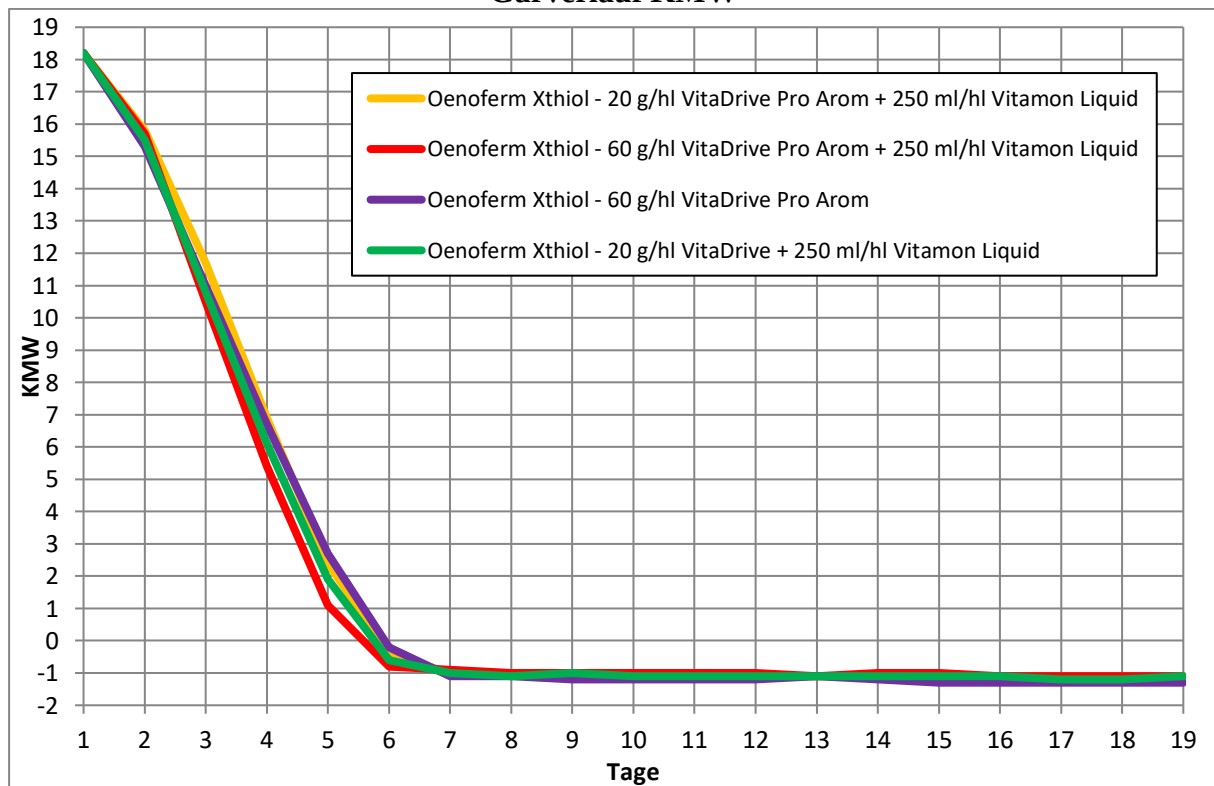
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im 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.

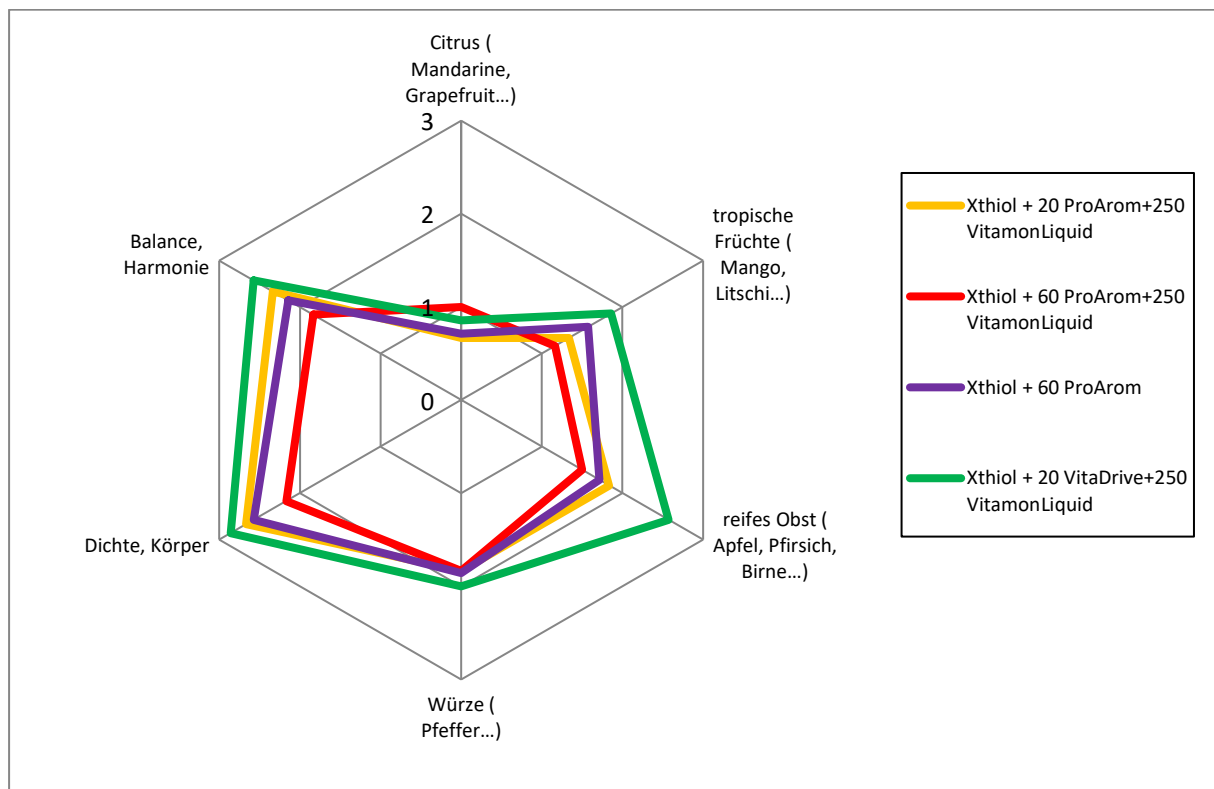
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	12 Tage	12,1 %	1,3 g/l	6,3 g/l	3,36	2,7	2,6
Variante 2	12 Tage	12,1 %	1,4 g/l	6,5 g/l	3,34	2,8	2,6
Variante 3	12 Tage	12,1 %	1,3 g/l	6,3 g/l	3,46	3,0	2,8
Variante 4	12 Tage	12,1 %	1,3 g/l	6,5 g/l	3,35	2,8	2,6

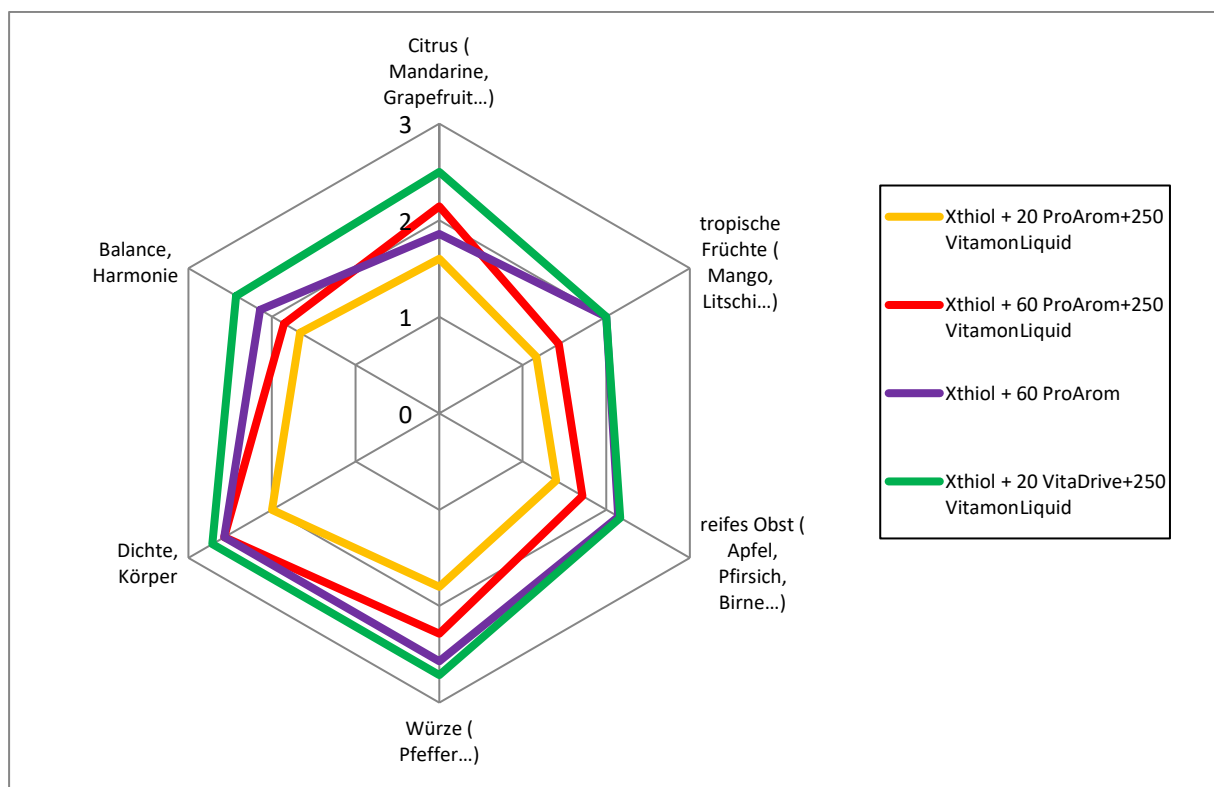
Gärverlauf KMW



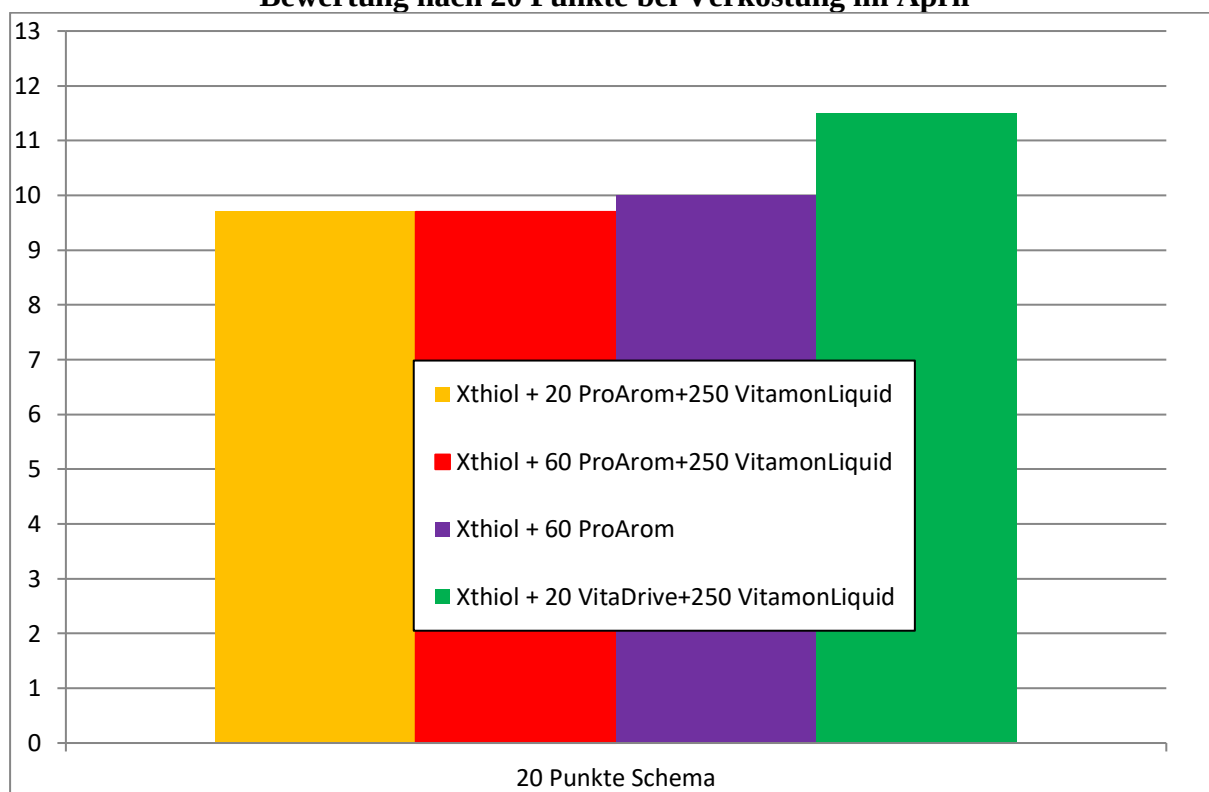
Aromabewertung bei Verkostung im April



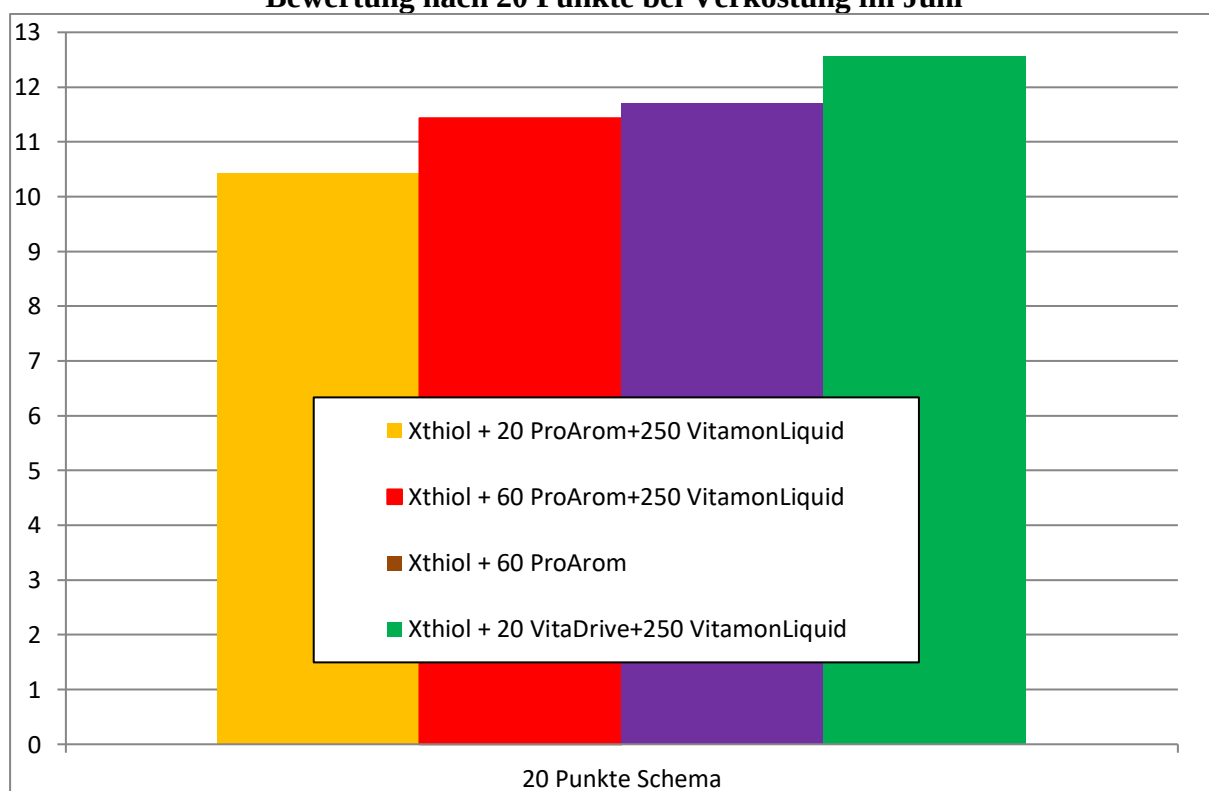
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2018

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 17,0° KMW – Pflanzjahr 1992
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 19,4° KMW – Pflanzjahr 1970

Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 10.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,43	Säure 5,9 g/l	17,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 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	8 g/hl Ascorbinsäure
40 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	Keine Anreicherung
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 1x 20 g/hl Preziso Plus B + 1x 20 g/hl Preziso Basis B		
IOC Hefen: 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco		

	Hefe	Gärtemperatur
Kreuz 1	Oenoferm Freddo	16° C Gärtemperatur
Kreuz 2	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur
Kreuz 3	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Kreuz 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Kreuz 5	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Preziso Weiss&komplex	18° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Preziso Weiss&fruchtig	16° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Preziso Weiss&blumig	16° C Gärtemperatur
Kreuz 10	IOC Revelation Thiols	17° C Gärtemperatur
Kreuz 11	IOC Twice	17° C Gärtemperatur
Kreuz 12	IOC 18 - 2007	17° C Gärtemperatur
Kreuz 13	Cross Evolution	17° C Gärtemperatur

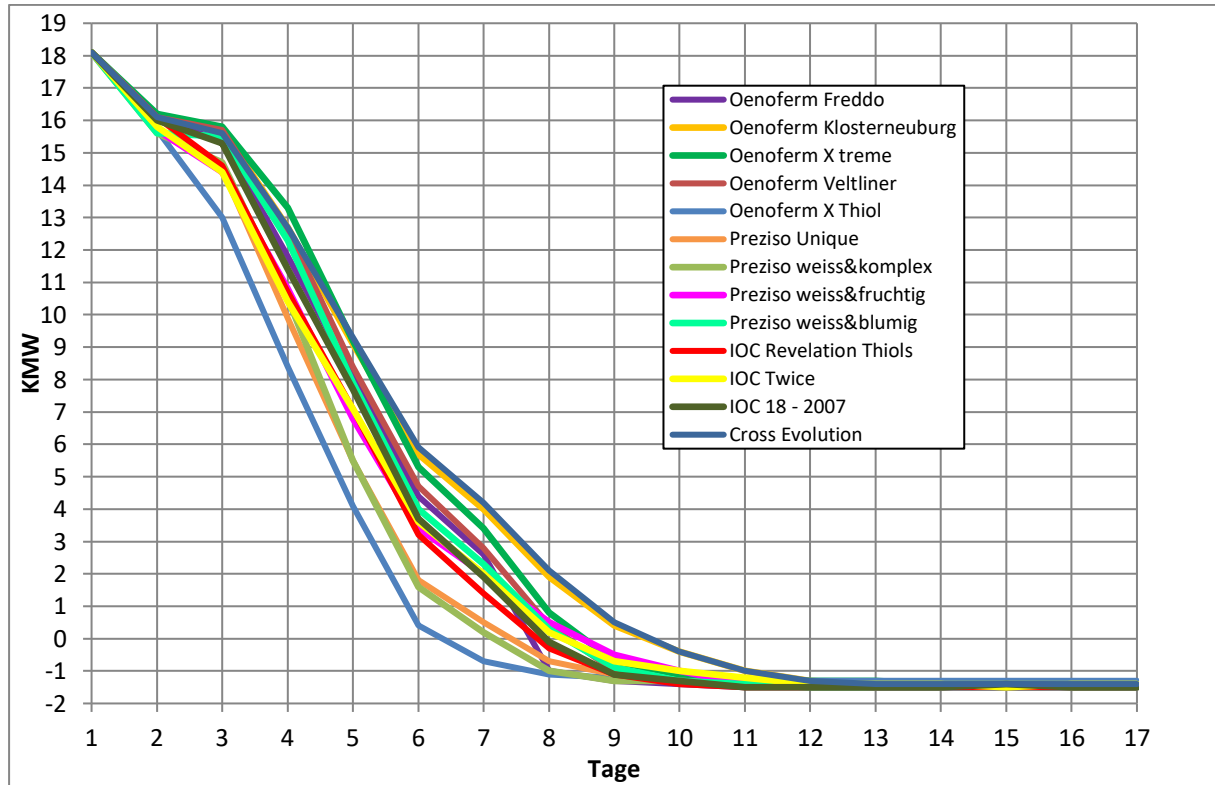
Durchführung

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.
Als Grundnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra zum Gärstart gegeben. In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.
Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: PlusB und BasisB IOC: Activit Eco
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.

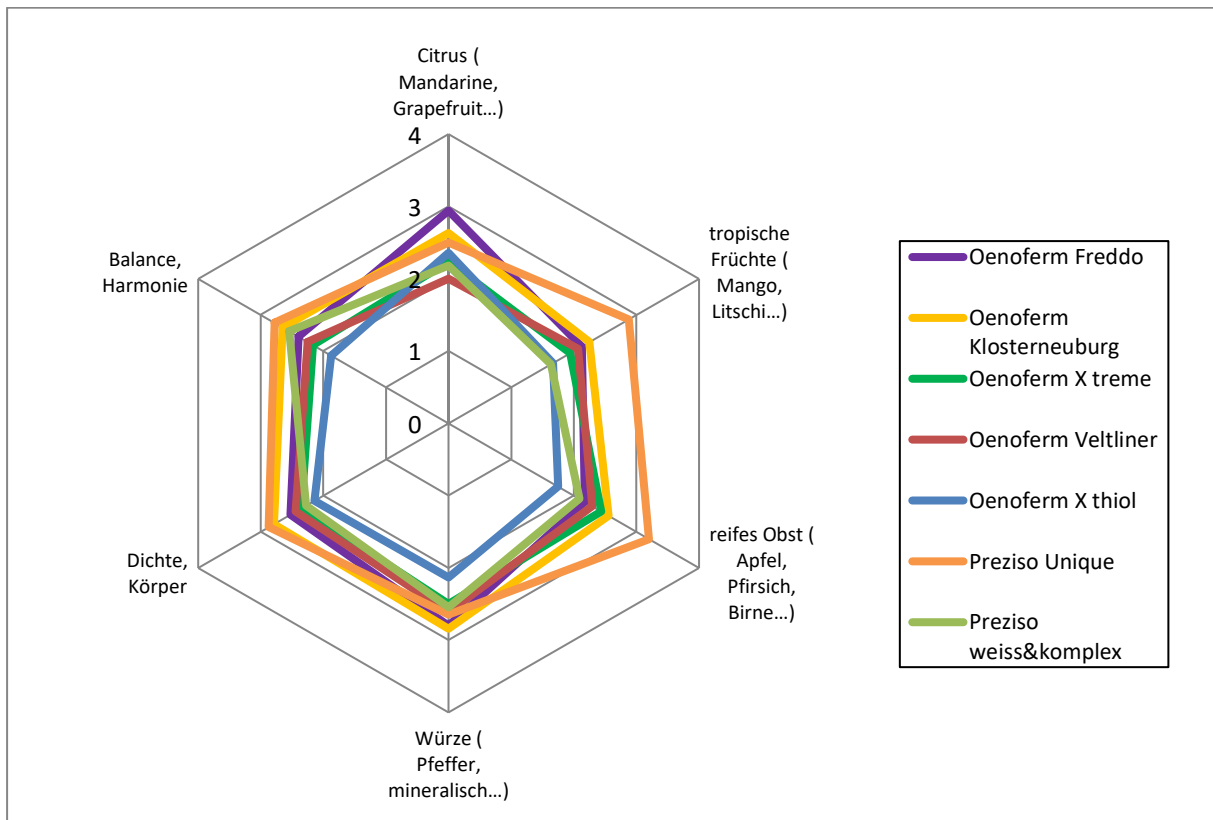
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	14 Tage	11,6 %	1,0 g/l	5,8 g/l	3,26	3,0	2,2
Oenoferm Klosterneuburg	17 Tage	11,7 %	0,2 g/l	5,6 g/l	3,25	2,8	2,2
Oenoferm X treme	17 Tage	11,6 %	1,0 g/l	6,0 g/l	3,23	2,9	2,7
Oenoferm Veltliner	16 Tage	11,6 %	0,9 g/l	5,7 g/l	3,28	2,9	2,4
Oenoferm X thiol	13 Tage	11,6 %	0,7 g/l	5,9 g/l	3,24	2,9	2,4
Preziso Unique	14 Tage	11,6 %	1,1 g/l	5,6 g/l	3,28	2,9	2,5
Preziso Weiss&komplex	14 Tage	11,6 %	1,0 g/l	5,6 g/l	3,31	2,8	2,4
Preziso Weiss&fruchtig	16 Tage	11,6 %	0,9 g/l	5,4 g/l	3,30	2,7	2,5
Preziso Weiss&blumig	15 Tage	11,7 %	0,9 g/l	5,5 g/l	3,29	2,8	2,4
IOC Revelation Thiols	14 Tage	11,7 %	0,8 g/l	5,3 g/l	3,32	2,7	2,3
IOC Twice	15 Tage	11,6 %	0,9 g/l	5,7 g/l	3,28	2,8	2,5
IOC 18 - 2007	14 Tage	11,7 %	1,0 g/l	5,4 g/l	3,32	2,7	2,4
Cross Evolution	16 Tage	11,6%	0,8 g/l	5,5 g/l	3,31	2,7	2,4

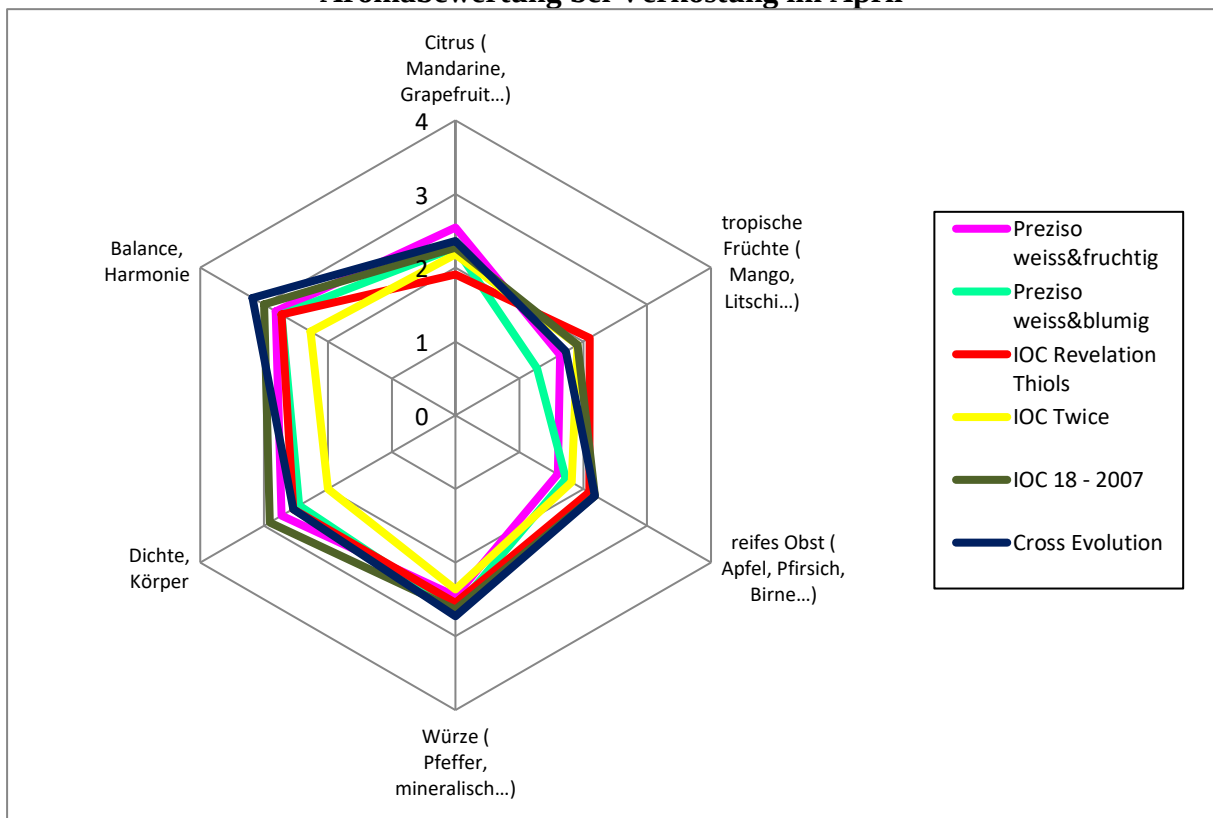
Gärverlauf KMW



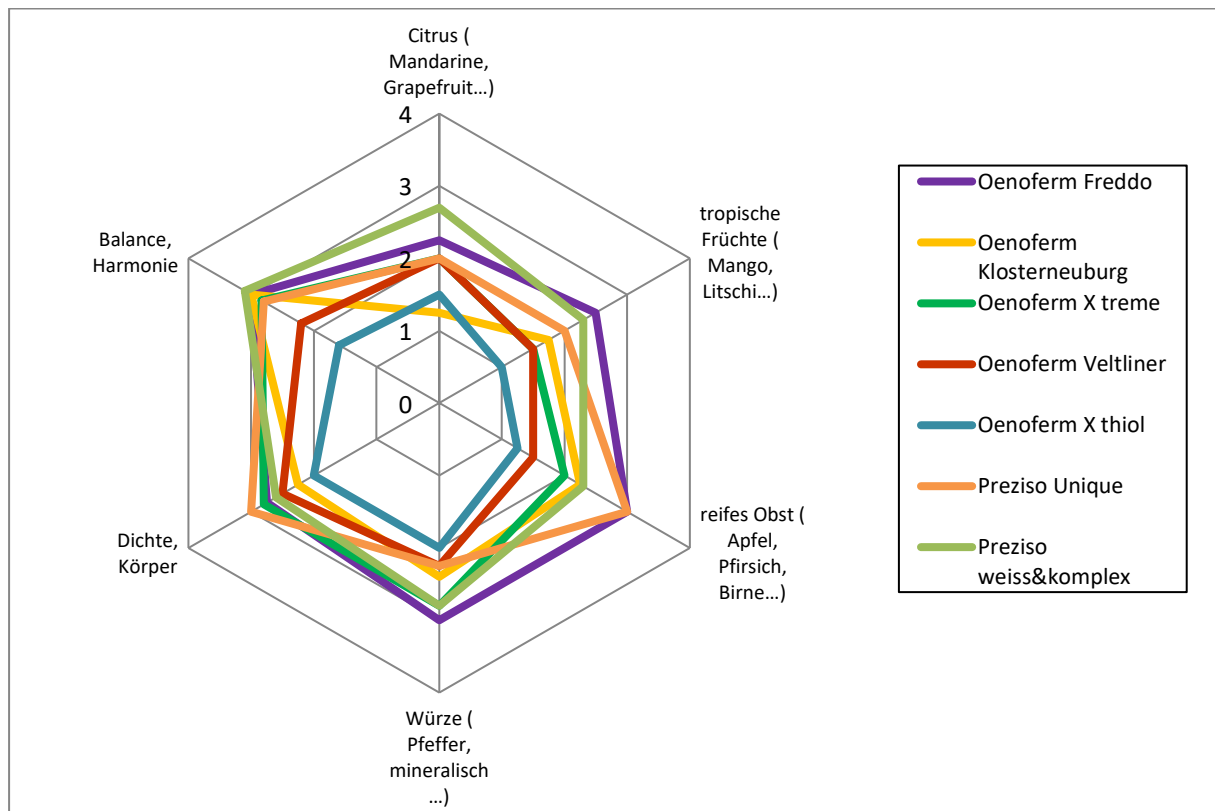
Aromabewertung bei Verkostung im April



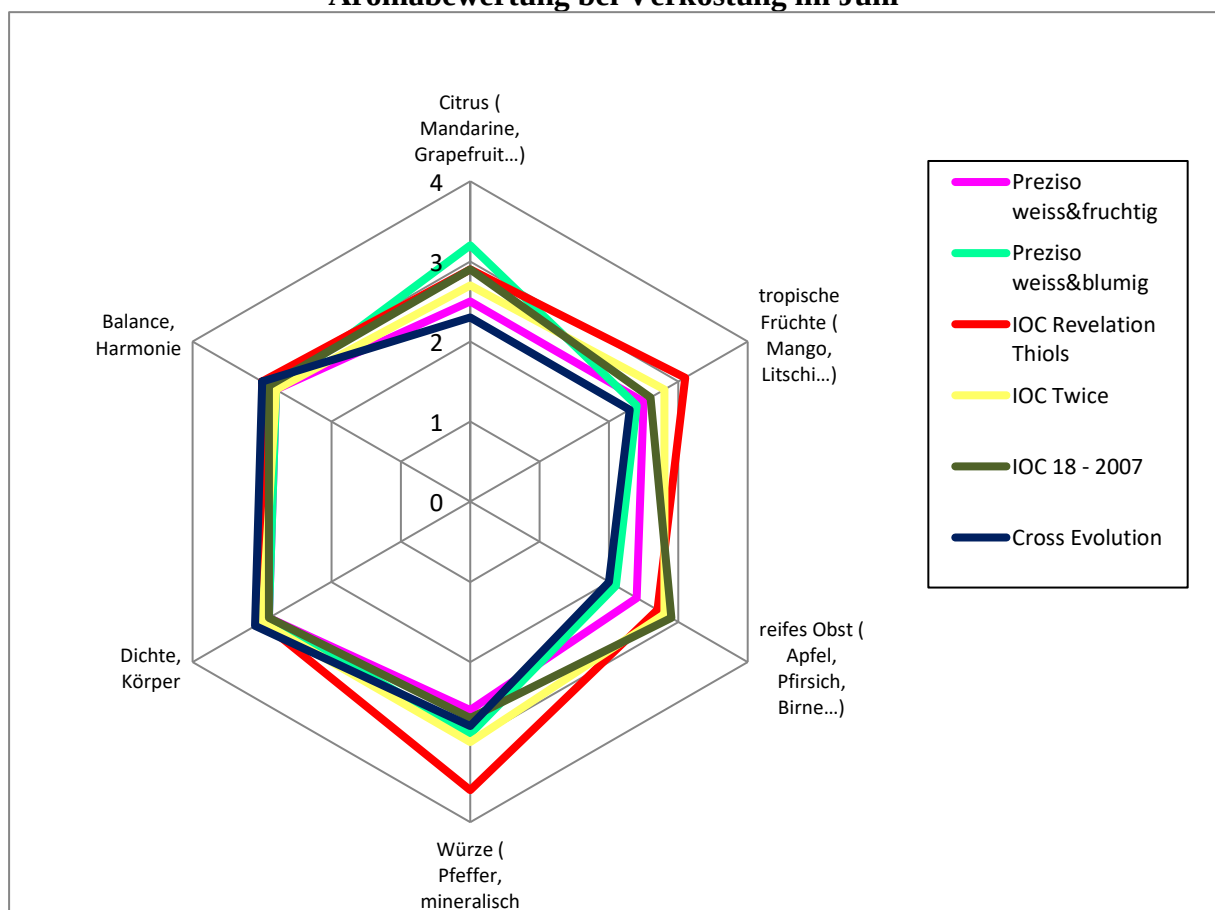
Aromabewertung bei Verkostung im April



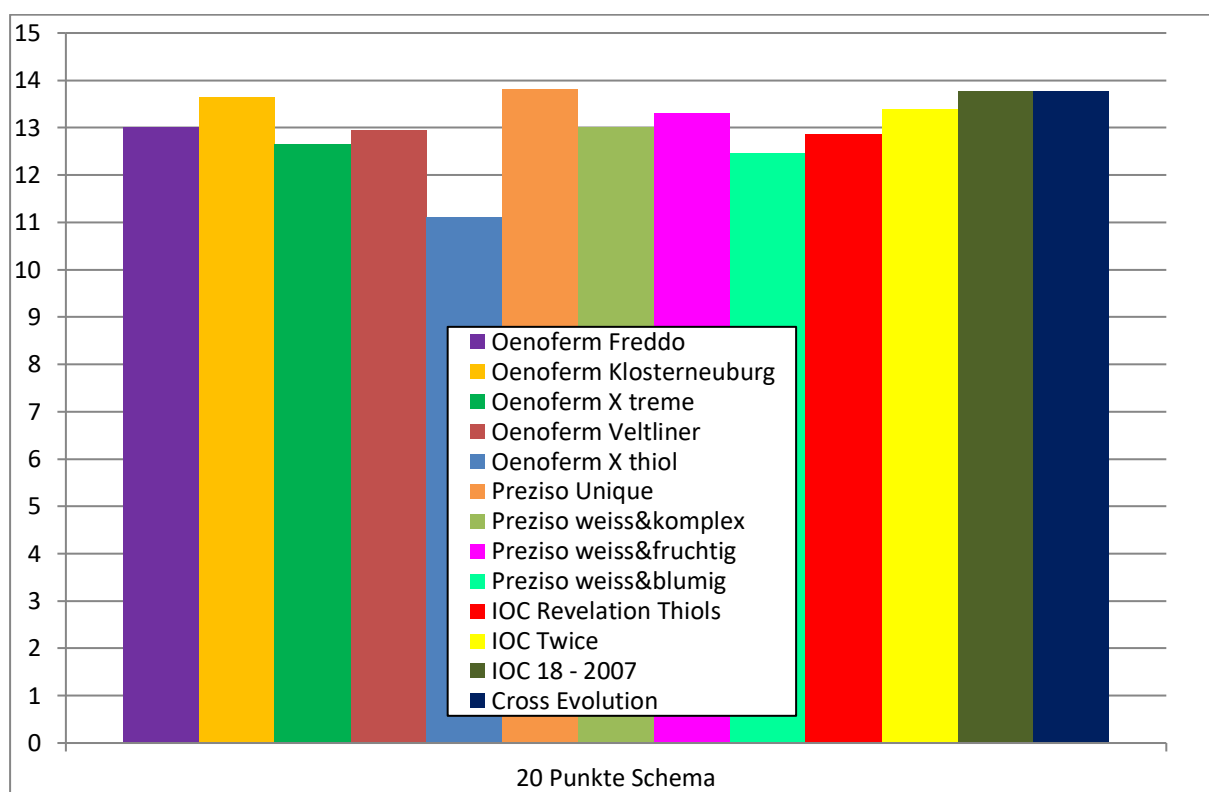
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



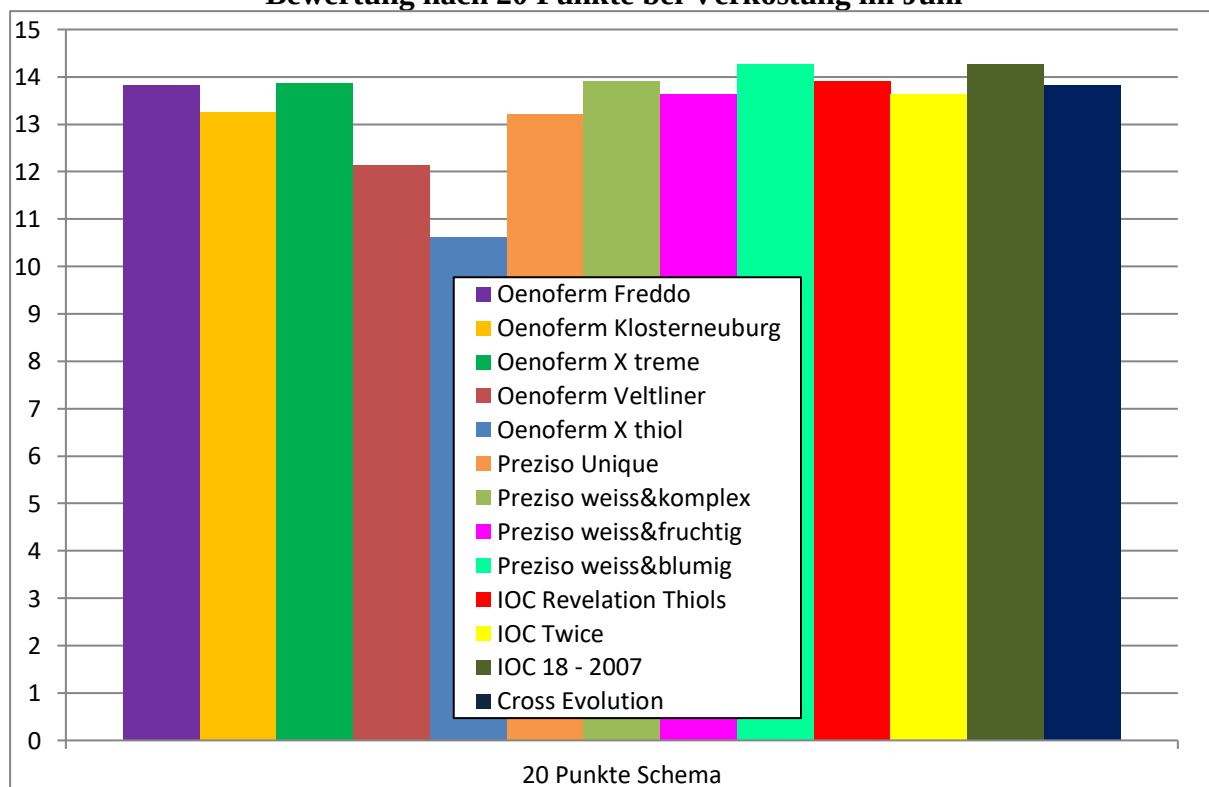
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Hefeversuch – Grüner Veltliner Ernte 2018

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 17,0° KMW – Pflanzjahr 1992
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 19,4° KMW – Pflanzjahr 1970
Variante 2 – kräftig

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 17.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,38	Säure 5,6 g/l	19,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 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	80 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
170 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 1x 30g/hl Preziso Plus B + 1x 30 g/hl Preziso Basis B		
IOC Hefen: 1x 30 g/hl Activit Eco + 1x 20 g/hl Activit Eco		

	Hefe	Gärtemperatur
Magister 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Magister 2	Oenoferm Klosterneuburg	17° 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	18° C Gärtemperatur
Magister 9	Preziso weiss&fruchtig	16° C Gärtemperatur
Magister 10	Preziso weiss&blumig	16° C Gärtemperatur
Magister 11	IOC 18 - 2007	17° C Gärtemperatur
Magister 12	IOC CY 3079	19° C Gärtemperatur
Magister 13	Cross Evolution	18° C Gärtemperatur

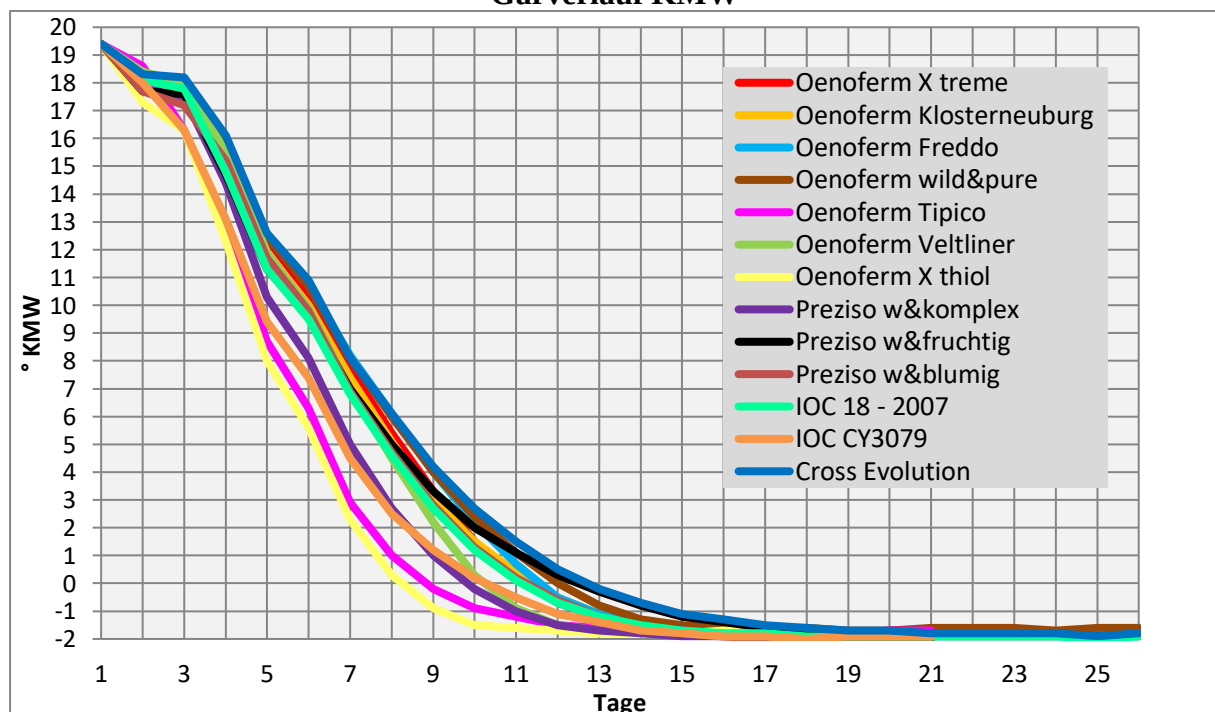
Durchführung

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.
 Als Grundnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra zum Gärstart gegeben.
 In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.
 Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: PlusB und BasisB IOC: Activit Eco
 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.

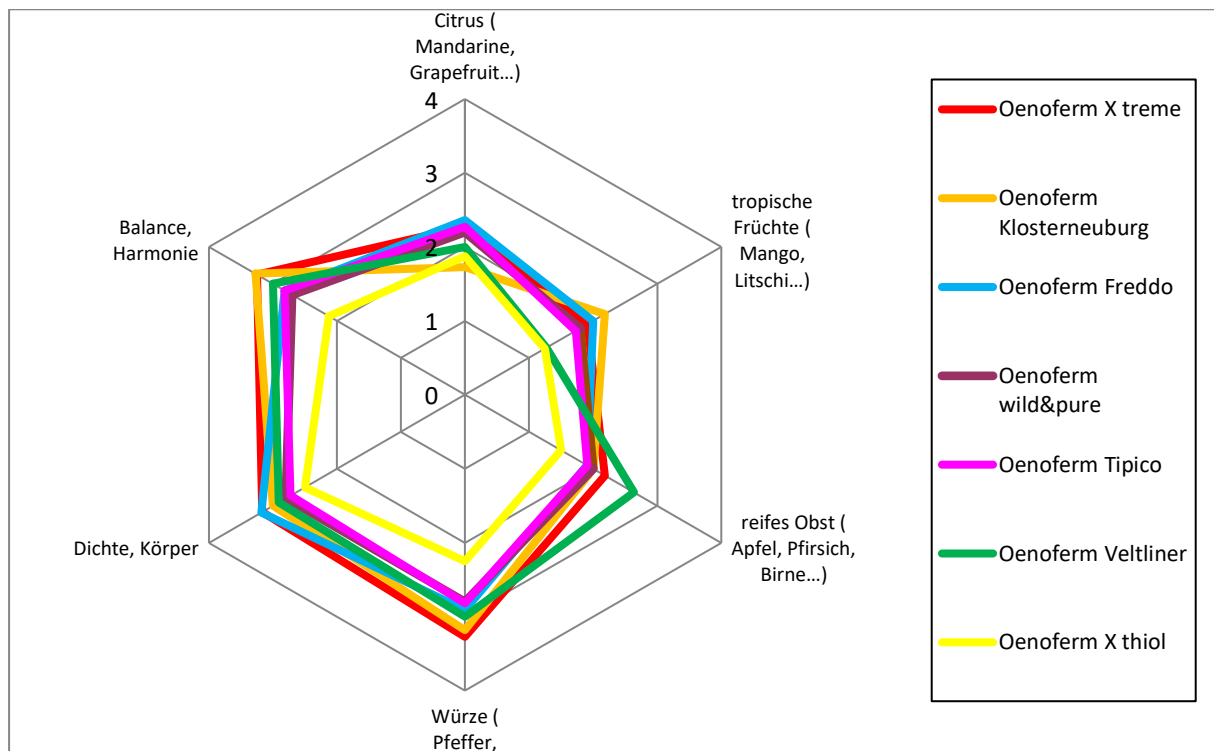
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	18 Tage	13,6 %	1,2 g/l	6,0 g/l	3,22	2,7	1,9
Oenoferm Klosterneuburg	19 Tage	13,8 %	0,9 g/l	5,5 g/l	3,25	2,6	1,7
Oenoferm Freddo	19 Tage	13,8 %	0,9 g/l	5,6 g/l	3,25	2,7	1,9
Oenoferm wild&pure	22 Tage	13,6 %	0,8 g/l	5,9 g/l	3,24	2,7	2,0
Oenoferm Tipico	19 Tage	13,7 %	0,9 g/l	5,7 g/l	3,28	2,6	2,0
Oenoferm Veltliner	18 Tage	13,7 %	0,7 g/l	5,6 g/l	3,28	2,6	2,0
Oenoferm X thiol	16 Tage	13,7 %	0,8 g/l	5,7 g/l	3,26	2,6	2,0
Preziso weiss&komplex	17 Tage	13,8 %	0,8 g/l	5,3 g/l	3,35	2,5	1,9
Preziso weiss&fruchtig	23 Tage	13,8 %	1,0 g/l	5,2 g/l	3,33	2,4	2,1
Preziso weiss&blumig	21 Tage	13,9 %	0,8 g/l	5,1 g/l	3,33	2,4	2,0
IOC 18 - 2007	21 Tage	13,8 %	1,1 g/l	5,1 g/l	3,35	2,5	2,1
IOC CY 3079	19 Tage	13,8 %	0,8 g/l	5,3 g/l	3,32	2,5	2,1
Cross Evolution	24 Tage	13,7 %	1,1 g/l	5,4 g/l	3,35	2,4	2,1

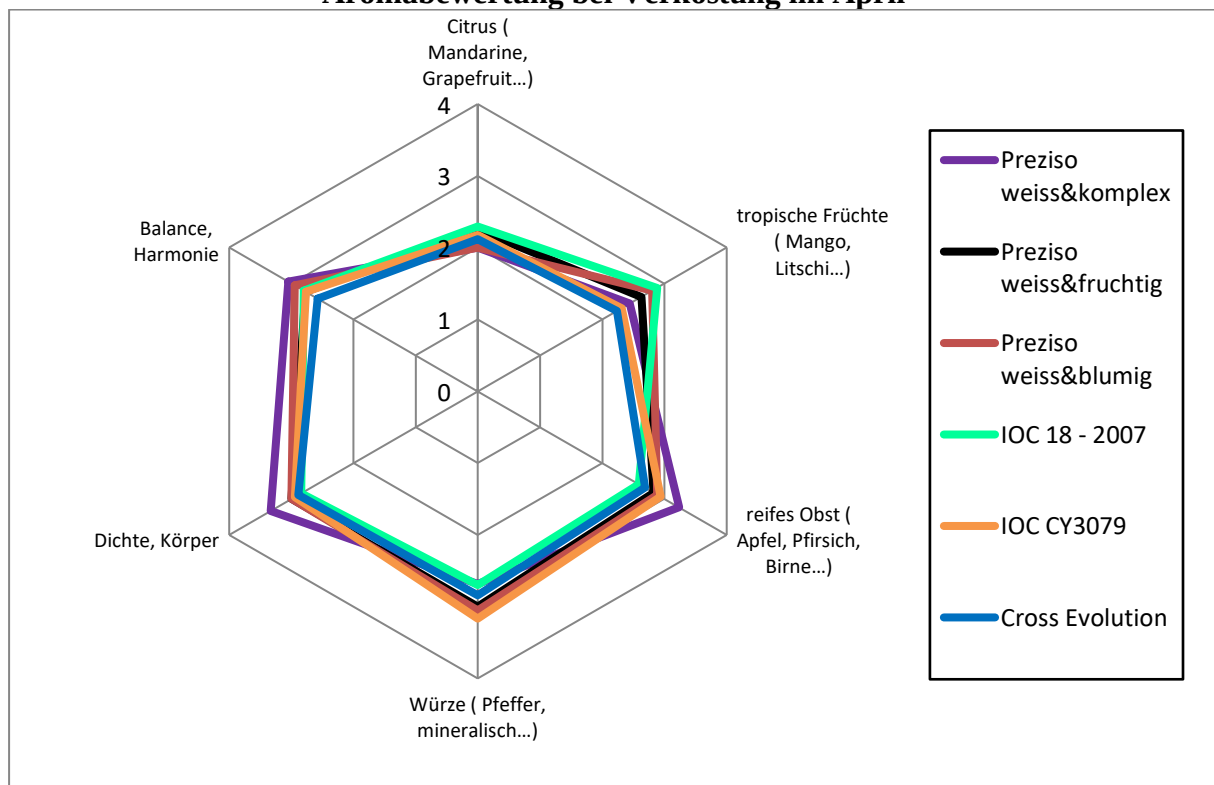
Gärverlauf KMW



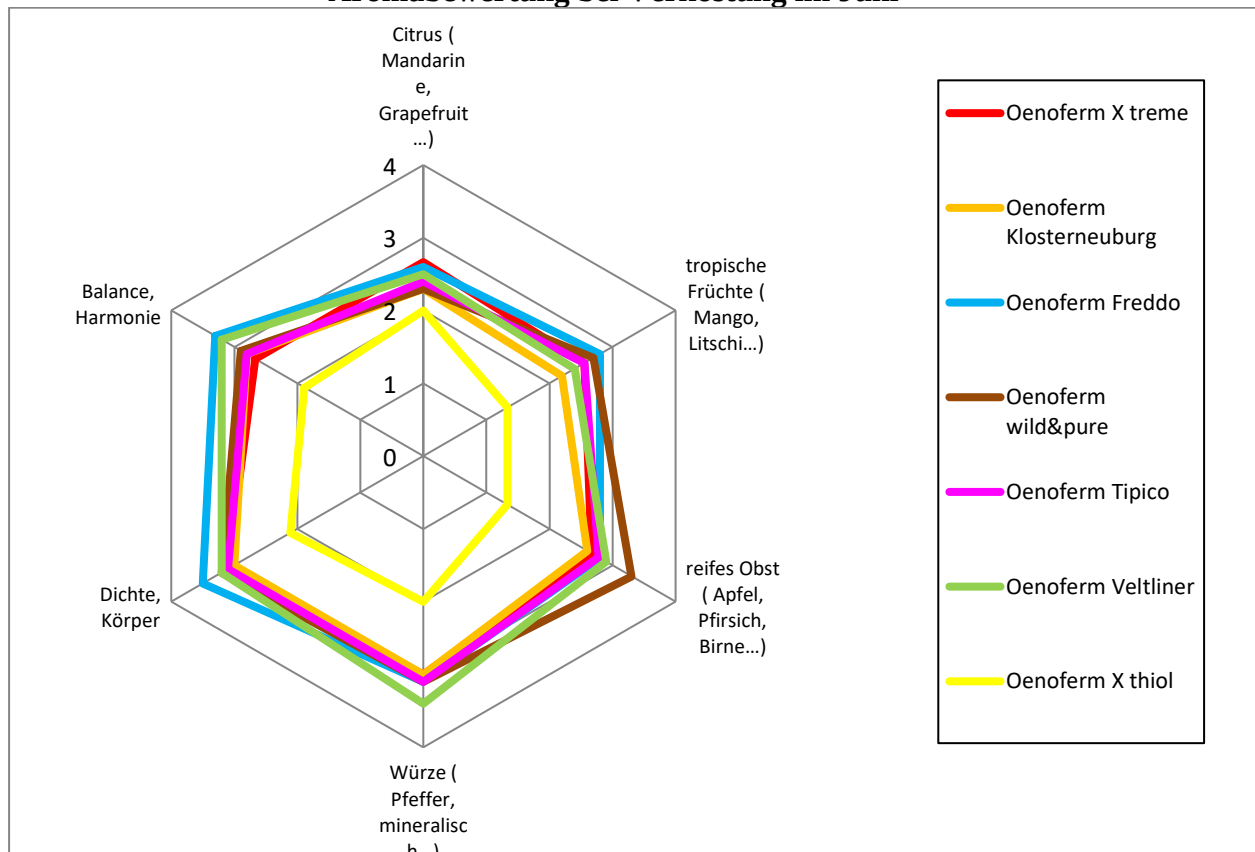
Aromabewertung bei Verkostung im April



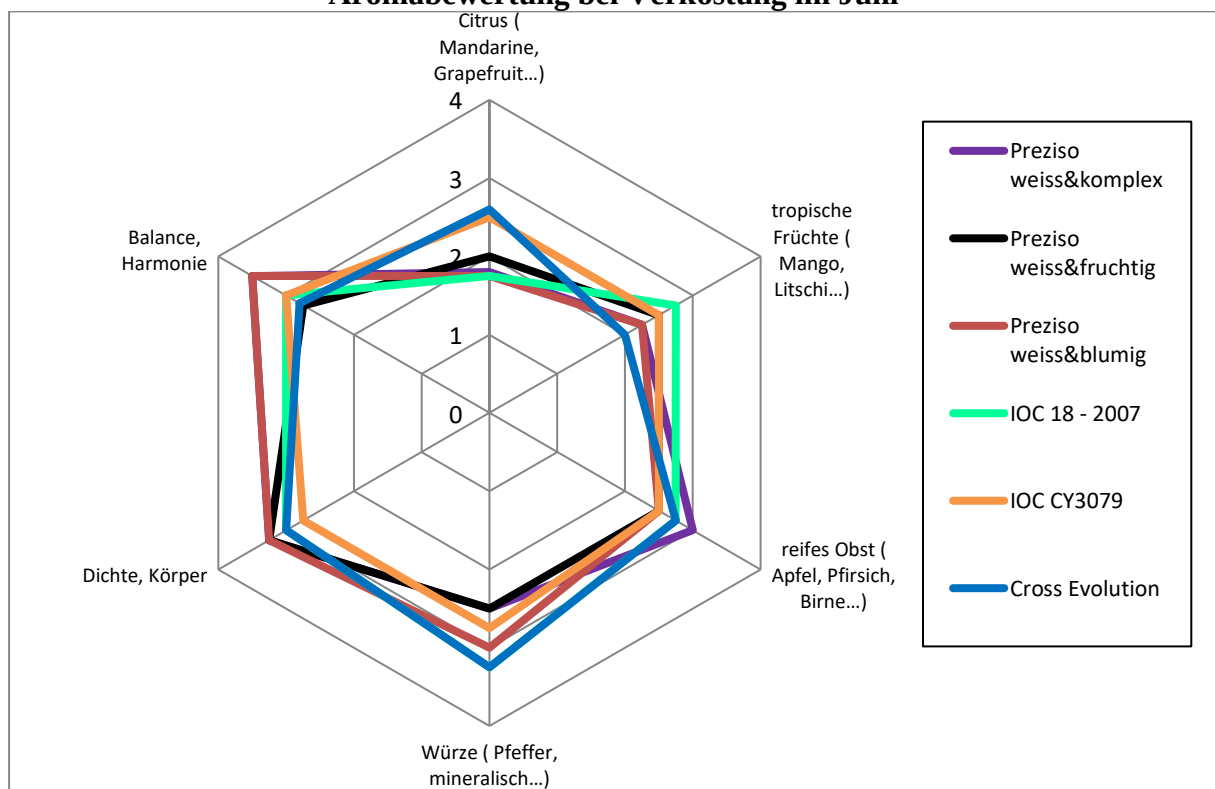
Aromabewertung bei Verkostung im April



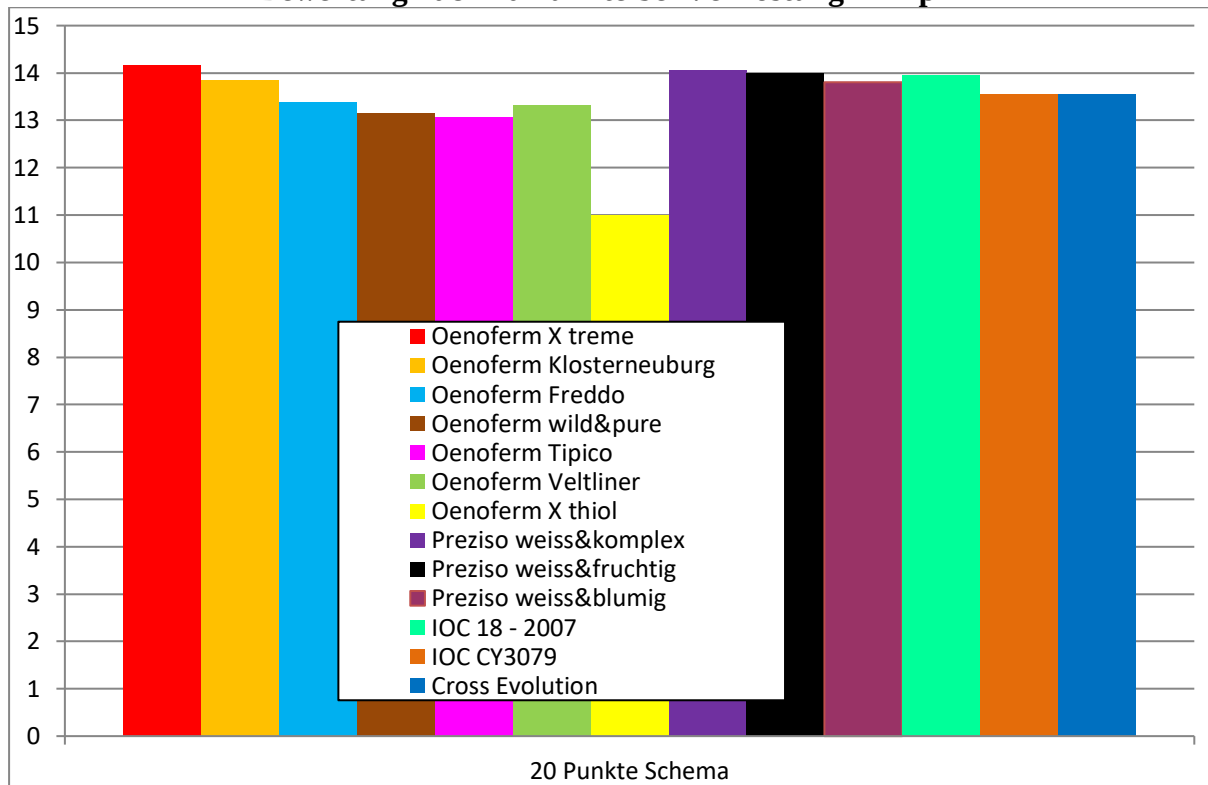
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



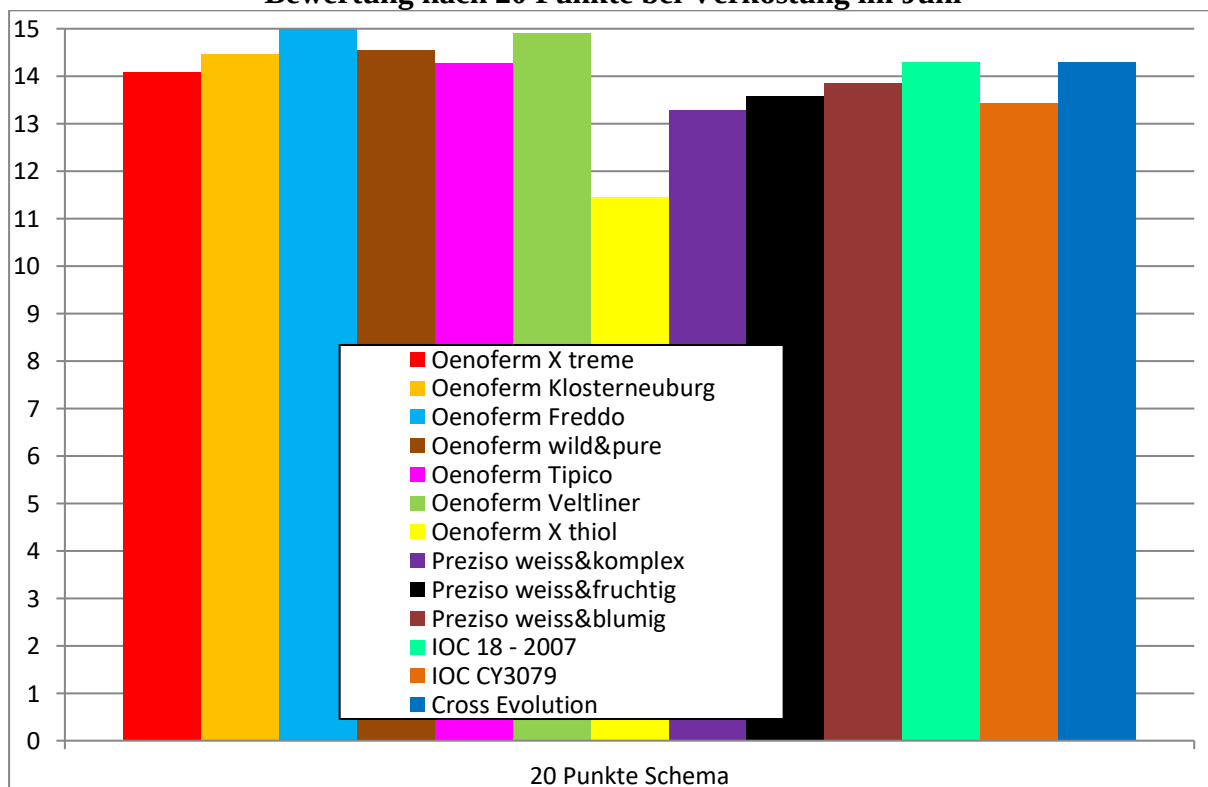
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Hefevergleich bei Grüner Veltliner Ernte 2018

Bearbeiter

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

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

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 21.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,31	Säure 5,6 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 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	8 g/hl Ascorbinsäure	50 g/hl Seporit PoreTec
20 mg/l SO ₂ in Most	45 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
160 g/hl Fermobent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		Rehydriert mit VitaDrive

	Hefe	Gärtemperatur
Variante 1	Oenoferm Klosterneuburg <i>30 g/hl Vitaferm ultra 185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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 <i>30 g/hl Vitaferm ultra 185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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 <i>30 g/hl Vitaferm ultra 185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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 <i>30 g/hl Vitaferm ultra 185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>335 ml/hl Vitamon Liquid</i>	17° 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 <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>335 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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 <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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 <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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

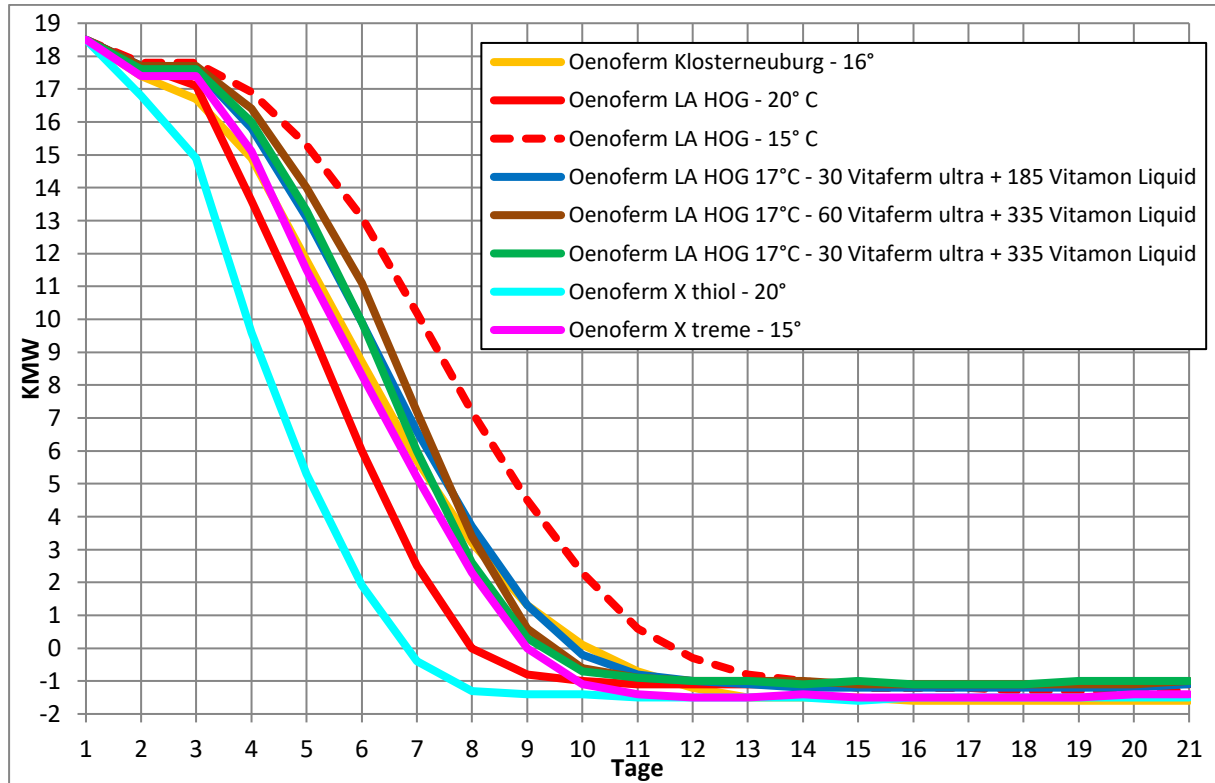
Durchführung

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 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.

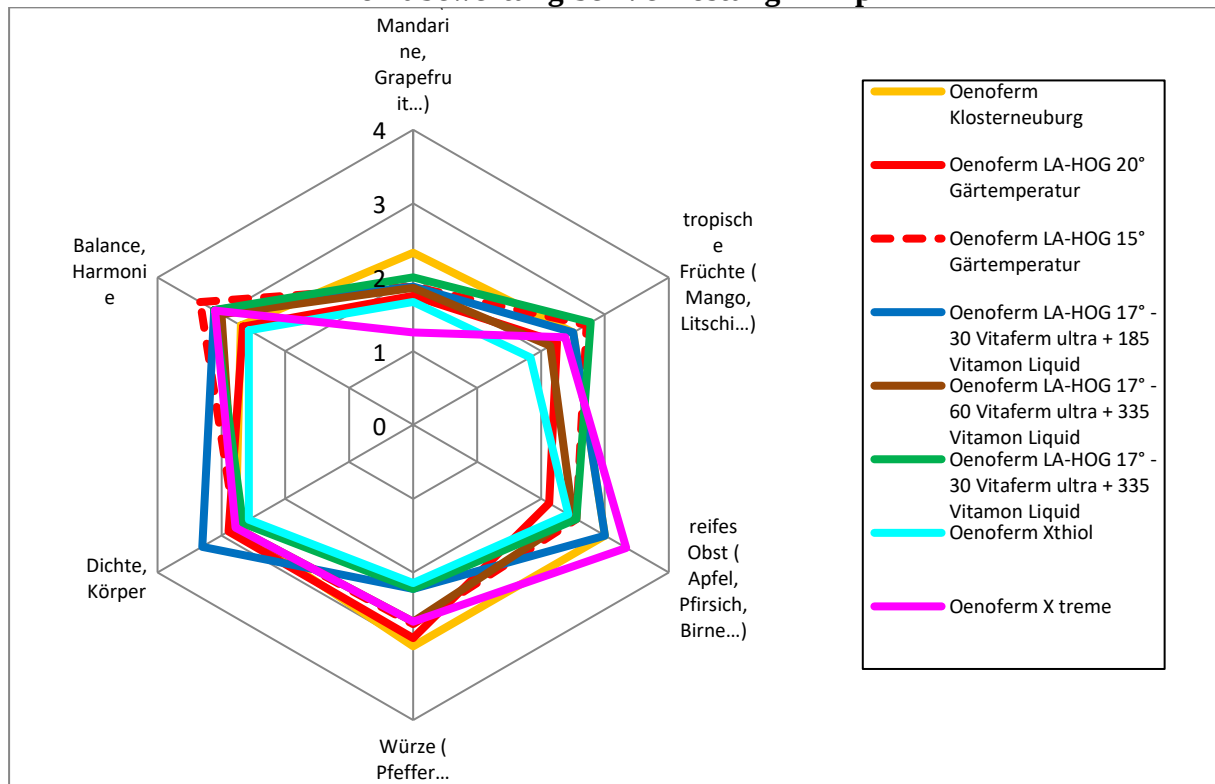
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Var 1 - Oenoferm Klbg	19 Tage	12,9 %	0,8 g/l	6,0 g/l	3,20	2,9	2,0
Var 2 - LA-HOG 20°	14 Tage	12,5 %	0,6 g/l	6,7 g/l	3,29	3,0	1,9
Var 3 - LA-HOG 15°	21 Tage	12,7 %	0,8 g/l	6,5 g/l	3,27	3,1	1,9
Var 4 - LA-HOG 17°	17 Tage	12,6 %	0,9 g/l	6,7 g/l	3,28	3,1	1,9
Var 5 - LA-HOG 17°	18 Tage	12,5 %	1,0 g/l	7,0 g/l	3,22	3,2	1,7
Var 6 - LA-HOG 17°	17 Tage	12,5 %	0,9 g/l	7,0 g/l	3,22	3,2	1,8
Var 7 - Oenoferm X thiol	14 Tage	12,9 %	0,9 g/l	6,3 g/l	3,18	3,0	2,0
Var 8 - Oenoferm X treme	15 Tage	12,9 %	1,1 g/l	6,5 g/l	3,18	2,9	2,3

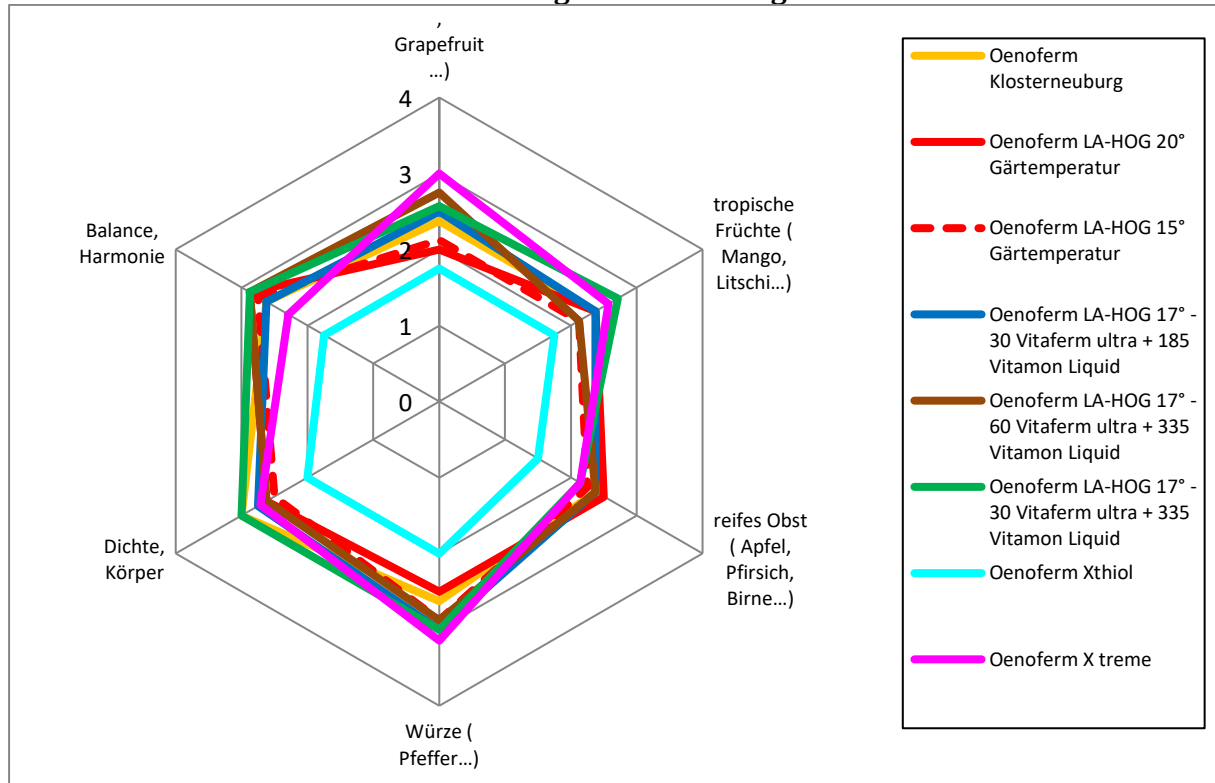
Gärverlauf KMW



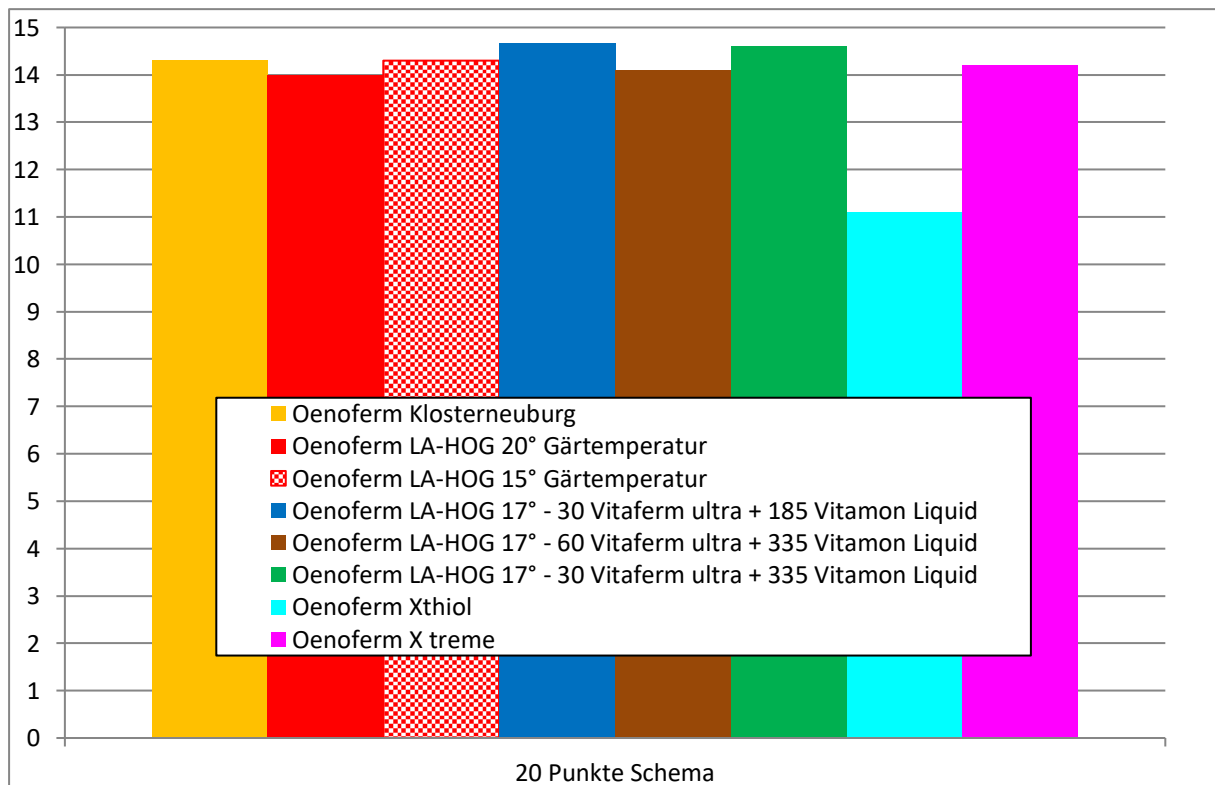
Aromabewertung bei Verkostung im April



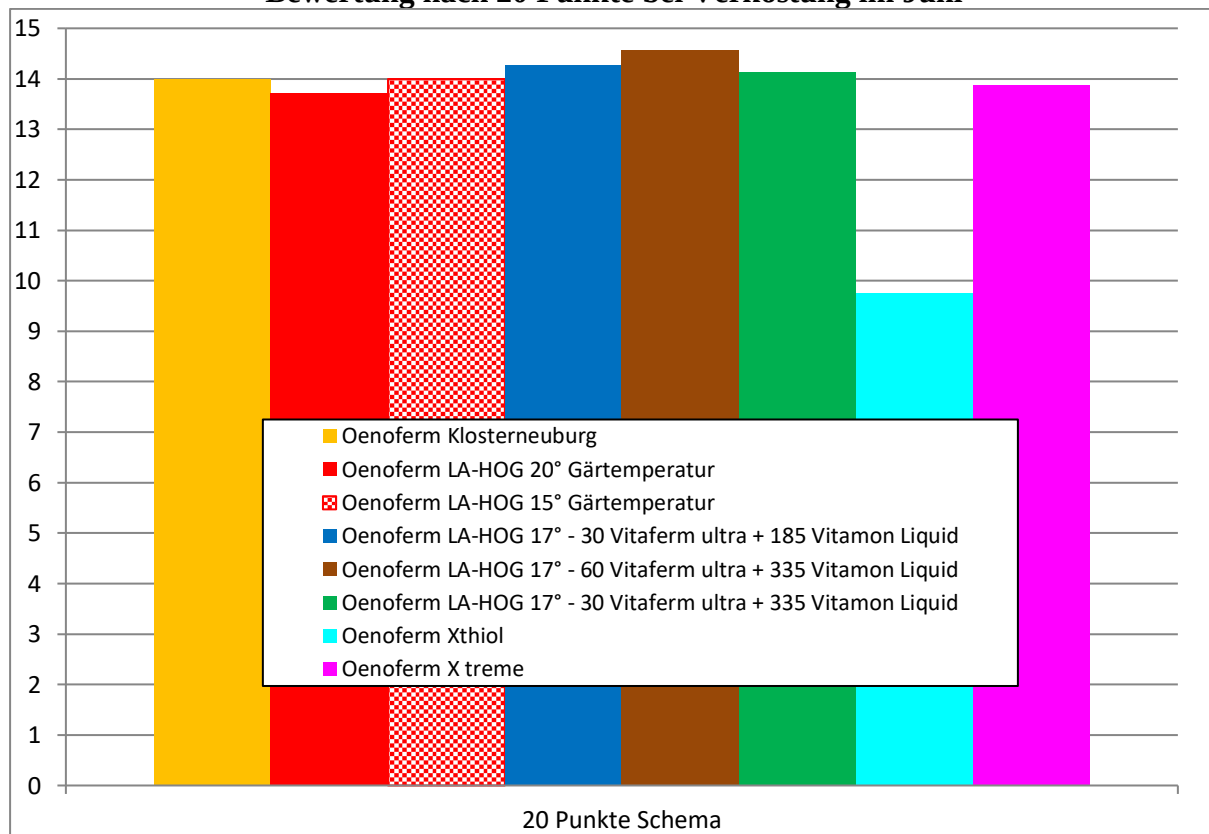
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Nährstoffeinsatz bei Grüner Veltliner Ernte 2018

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: 11.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,37	Säure 6,4 g/l	19,9° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 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	40 g/hl Oenopur
8 g/hl Ascorbinsäure	12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 16° Celsius Gärtemperatur		

Variante 1	Kontrolle – vergoren ohne Nährstoffzusatz
Variante 2 60 g/hl Vitaferm ultra	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
Variante 3 30 g/hl Vitaferm ultra 170 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
Variante 4 30 g/hl Vitaferm ultra 340 ml/hl Vitamon Liquid	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 40 ml/hl Vitaferm Liquid
Variante 5 60 g/hl Vitaferm ultra 170 ml/hl Vitamon Liquid	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 20 ml/hl Vitaferm Liquid
Variante 6 60 g/hl Vitaferm ultra 340 ml/hl Vitamon Liquid	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitaferm Liquid 1 Teilgabe mit 40 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

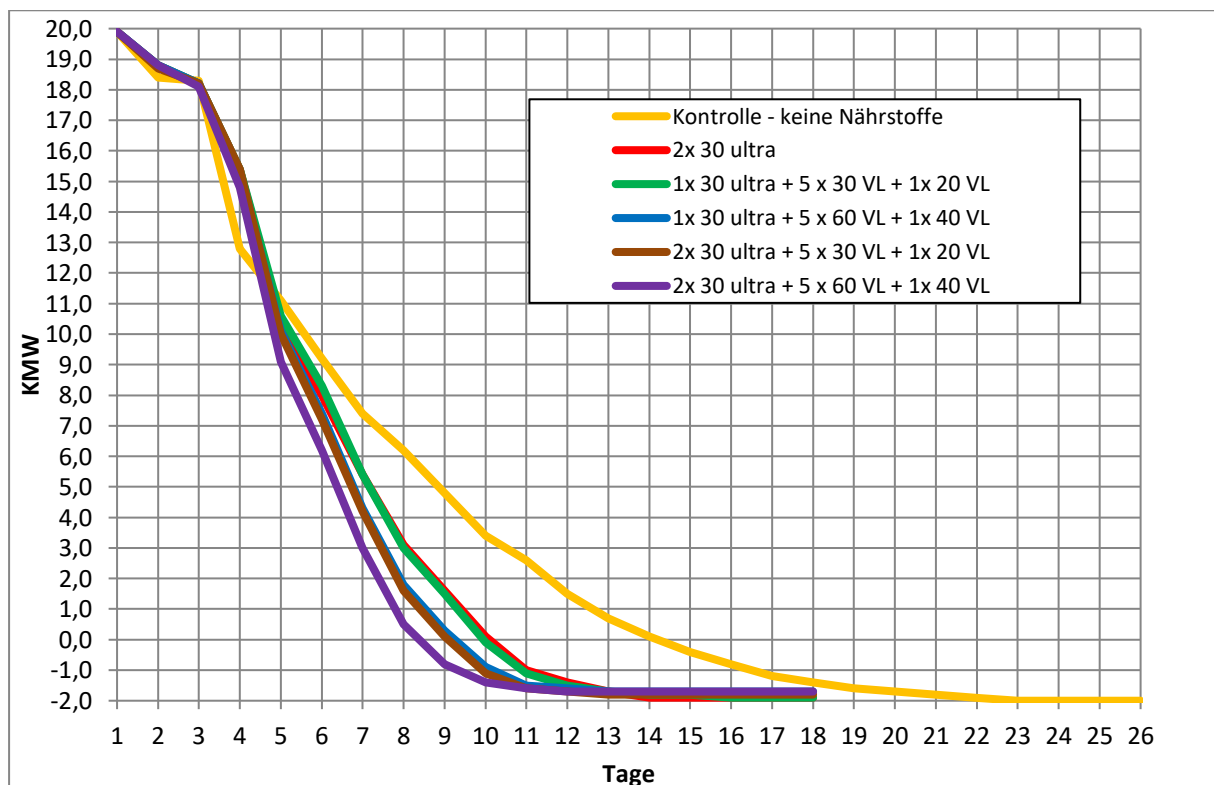
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im 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.

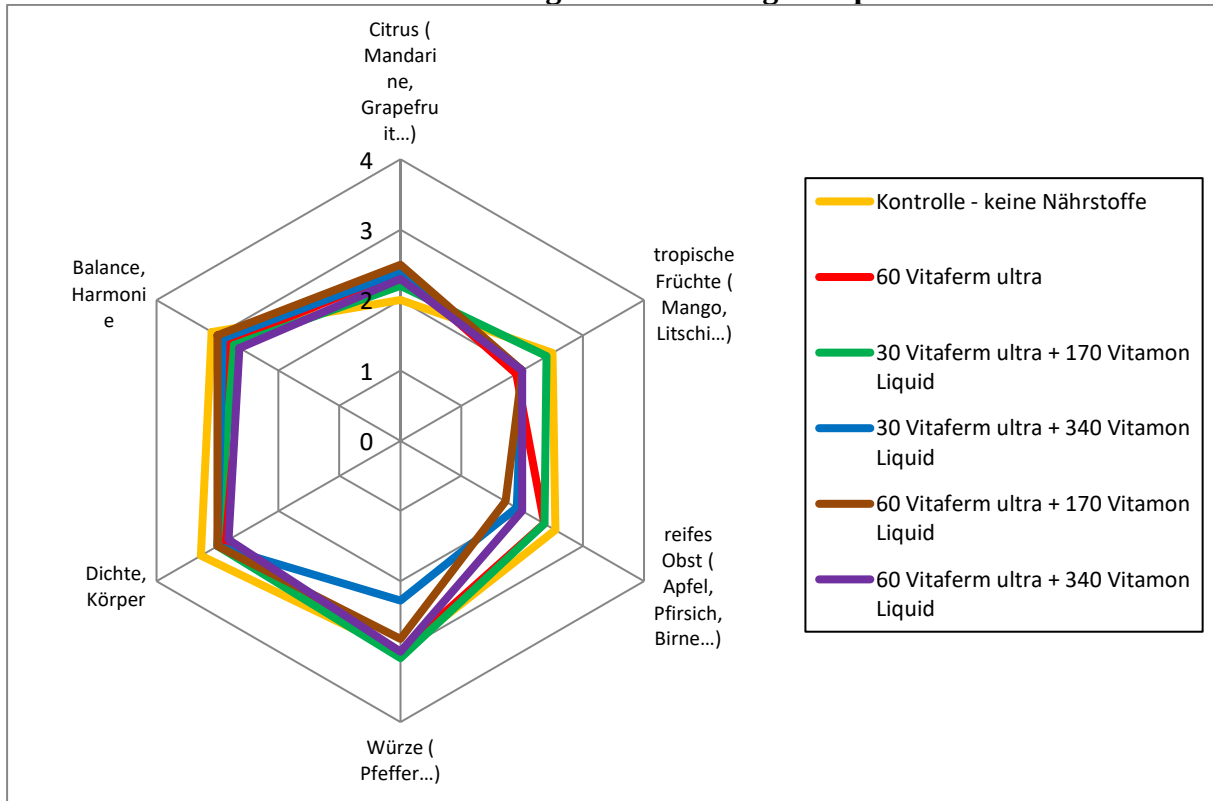
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	26 Tage	14,1 %	1,4 g/l	5,4 g/l	3,31	3,5	1,
Variante 2	18 Tage	14,1 %	1,0 g/l	5,6 g/l	3,26	3,4	1,8
Variante 3	18 Tage	14,0 %	0,7 g/l	5,9 g/l	3,18	3,6	1,8
Variante 4	18 Tage	14,0 %	0,7 g/l	6,4 g/l	3,12	3,8	1,6
Variante 5	18 Tage	14,0 %	0,7 g/l	6,1 g/l	3,15	3,6	1,7
Variante 6	18 Tage	13,9%	0,7 g/l	6,4 g/l	3,11	3,6	1,6

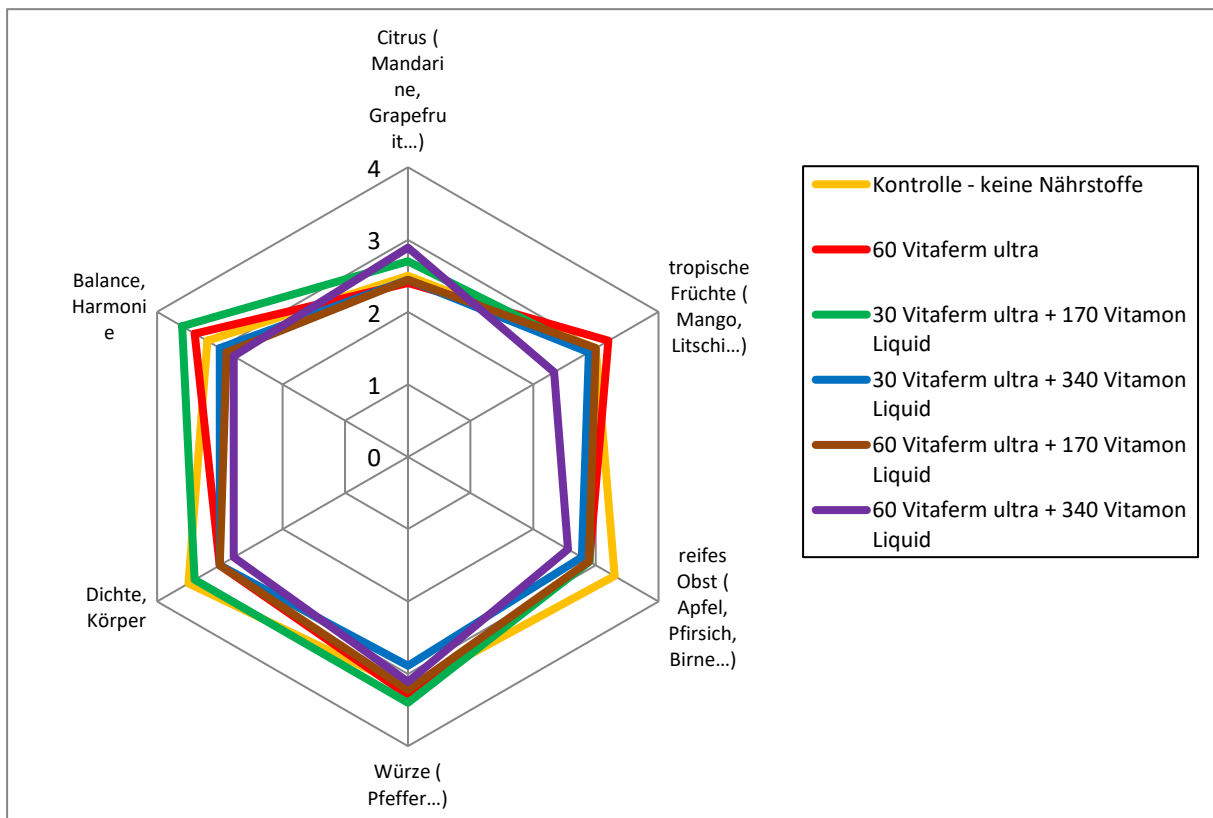
Gärverlauf KMW



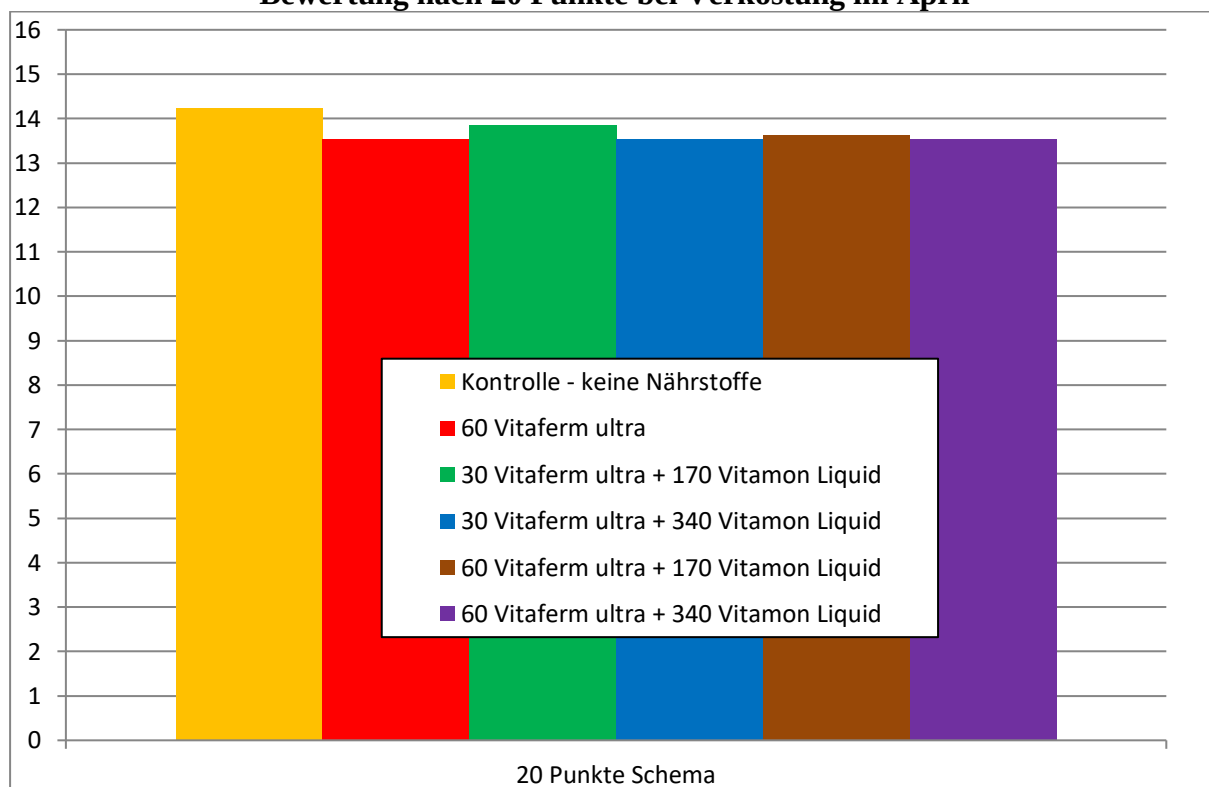
Aromabewertung bei Verkostung im April



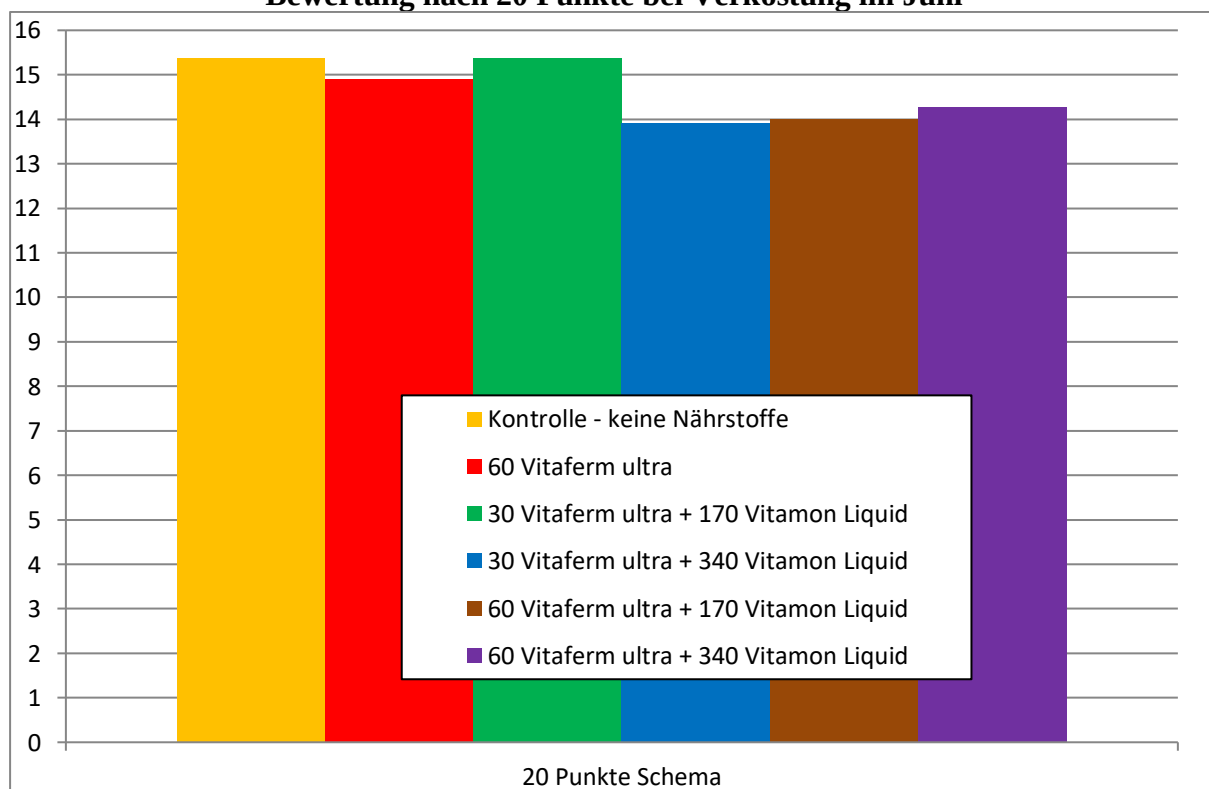
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Nährstoffeinsatz bei Grüner Veltliner Ernte 2018

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben sowie unterschiedlicher Zugabezeitpunkte bei Grüner Veltliner im Vergleich zu einer Kontrolle

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 11.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,37	Säure 6,4 g/l	19,9° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 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	40 g/hl Oenopur
8 g/hl Ascorbinsäure	12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent
Vergoren mit Preziso weiss&fruchtig bei 16° Celsius Gärtemperatur		

Variante 1	Kontrolle – vergoren ohne Nährstoffzusatz
Variante 2 60 g/hl Preziso Basis B	1 Gabe mit 60 g/hl Preziso Basis B am 3. Gärtag
Variante 3 60 g/hl Preziso Basis B	1 Gabe mit 30 g/hl Preziso Basis B am 3. Gärtag 1 Gabe mit 30 g/hl Preziso Basis B am 5. Gärtag
Variante 4 60 g/hl Preziso Basis B	1 Gabe mit 15 g/hl Preziso Basis B am 3. Gärtag 1 Gabe mit 15 g/hl Preziso Basis B am 5. Gärtag 1 Gabe mit 15 g/hl Preziso Basis B am 7. Gärtag 1 Gabe mit 15 g/hl Preziso Basis B am 9. Gärtag

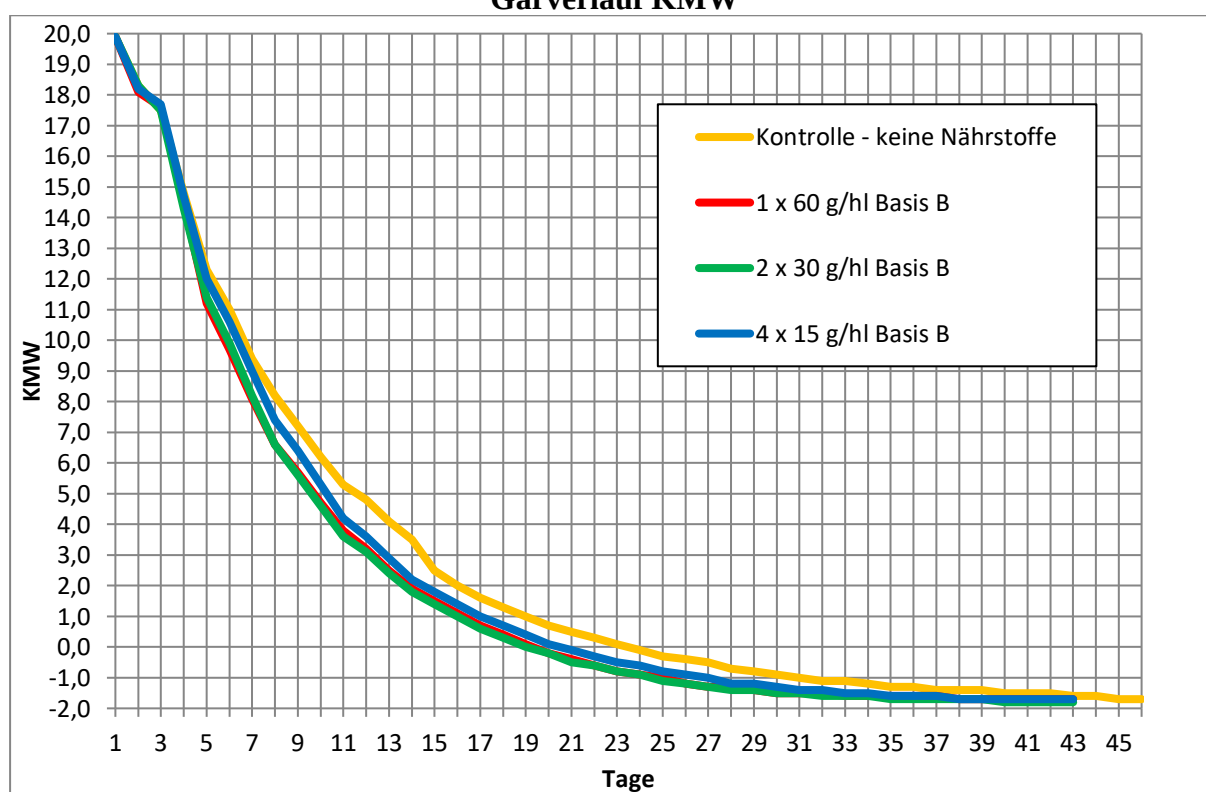
Durchführung

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 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.
--

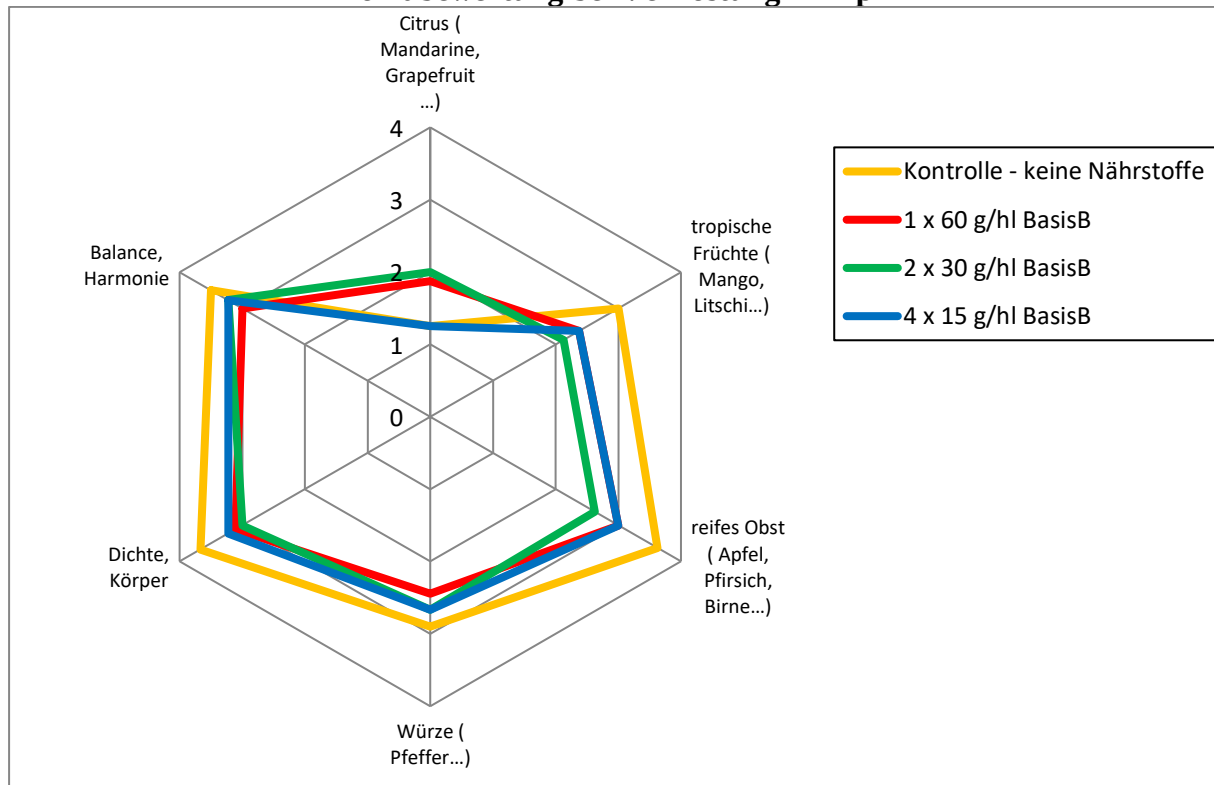
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	46 Tage	13,8 %	4,0 g/l	5,6 g/l	3,32	3,5	2,1
Variante 2	43 Tage	13,8 %	3,4 g/l	5,7 g/l	3,28	3,5	2,0
Variante 3	43 Tage	13,9 %	2,5 g/l	5,8 g/l	3,27	3,5	1,9
Variante 4	43 Tage	13,8 %	2,8 g/l	5,8 g/l	3,27	3,5	1,9

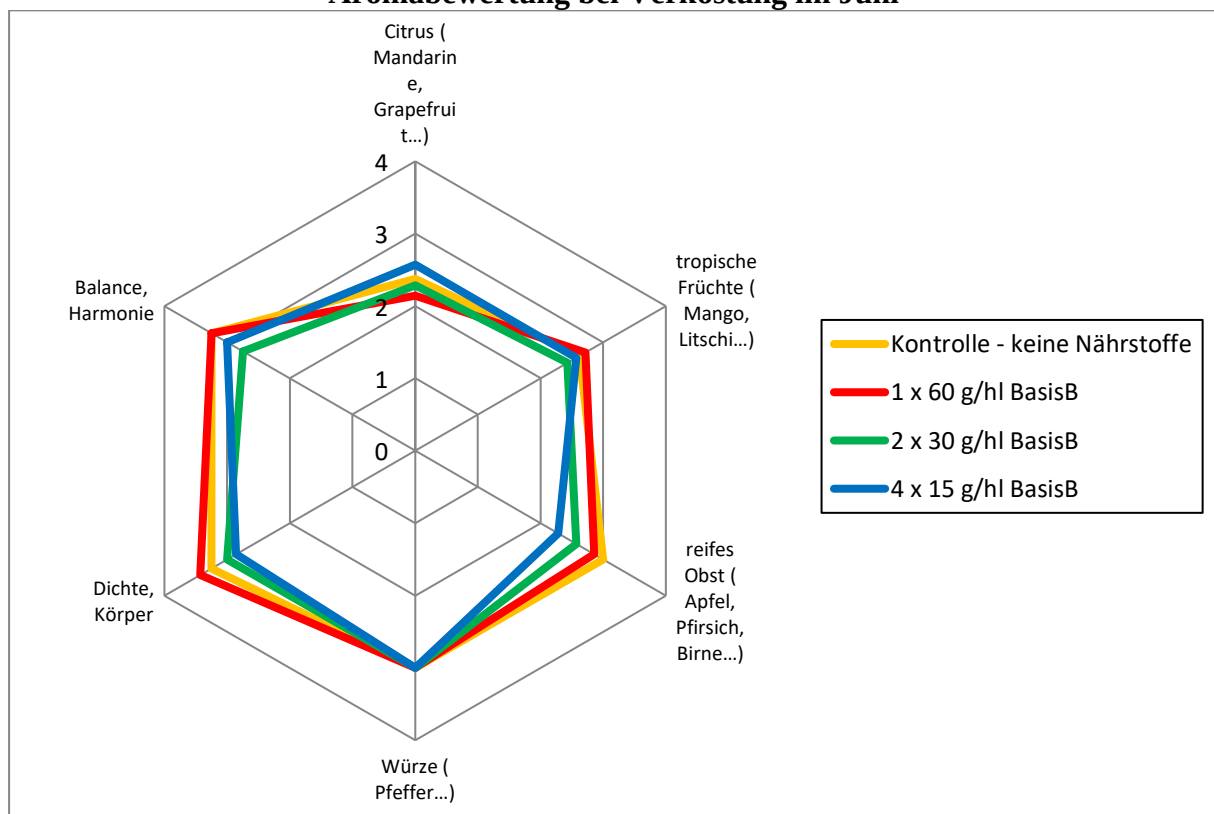
Gärverlauf KMW



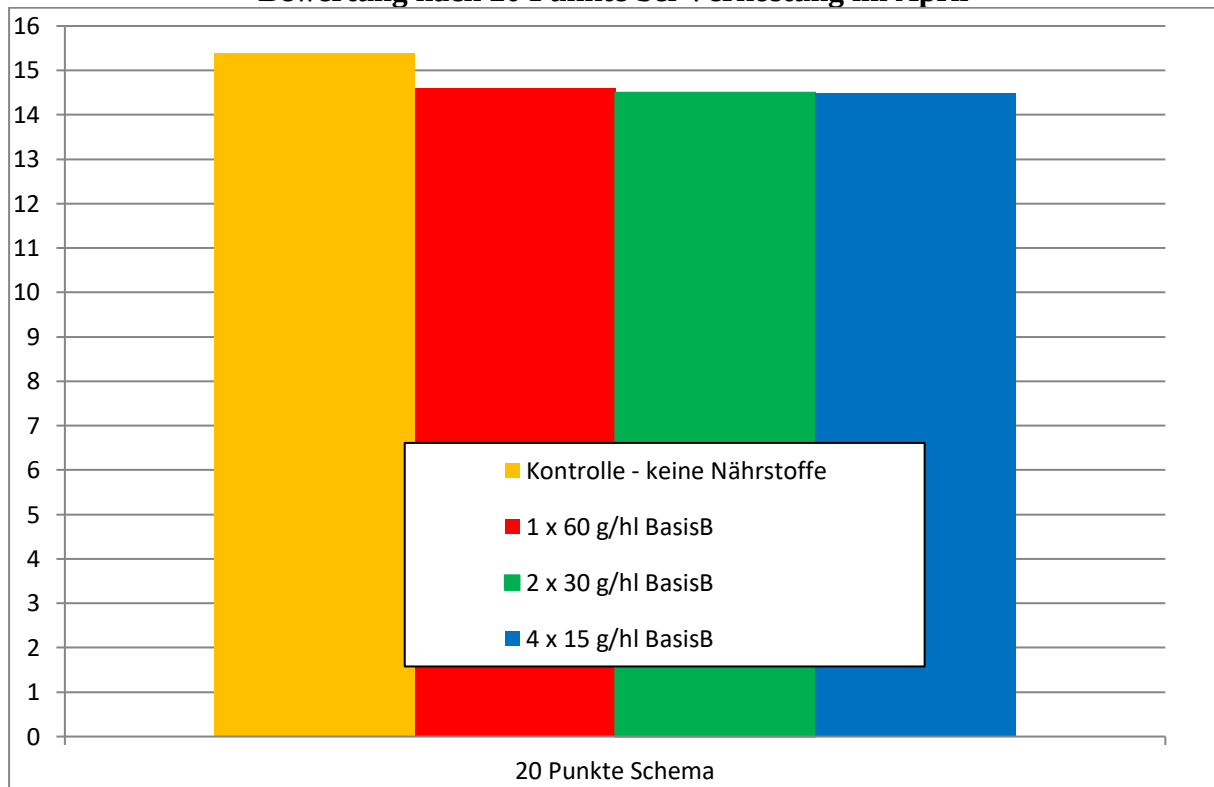
Aromabewertung bei Verkostung im April



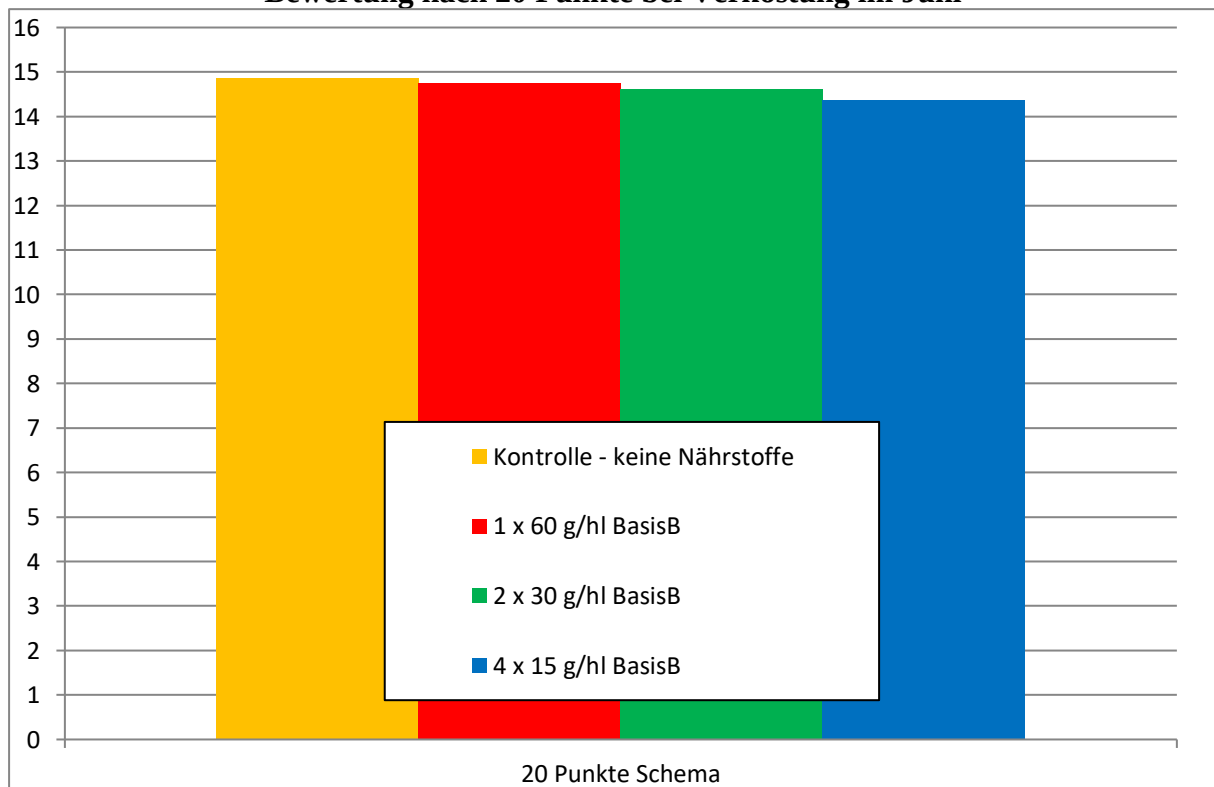
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni



Grüner Veltliner 2018 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: 04.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Kontrolle	16,5°	3,26	7,0 g/l
LaVigne Aroma	15,7°	3,24	7,3 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Most/Saft	In Maische CO ₂ dosiert	
20 mg/l SO ₂ in den Most	80 ml/hl Mostgelatine	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent	Angereichert auf 17,5° KMW	
Vergoren mit EC 1118 bei 17°C Gärtemperatur		
20 g/hl Activit Eco vor Hefezugabe		
20 g/hl Activit Eco in die Gärung		

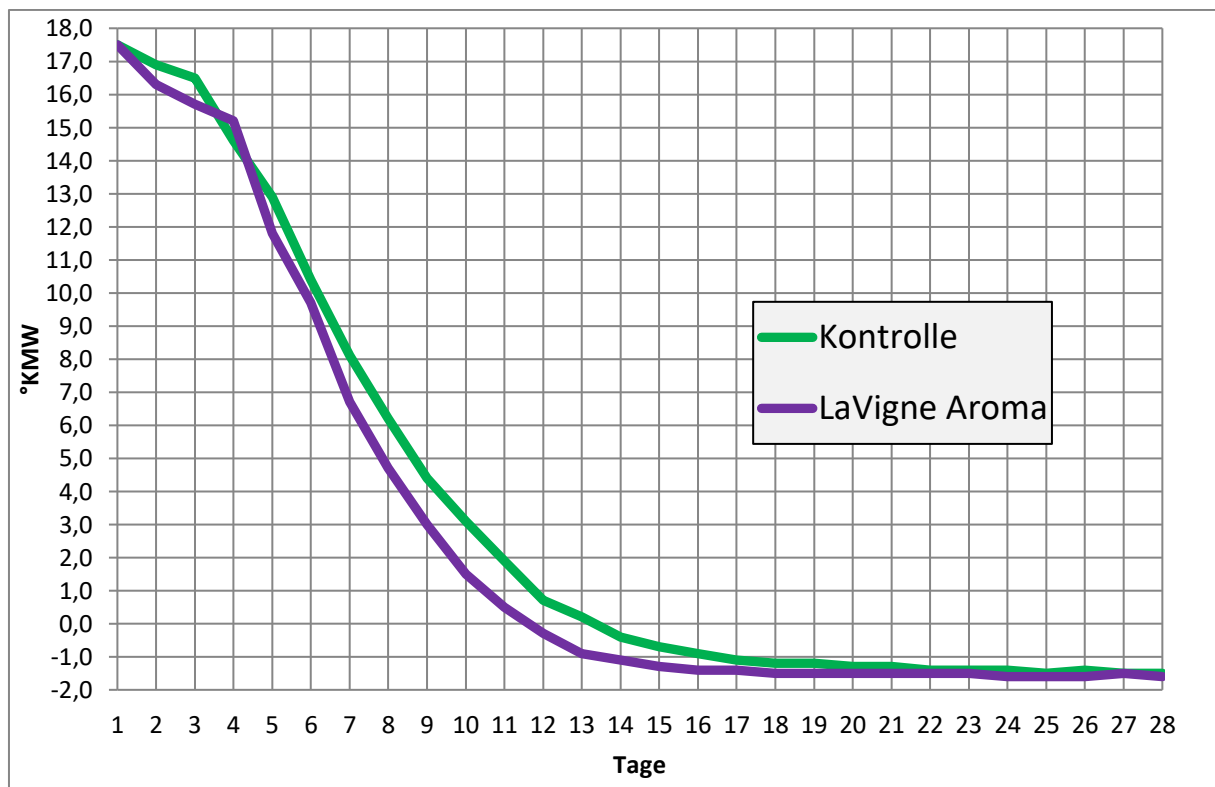
Durchführung

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 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.
--

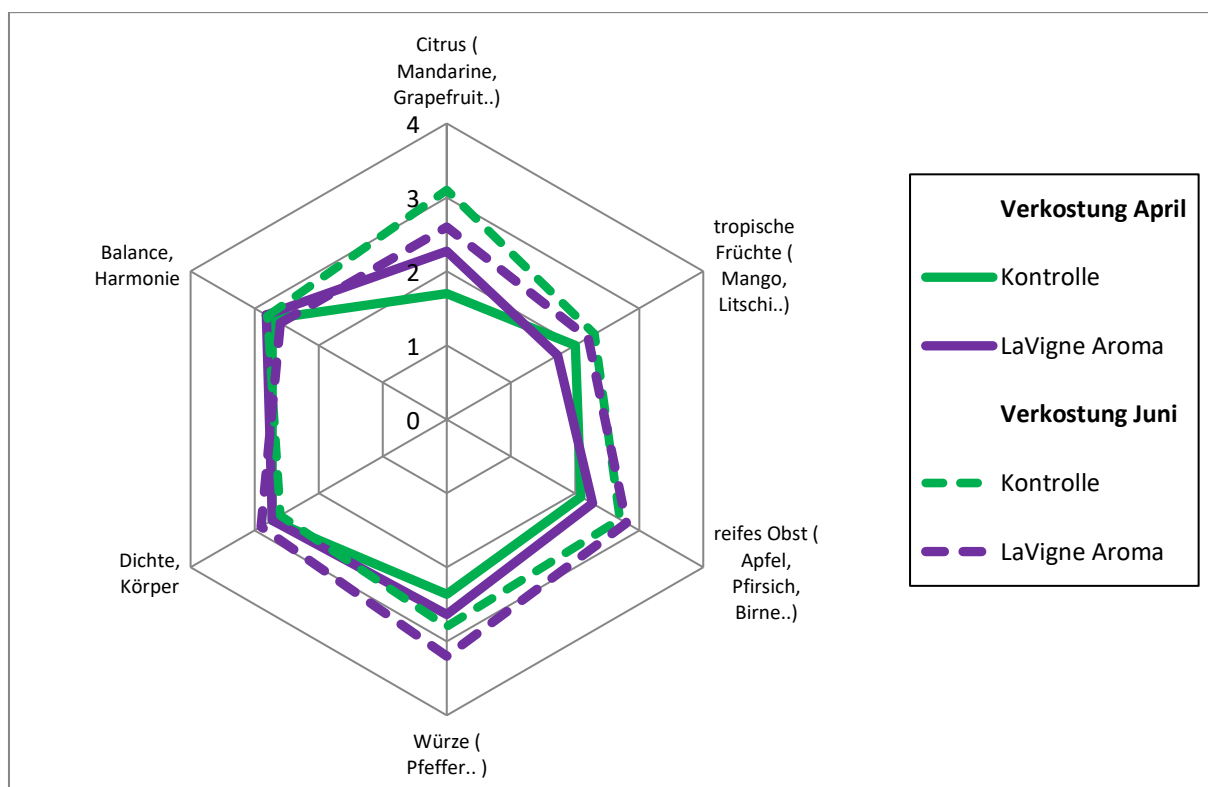
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	28 Tage	12,0 %	1,3 g/l	6,1 g/l	3,24	3,3	2,3
LaVigne Aroma	28 Tage	11,8 %	0,4 g/l	6,1 g/l	3,20	3,2	2,5

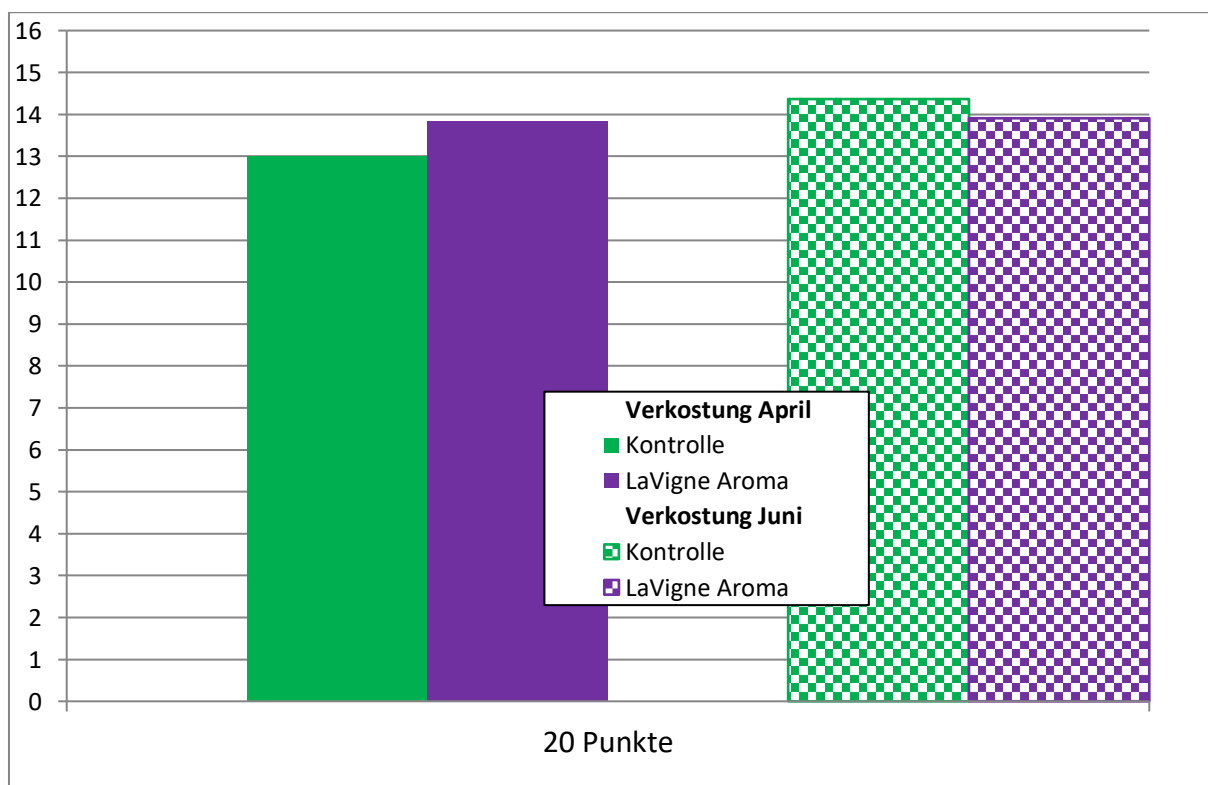
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni



Grüner Veltliner 2018 Austriebsverzögerung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes	NÖ Landesweingut Retz
--	-----------------------

Austriebsverzögerung bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg Magister jung	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 13.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2	Mit Öl	Spritzung mit Öl kurz vor dem Austrieb

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Kg/Stock
Kontrolle	17,6°	3,27	7,9 g/l	6,11 kg
Behandlung mit Öl	18,1°	3,28	8,2 g/l	4,55 kg

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Most/Saft	In Maische CO ₂ dosiert	
20 mg/l SO ₂ in den Most	80 ml/hl Mostgelatine	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe	
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 17°C Gärtemperatur		
2 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

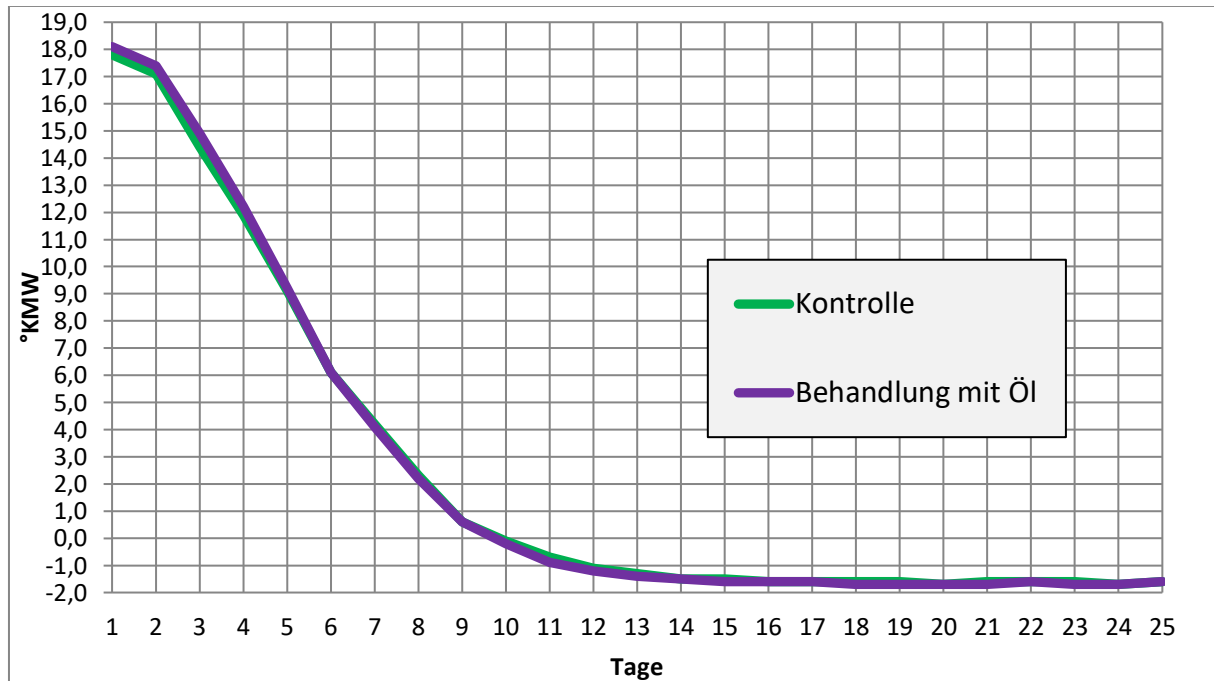
Durchführung

Bei der Austriebsverzögerung wurde kurz vor dem Austrieb eine Behandlung mit Öl durchgeführt – welche den Austrieb verzögern soll.
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 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.

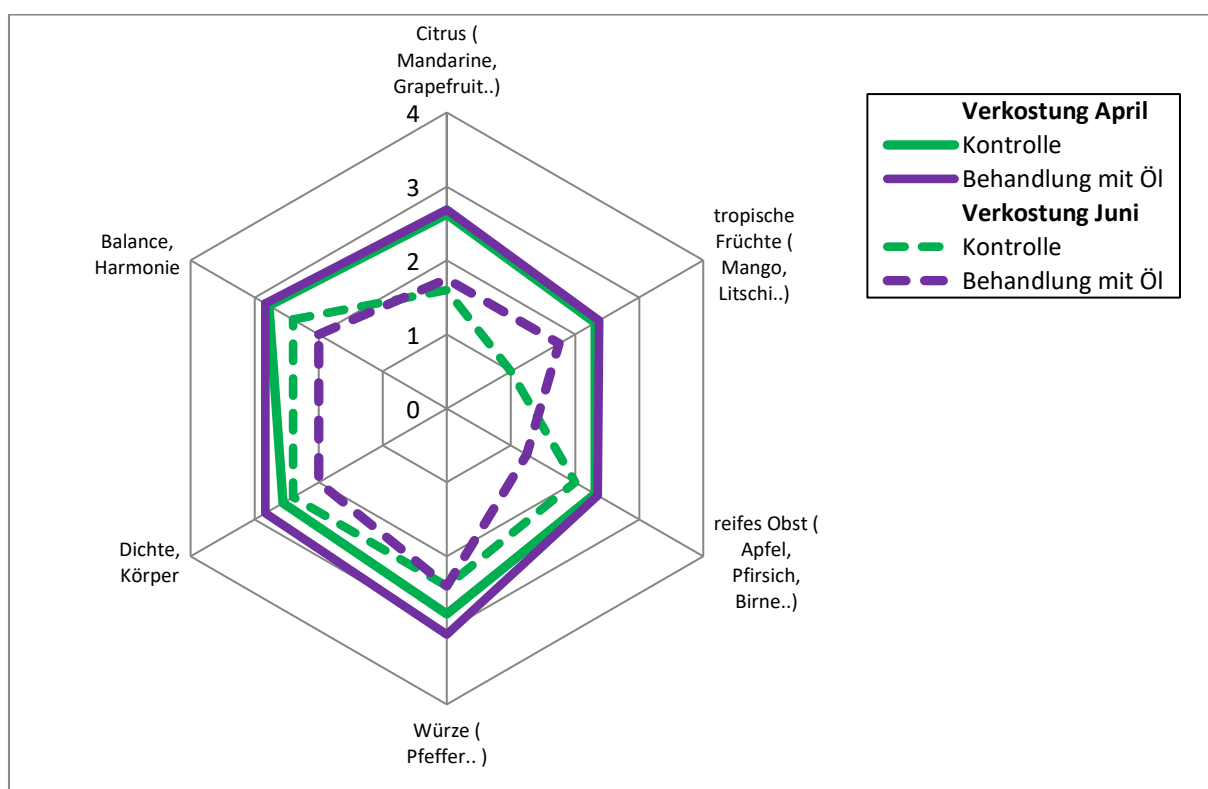
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	25 Tage	12,4 %	0,6 g/l	6,6 g/l	3,18	3,3	2,5
mit Öl	25 Tage	12,8 %	0,7 g/l	6,7 g/l	3,20	3,2	2,8

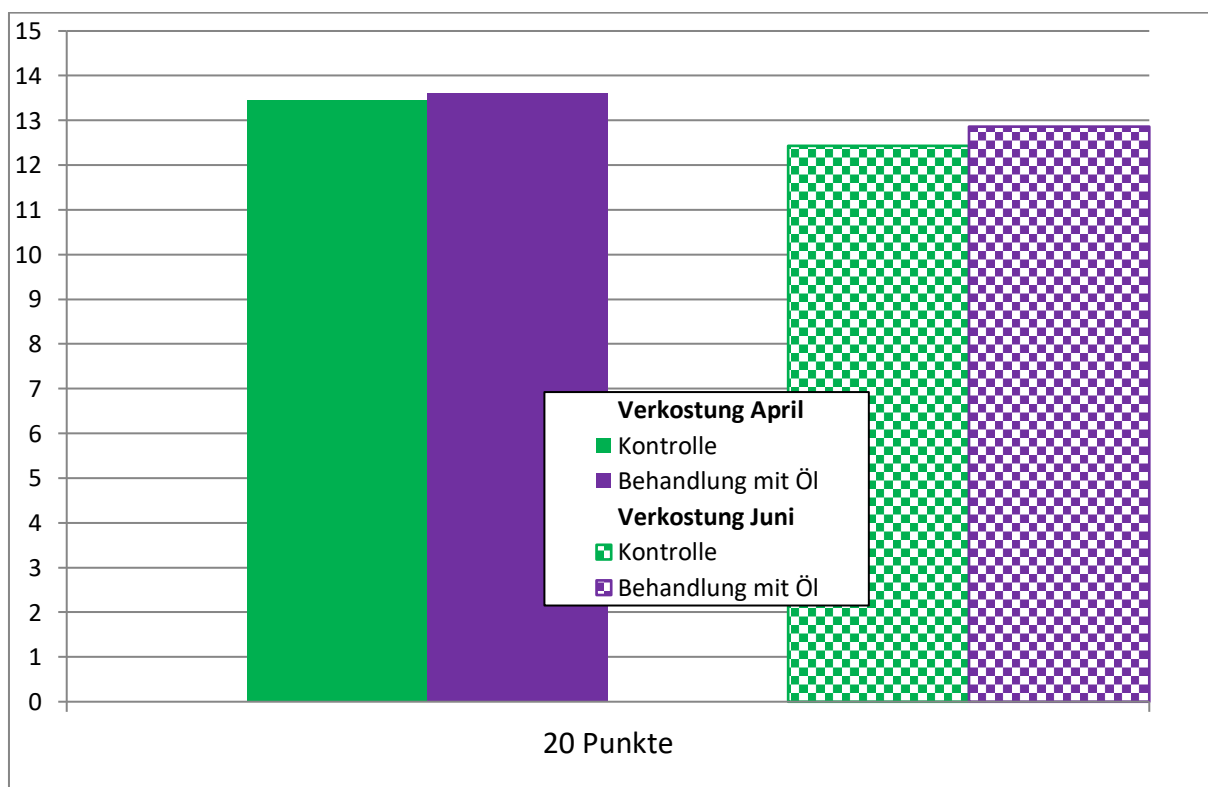
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni



Grüner Veltliner 2018 – 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: 10.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

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

Variante 1	9 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag
Variante 2	9 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	4,20 kg	5,04 kg	2,40 kg
Mostgewicht	19,5°	18,5°	18,4°
Gesamtsäure	6,0 g/l	6,2 g/l	6,0 g/l
pH Wert	3,35	3,39	3,44

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in Most	10 ml/hl IOC Maische/Most in den Most	
80 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: 24. Mai wöchentlich bis zum 09. 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 Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

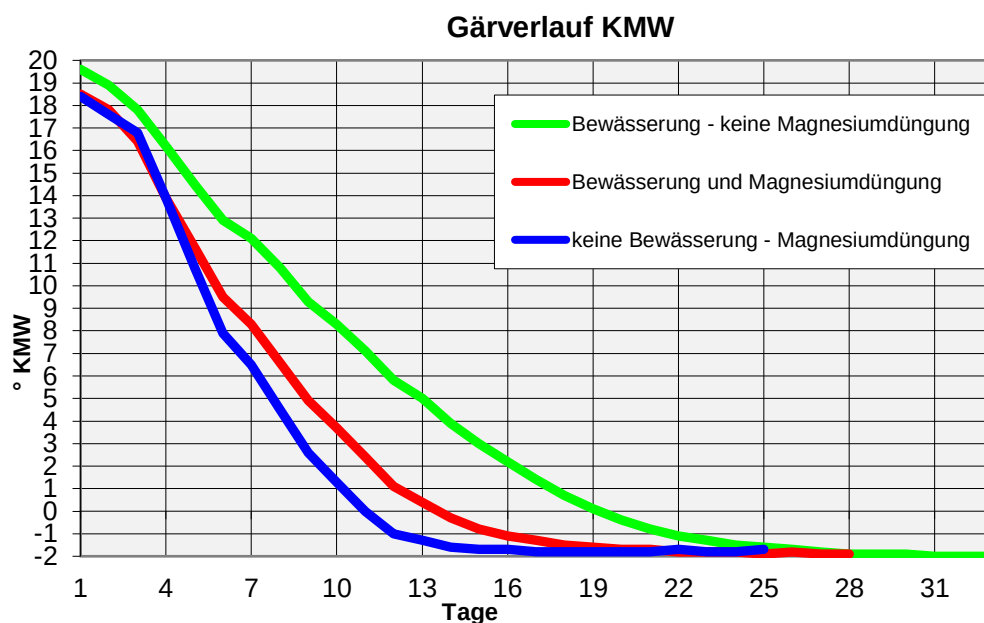
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Bemerkungen

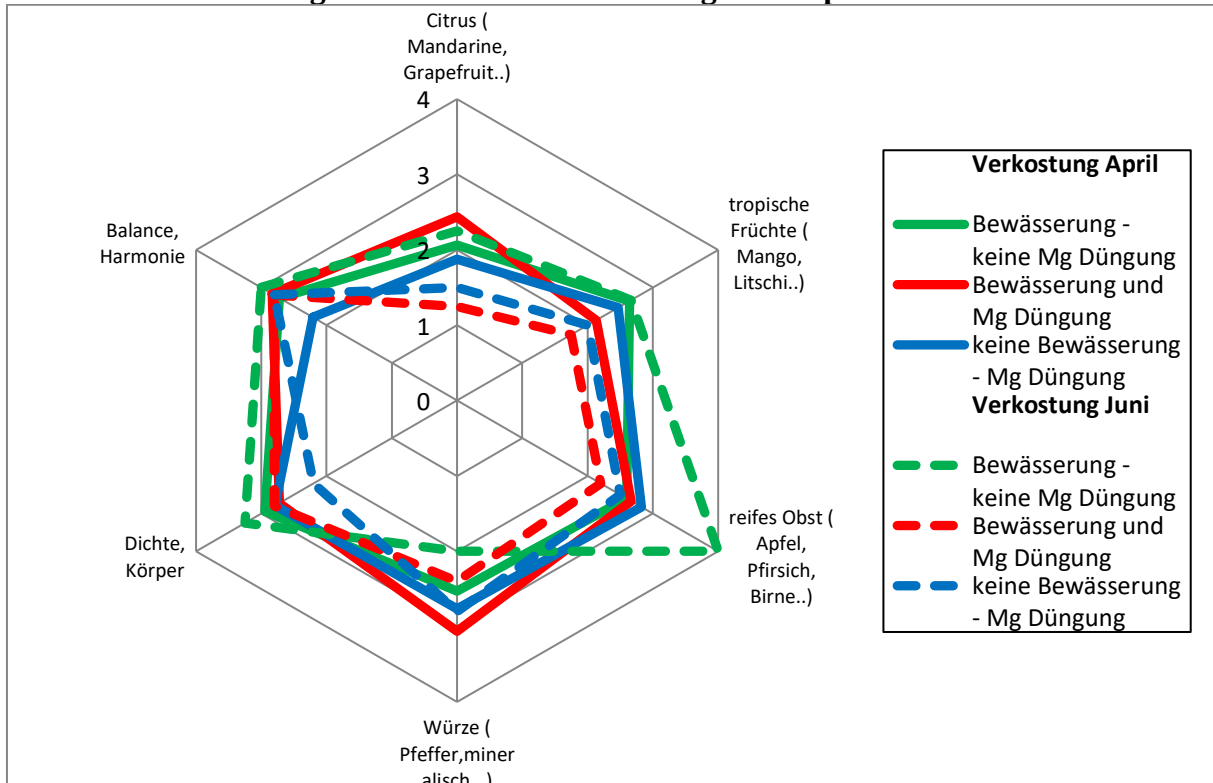
Da es sich um eine Ertragsanlage handelt waren besonders in der nichtbewässerten Variante teilweise Trockenschäden bemerkbar, insbesondere die Beeren waren schon dunkel gefärbt und eingeschrumpft. An den Blättern der Variante ohne Mg-Behandlung waren Mangelsymptome deutlich erkennbar.

Weinwerte

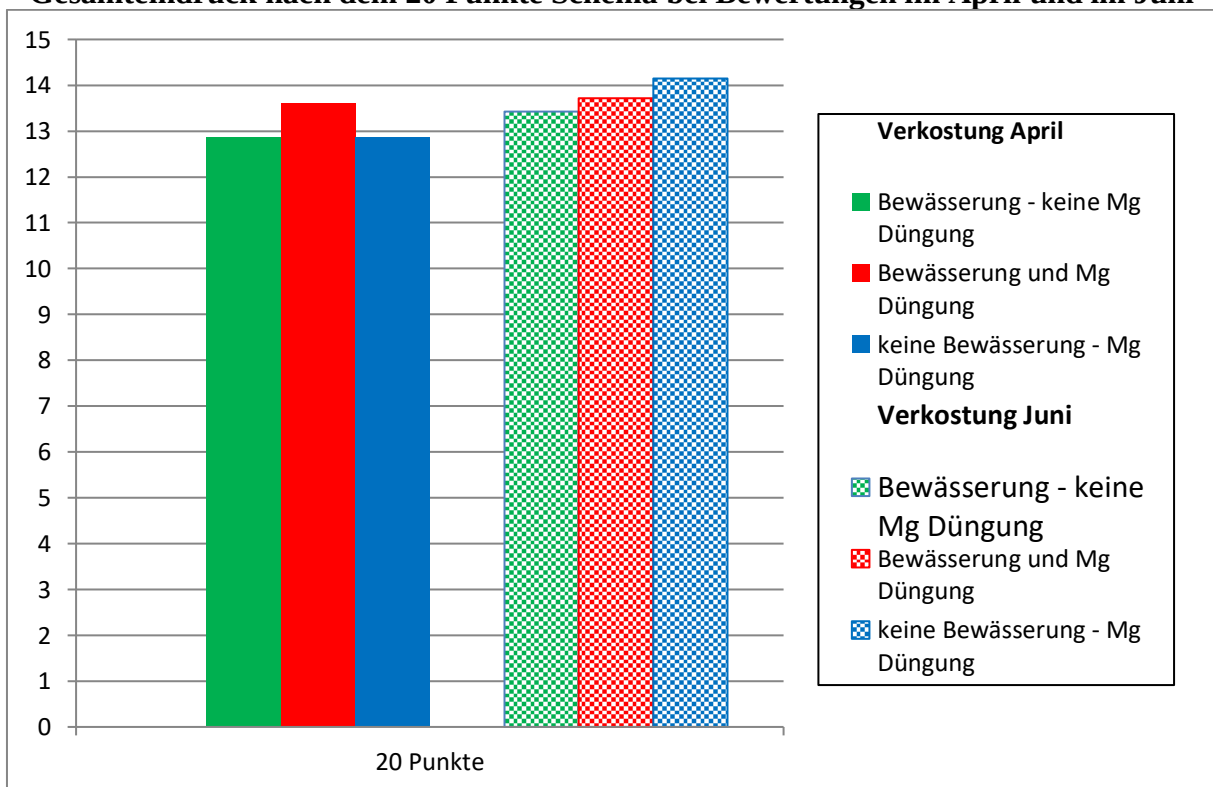
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	33 Tage	13,9 %	2,1 g/l	5,4 g/l	3,34	2,6	2,1
Variante 2	28 Tage	13,0 %	1,1 g/l	5,4 g/l	3,36	2,8	2,2
Variante 3	25 Tage	12,7 %	0,8 g/l	4,9 g/l	3,41	2,9	2,1



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 2018 Gärtemperaturen

Bearbeiter

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

Auswirkungen verschiedener Gärtemperaturen auf die Aromen bei Grüner Veltliner vergoren mit Oenoferm X thiol

Lesegradation

Altenberg Selektion	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 19.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
Lesegradation: 18,2° KMW	pH Wert: 3,48	Gesamtsäure: 6,8 g/l

Variante 1	Oenoferm X thiol	Vergoren mit 14° C Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X thiol	Vergoren mit 17° C Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol	Vergoren mit 20° C Gärtemperatur

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	8 g/hl Ascorbinsäure	20 mg/l SO ₂ in den Most
50 g/hl Seporit PoreTec	50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe	
Vergoren mit Oenoferm X thiol mit unterschiedlichen Gärtemperaturen		
6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

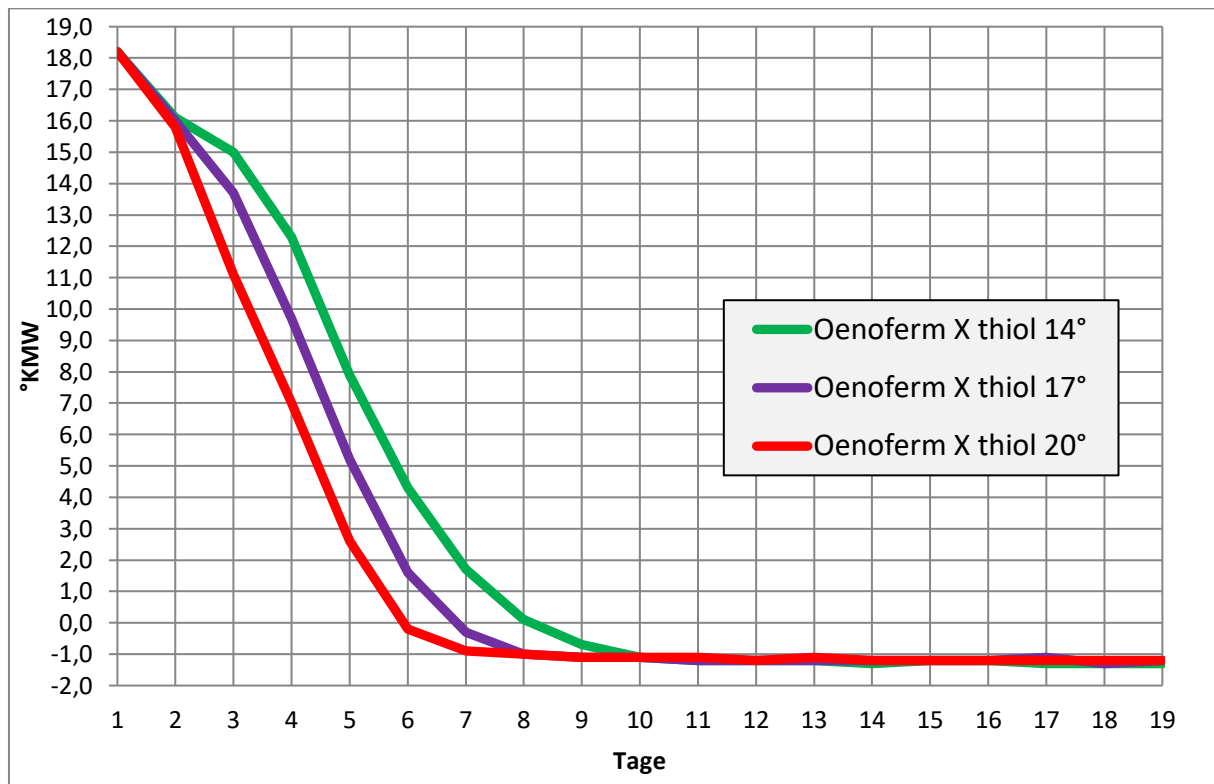
Durchführung

Vergoren im Glasballon wobei die Gärtemperatur durch eine automatische Gärsteuerung konstant bei den 3 unterschiedlichen Gärtemperaturen eingehalten wurde.
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.

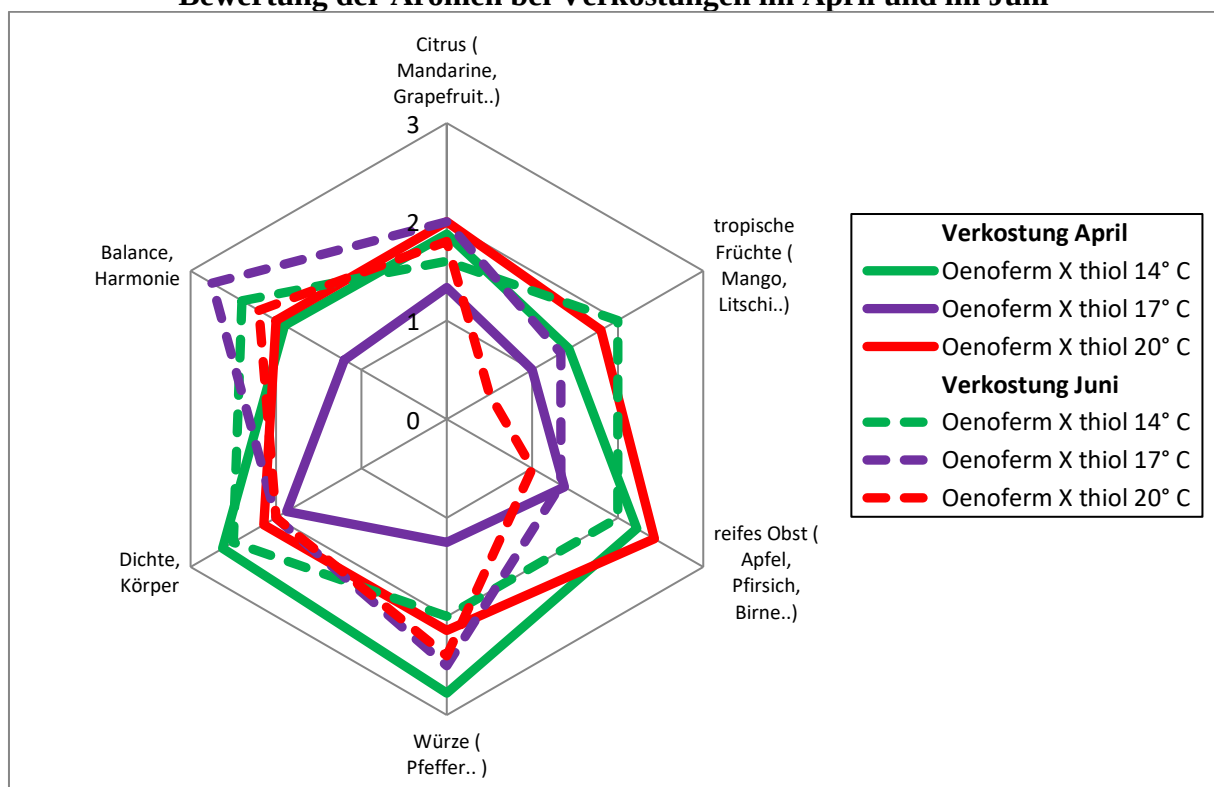
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
X thiol 14°	15 Tage	12,2 %	1,4 g/l	6,3 g/l	3,37	3,0	2,6
X thiol 17°	15 Tage	12,2%	1,3 g/l	6,2 g/l	3,37	2,7	2,6
X thiol 20°	12 Tage	12,1 %	1,3 g/l	6,3 g/l	3,37	2,7	2,6

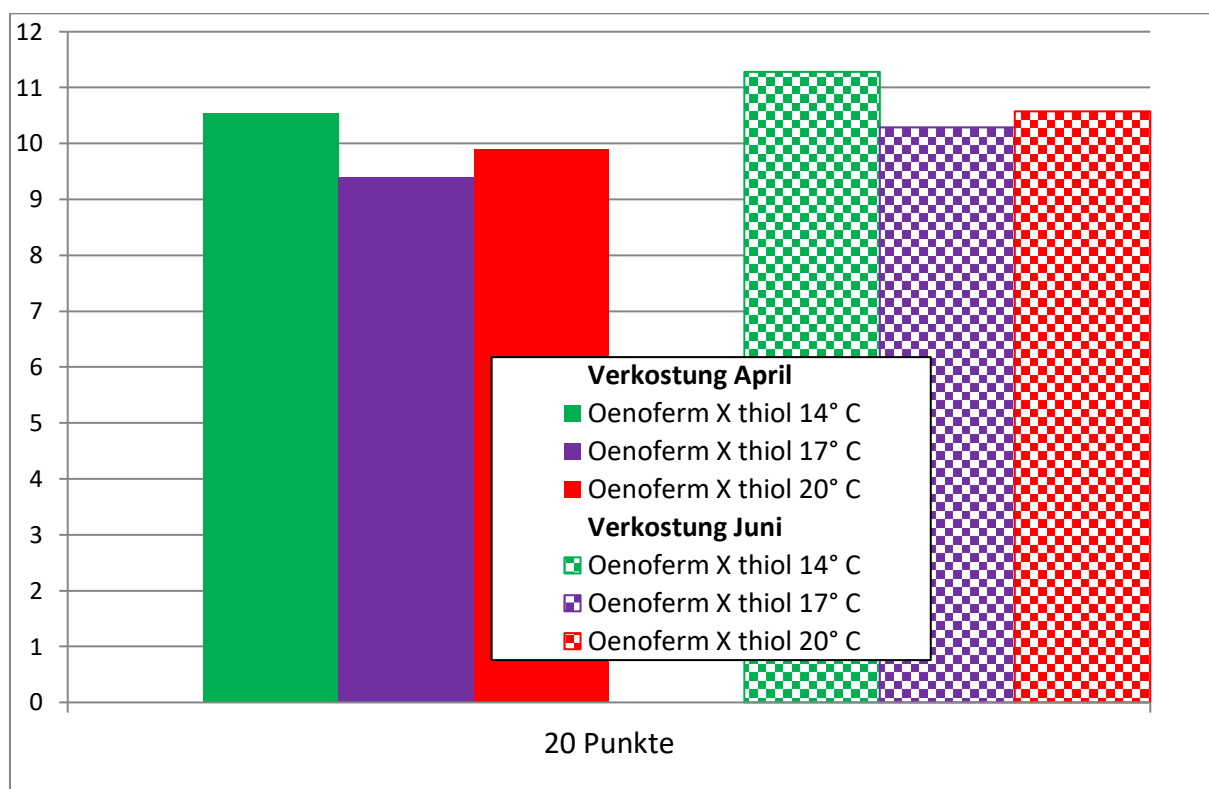
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im April und im Juni



Grüner Veltliner Ernte 2018 – Behandlung mit Kohle

Bearbeiter

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

Vergleich von verschiedenen Granucol GE Dosagen bei der Sedimentation sowie die Auswirkungen auf die Aromatik

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 17.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,26	Säure 6,0 g/l	18,8 ° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO ₂ dosiert		
1 Std Maischestandzeit	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
20 mg/l SO ₂ in Most	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Hefe: Oenoferm Veltliner	Gärtemperatur 17° Celsius	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	0,1 g/hl Granucol GE
Variante 3	0,5 g/hl Granucol GE
Variante 4	2 g/hl Granucol GE
Variante 5	5 g/hl Granucol GE

Trubanteil nach Entschleimung

% Trub

Kontrolle	22,9%
0,1 g/hl Granucol GE	18,9%
0,5 g/hl Granucol GE	21,4%
2 g/hl Granucol GE	19,7%
5 g/hl Granucol GE	20,0%

Durchführung

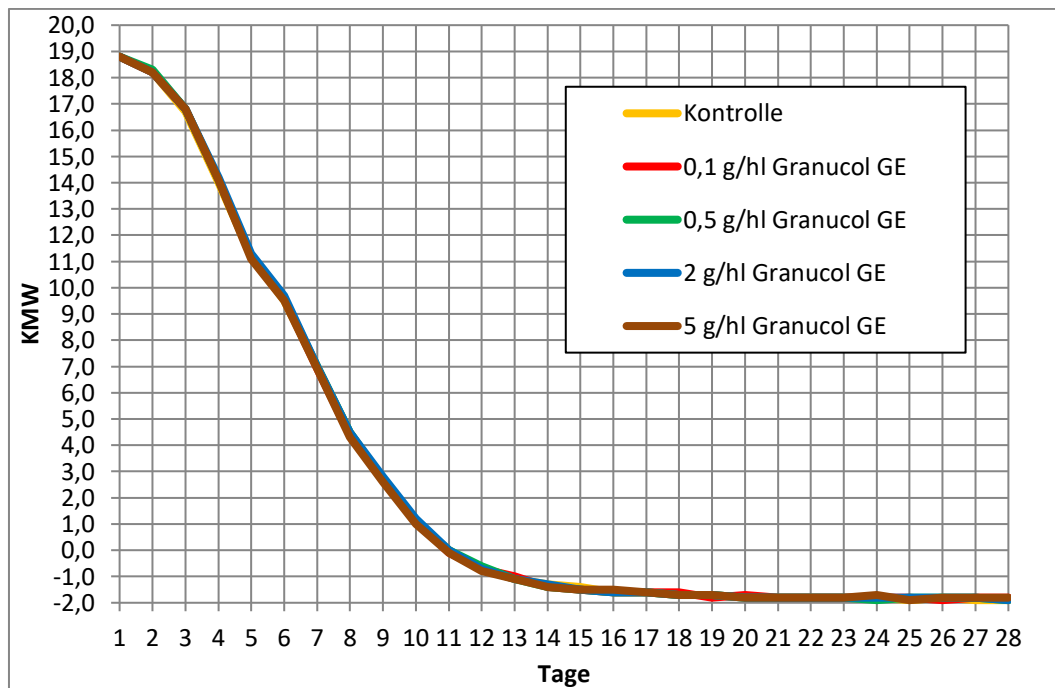
Granucol GE wurde im Most zugesetzt um eventuelle Pflanzenschutzmittelrückstände sowie andere Fehltöne in der Gärung zu verhindern. Die unterschiedlichen Dosagen sollen zeigen ob dieser Effekt auch schon in kleinen Dosagen zum Erfolg führt. Es wurden je 35 kg Most im Glasballon entschleimt. Zur Sedimentation wurde nur ein Enzym, SO₂ sowie die verschiedenen Dosagen von Granucol GE verwendet. Es erfolgte keine Zugabe von Bentonit oder einem anderen Mostbehandlungsmittel. Nach 12 stündiger Standzeit wurde der blanke Most abgezogen und der Trubanteil gewogen. Durch die alleinige Zugabe von Granucol GE erfolgte keine klare Trennung des Trubes und das Abziehen erwies sich als sehr schwierig. 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.

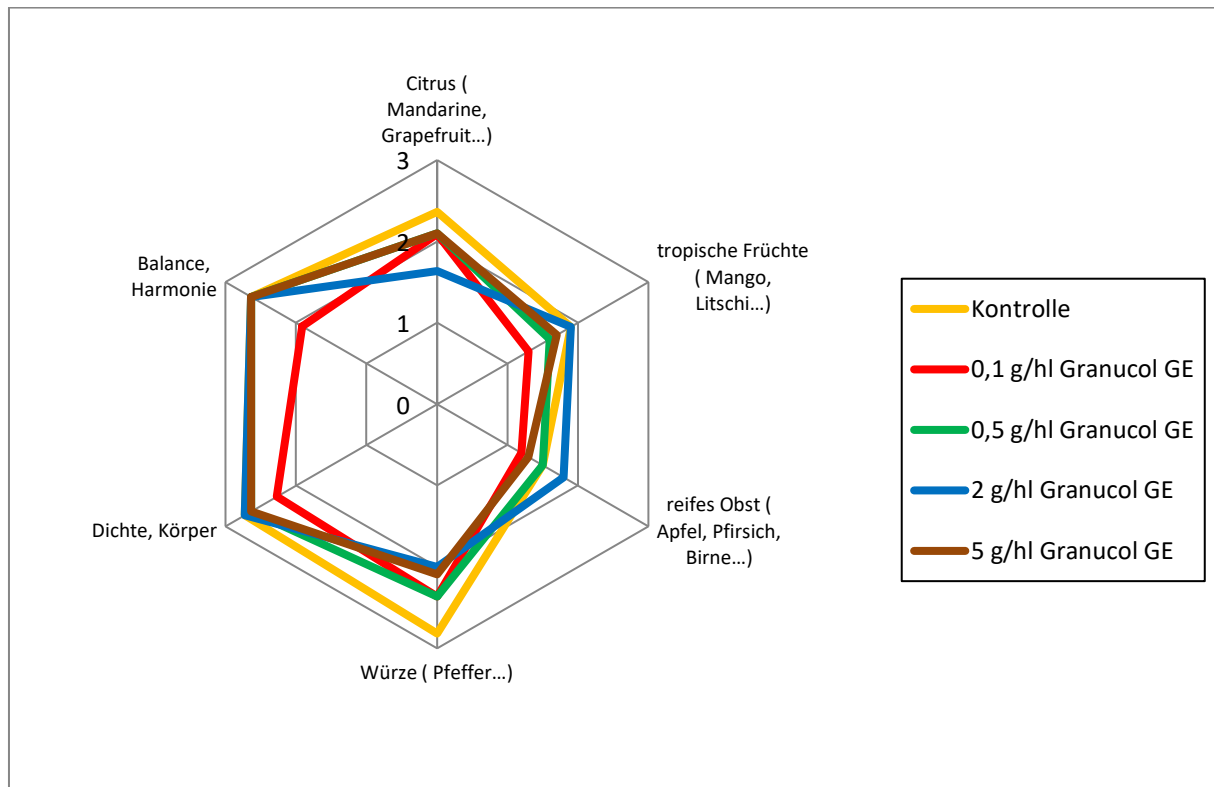
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

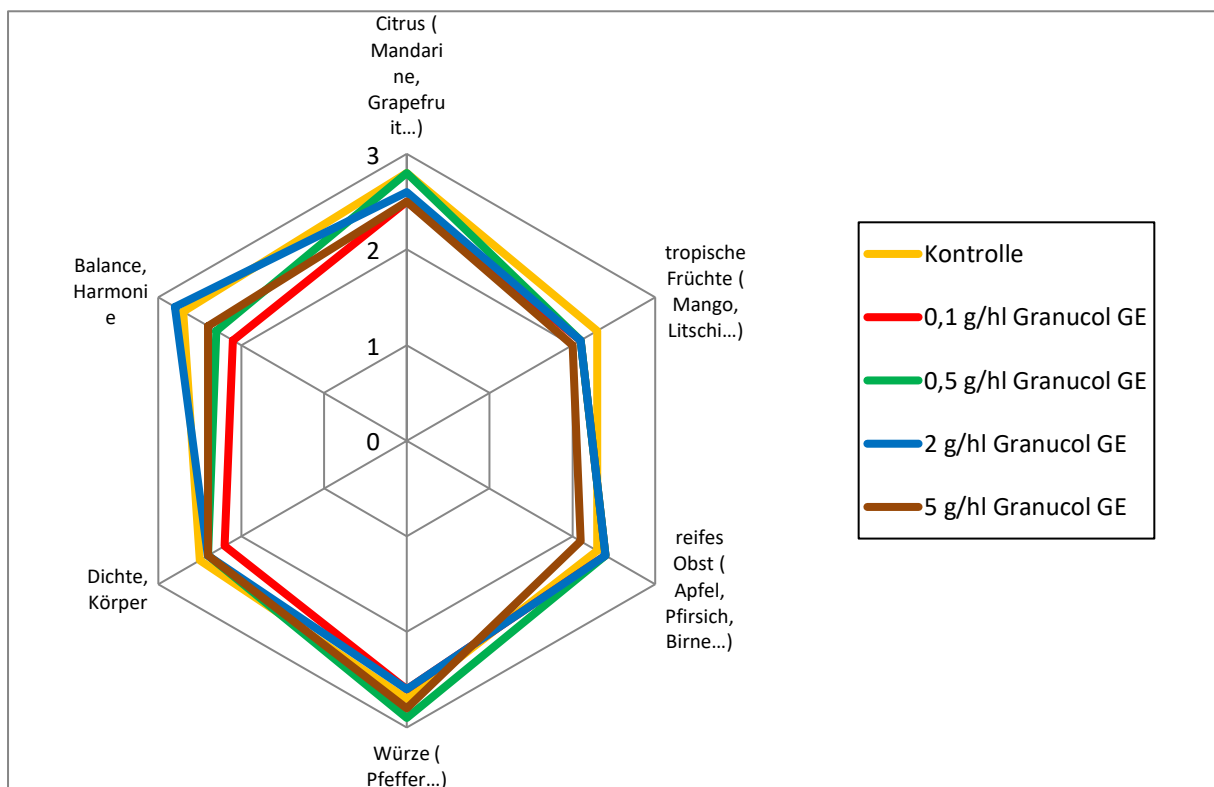
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	22 Tage	13,4 %	1,1 g/l	5,9 g/l	3,19	3,1	1,6
0,1 g/hl Granucol GE	22 Tage	13,3 %	1,0 g/l	5,8 g/l	3,20	3,0	1,6
0,5 g/hl Granucol GE	22 Tage	13,3%	1,0 g/l	5,9 g/l	3,20	3,0	1,6
2,0 g/hl Granucol GE	22 Tage	13,3%	1,0 g/l	5,9 g/l	3,20	3,0	1,6
5,0 g/hl Granucol GE	22 Tage	13,3 %	1,1 g/l	5,9 g/l	3,20	3,0	1,6



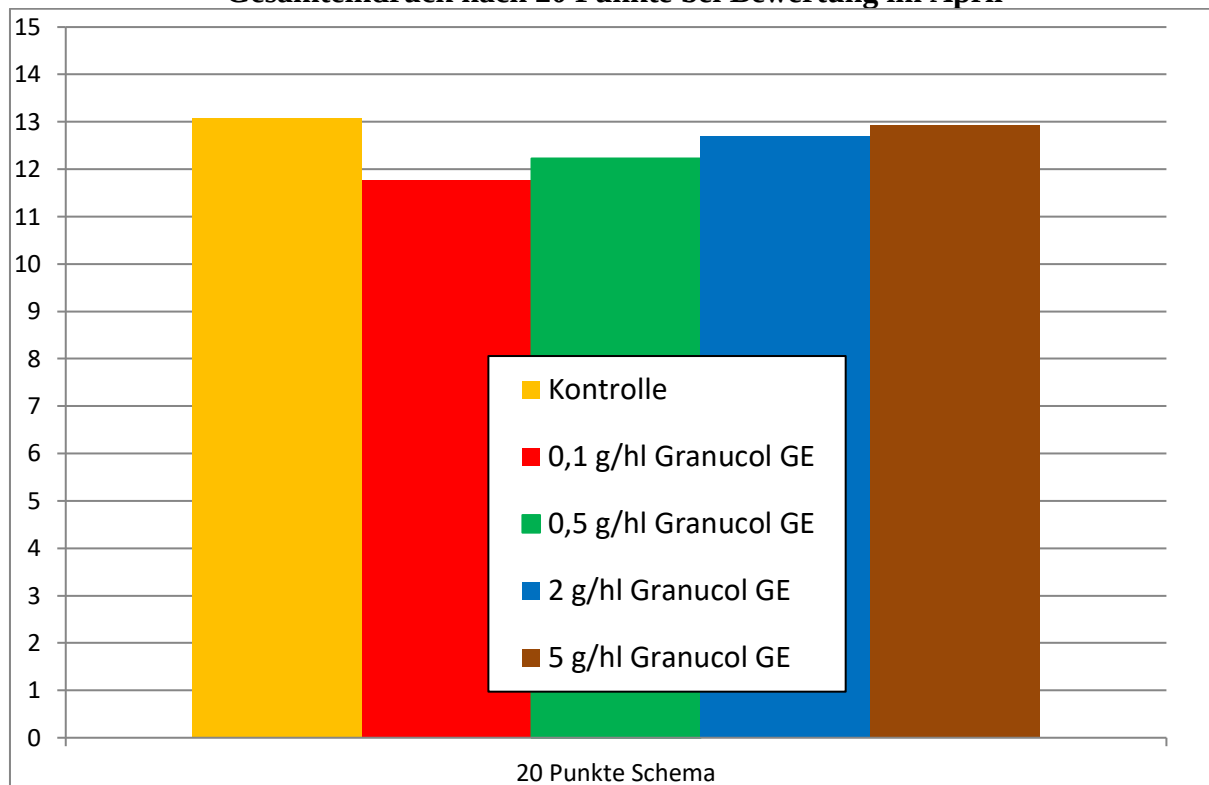
Bewertung der Aromen bei Verkostung im April



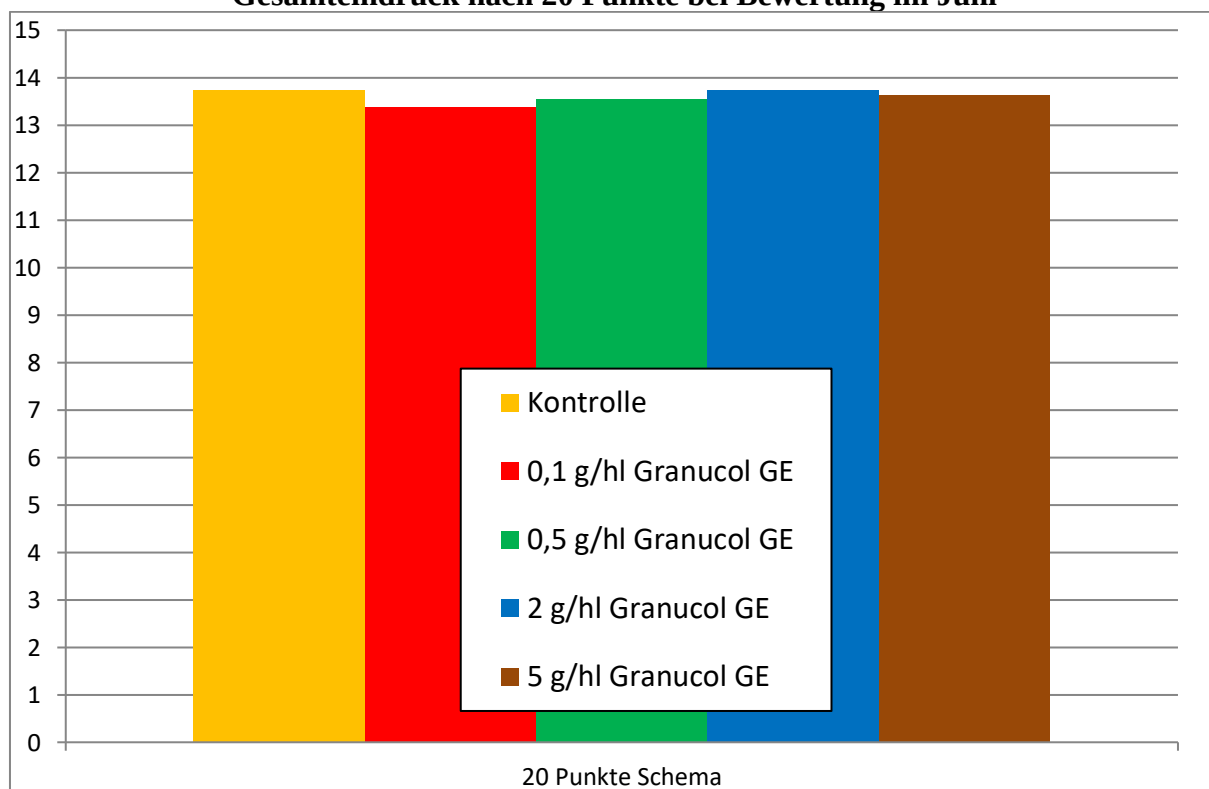
Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkte bei Bewertung im April



Gesamteindruck nach 20 Punkte bei Bewertung im Juni



Grüner Veltliner 2018 Lesetemperatur

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes	NÖ Landesweingut Retz
--	-----------------------

Vergleich von verschiedenen Traubentemperaturen bei der Lese und die Auswirkungen auf die Aromatik des Weines

Lesegradation

Altenberg Kreuz Boku	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 18.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Frühe Lese	Außentemperatur	14,4° Celsius
		Traubentemperatur	12,7° Celsius
		Mosttemperatur nach Pressen	15,4° Celsius
Variante 2	Späte Lese	Außentemperatur	27,0° Celsius
		Traubentemperatur Sonnenseite	31,0° Celsius
		Traubentemperatur Schattenseite	26,0° Celsius
		Mosttemperatur nach Pressen	25,9° Celsius

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Frühe Lese	17,0°	3,23	7,1 g/l
Späte Lese	17,5°	3,29	7,2 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Most/Saft	In Maische CO ₂ dosiert	
20 mg/l SO ₂ in den Most	80 ml/hl Mostgelatine	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent	Angereichert auf 17,5° KMW	
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 17°C Gärtemperatur		

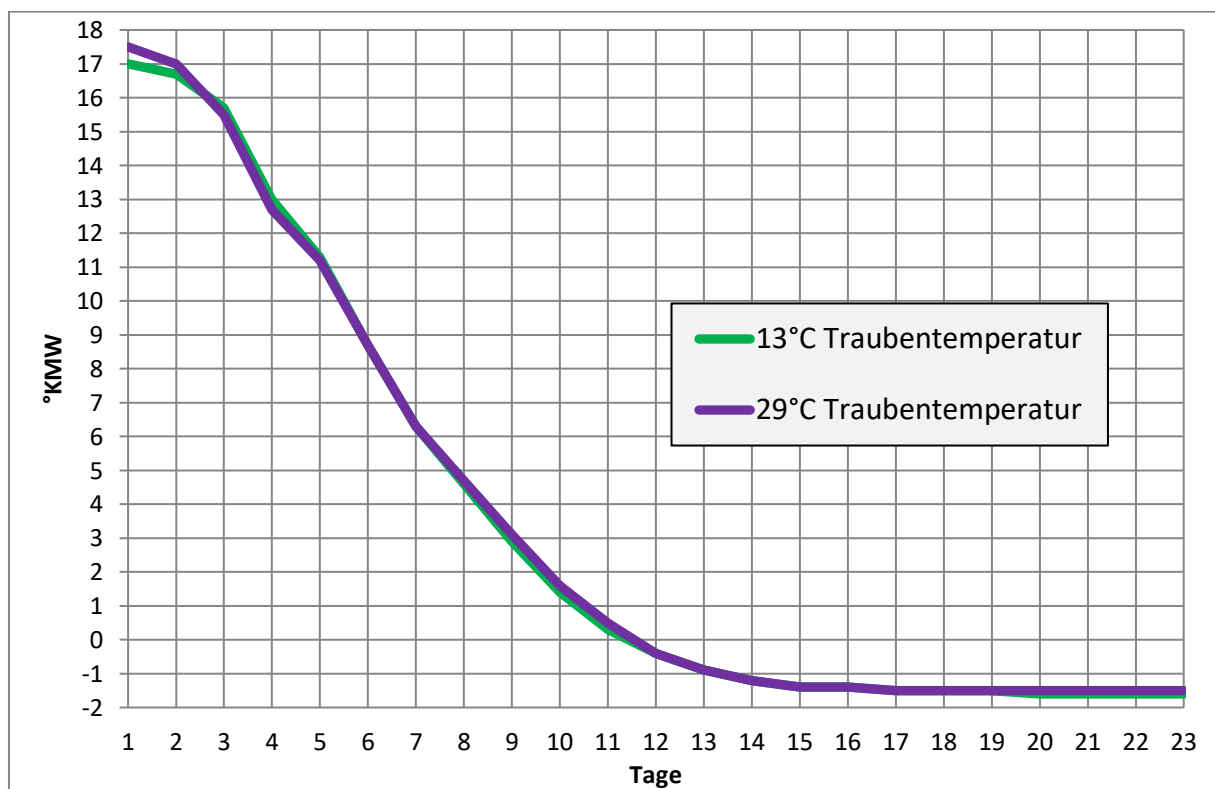
Durchführung

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 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.

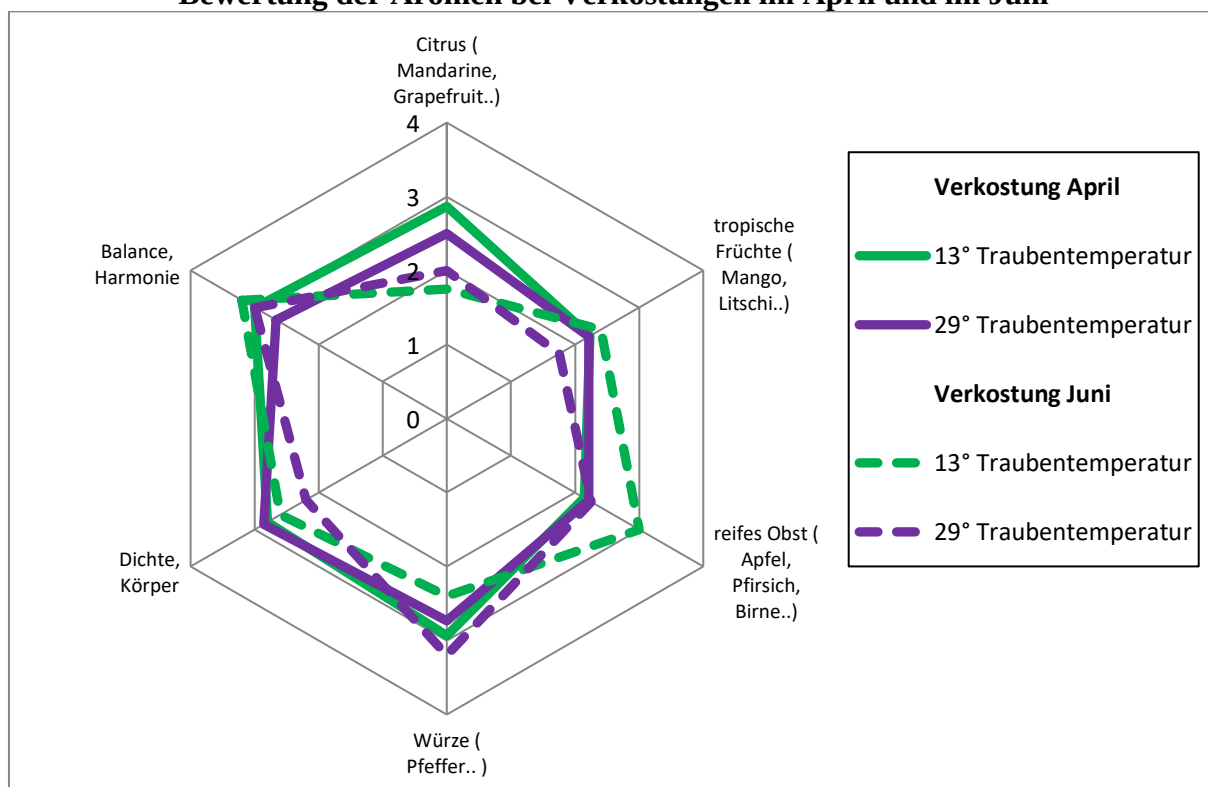
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	23 Tage	12,1 %	0,2 g/l	6,3 g/l	3,13	3,7	1,9
LaVigne Aroma	23 Tage	11,9 %	0,1 g/l	6,0 g/l	3,14	3,6	1,8

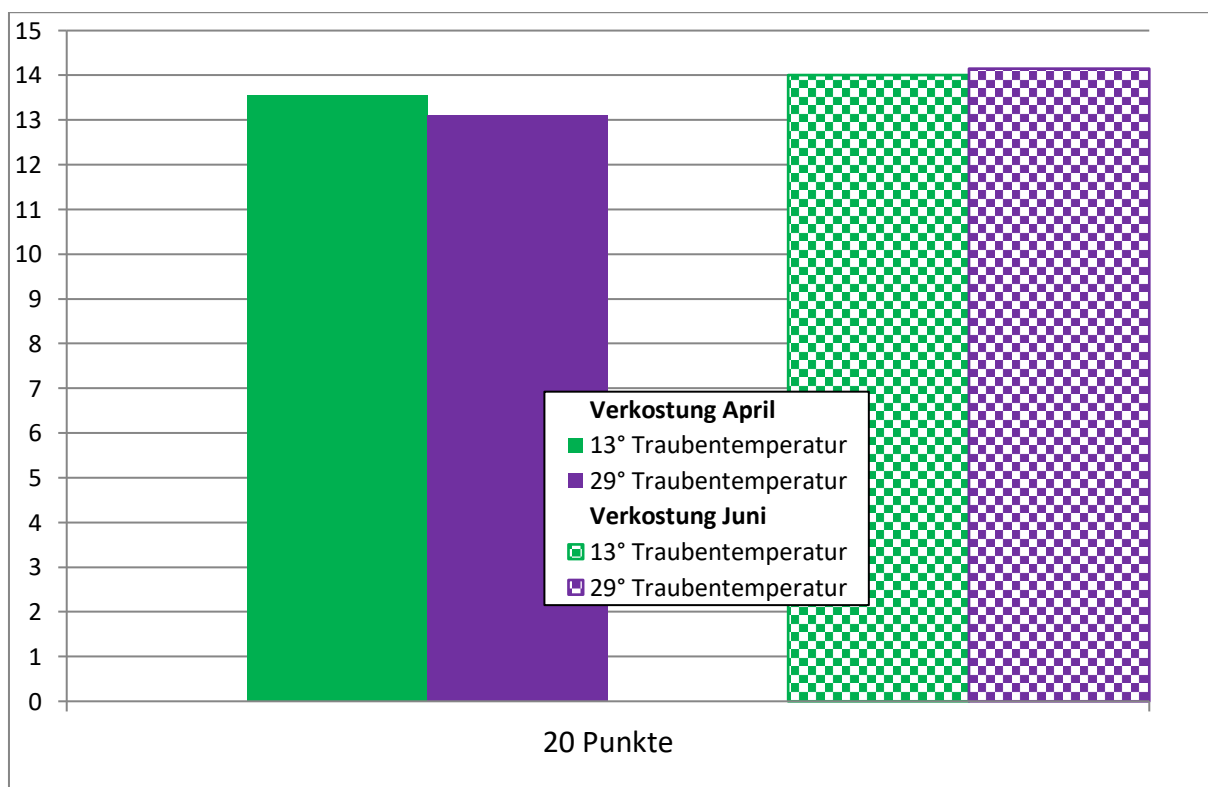
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach dem 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni



Grüner Veltliner Ernte 2018 – pH Wert Absenkung

Bearbeiter

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

Vergleich von Weinsäure und einer Kombination aus Weinsäure und Milchsäure mit einer Kontrolle – Ausmaß der pH Wert Absenkung im Most

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 19.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,48	Säure 6,8 g/l	18,2 ° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 g/hl GE auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert	
1 StdMaischestandzeit	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorninsäure
50 g/hl OenoPur	20 mg/l SO ₂ in Most	12 Std entschleimt
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Hefe: Preziso weiss&fruchtig	Gärtemperatur 16° Celsius	60 g/hl BasisB in die Gärung

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	1,5 g/l Weinsäure
Variante 3	1,5 g/l Milchsäure
Variante 4	1,5 g/l Äpfelsäure
Variante 5	0,75 g/l Weinsäure + 0,75 g/l Milchsäure

Mostwerte nach Säurezusatz

	Gesamtsäure	pH Wert
Kontrolle	6,8 g/l	3,48
1,5 g/l Weinsäure	8,3 g/l	3,30
1,5 g/l Milchsäure	8,2 g/l	3,38
1,5 g/l Äpfelsäure	8,6 g/l	3,38
0,75 g/l Weinsäure + 0,75 g/l Milchsäure	8,3 g/l	3,37

Durchführung

Säurezugabe in den blanken Most nach Entschleimung. Messung der Säurewerte ca ½ Stunde nach Säurezugabe – danach Hefezugabe und Einstellung der Gärtemperatur. 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 mit je 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des
--

Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

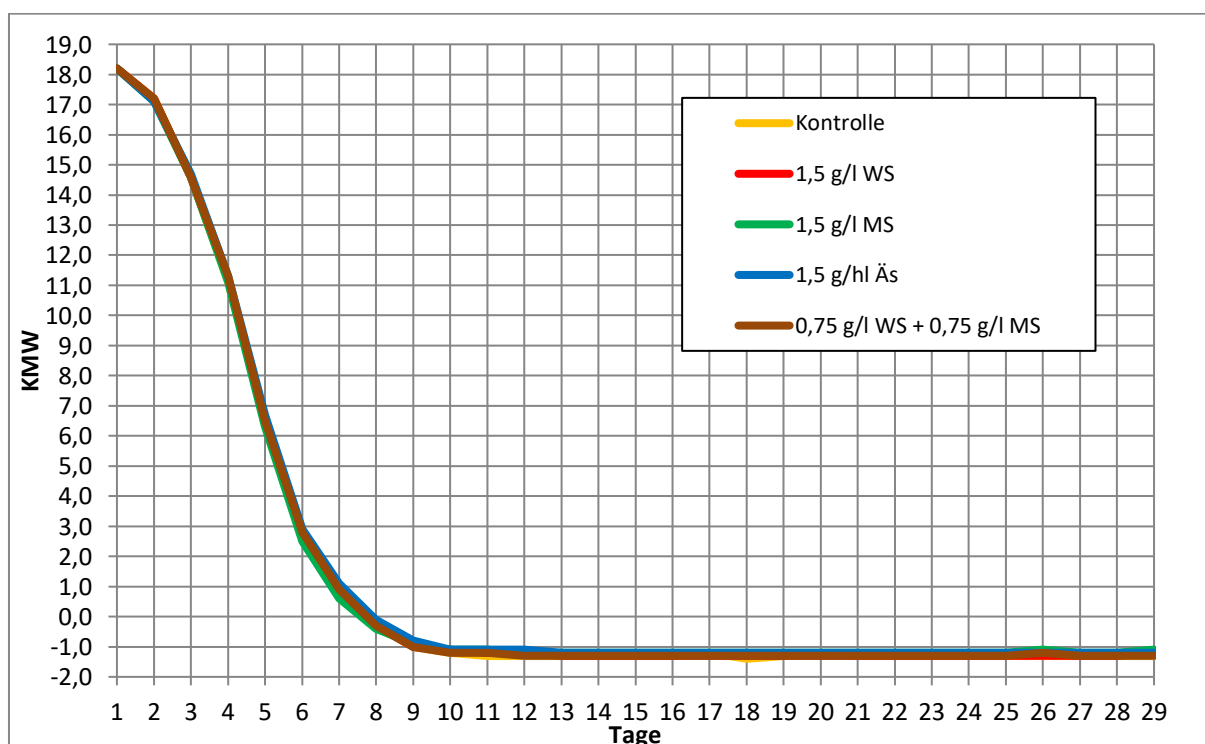
Bemerkungen

Bei der Verkostung im April wurde bei der Kontrolle weniger Frische und Fruchtigkeit festgestellt, bei den anderen Parametern wurden nur kleinere Unterschiede bemerkt. Weinsäure wurde im Vergleich zur Kombination aus Weinsäure und Milchsäure mineralischer und frischer (Citrus..) bewertet.

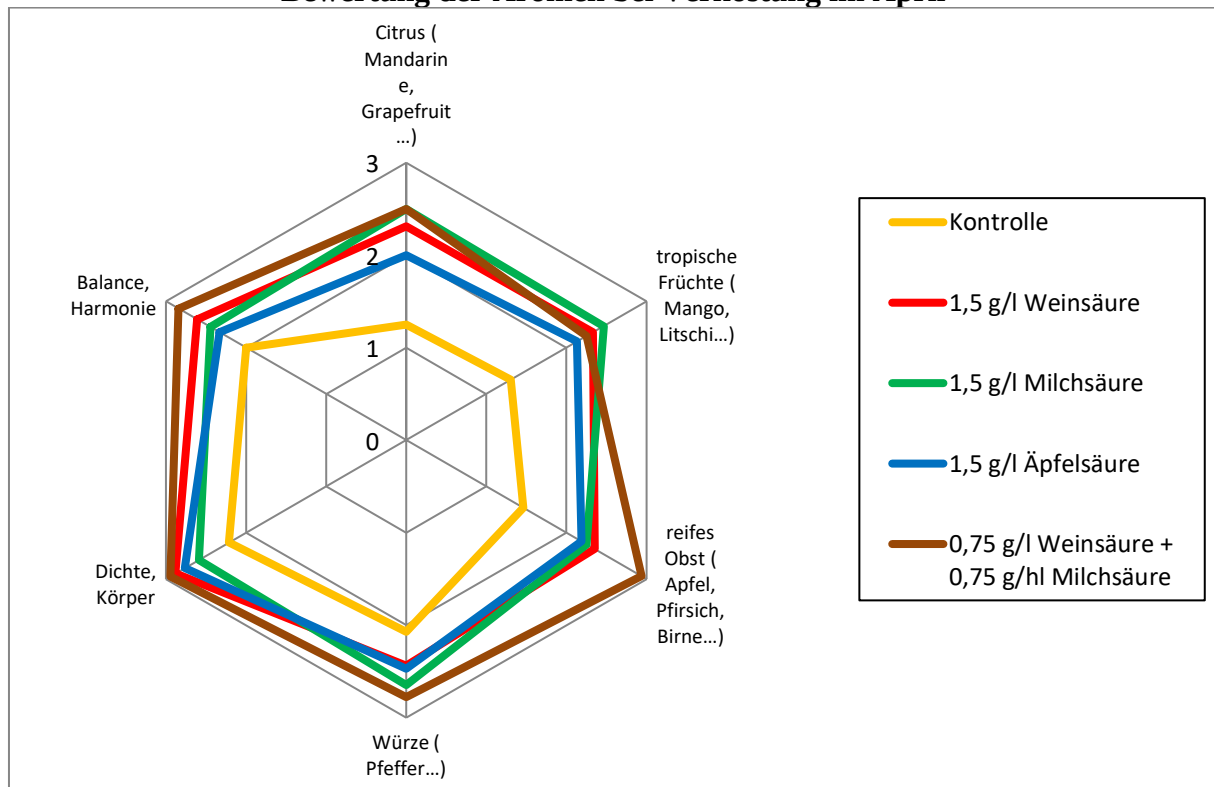
Bei der Verkostung im Juni ist der Unterschied bei der Kontrolle noch größer (wenig Frische, Würze, Mineralik) wobei die reife Obstnoten stärker hervortreten. Die Kombination aus Weinsäure und Milchsäure wurde im Juni als würzig, pfeffriger bewertet als die Weinsäure alleine. Ansonsten wurden keine größeren Unterschiede festgestellt. Als Fazit dieser Varianten ist auch beim Gesamteindruck zu bemerken das jede pH Wert Absenkung (Säurezugabe) eine Verbesserung der Aromatik und Frische des Weines im Vergleich zur Kontrolle ist, wobei die mikrobiologische Stabilität durch die pH Wert Absenkung einen sehr wichtigen Faktor darstellt.

Weinwerte

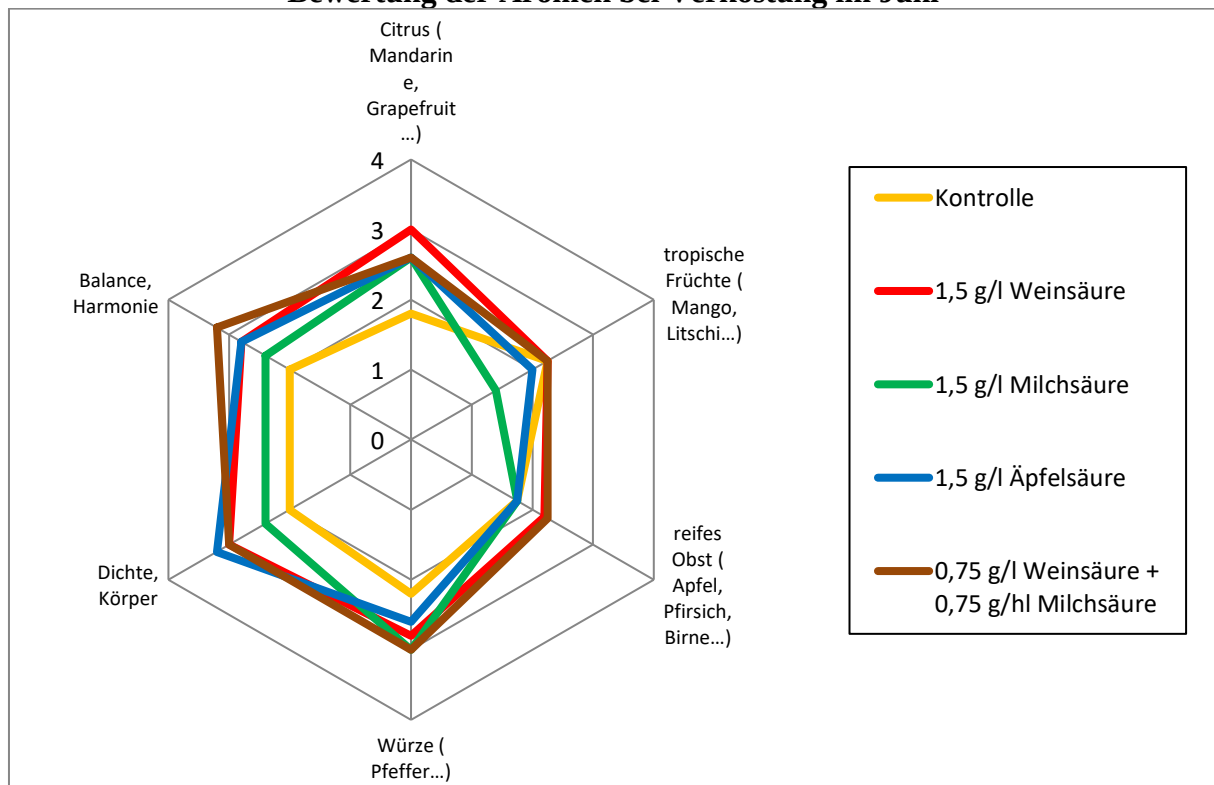
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	16 Tage	12,4 %	1,1 g/l	5,9 g/l	3,43	2,7	2,5
Weinsäure	16 Tage	12,4 %	1,0 g/l	6,8 g/l	3,23	3,3	2,2
Milchsäure	16 Tage	12,3%	1,1 g/l	7,1 g/l	3,33	3,0	1,6
Äpfelsäure	16 Tage	12,3%	1,2 g/l	7,3 g/l	3,31	2,7	3,3
Weinsäure + Milchsäure	16 Tage	12,4 %	1,1 g/l	6,8 g/l	3,29	2,9	2,1



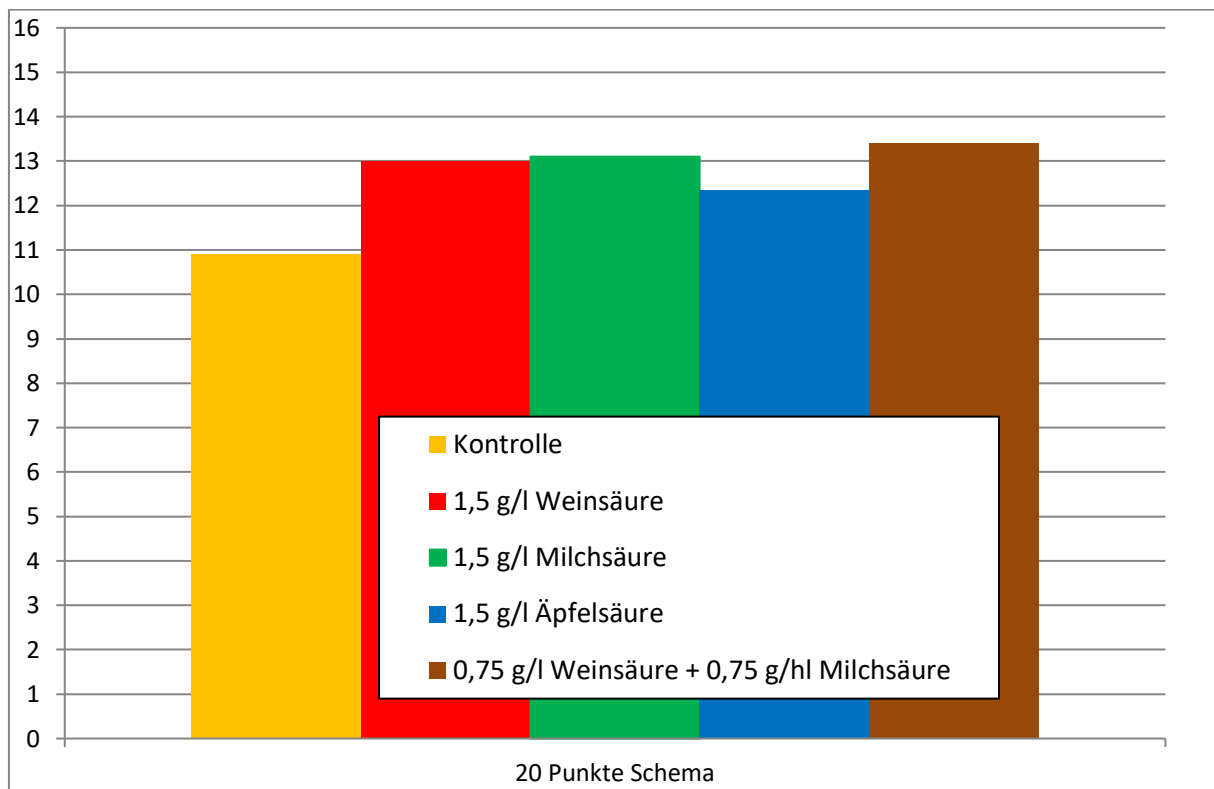
Bewertung der Aromen bei Verkostung im April



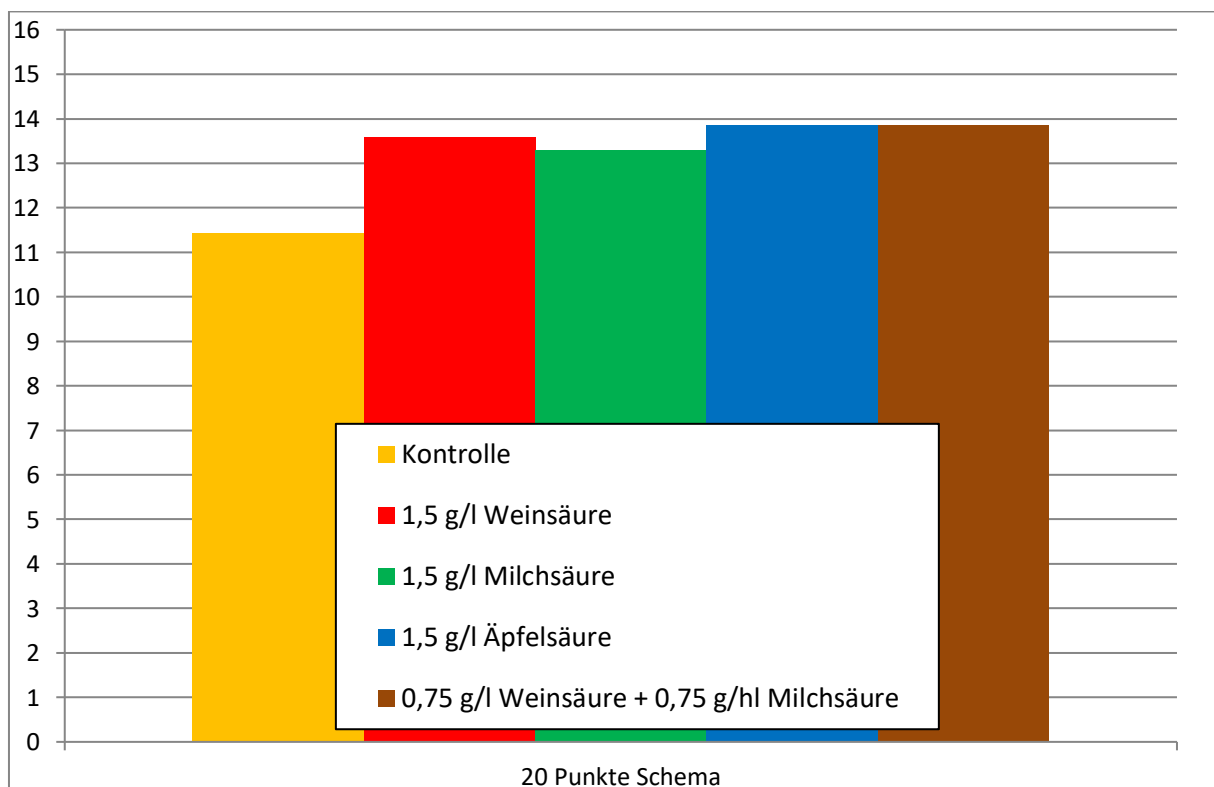
Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkte bei Bewertung im April



Gesamteindruck nach 20 Punkte bei Bewertung im Juni



Grüner Veltliner 2018 - 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: 27.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,44	Säure 5,6 g/l	20,2° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 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	80 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
180 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Nährstoffzugabe: 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn		
Nährstoffzugabe: 7 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Variante 1	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 2	Oenoferm Terra – vergoren mit 10 g/hl Tannivin Finesse Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	18° C Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol – vergoren mit 70 ml/hl Versuchsprodukt Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm Tipico – vergoren mit 150 ml/hl Versuchsprodukt Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm X thiol – vergoren mit 300 ml/hl Versuchsprodukt 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 1 wurde OakyVin Eichenholzchips im Most zugesetzt und mitvergoren. Die Abtrennung der Chips erfolgte beim 1. Abstich.

Bei Variante 2 wurden die Tannine ebenso im Most zugesetzt.

Bei den Varianten 3,4 und 5 wurde das Versuchsprodukt ebenfalls in den Most zugesetzt und mitvergoren.

Nach Gärende wurden alle Varianten umgezogen und mit 50 mg/l geschwefelt.

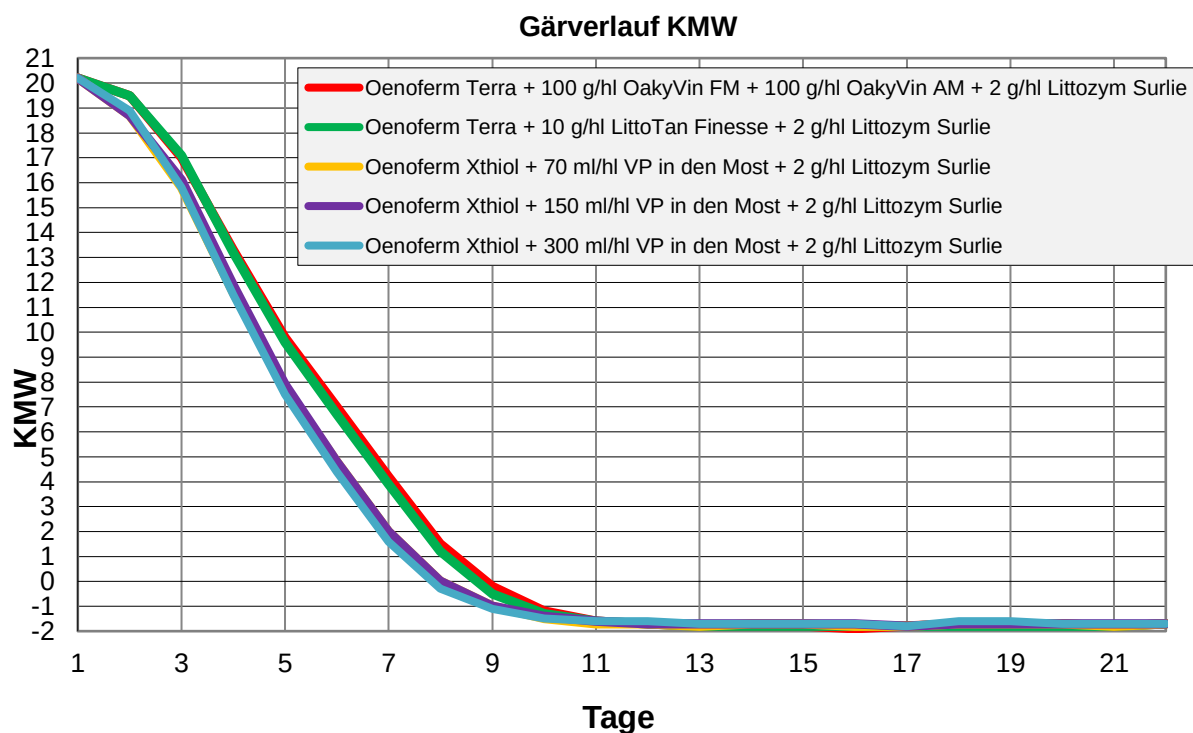
Beim Umziehen wurde die jeweilige Dosage Littozym Surlie zugesetzt.

Alle Varianten waren 10 Wochen auf der Feinhefe und wurden wöchentlich einmal gerührt.

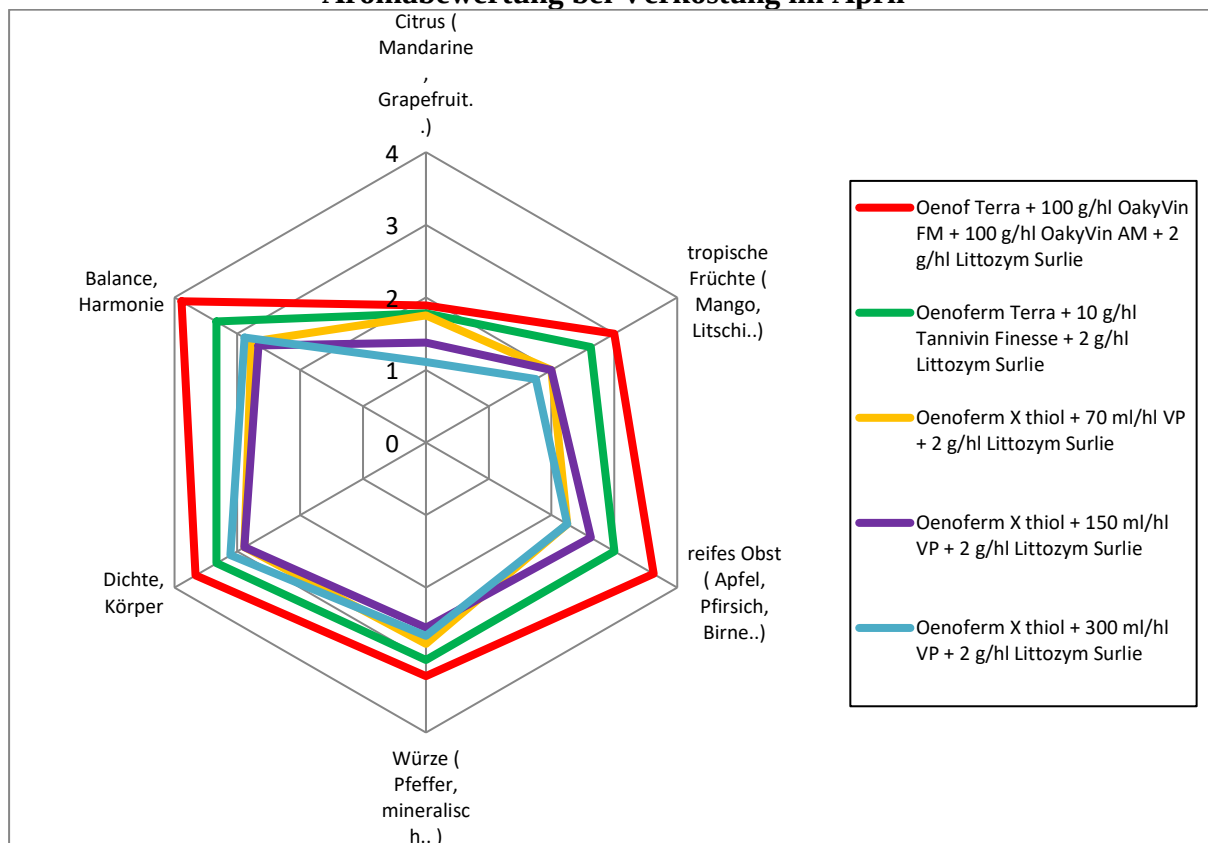
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

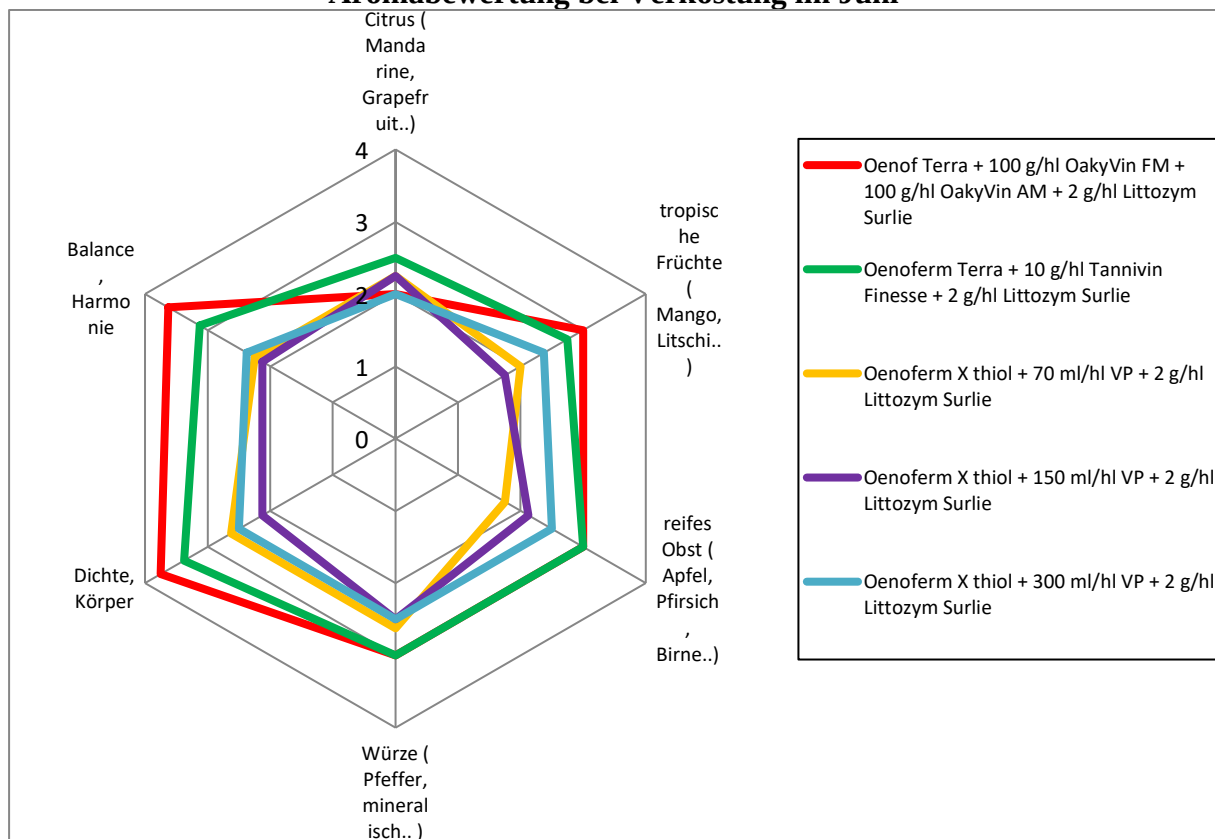
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	16 Tage	14,4 %	1,1 g/l	5,7 g/l	3,24	2,7	1,5
Variante 2	16 Tage	14,5 %	1,2 g/l	5,8 g/l	3,24	2,7	1,6
Variante 3	16 Tage	14,5 %	1,1 g/l	6,1 g/l	3,26	2,8	1,7
Variante 4	16 Tage	14,5 %	1,1 g/l	6,1 g/l	3,25	2,8	1,7
Variante 5	16 Tage	14,5 %	1,3 g/l	6,0 g/l	3,28	2,7	1,7



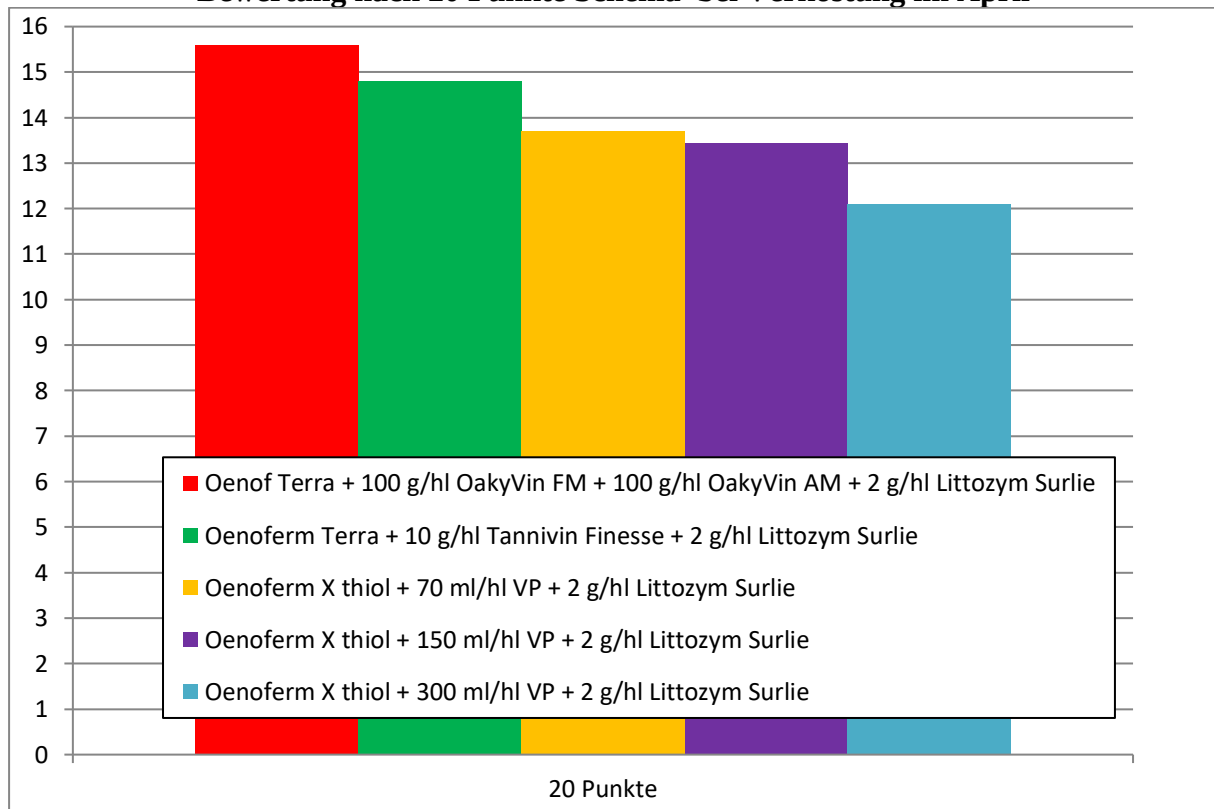
Aromabewertung bei Verkostung im April



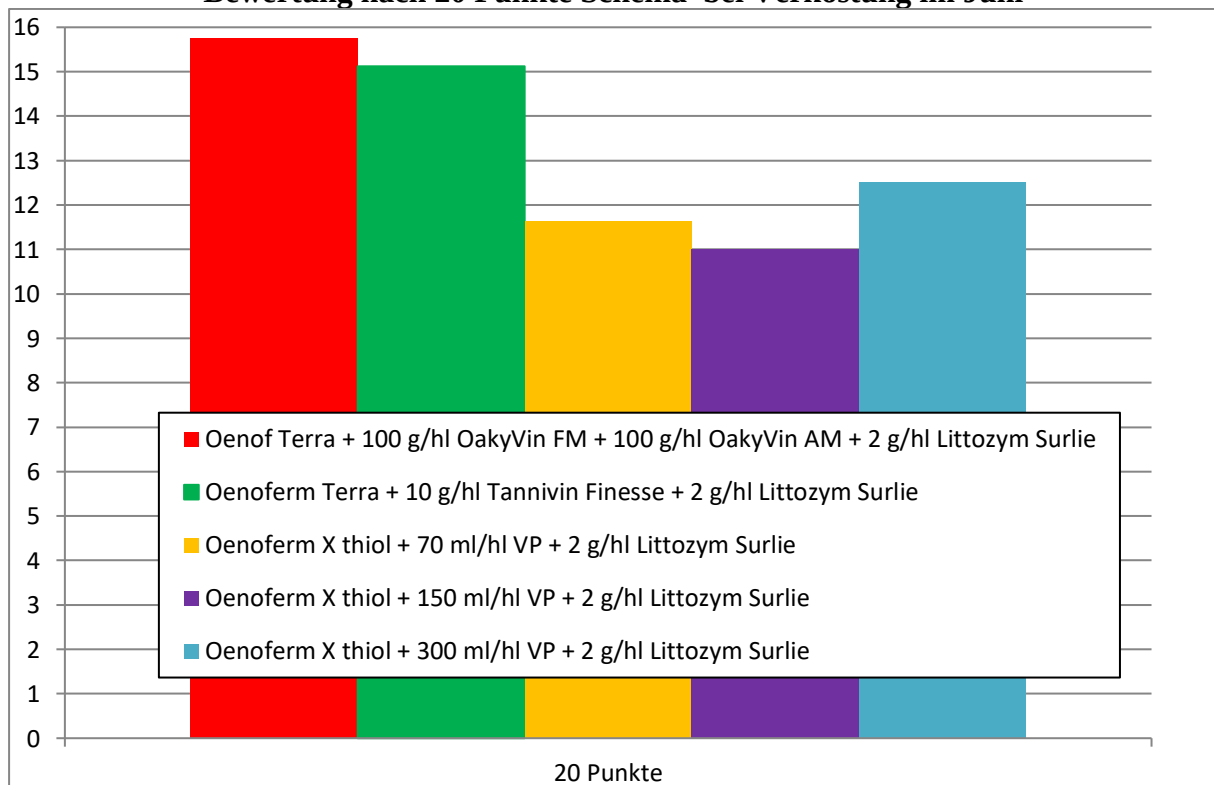
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte Schema bei Verkostung im Juni



PIWI Weisswein 2018

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener PIWI Weissweinsorten

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 04.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	2,65	18,6°	3,31	6,6 g/l
Variante 2	2,23	18,8°	3,23	6,9 g/l
Variante 3	2,34	17,9°	3,30	7,0 g/l
Variante 4	2,49	17,2°	3,25	7,4 g/l
Variante 5	1,33	22,3°	3,41	5,7 g/l
Var 6 - Donauriesling	0,66	19,5°	3,26	6,7 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Maische/Saft	20 mg/l SO ₂ in den Most	
80 ml/hl Mostgelatine CF	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Freddo	18° Celsius Gärtemperatur	
Variante 4 angereichert auf 18° KMW		

Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.

Vergoren im 35 l Glasballon.

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

°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

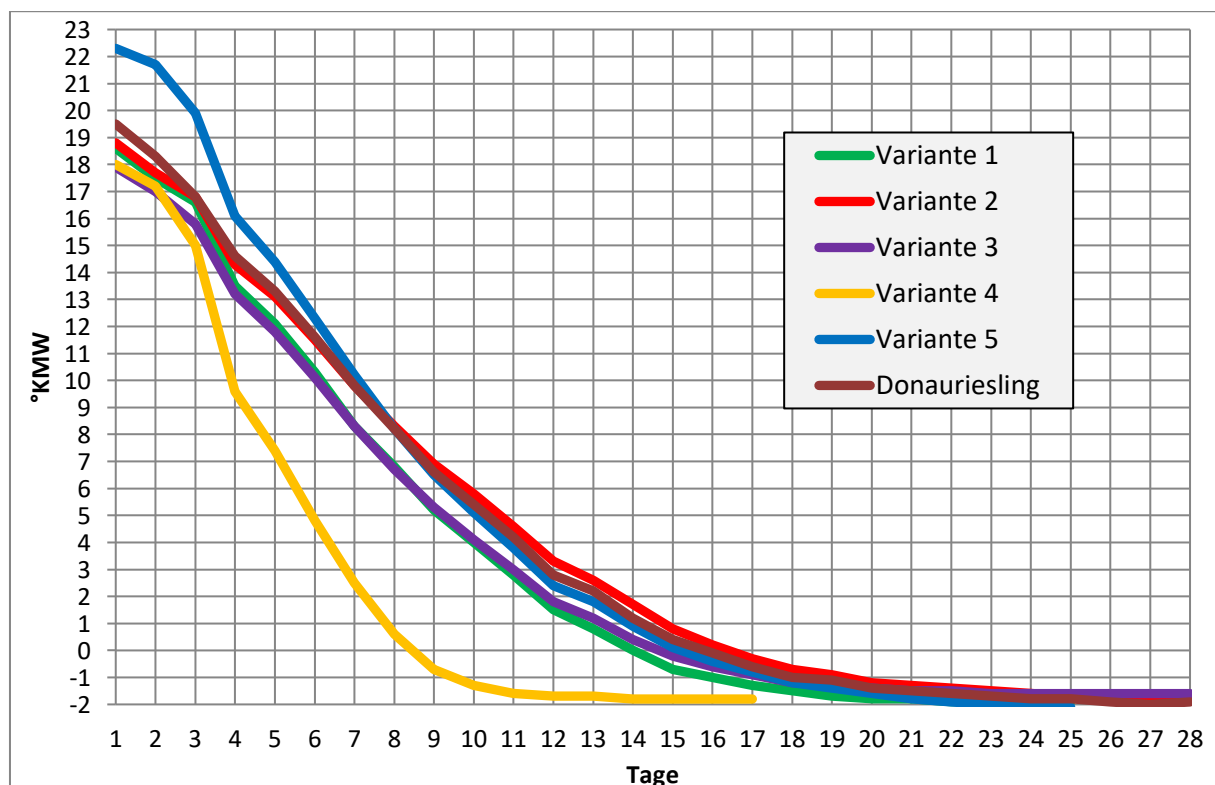
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Die Variante 6 – Donauriesling wurde nach Riesling typischen Parametern verkostet und auch als eigene Auswertung eingefügt.

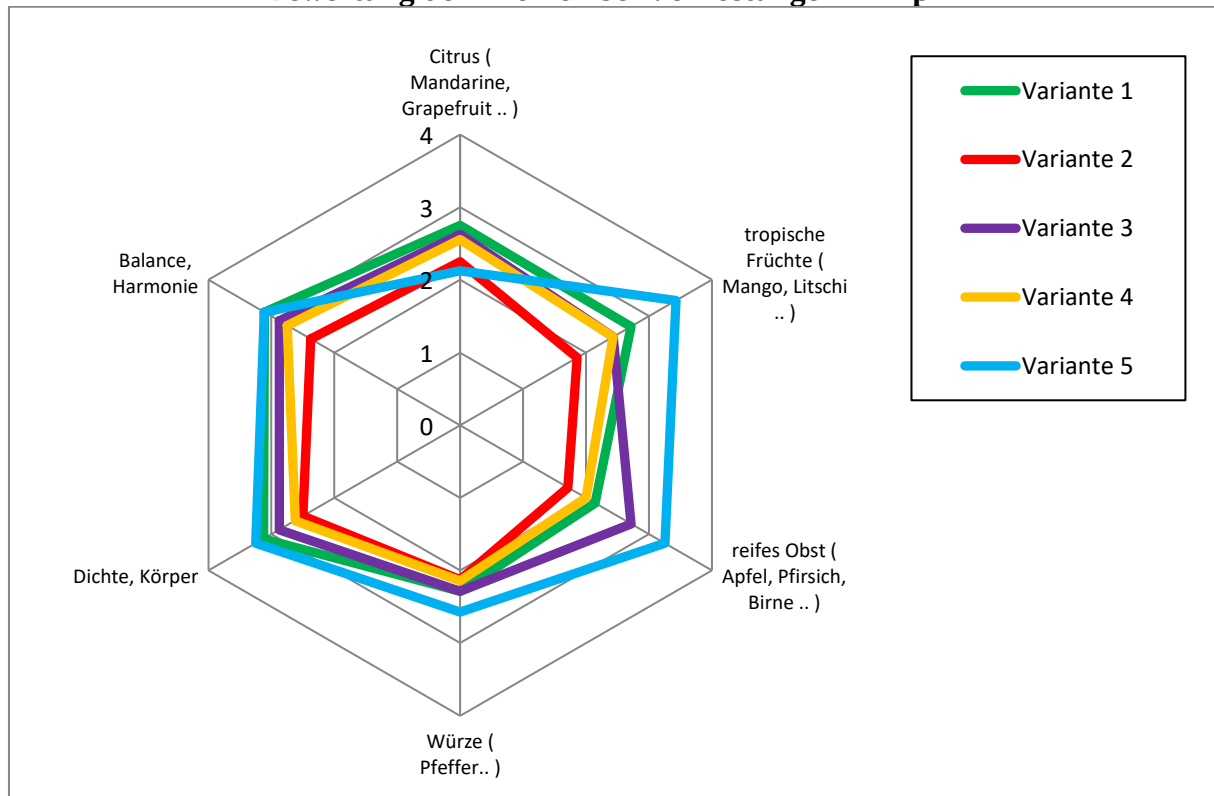
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	25 Tage	13,1 %	0,8 g/l	5,8 g/l	3,25	3,0	2,2
Variante 2	28 Tage	13,1 %	1,2 g/l	6,5 g/l	3,31	3,4	2,0
Variante 3	28 Tage	12,4 %	0,9 g/l	6,2 g/l	3,34	2,6	3,0
Variante 4	17 Tage	12,5 %	0,5 g/l	5,9 g/l	3,21	2,9	2,5
Variante 5	25 Tage	15,9%	5,0 g/l	5,2 g/l	3,38	2,3	2,2
Var 6 - Donauriesling	28 Tage	13,4%	1,7 g/l	5,9 g/l	3,23	2,7	2,4

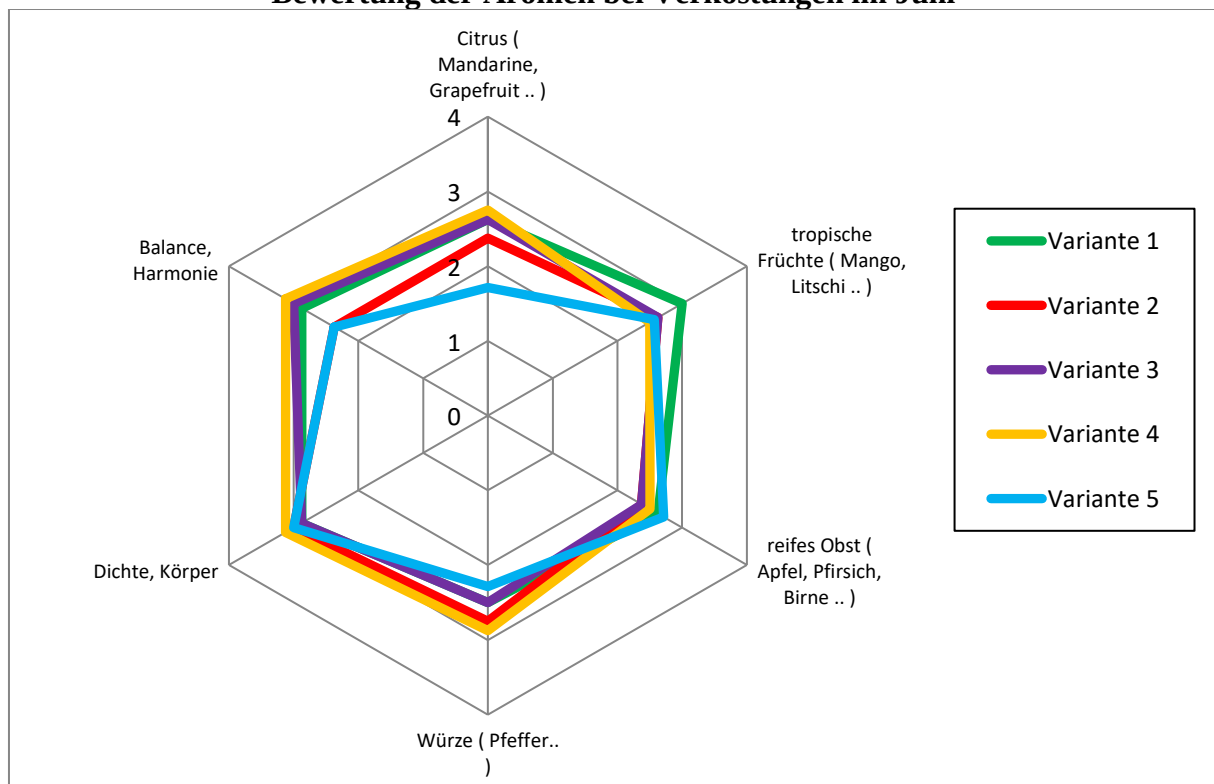
Gärverlauf KMW



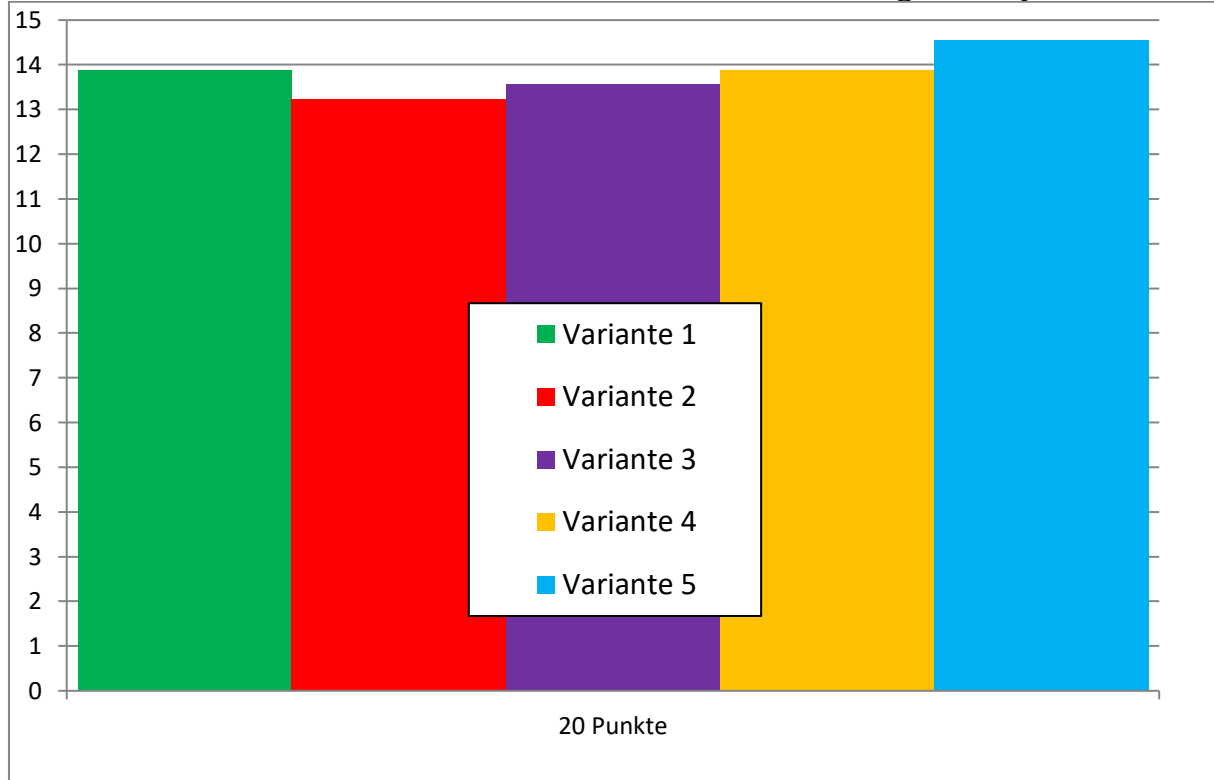
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April



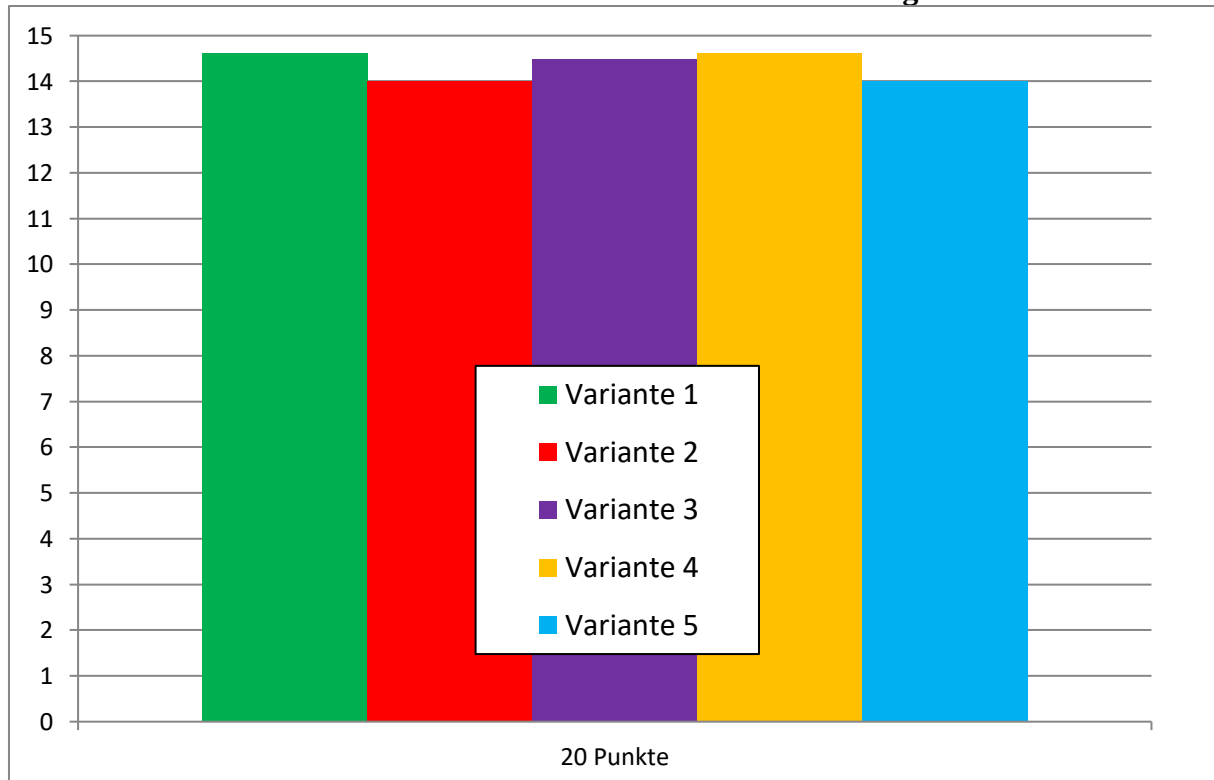
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im Juni



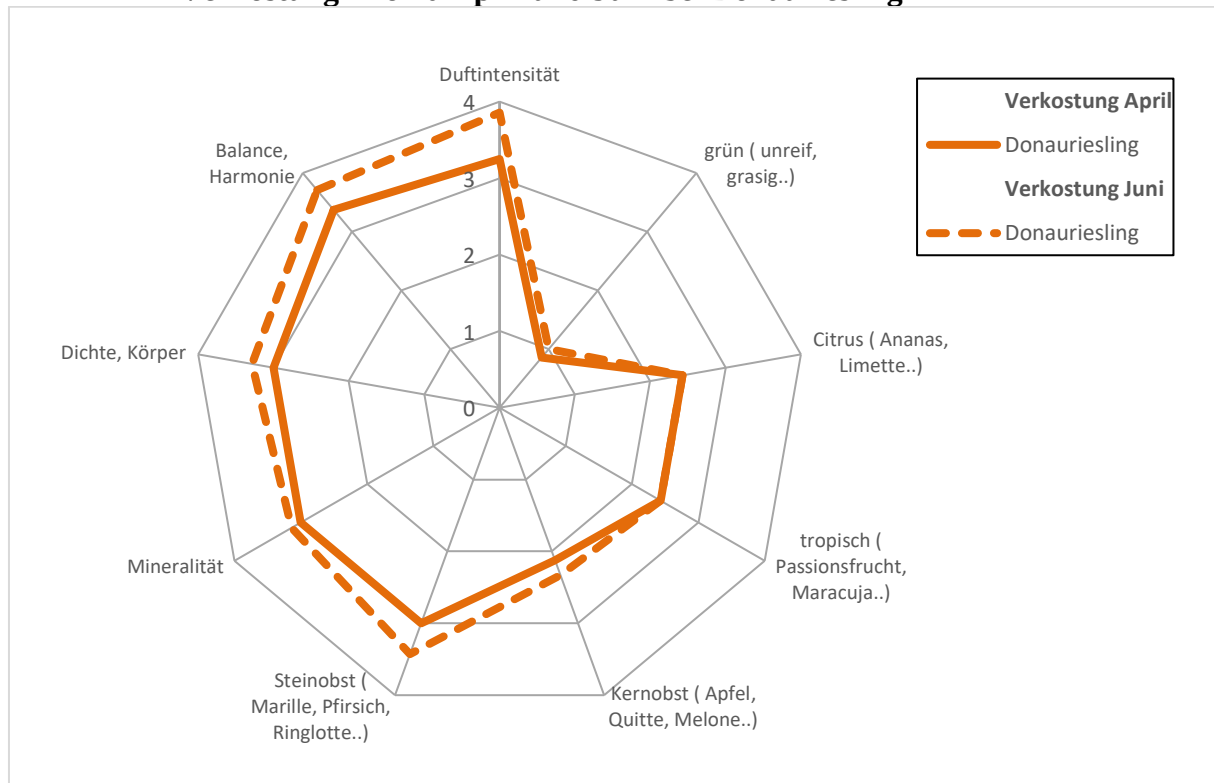
Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April



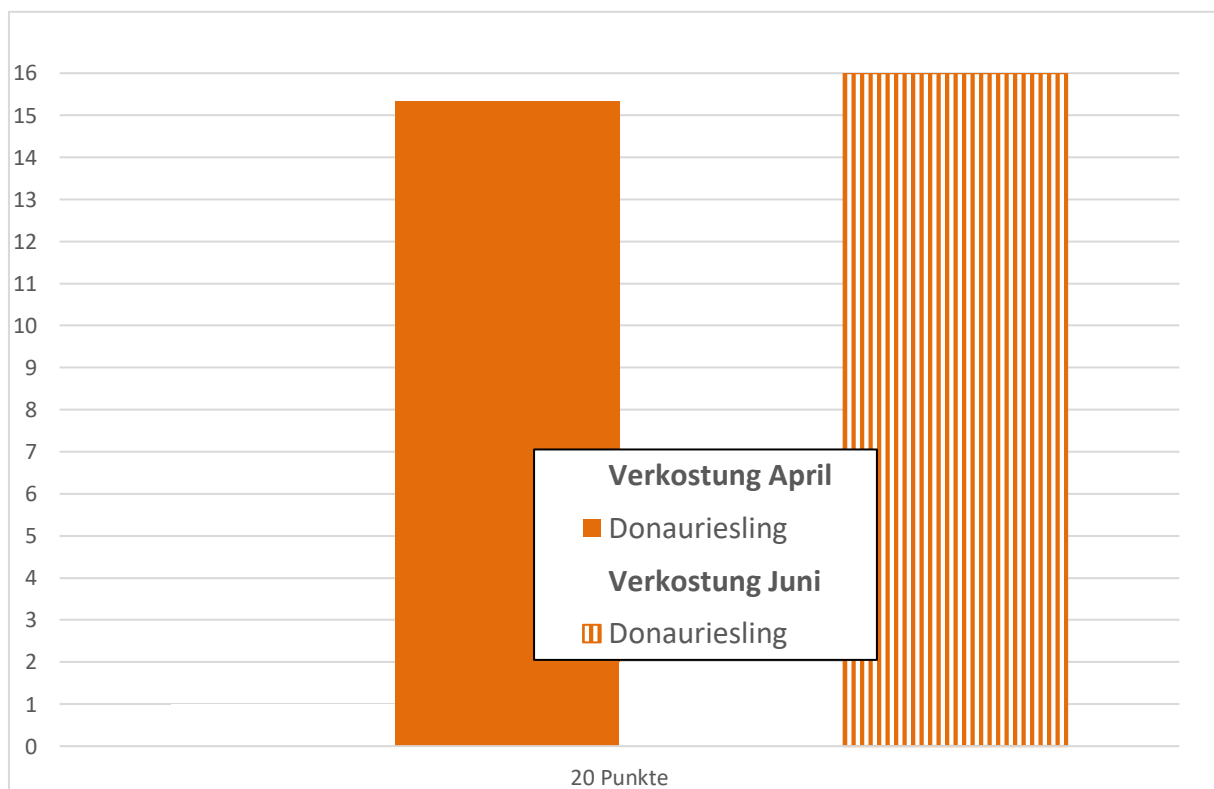
Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im Juni



Verkostung Aroma April und Juni bei Donauriesling



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



Pinot Noir 2018 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: 04.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Kg/Stock
Kontrolle	18,8°	3,44	6,8 g/l	2,53 kg
LaVigne Mature	17,5°	3,53	5,8 g/l	3,09 kg

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

20 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO ₂ dosiert	
10 g/hl Preziso Tannin Maische	Täglich 3x unterstossen der Maische	
Angereichert auf 20° KMW		
Vergoren mit Oenoferm Structure im 60 l Maischefaß		

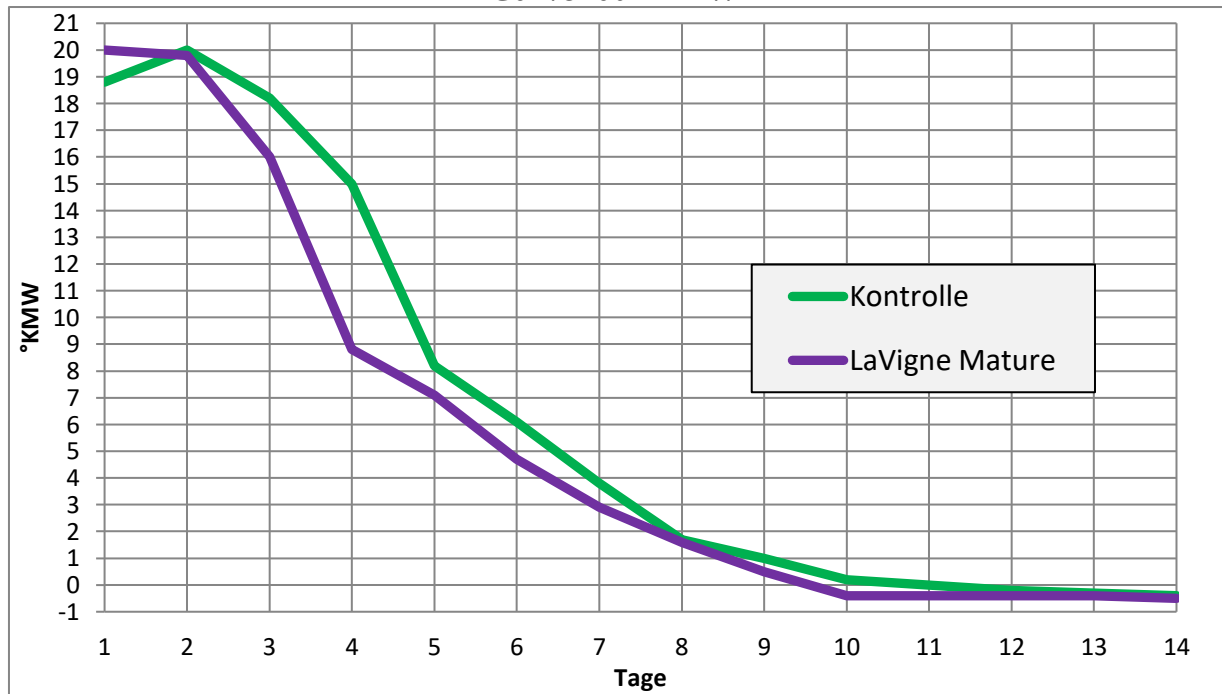
Durchführung

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 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.

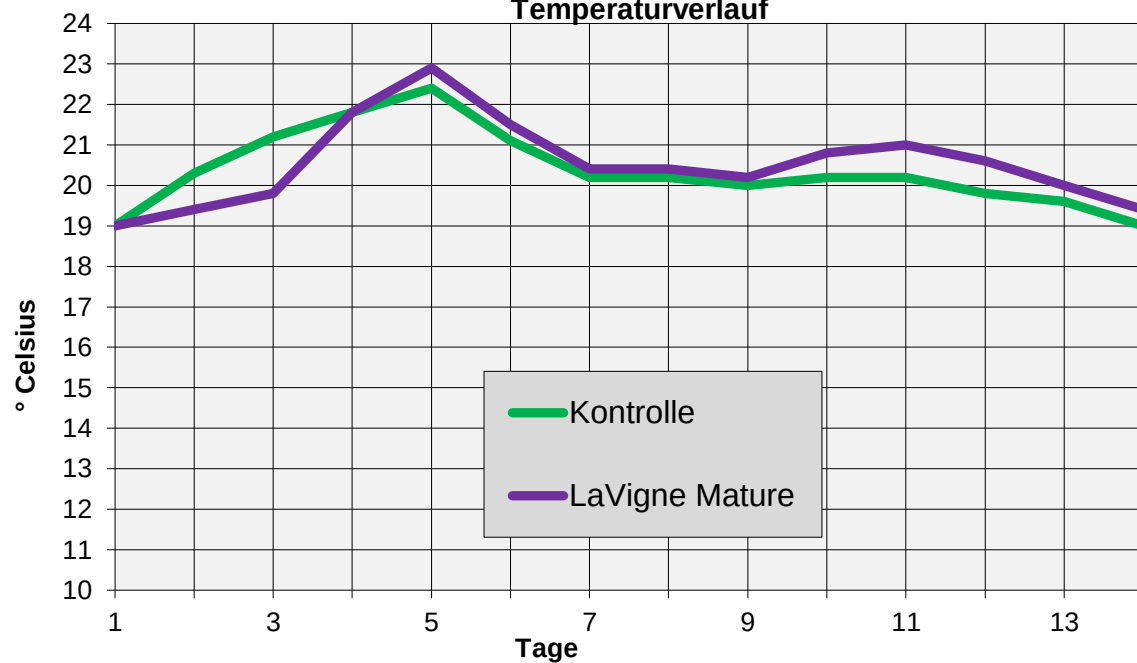
Weinwerte nach BSA

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Kontrolle	14 Tage	12,7 %	1,5 g/l	5,0 g/l	3,63	2,9	0	2,5
LaVigne Mature	14 Tage	13,0 %	1,5 g/l	5,1 g/l	3,59	2,9	0	2,4

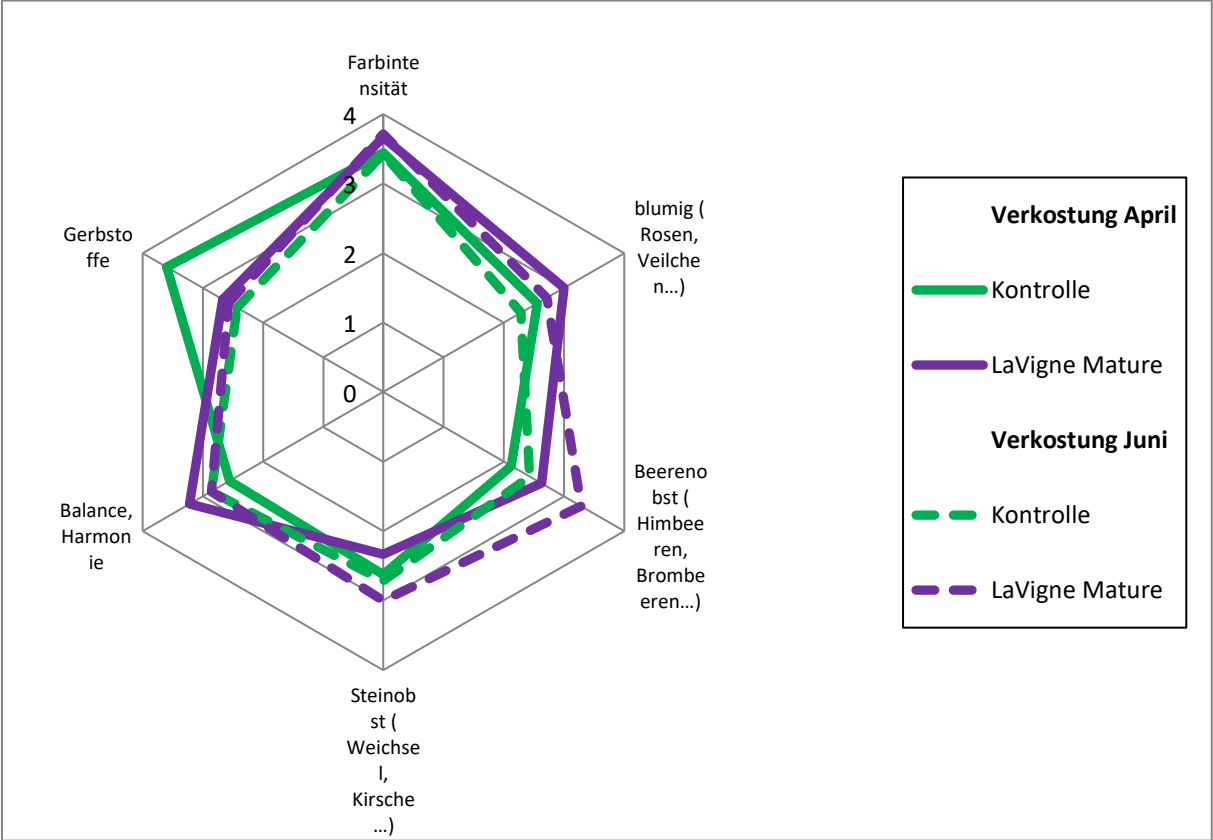
Gärverlauf KMW



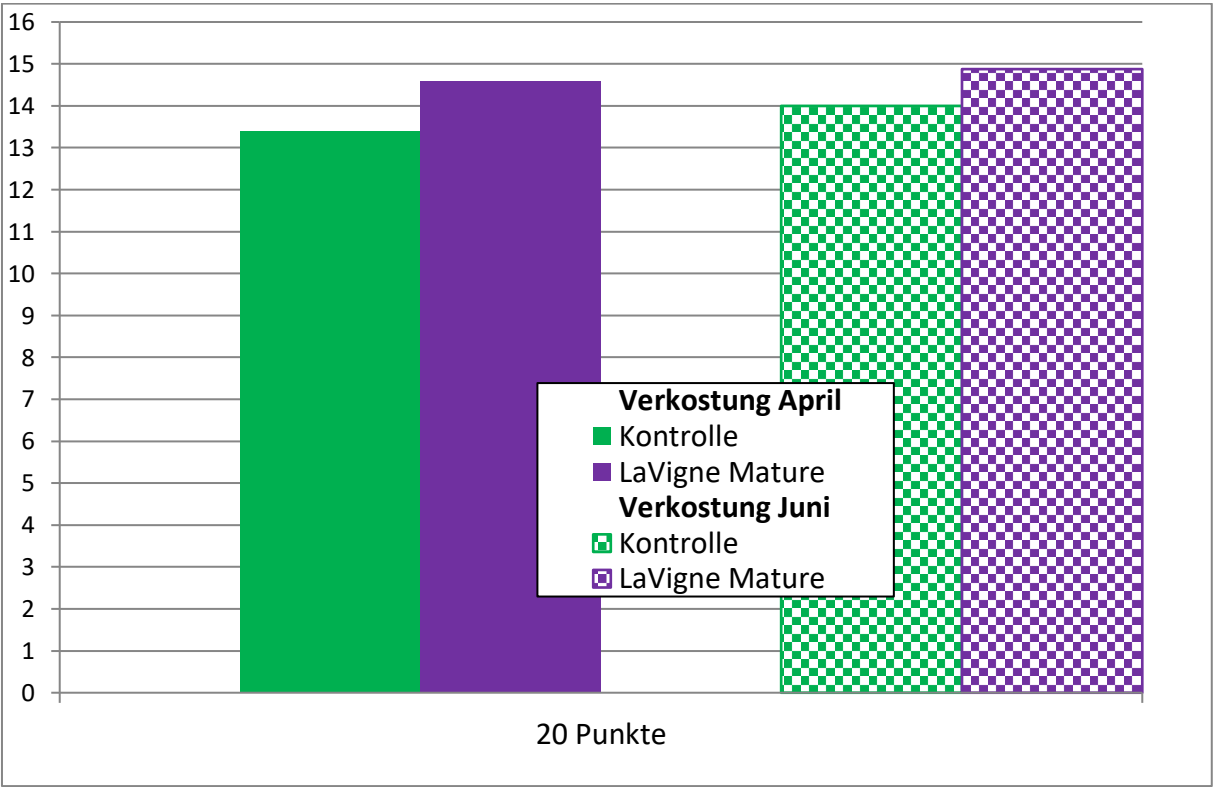
Temperaturverlauf



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni



Pinot Noir 2018 Bewässerung

Bearbeiter

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

Einfluss von Wassergabe auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 12.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Bewässerung
Variante 2	Bewässerung	9 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Kg/Stock
Kontrolle	20,4°	3,41	7,2 g/l	3,20 kg
Bewässerung	21,3°	3,39	6,7 g/l	3,15 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 Structure		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: 24. Mai wöchentlich bis zum 09. August

Vergoren im 60 l Maischefaß.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

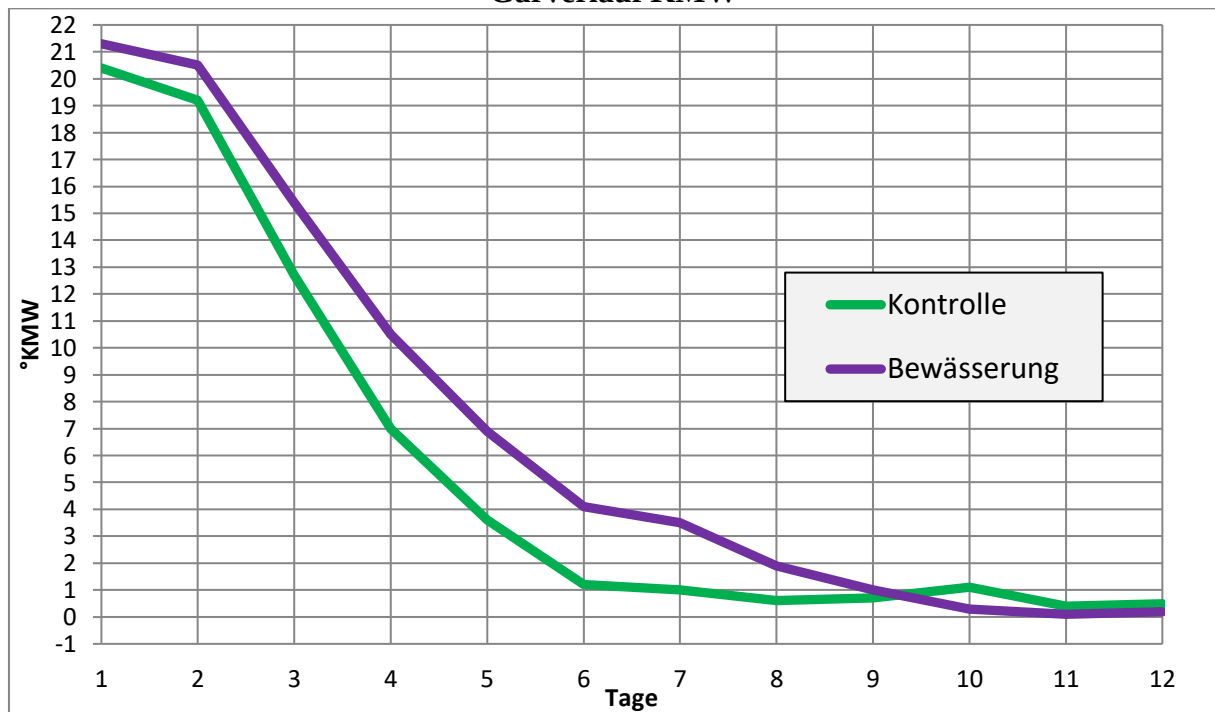
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im 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.

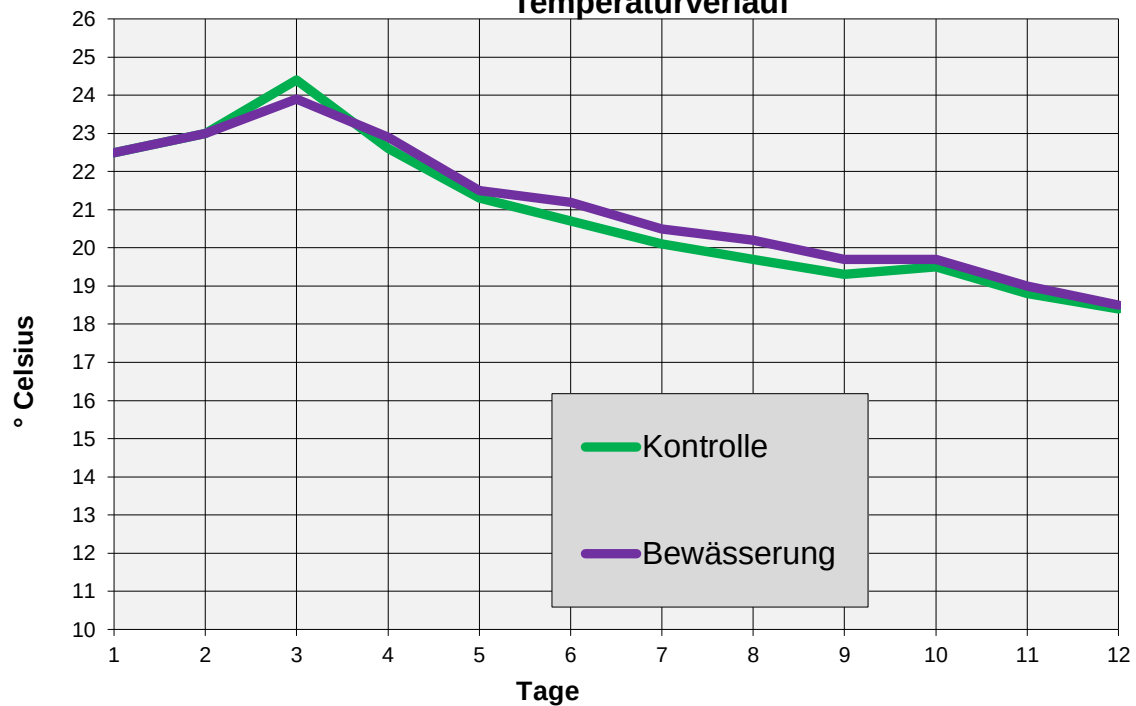
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Kontrolle	12 Tage	13,1 %	1,1 g/l	5,0 g/l	3,73	2,8	0,2	2,7
Bewässerung	12 Tage	13,9 %	1,1 g/l	5,1 g/l	3,73	2,8	0,2	2,7

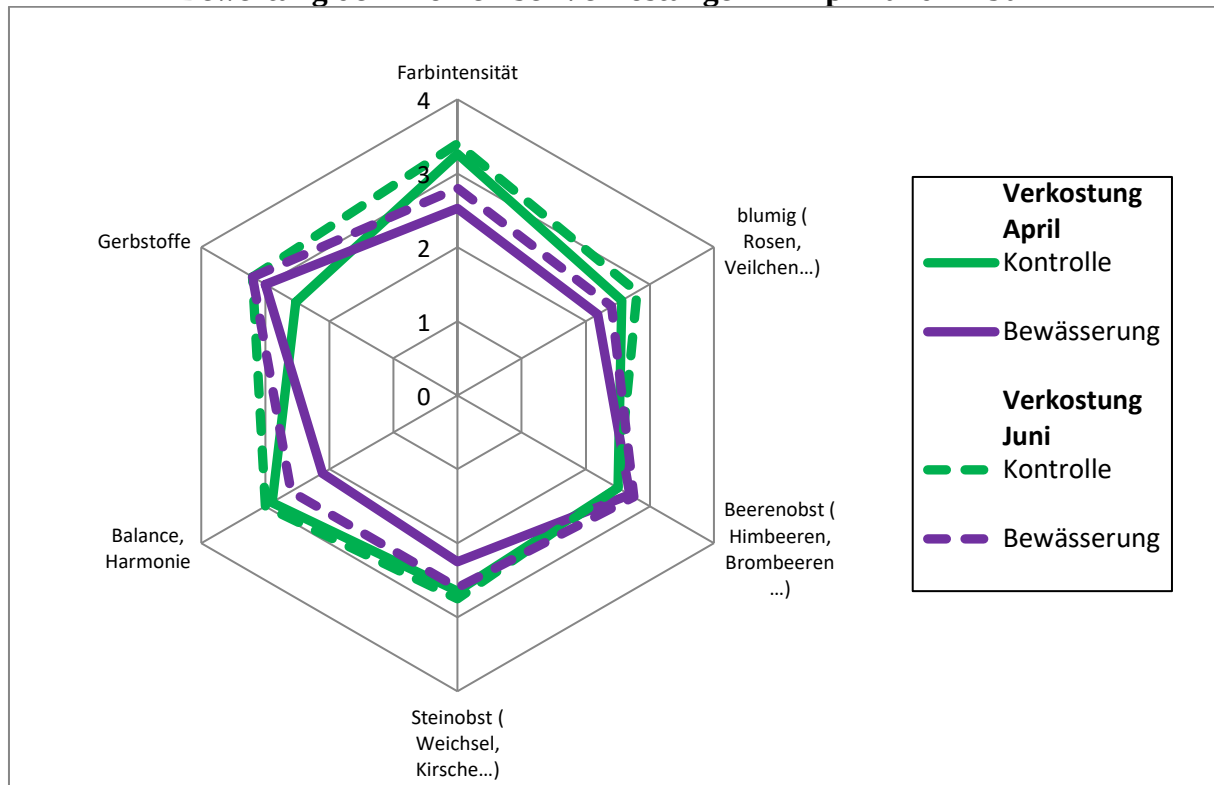
Gärverlauf KMW



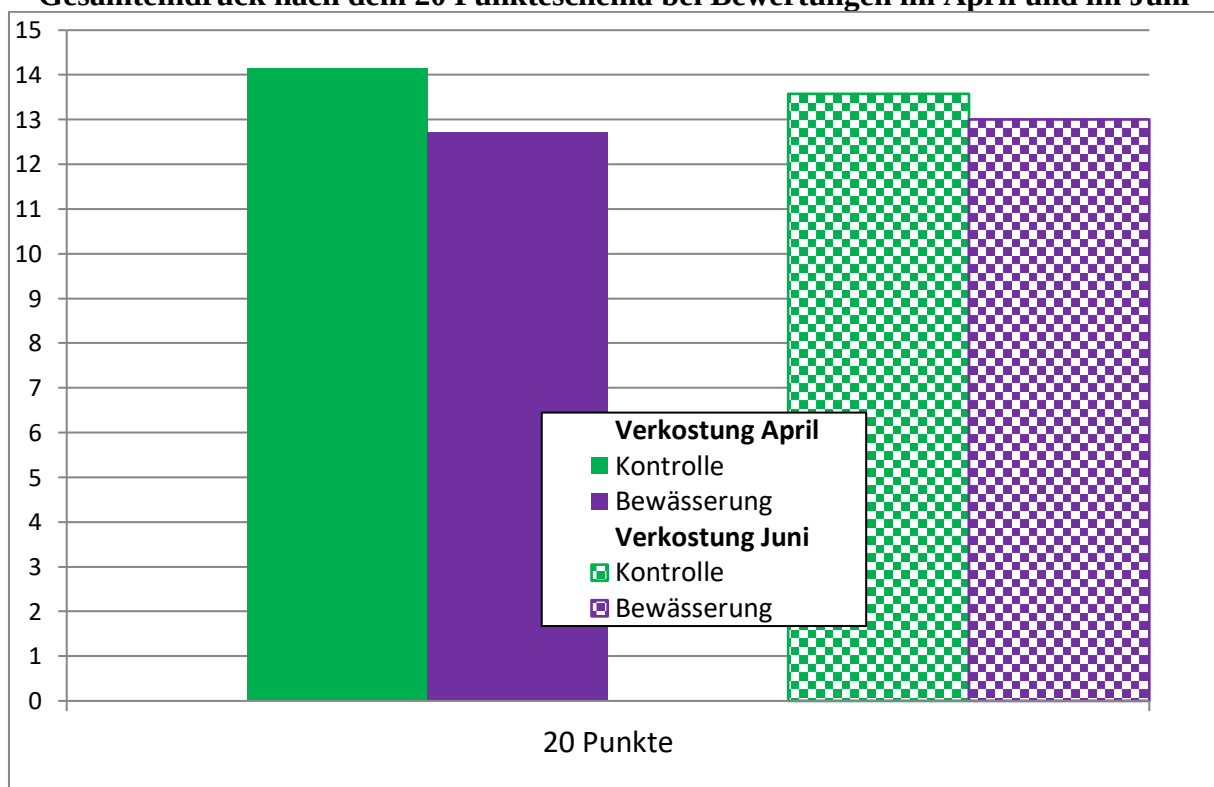
Temperaturverlauf



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach dem 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni



Riesling 2018 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2013	
Lesedatum: 18.09.2018	Gesundes Traubenmaterial aber tlw Sonnenbrand	
pH Wert 3,20	Säure 8,1 g/l	16,2° KMW

Maische und Mostbehandlung

7 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		3 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 18,5° KMW	
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra	
In die Gärung	180 ml/hl Vitamon Liquid auf 5 Teilgaben	

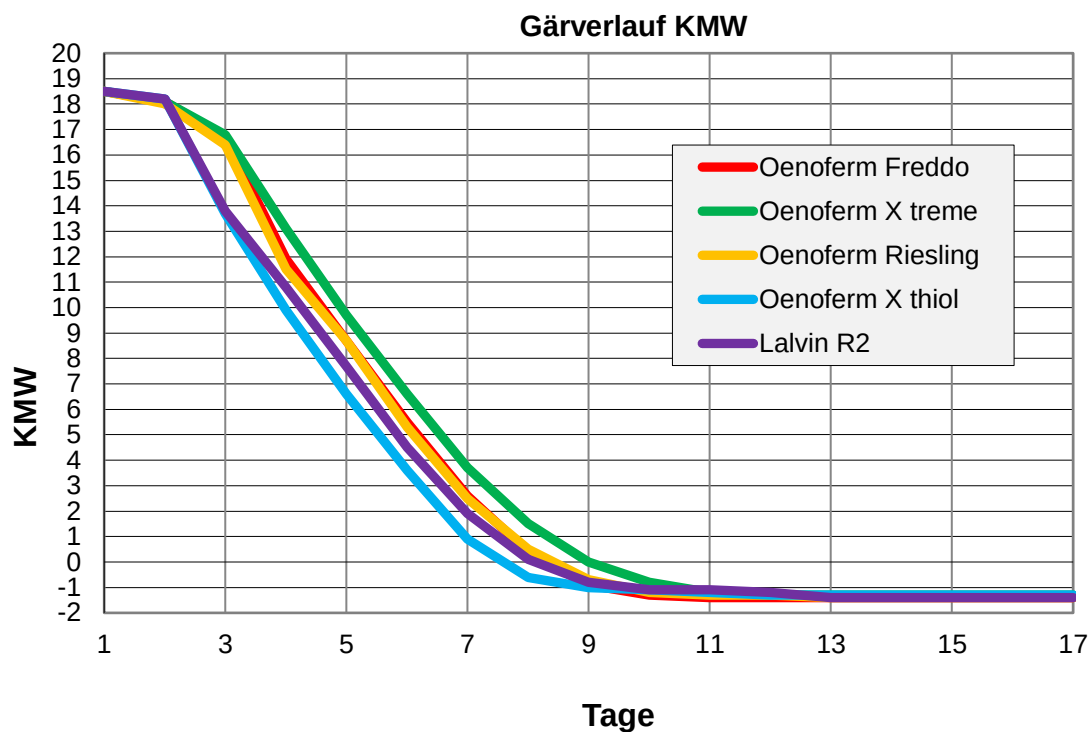
Variante 1	Oenoferm Freddo	17° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X treme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm Riesling	19° Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm X thiol	19° Gärtemperatur
Variante 5	Lalvin R2	18° Gärtemperatur

Durchführung

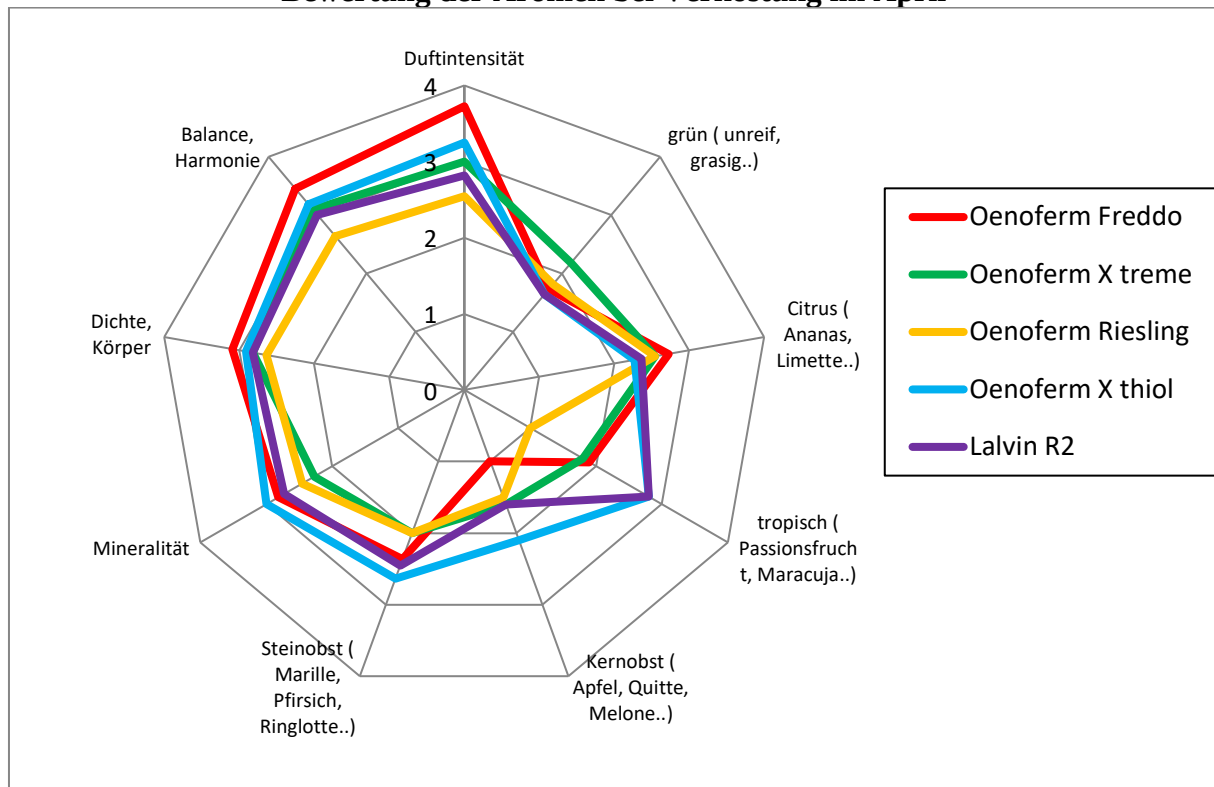
Vergoren im 250 l Stahltank. Am Gärrende wurde von jeder Variante ein 25 l Glasballon befüllt. Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die 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.
--

Weinwerte vor Entsäuerung

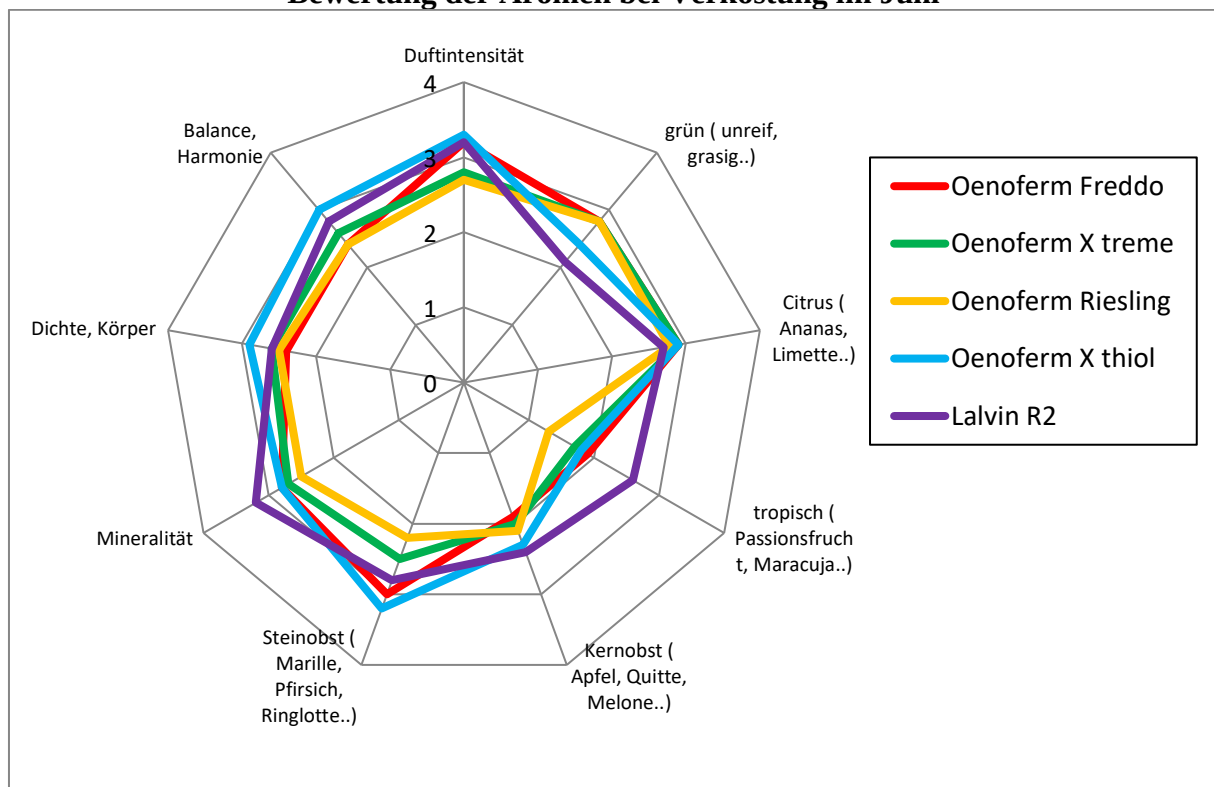
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	14 Tage	12,5 %	0,7 g/l	7,1 g/l	3,01	3,4	2,6
X treme	15 Tage	12,4 %	0,8 g/l	7,4 g/l	2,99	3,3	2,9
Riesling	16 Tage	12,5 %	0,7 g/l	7,1 g/l	3,03	3,3	2,5
X thiol	15 Tage	12,5 %	0,5 g/l	6,9 g/l	3,03	3,2	2,5
Lalvin R2	16 Tage	12,5%	^0,6 g/l	7,1 g/l	3,03	3,3	2,5



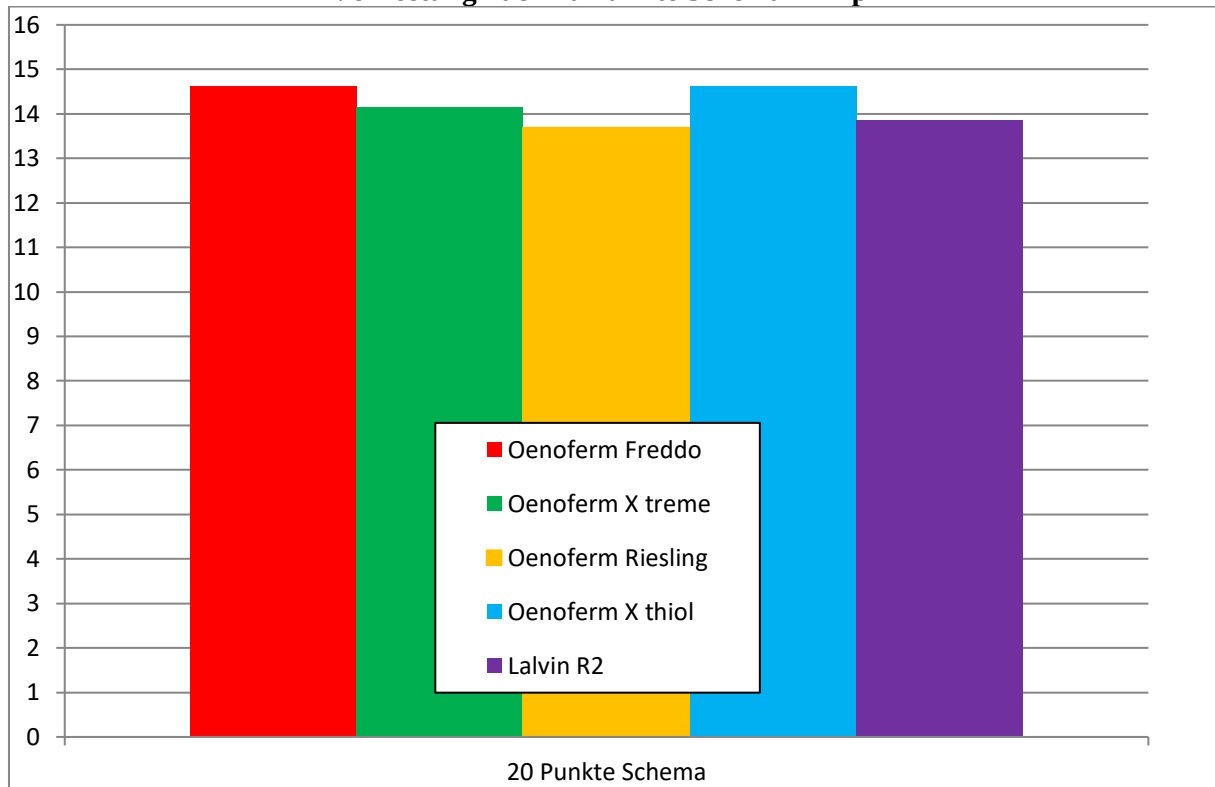
Bewertung der Aromen bei Verkostung im April



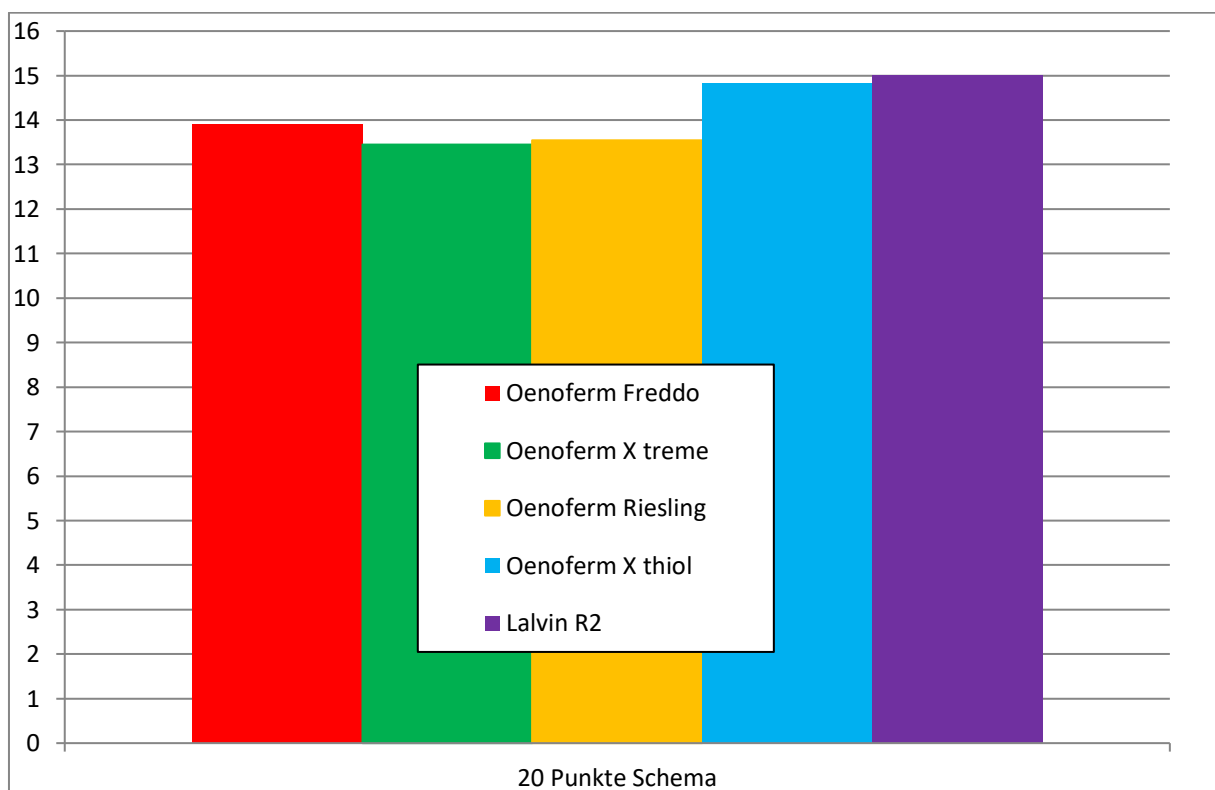
Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni



Sauvignon blanc 2018 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	
Lesedatum: 28.08.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,30	Säure 6,7 g/l	17,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
4 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,3° KMW	
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra bei allen Varianten	

Variante 1	Oenoferm Freddo	16° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Xtreme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm LA - HOG	18° Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm wild&pure	20° Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm X thiol	15° Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm X thiol	20° Gärtemperatur
Variante 7	IOC be Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 8	IOC Revelation Thiols	15° Gärtemperatur
Variante 9	Uvaferm Exence	16° Gärtemperatur
Variante 10	Lalvin R2	17° Gärtemperatur
Variante 11	Preziso Weiss&fruchtig	16° Gärtemperatur

Var 1	Oenoferm Freddo	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 2	Oenoferm X treme	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 3	Oenoferm LA - HOG	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 4	Oenoferm wild&pure	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid

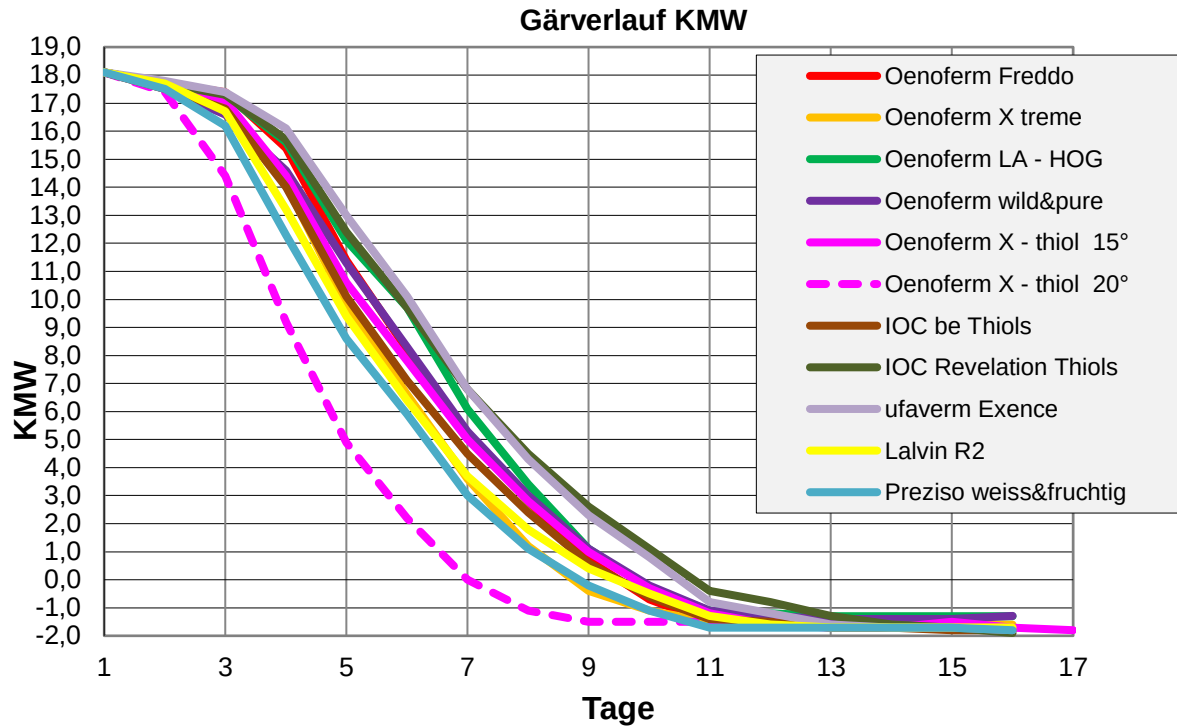
Var 5	Oenoferm X thiol 15° Gärtemperatur	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 6	Oenoferm X thiol 20° Gärtemperatur	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 7	IOC be Thiols	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 8	IOC Revelation Thiols	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 9	Uvaferm exence	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 10	Lalvin R2	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 11	Preziso Weiss&fruchtig	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 1x 20 g/hl PlusB + 2x 20 g/hl BasisB

Durchführung

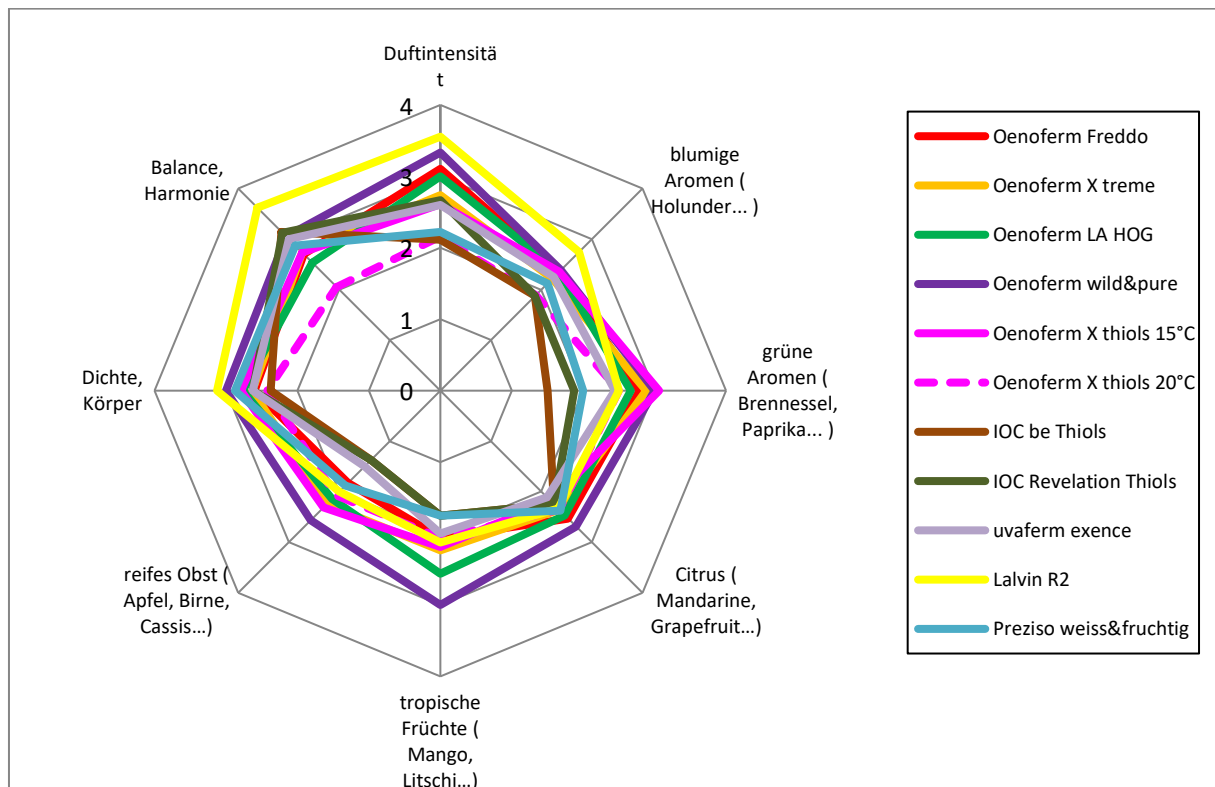
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Als Startnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra vor der Hefezugabe verabreicht. In die Gärung wurde der Nährstoff des jeweiligen Hefeproduzenten gegeben. 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.

Weinwerte vor Entsäuerung

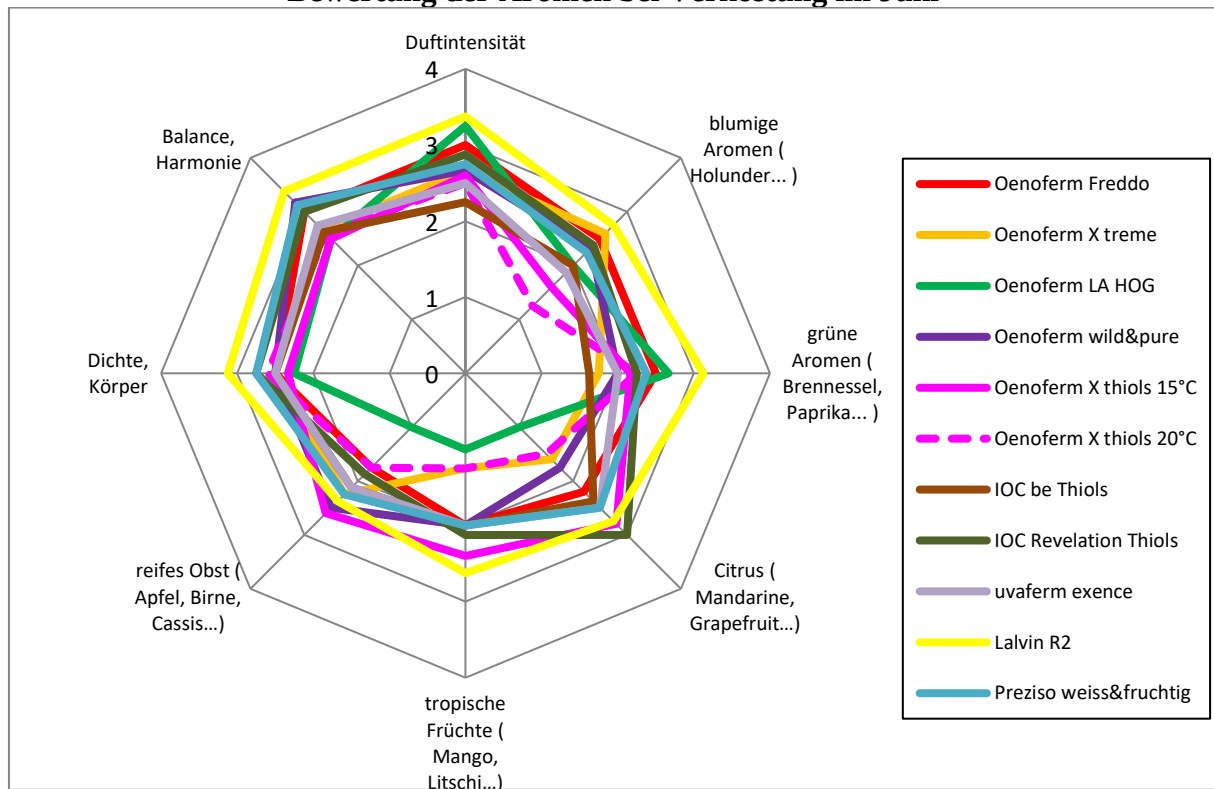
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	16 Tage	12,6 %	0,9 g/l	6,2 g/l	3,21	2,9	2,7
X treme	16 Tage	12,5 %	1,1 g/l	6,9 g/l	3,14	2,9	3,1
LA - HOG	16 Tage	12,3 %	0,9 g/l	6,9 g/l	3,27	3,0	2,5
Wild&pure	16 Tage	12,4 %	0,8 g/l	6,8 g/l	3,18	2,9	2,8
X thiol – 15°	17 Tage	12,6 %	1,0 g/l	6,2 g/l	3,20	2,8	2,7
X thiol – 20°	15 Tage	12,5 %	1,0 g/l	6,5 g/l	3,19	2,7	2,8
IOC be Thiols	16 Tage	12,7 %	0,8 g/l	5,7 g/l	3,29	2,6	2,6
Revel. Thiols	16 Tage	12,7 %	1,0 g/l	5,6 g/l	3,28	2,7	2,7
Exence	16 Tage	12,6%	0,9 g/l	5,8 g/l	3,27	2,6	2,7
Lalvin R2	16 Tage	12,7%	1,0 g/l	5,9 g/l	3,27	2,6	2,8
weiss&fruchtig	16 Tage	12,7%	0,9 g/l	5,9 g/l	3,24	2,6	2,8



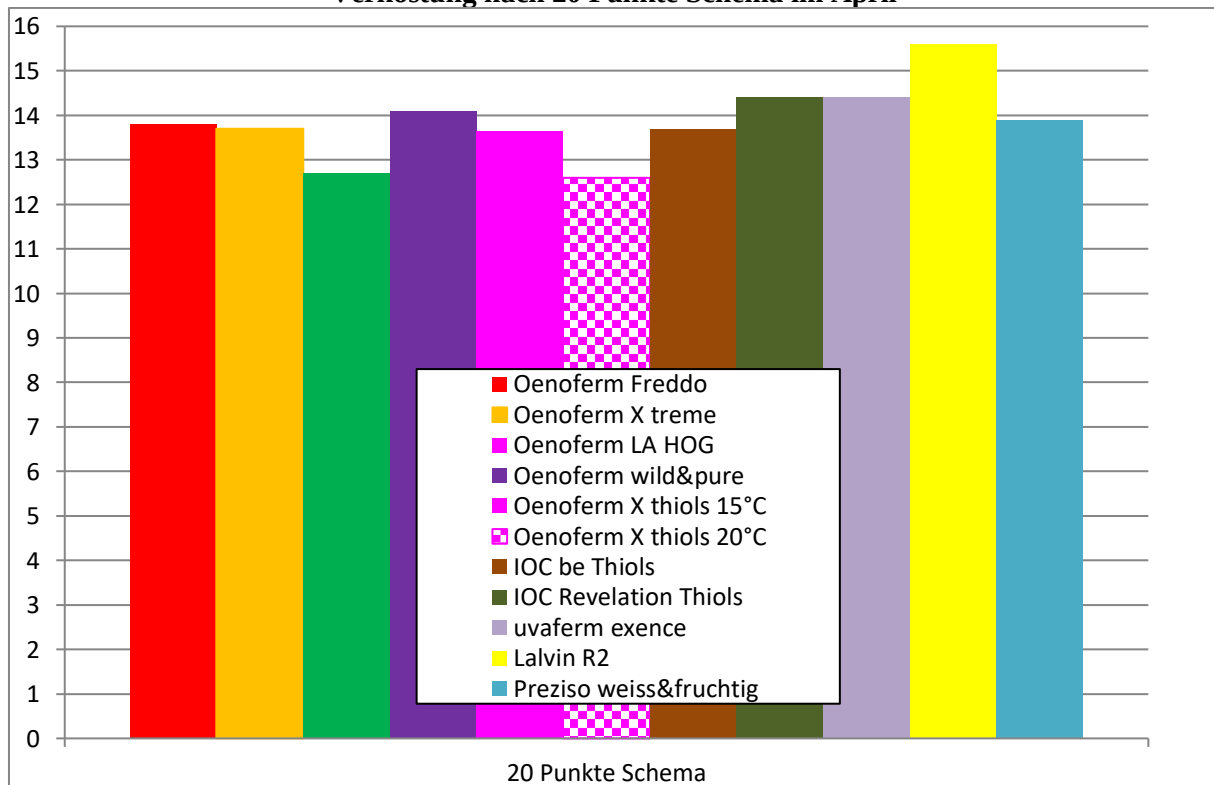
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April



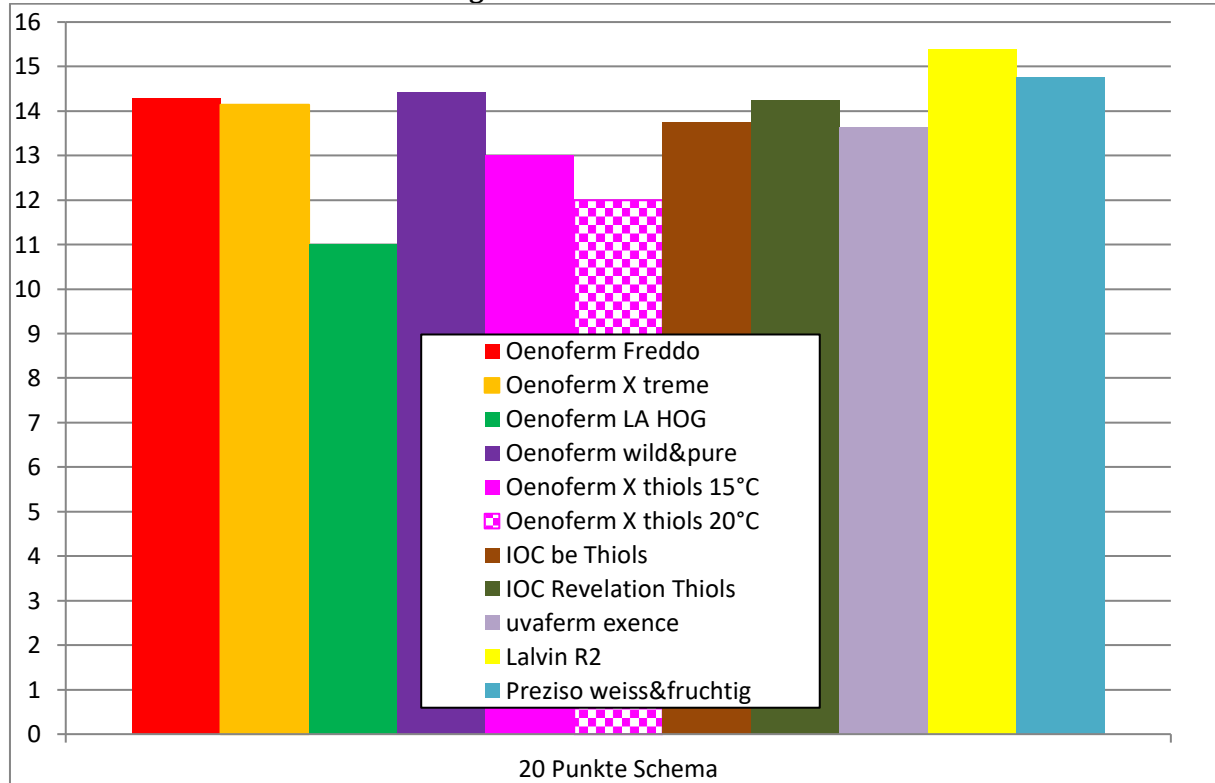
Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni



Sauvignon blanc 2018 - 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: 05.09.2018	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	4,75	16,4°	3,40	5,5 g/l
Variante 2	5,59	16,0°	3,41	5,5 g/l
Variante 3	5,59	16,2°	3,41	5,8 g/l
Variante 4	4,50	17,0°	3,40	5,6 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	
80 ml/hl Mostgelatine CF	150 g/hl FermoBent	Angereichert auf 17,5° 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 Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

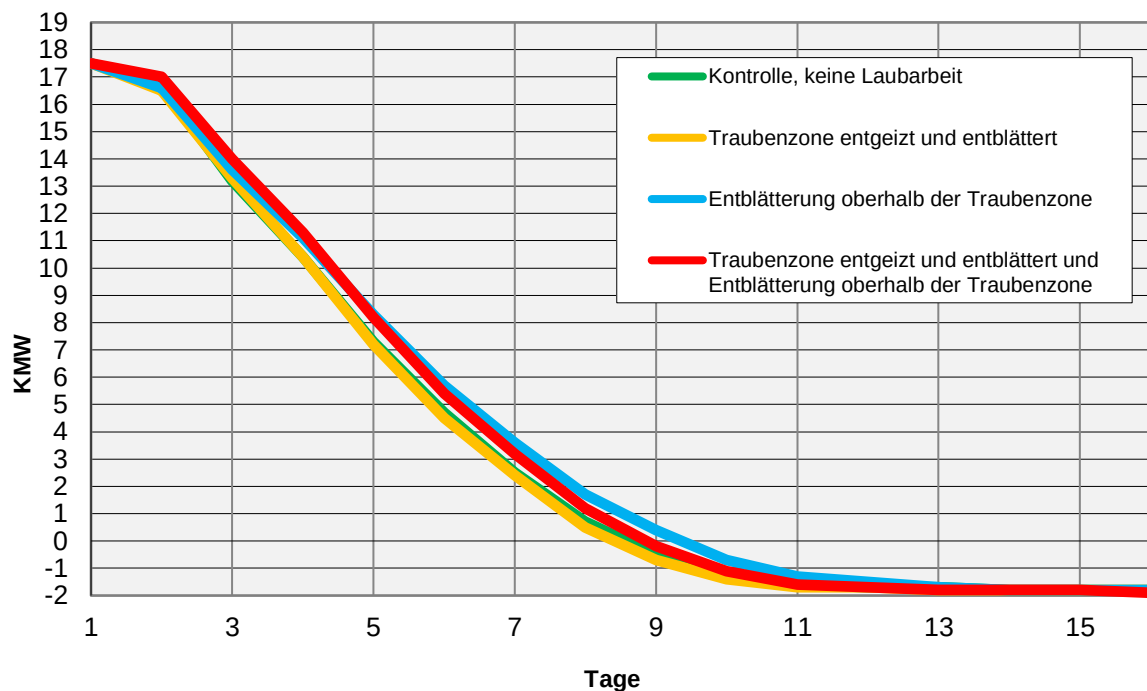
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

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.

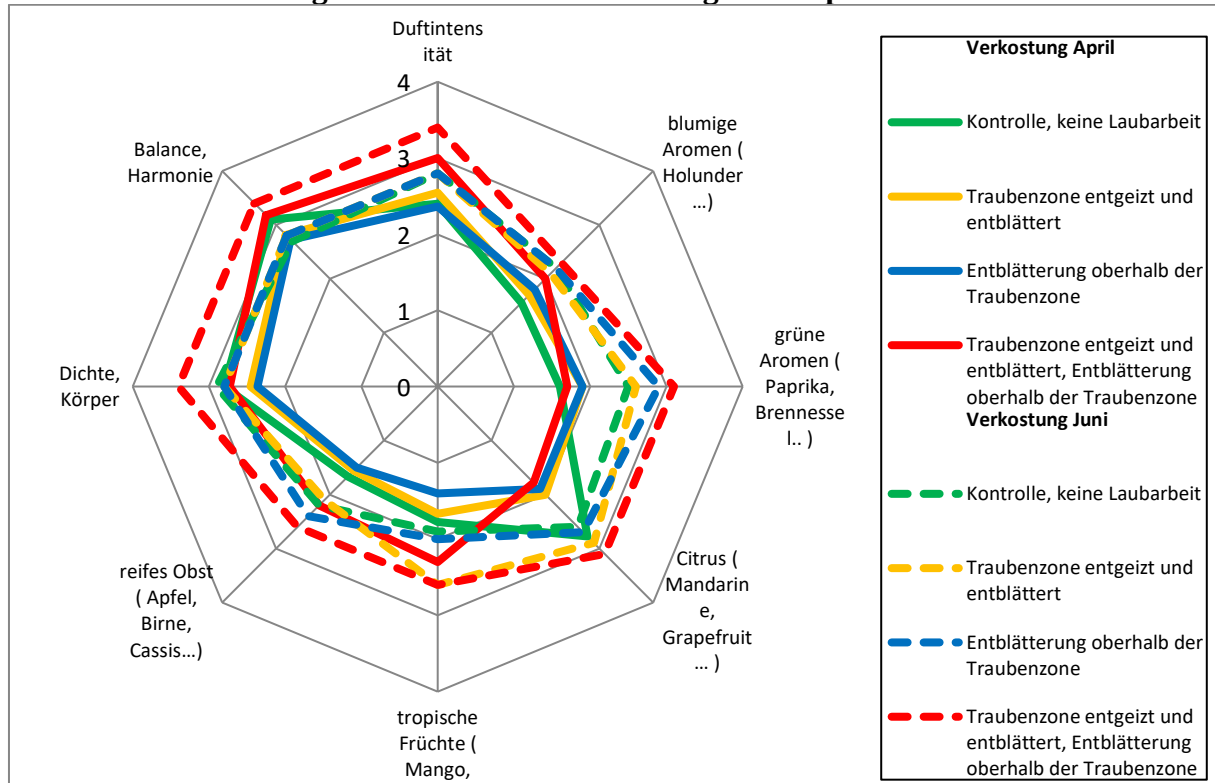
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	16 Tage	12,2 %	0,3 g/l	5,3 g/l	3,33	2,9	2,5
Variante 2	16 Tage	12,2 %	0,4 g/l	5,3 g/l	3,30	3,0	2,4
Variante 3	16 Tage	12,2 %	0,4 g/l	5,1 g/l	3,32	2,9	2,4
Variante 4	16 Tage	12,2 %	0,4 g/l	5,1 g/l	3,33	3,0	2,4

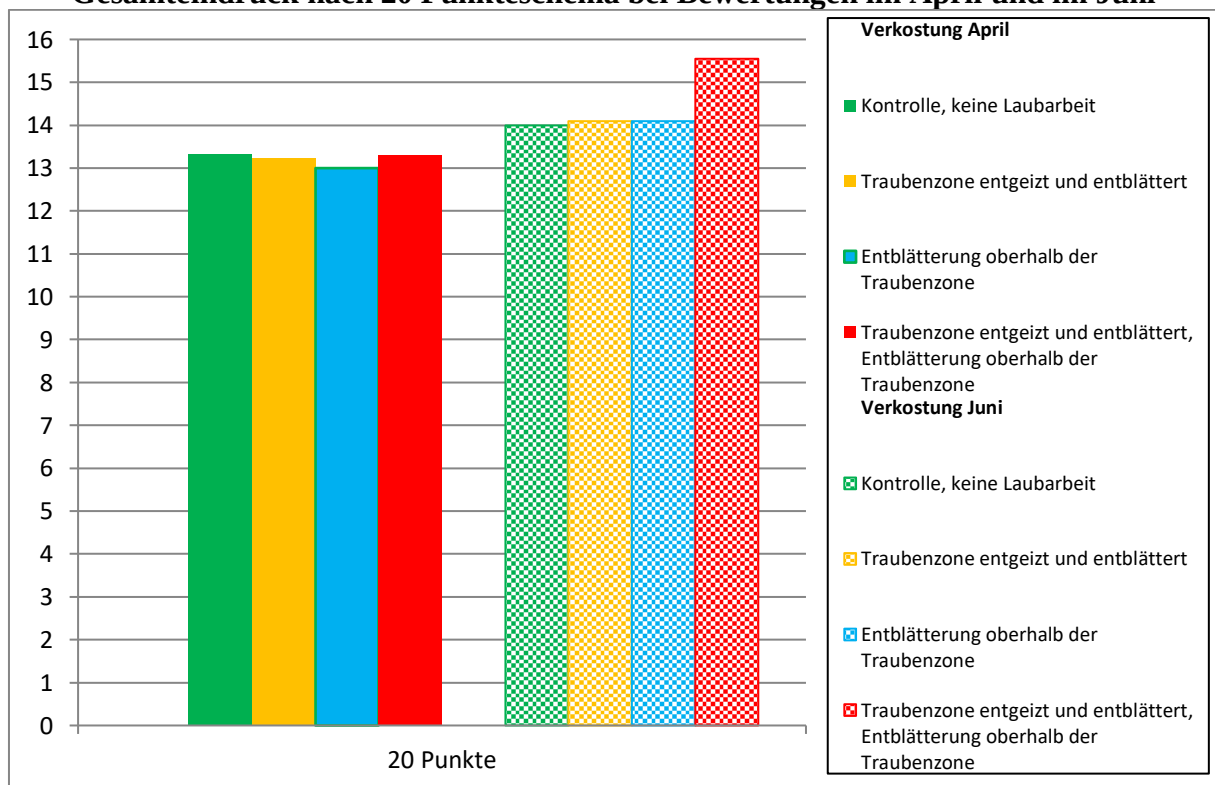
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni



St Laurent 2018 Austriebsverzögerung

Bearbeiter

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

Austriebsverzögerung bei St Laurent

Lesegradation

Stellen	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 05.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2	Mit Öl	Spritzung mit Öl kurz vor dem Austrieb

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Kg/Stock
Kontrolle	15,7°	3,50	5,8 g/l	2,79 kg
Bewässerung	15,8°	3,52	5,7 g/l	2,30 kg

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

20 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung
10 g/hl Preziso Tannin Maische	Angereichert auf 19° KMW	
Vergoren mit Oenoferm Structure		3 x Unterstossen pro Tag

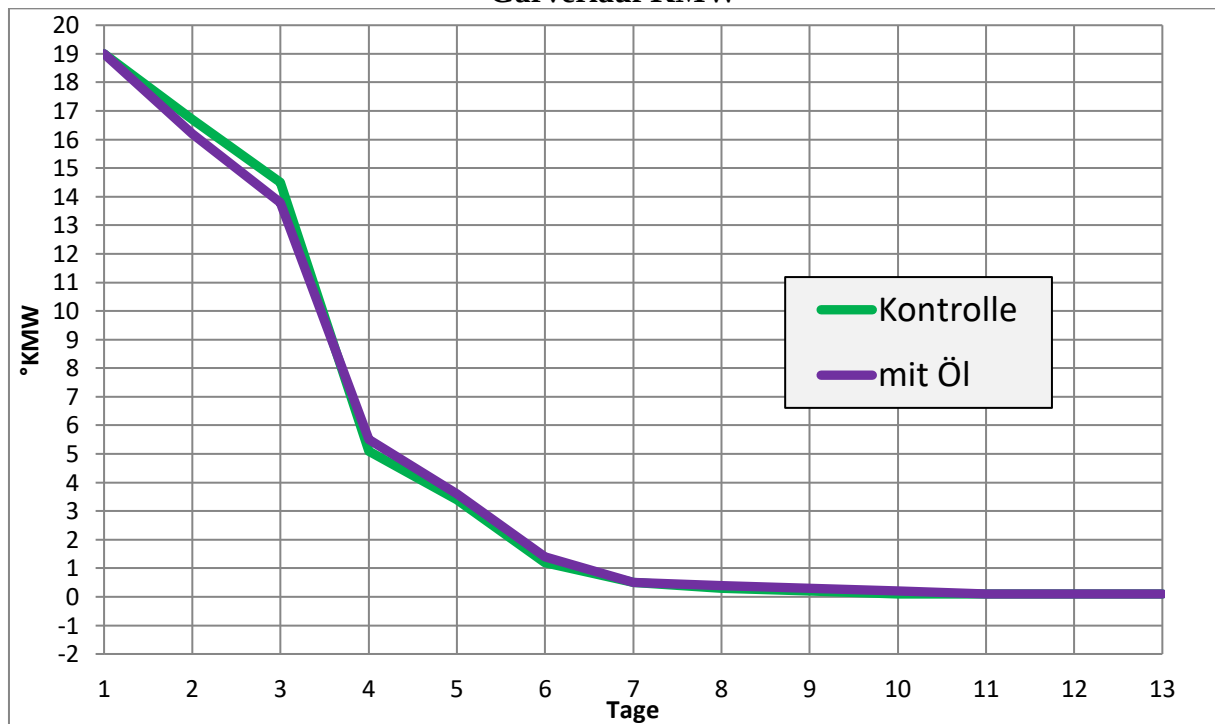
Durchführung

Bei der Austriebsverzögerung wurde kurz vor dem Austrieb eine Behandlung mit Öl durchgeführt – welche den Austrieb verzögern soll.
Vergoren im 60 l Maischefaß.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von 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 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.

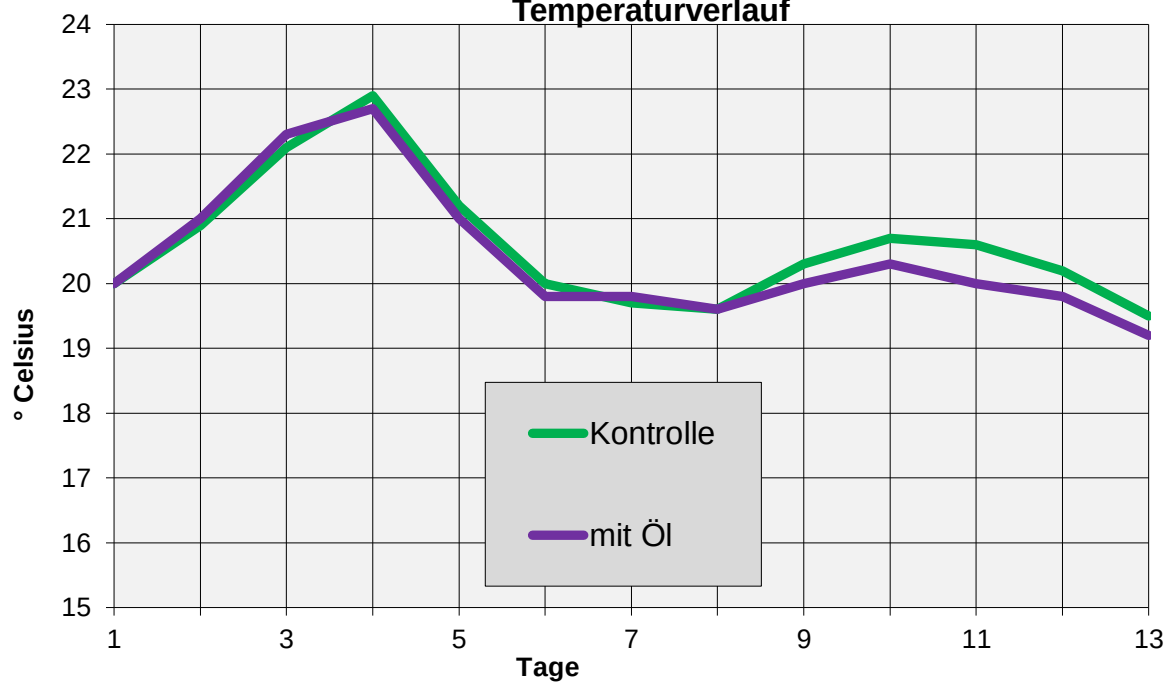
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Kontrolle	13 Tage	11,7 %	1,2 g/l	4,8 g/l	3,67	3,1	0,4	2,6
Mit Öl	13 Tage	11,8 %	1,3 g/l	4,7 g/l	3,68	3,1	0,3	2,6

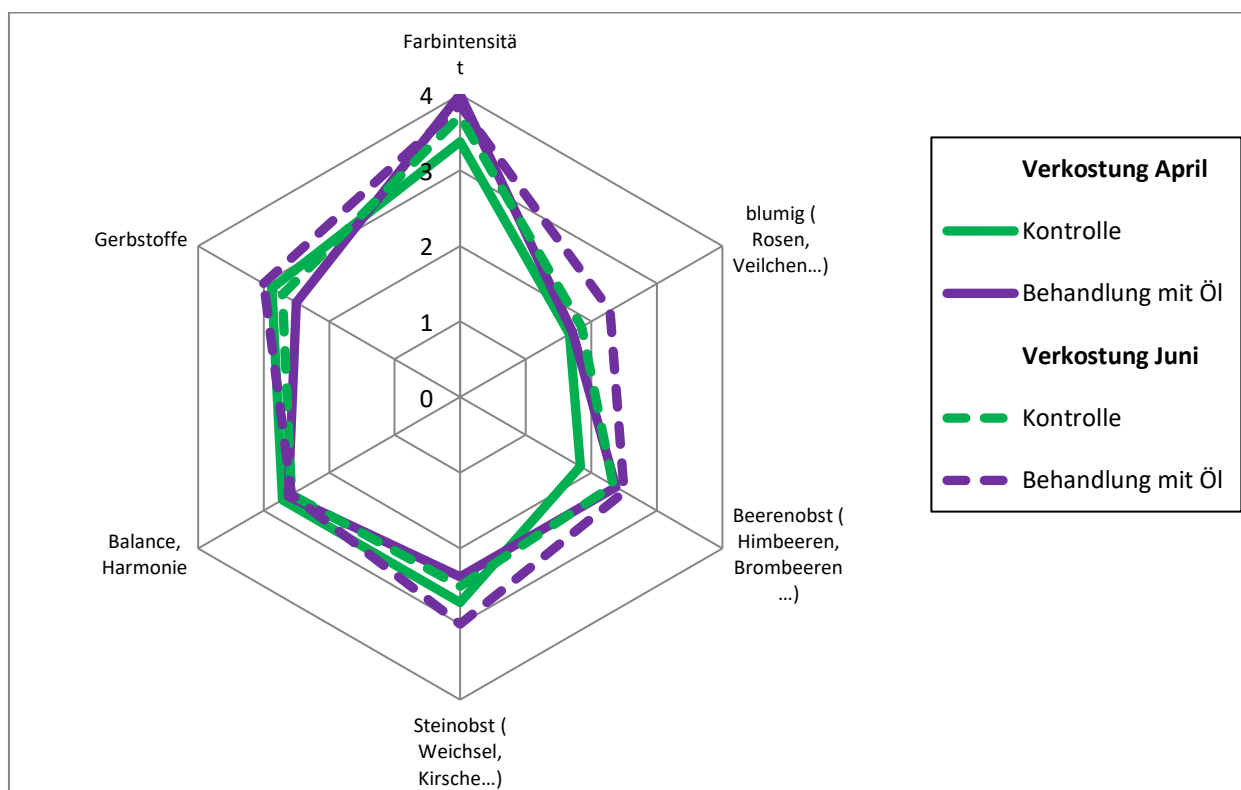
Gärverlauf KMW



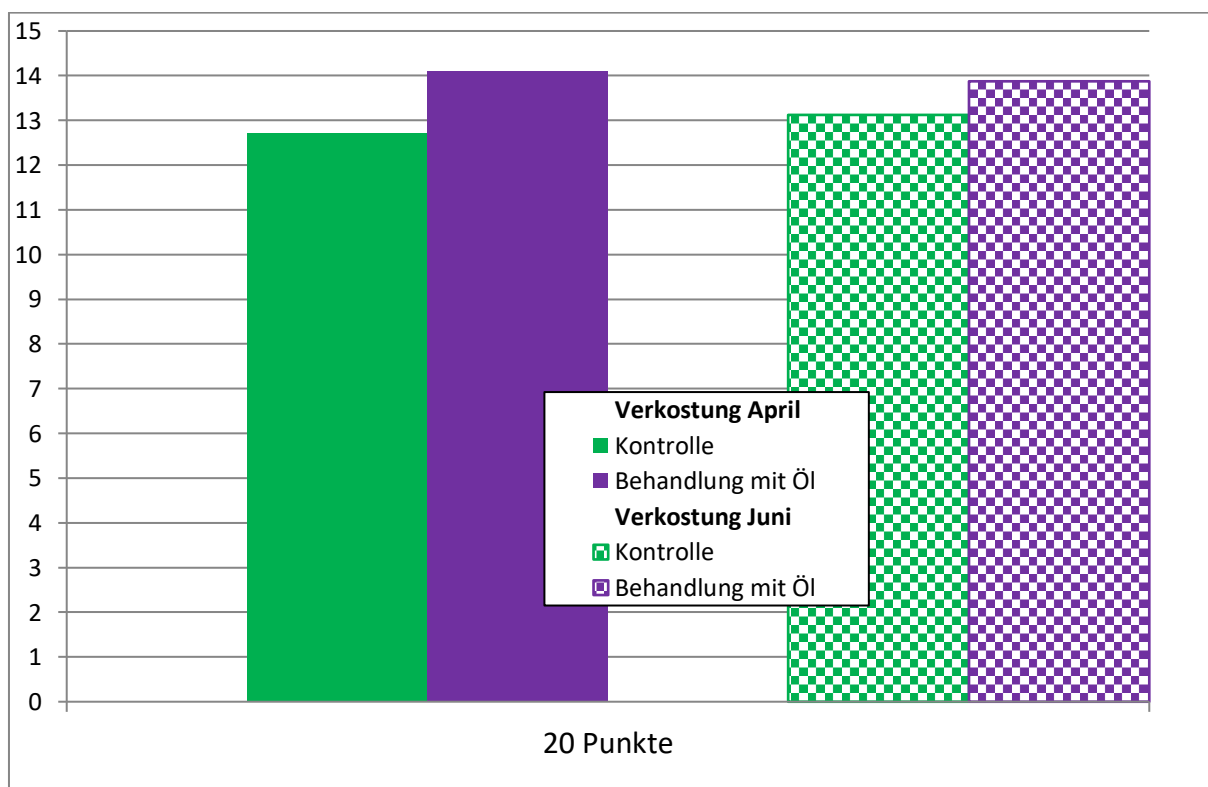
Temperaturverlauf



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni



Zweigelt 2018 Ertragsregulierung

Bearbeiter

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

Vergleich von verschiedenen Traubenansatzregulierungs-Maßnahmen bei Zweigelt

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 11.09.2018	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	4,20 kg	18,4°	3,27	6,6 g/l
Variante 2	4,41 kg	18,5°	3,27	6,7 g/l
Variante 3	2,69 kg	20,1°	3,42	6,4 g/l
Variante 4	3,93 kg	19,3°	3,37	6,3 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

20 ml/hl IOC Maische/Saft	In Maische CO ₂ dosiert	10 g/hl Preziso Tannin Maische
Vergoren mit Oenoferm Zweigelt		Maischegärung
Je 50 kg Maische pro Variante		3 x unterstossen pro Tag
Alle Varianten auf 19,0° KMW angereichert		

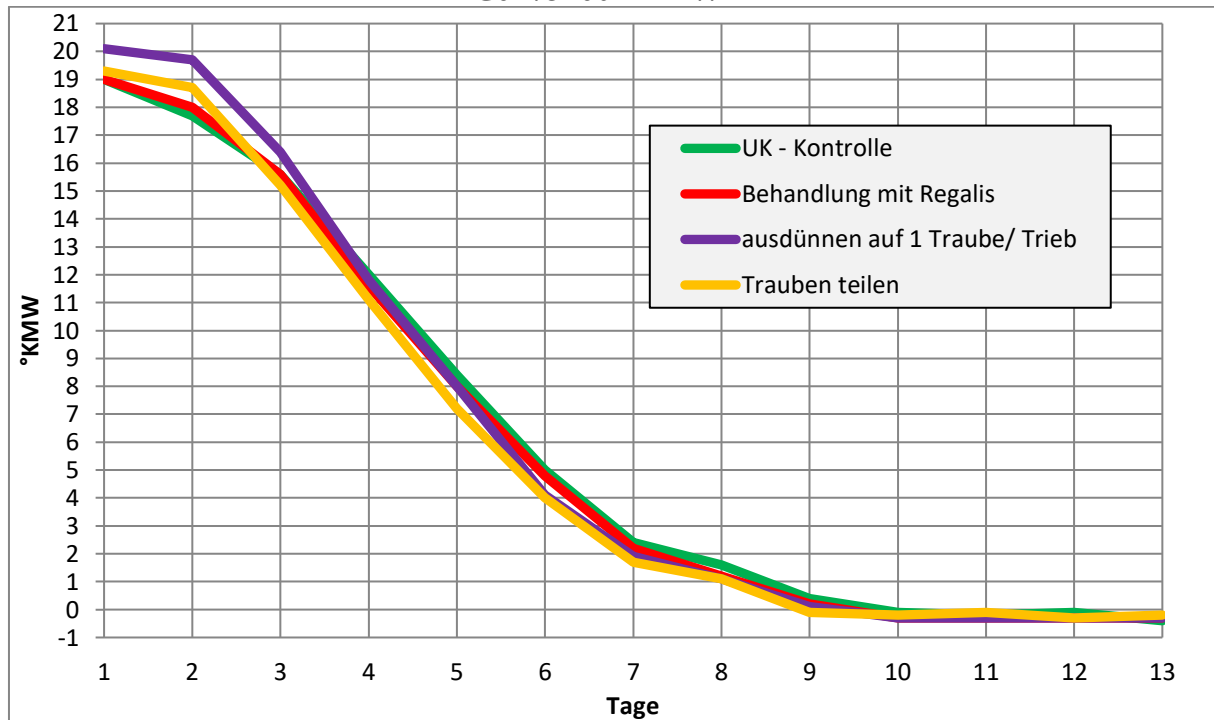
Durchführung

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 dem 20. Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

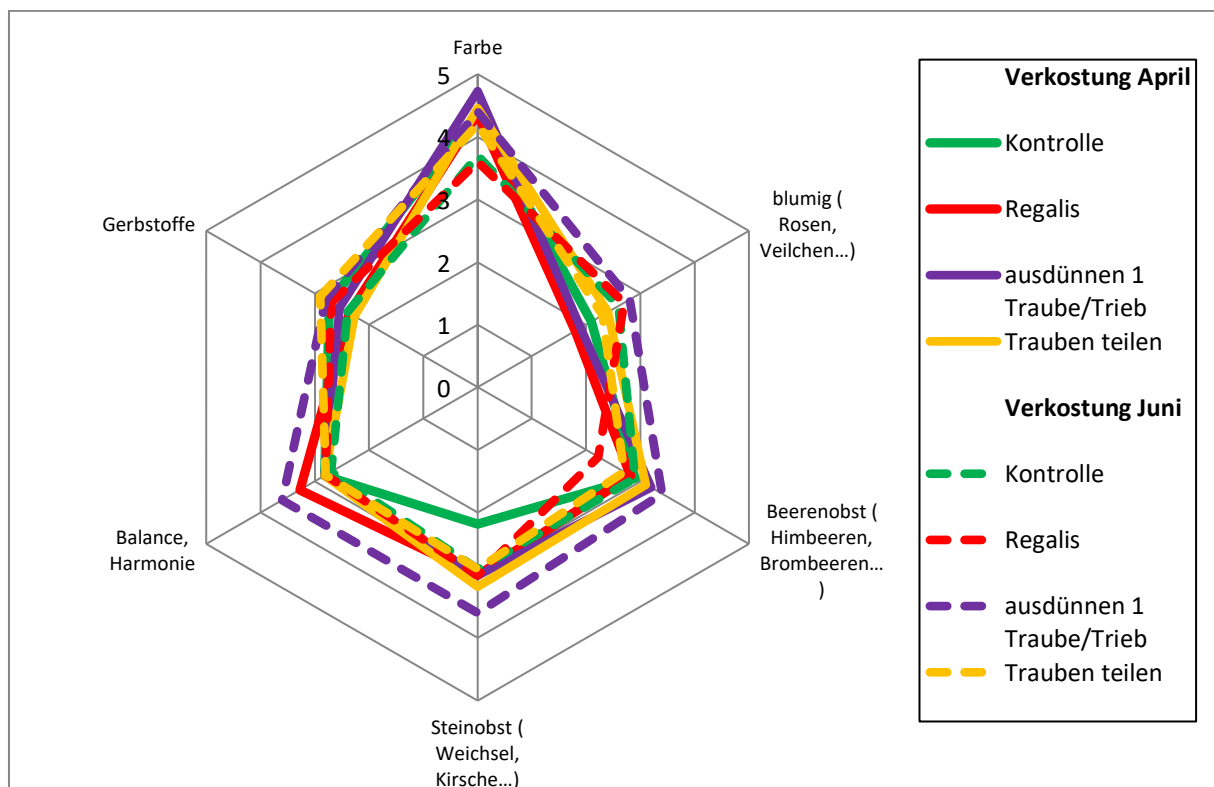
Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
Kontrolle	13 Tage	12,5 %	1,7 g/l	5,9 g/l	3,43	3,0	0,4	1,6
Regalis	13 Tage	12,5 %	1,6 g/l	6,0 g/l	3,41	3,4	0,4	1,6
Ausdünnen	13 Tage	13,5 %	2,1 g/l	5,6 g/l	3,60	2,8	0,3	1,7
Trauben teilen	13 Tage	12,7 %	1,8 g/l	5,6 g/l	3,51	2,9	0,4	1,7

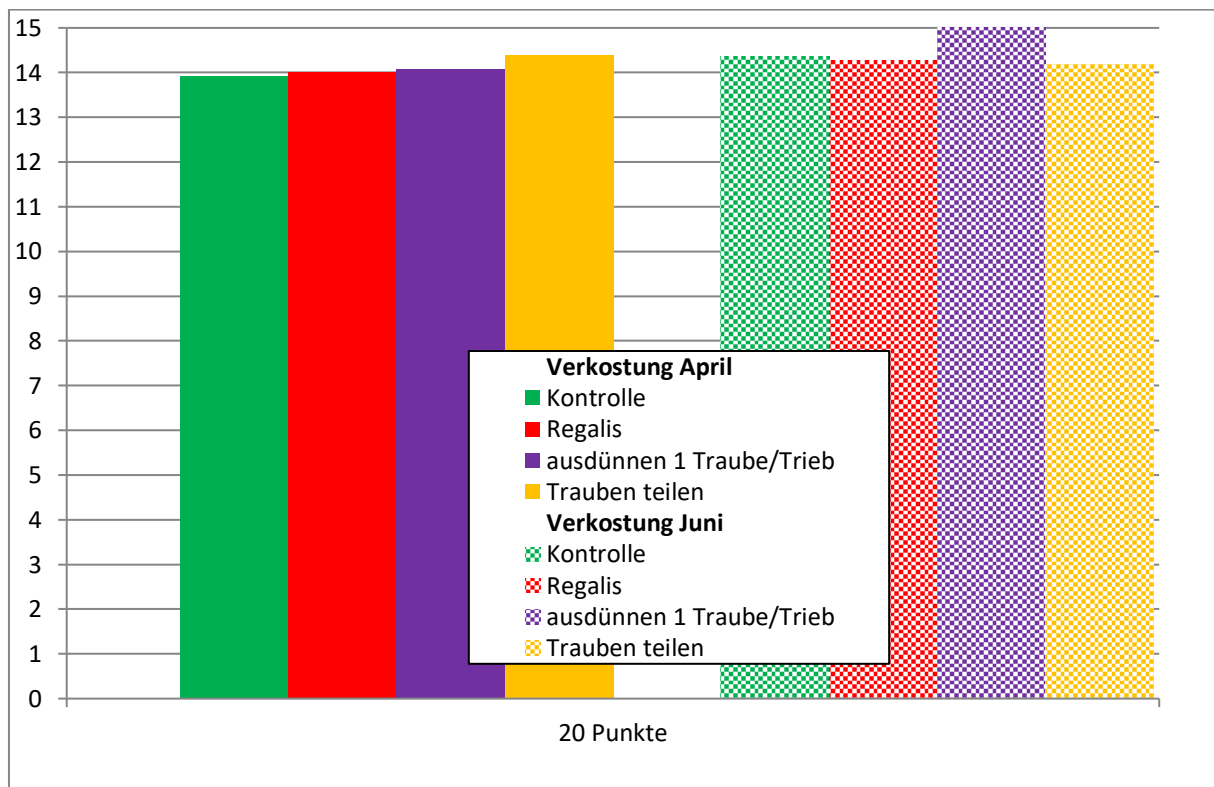
Gärverlauf KMW



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



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



Zweigelt 2018 Biologische Botrytizide

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Teufelsbauer Viktor	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Vergleich verschiedener biologischer Botrytizide bei Zweigelt

Lesegradation

Hollabrunn	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 12.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – keine Behandlung
Variante 2	Behandlung mit Versuchsprodukt 4
Variante 3	Behandlung mit Versuchsprodukt 7

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1 - Kontrolle	16,6°	3,39	6,7 g/l
Variante 2	16,7°	3,42	6,8 g/l
Variante 3	16,5°	3,33	6,4 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC Maische/Soft	In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung
10 g/hl Preziso Tannin Maische	Angereichert auf 19° KMW	
Vergoren mit Oenoferm Zweigelt		3 x Unterstossen pro Tag

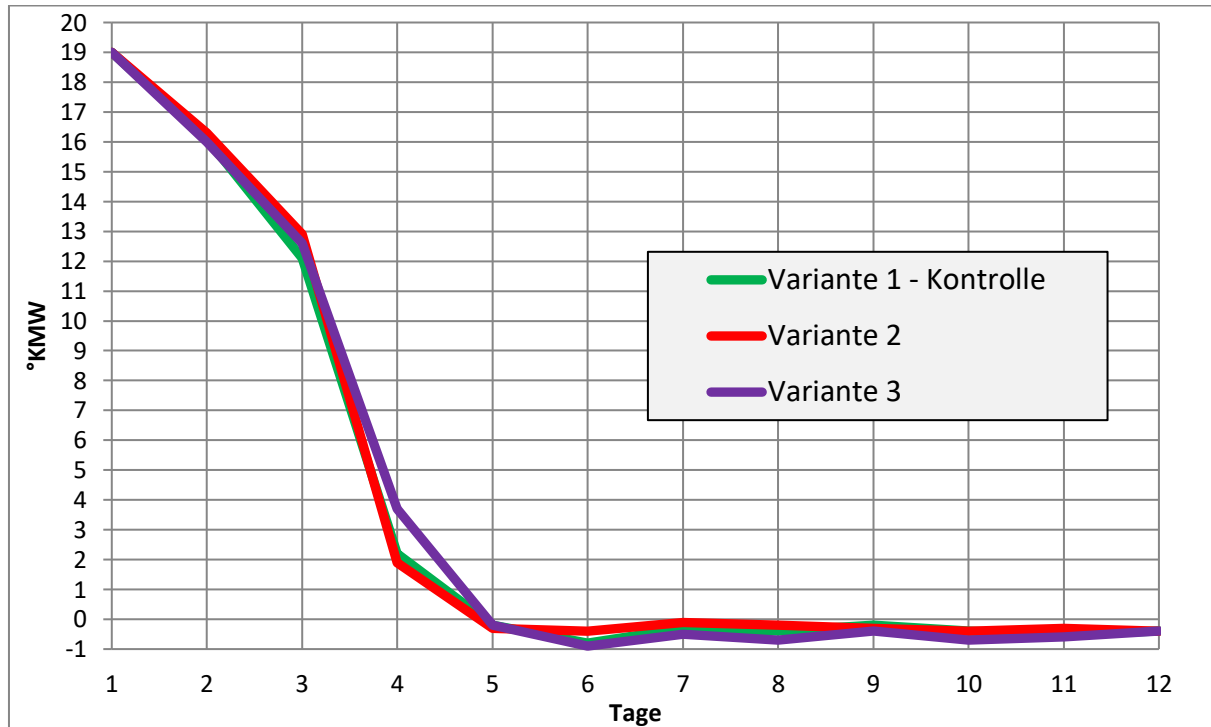
Durchführung

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. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO ₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen. 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.
--

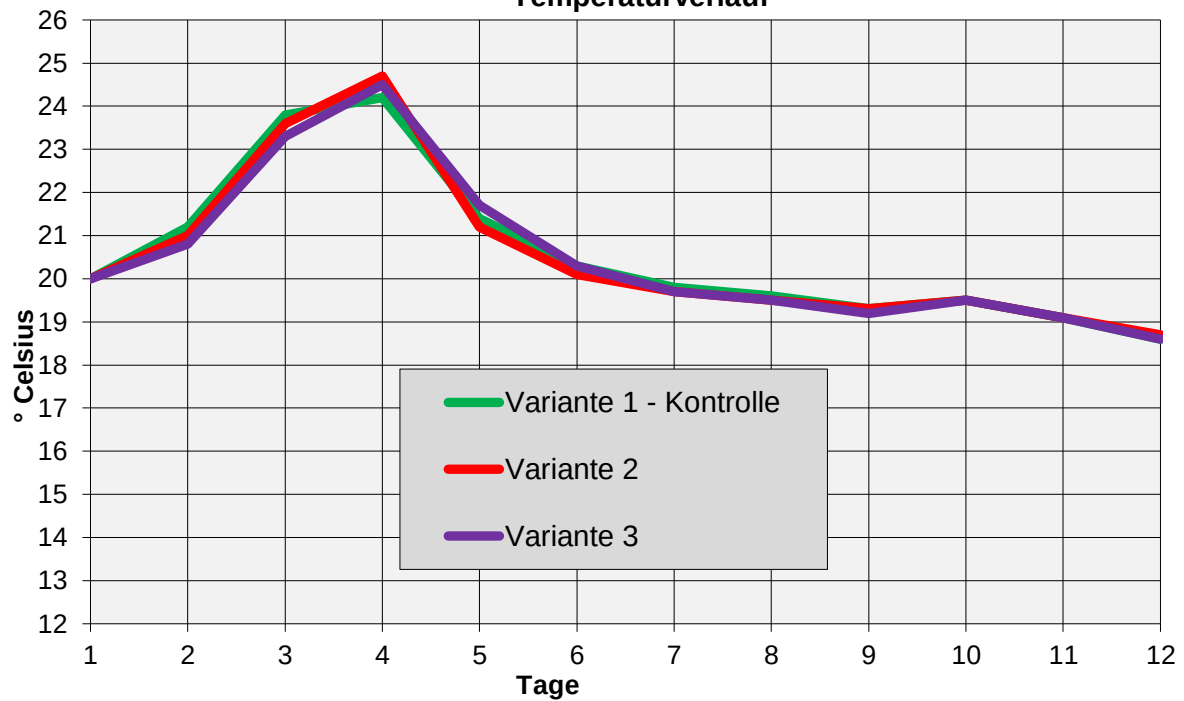
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	MS
V1 Kontrolle	12 Tage	11,9 %	1,6 g/l	5,2 g/l	3,56	3,0	0,6	2,1
Variante 2	12 Tage	12,0 %	1,7 g/l	5,2 g/l	3,62	3,0	0,6	2,3
Variante 3	12 Tage	12,1%	1,4 g/l	5,7 g/l	3,45	3,5	0,6	2,0

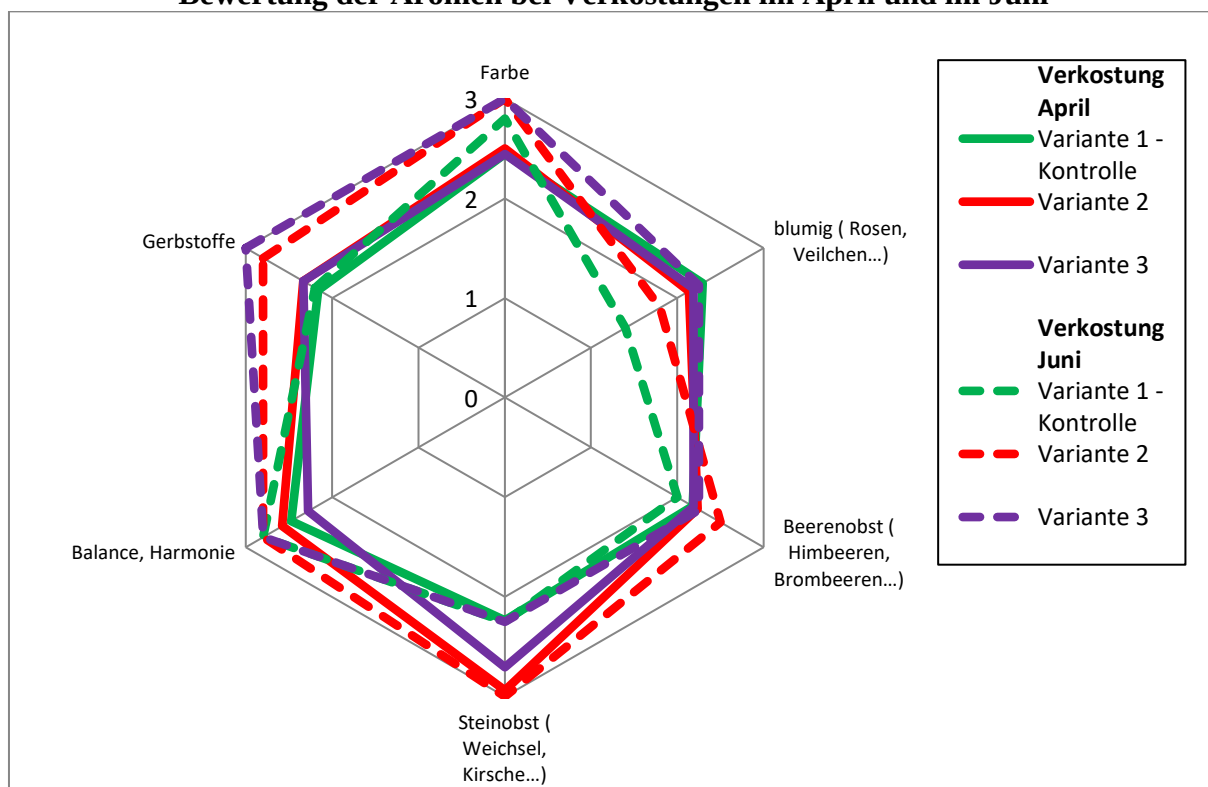
Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April und im Juni



Gesamteindruck nach 20 Punkteschema bei Bewertungen im April und im Juni

