

Gärverhalten bei Blauen Portugieser Ernte 2019

Bearbeiter

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

Einfluß von biologischen Botrytiziden auf das Gärverhalten

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 25.09.2019		
pH Wert: 3,41	Säure 7,0 g/l	19,3° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 ml/hl Trenolin Premium Red	Maischegärung	3 x unterstossen pro Tag
Vergoren mit Oenoferm Color		
Keine Tannin oder Nährstoffzugabe		

Variante 1 -Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2 - Prestop	Behandlung mit Prestop
Variante 3 - Versuchsprodukt	Behandlung mit einem Versuchsprodukt

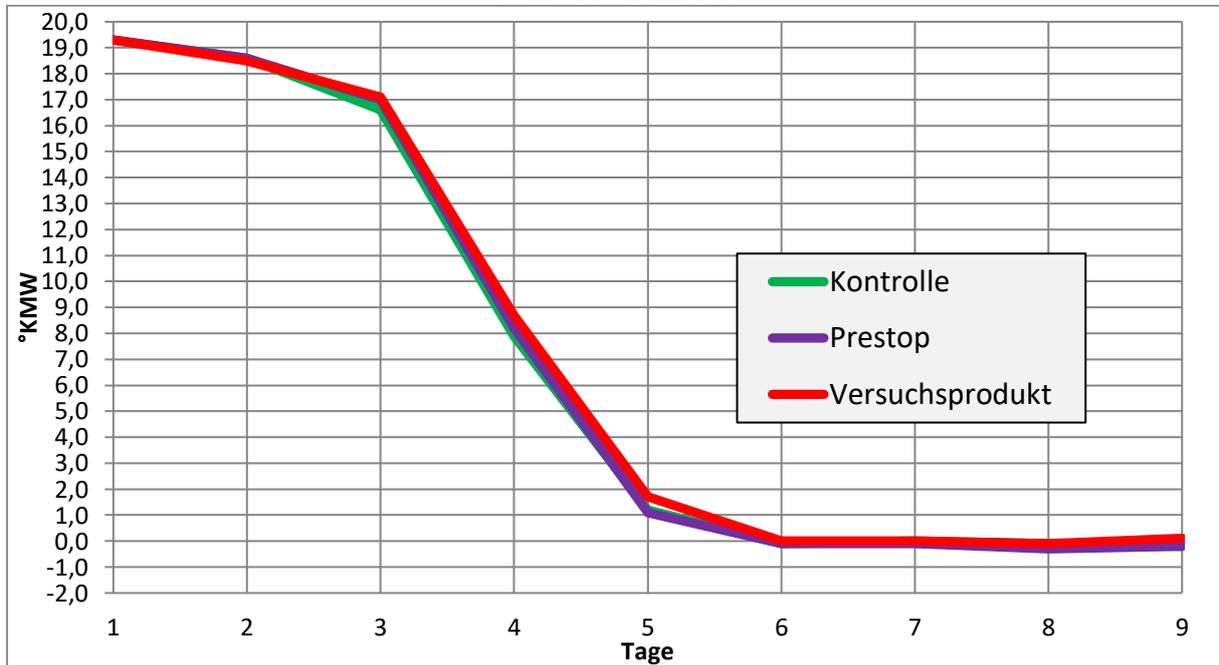
Durchführung

Vergoren im 50 l Maischefaß.
Es wurden keine Tannine oder Nährstoffe verwendet um die Einflüsse der Botrytizide auf das Gärverhalten nicht zu verändern. Es wurde lediglich ein Maischeenzym und eine Reinzuchtheefe verwendet.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt. Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

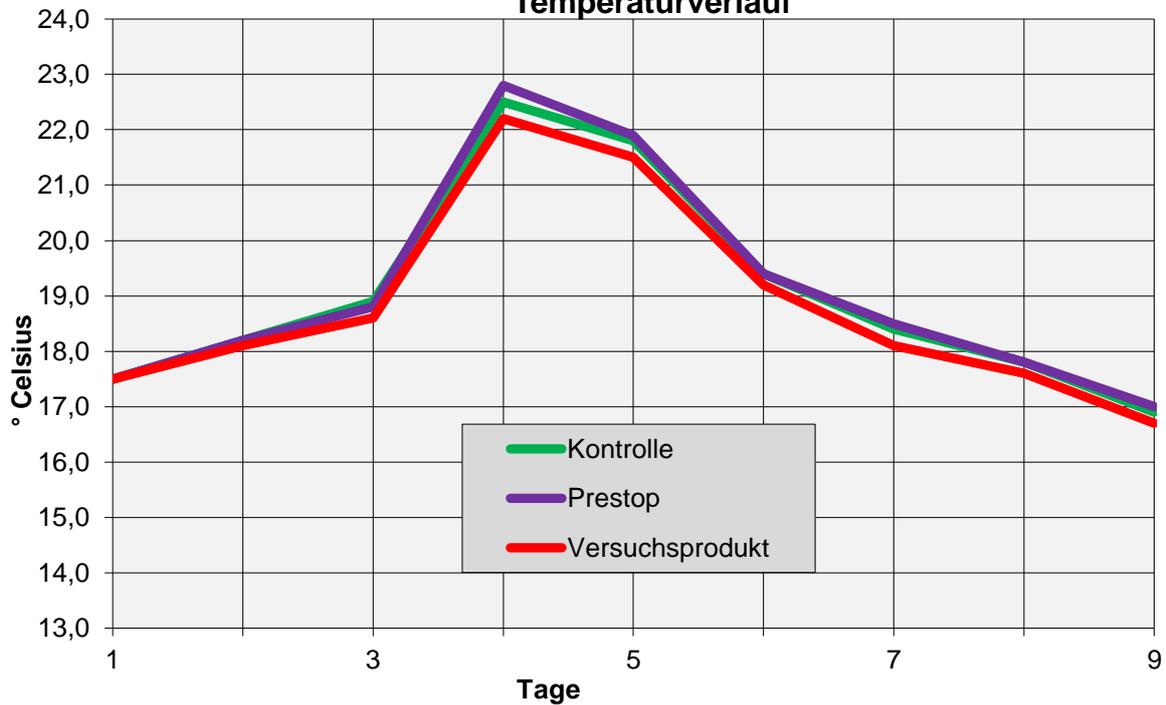
Weinwerte nach BSA

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	9 Tage	12,8 %	1,8 g/l	4,6 g/l	3,76	2,8	0,8
Variante 2	9 Tage	12,9 %	2,1 g/l	4,6 g/l	3,79	2,9	0,8
Variante 3	9 Tage	12,9%	1,8 g/l	4,6 g/l	3,77	2,8	0,8

Gärverlauf KMW

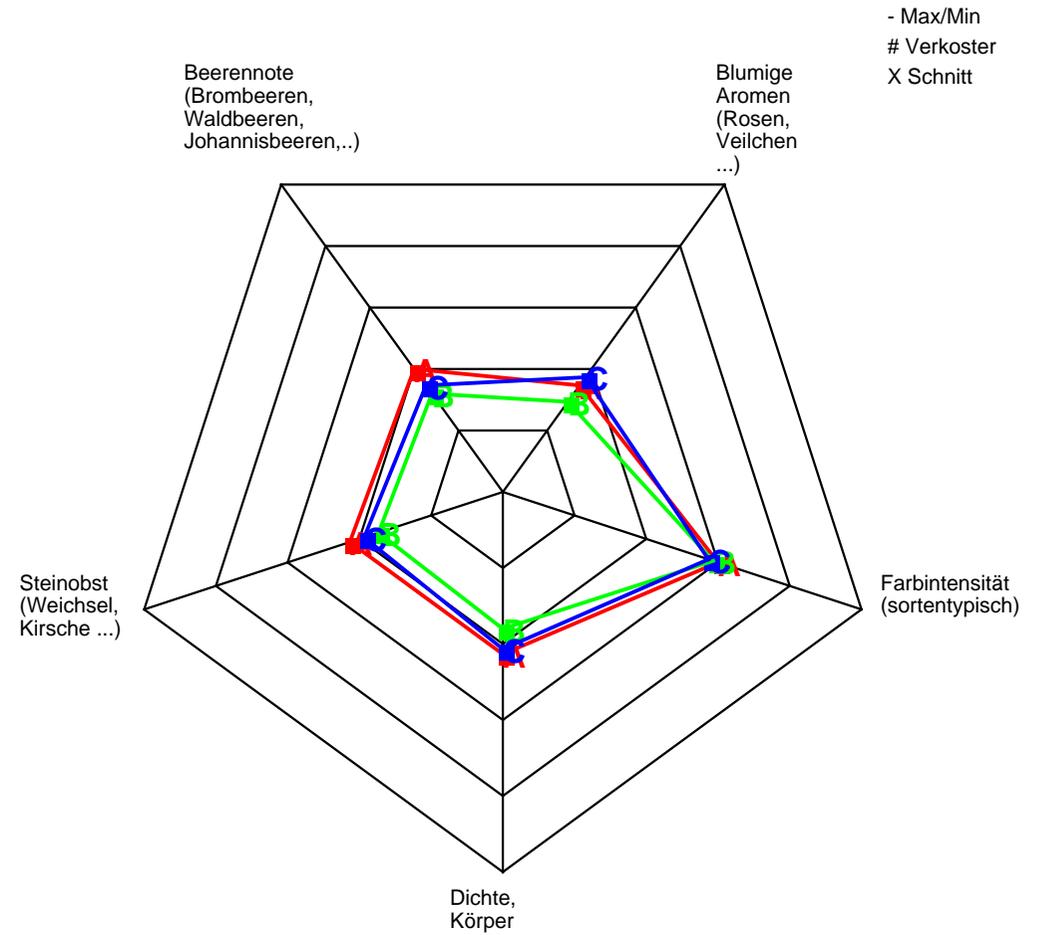
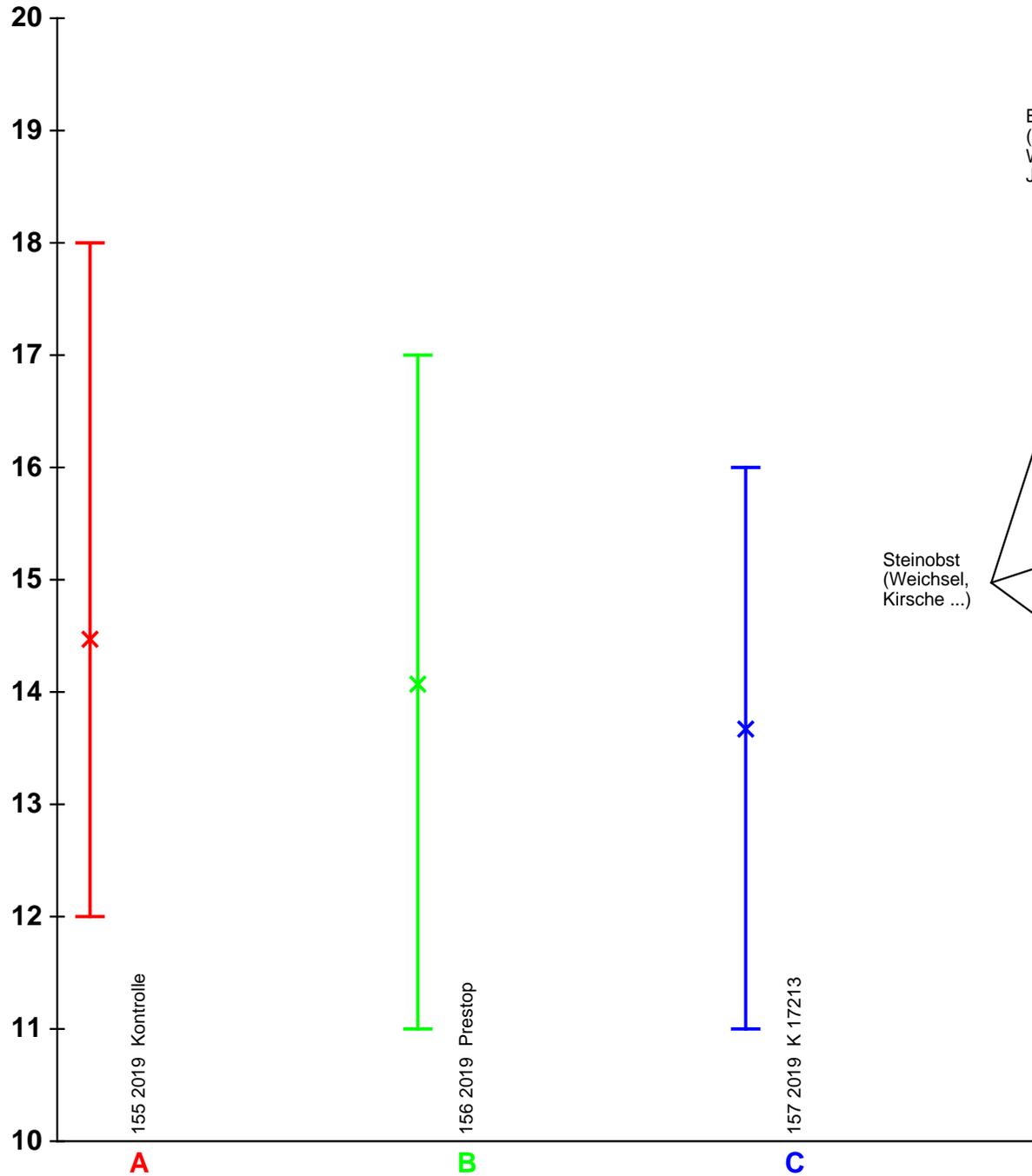


Temperaturverlauf



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Blauer Portugieser Gärverhalten 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Blauer Portugieser 2019 Oidiumbefall

Bearbeiter

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

Auswirkungen von unterschiedlichen Oidium Befallsstärken auf die Qualität des Weines

Lesegradation

18,3 – 20,8°KMW	Gollitsch / Pflanzjahr 1992	Lesedatum: 23.09.2019
-----------------	-----------------------------	-----------------------

Variante 1	Kontrolle – gesundes Traubenmaterial
Variante 2	1% bis 10% Oidiumbefall
Variante 3	10% bis 50% Oidiumbefall
Variante 4	Mehr als 50% Oidiumbefall

Mostwerte

	g/Traube	Traubenanzahl	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	210 g	200 Stück	18,3°	3,35	6,7 g/l
Variante 2	210 g	235 Stück	18,8°	3,39	6,4 g/l
Variante 3	160 g	248 Stück	19,1°	3,49	8,0 g/l
Variante 4	100 g	235 Stück	20,8°	3,49	8,5 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

20 ml/hl IOC Saft/Maische	Maischegärung	
Vergoren mit Oenoferm Color		3 x unterstossen pro Tag

Durchführung

Bei der Weinlese wurden die Trauben nach unterschiedlichen Befallsgraden sortiert und getrennt verarbeitet. In der Maische erfolgte nur ein Enzymeinsatz sowie die Zugabe einer Reinzuchtheefe. Um die „Oidiumtöne“ nicht zu überdecken wurden auch keine Tannine oder sonstige Behandlungsmittel verwendet.

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.

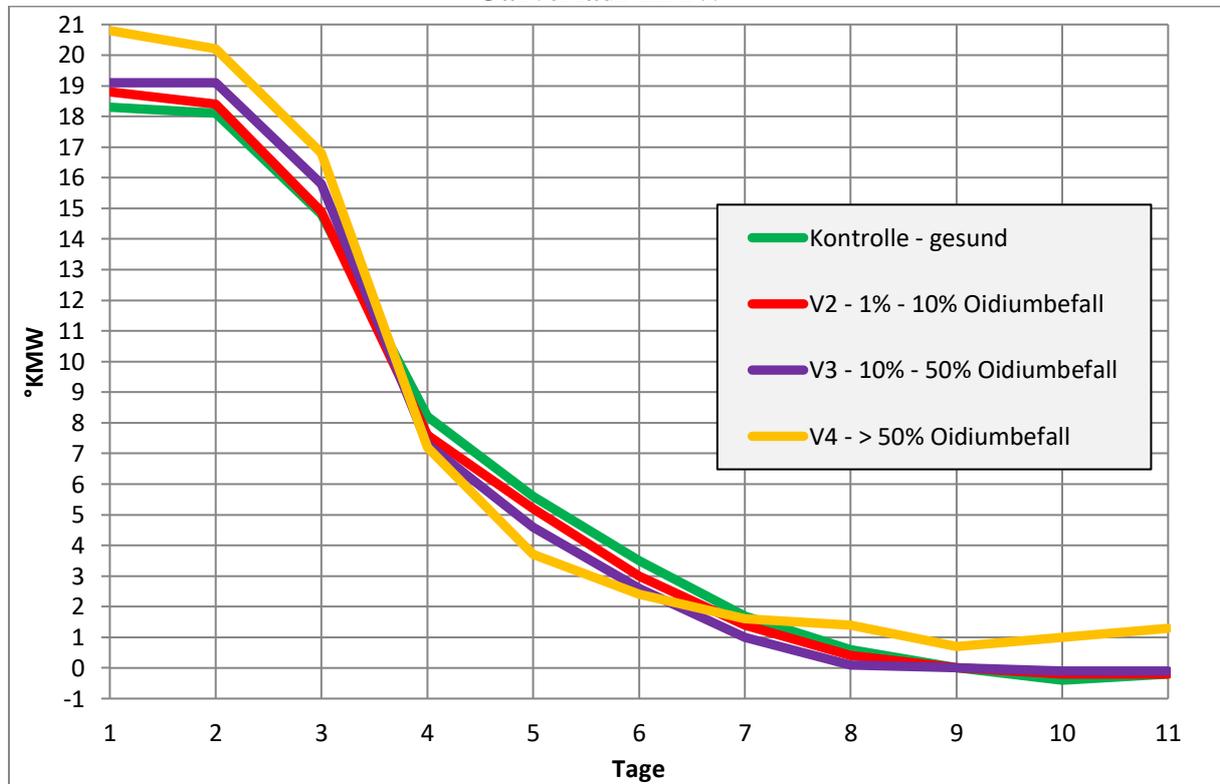
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20-Punkte Schema beurteilt wurde.

Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

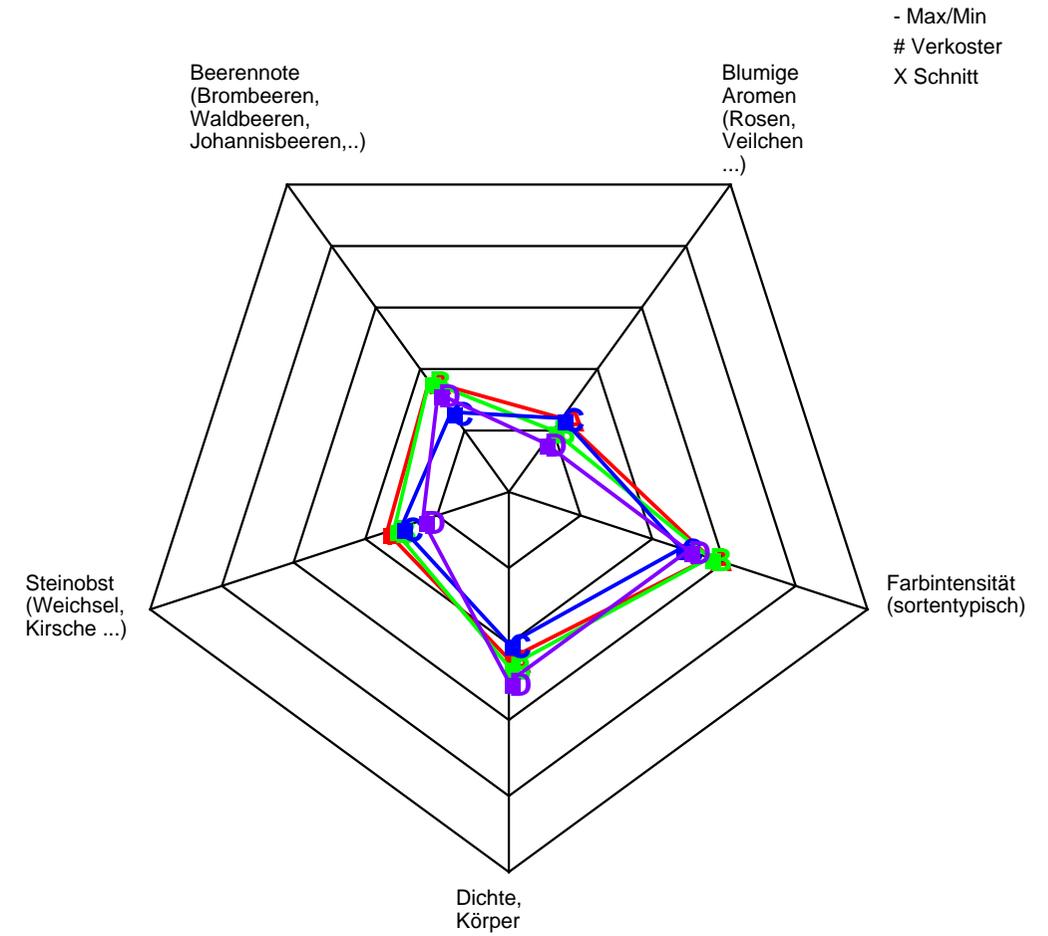
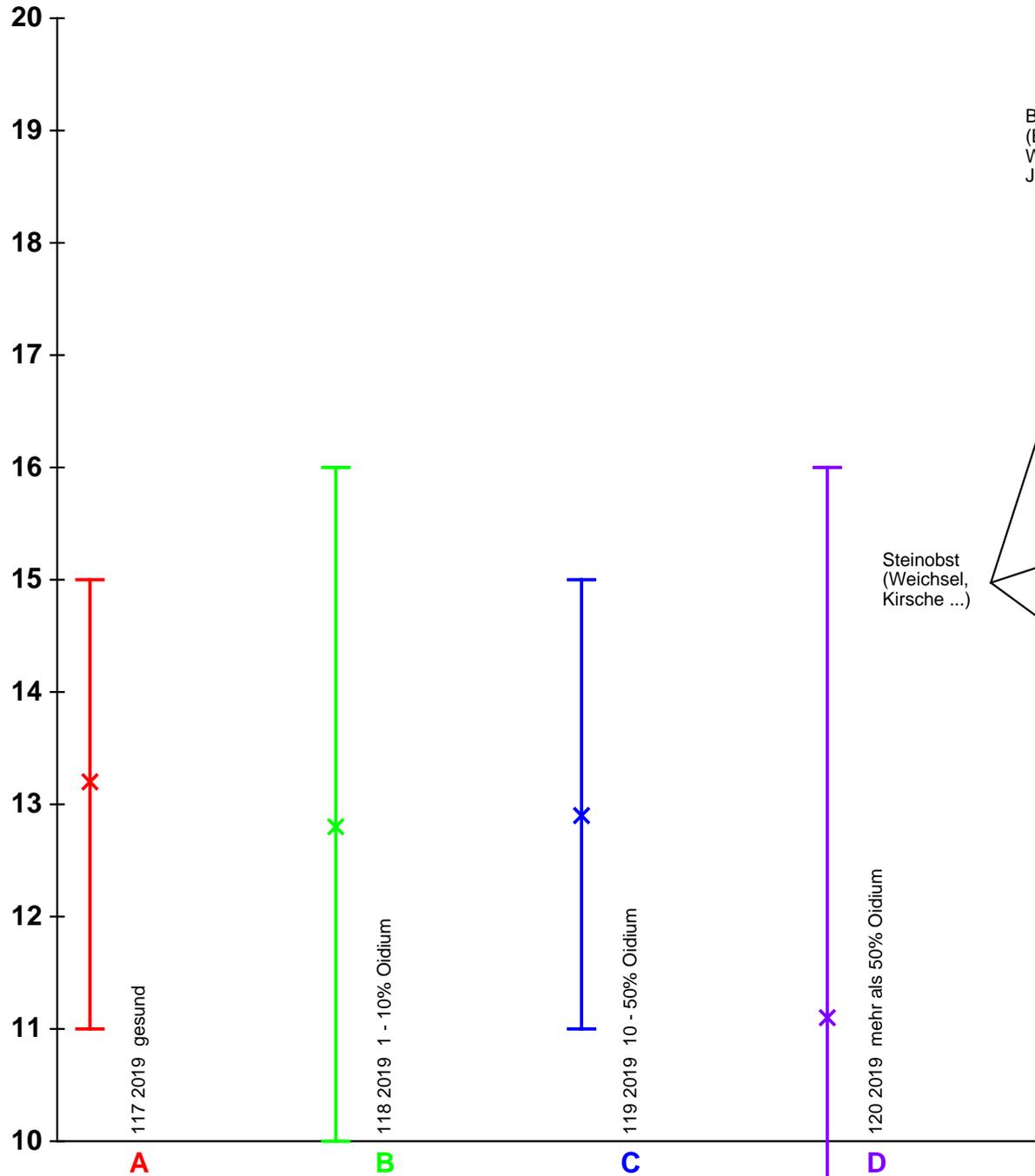
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Fl.Säure
V1 -Kontrolle	11 Tage	12,5 %	2,0 g/l	5,2 g/l	3,66	2,8	0,6	1,2
V2 - 1%-10%	11 Tage	12,4 %	2,5 g/l	4,8 g/l	3,66	2,8	0,4	0,9
V3 - 10%-50%	11 Tage	12,9 %	2,8 g/l	5,3 g/l	3,73	2,6	0,5	1,2
V4 - mehr als 50%	11 Tage	14,4 %	3,8 g/l	6,1 g/l	3,87	2,5	0,6	1,6

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Blauer Portugieser Oidiumbefall 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Aromabildung bei Grüner Veltliner Ernte 2019

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	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 26.09.2019	Hefeverfügbarer Stickstoff: 158	
pH Wert: 3,21	Säure 7,8 g/l	18,7° 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		
8 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO ₂ in Most	40 g/hl Oenopur
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		5 g/hl Ascorbinsäure
12 Std entschleimt	160 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 Vitamon Liquid
Var 2 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in die Gärung (2.Gärtag) 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
Var 3 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 40 g/hl VitaDrive ProArom in die Gärung (2.Gärtag)
Var 4 – Oenoferm Xthiol <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid

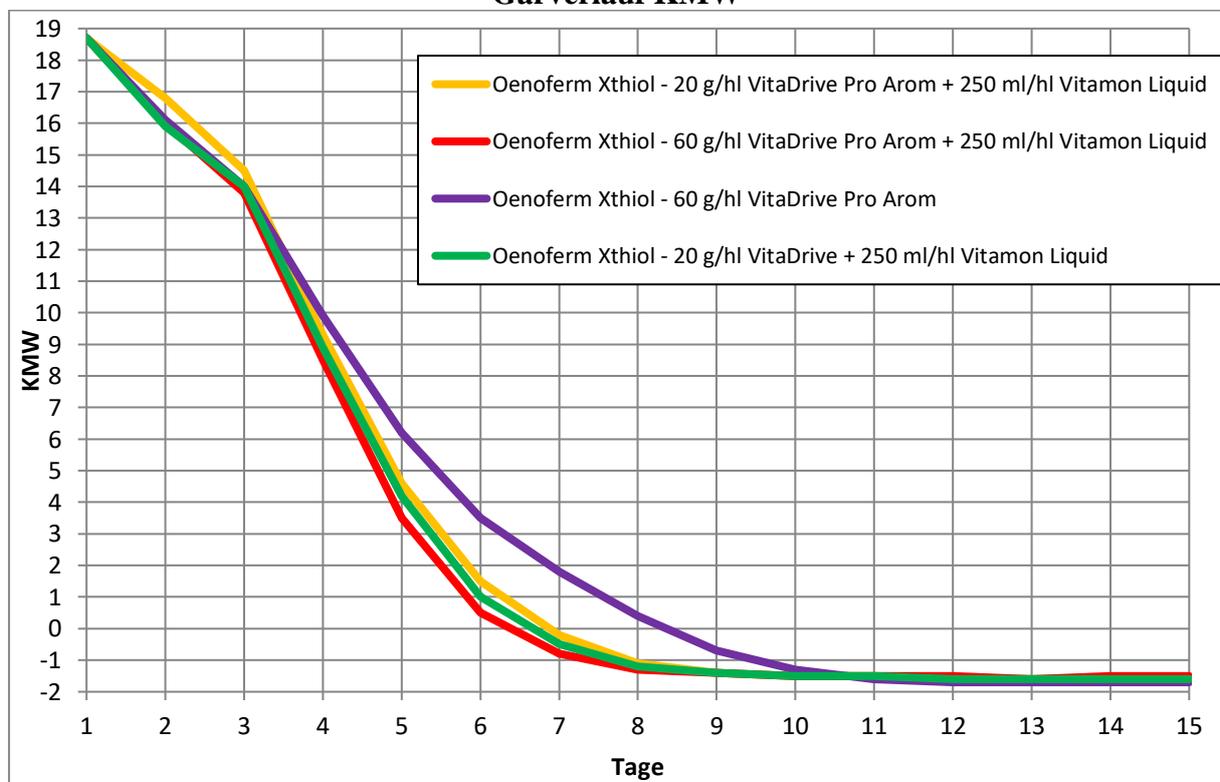
Durchführung

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 Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

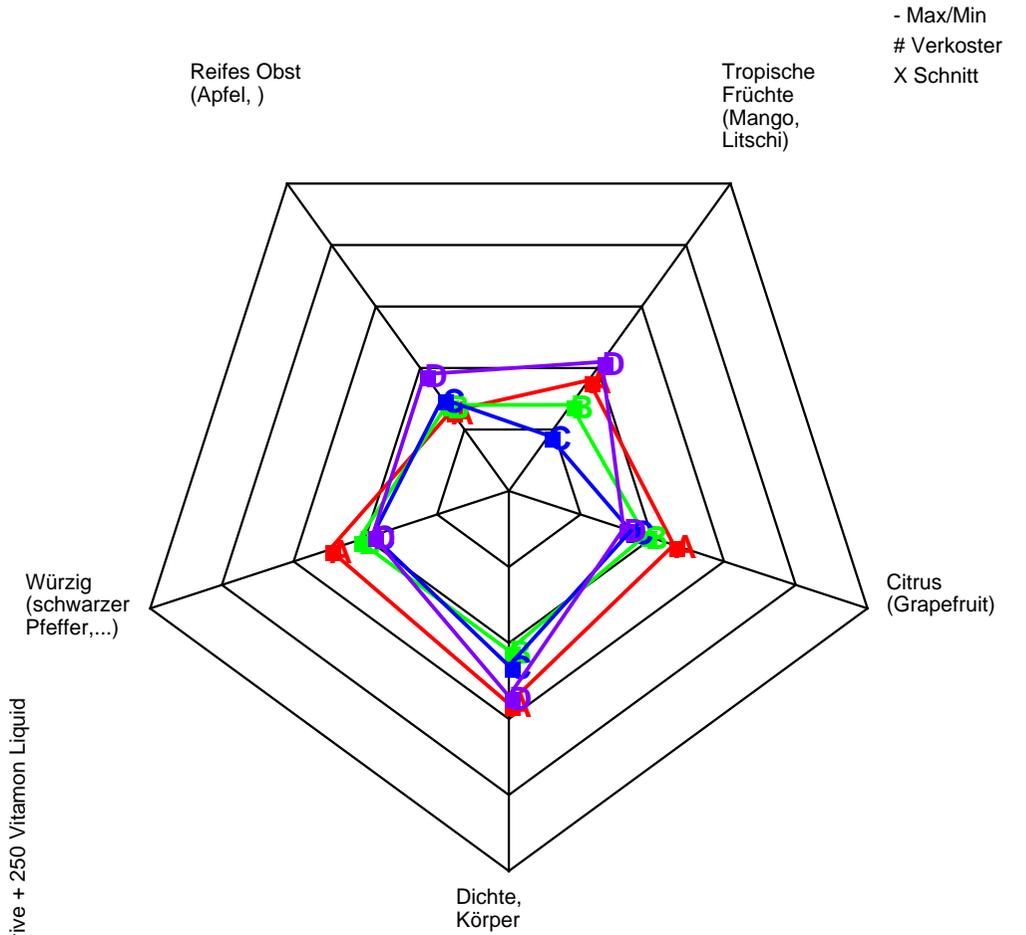
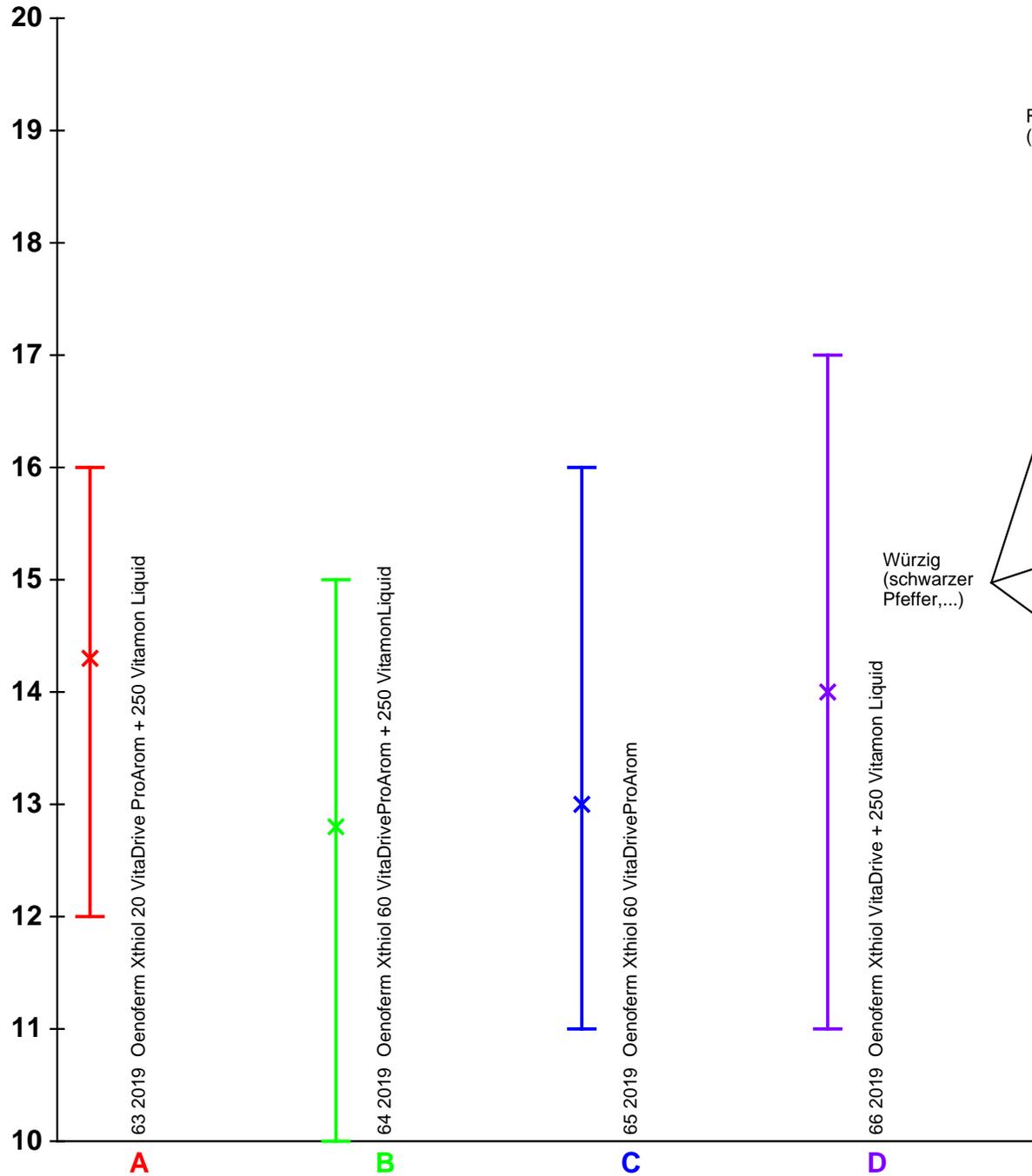
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	15 Tage	13,0 %	0,9 g/l	7,7 g/l	3,09	3,3	2,7
Variante 2	15 Tage	12,9 %	0,9 g/l	7,6 g/l	3,11	3,2	2,6
Variante 3	15 Tage	13,1 %	1,0 g/l	7,2 g/l	3,20	3,1	3,0
Variante 4	15 Tage	13,0 %	1,0 g/l	7,7 g/l	3,3,10	3,3	2,6

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner 2019 Gluthation vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Verschiedene Ausbauvarianten bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Ausbauvarianten – fruchtig – modern – komplex bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 01.10.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 331	
pH Wert: 3,31	Säure 8,0 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
25 mg/l SO ₂ in Most		

Variante 1 fruchtig	5 ml/hl Preziso MS flüssig 100 ml/hl Preziso Mostgelatine 100 g/hl Preziso Mostbentonit Vergoren mit Preziso weiss&fruchtig bei 16°C Gärtemperatur 2x 30 g/hl Preziso BasisB in die Gärung
Variante 2 modern	3 g/hl Preziso Mazeration C 100 ml/hl Preziso Mostgelatine 100 g/hl Preziso Mostbentonit 2 g/hl Preziso Tannin GS Vergoren mit Preziso Unique bei 18°C Gärtemperatur 1x 30 g/hl PlusB und 1x 30 g/hl BasisB in die Gärung
Variante 3 komplex	3 g/hl Preziso Mazeration C 100 ml/hl Preziso Mostgelatine 100 g/hl Preziso Mostbentonit 35 g/hl Preziso Chips AM 35 g/hl Preziso Chips FR Vergoren mit Preziso weiss&komplex bei 18°C Gärtemperatur 2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung

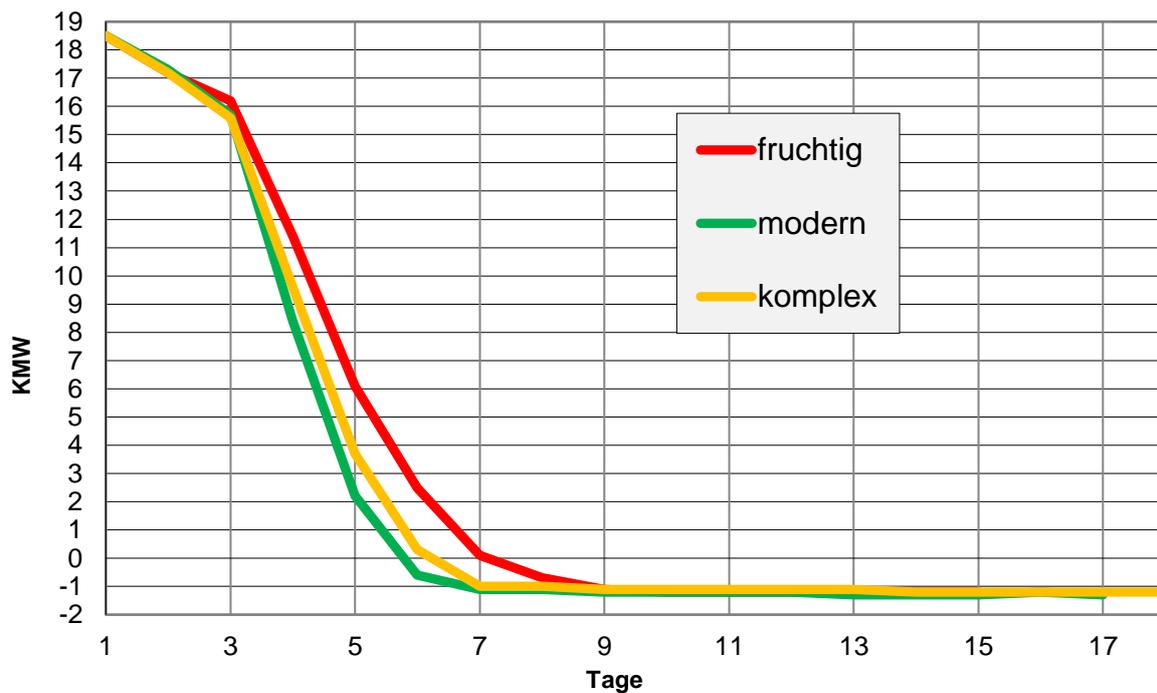
Durchführung

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 verschiedenen Varianten beziehen sich auf das Preziso Handbuch für die Weinbereitung.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

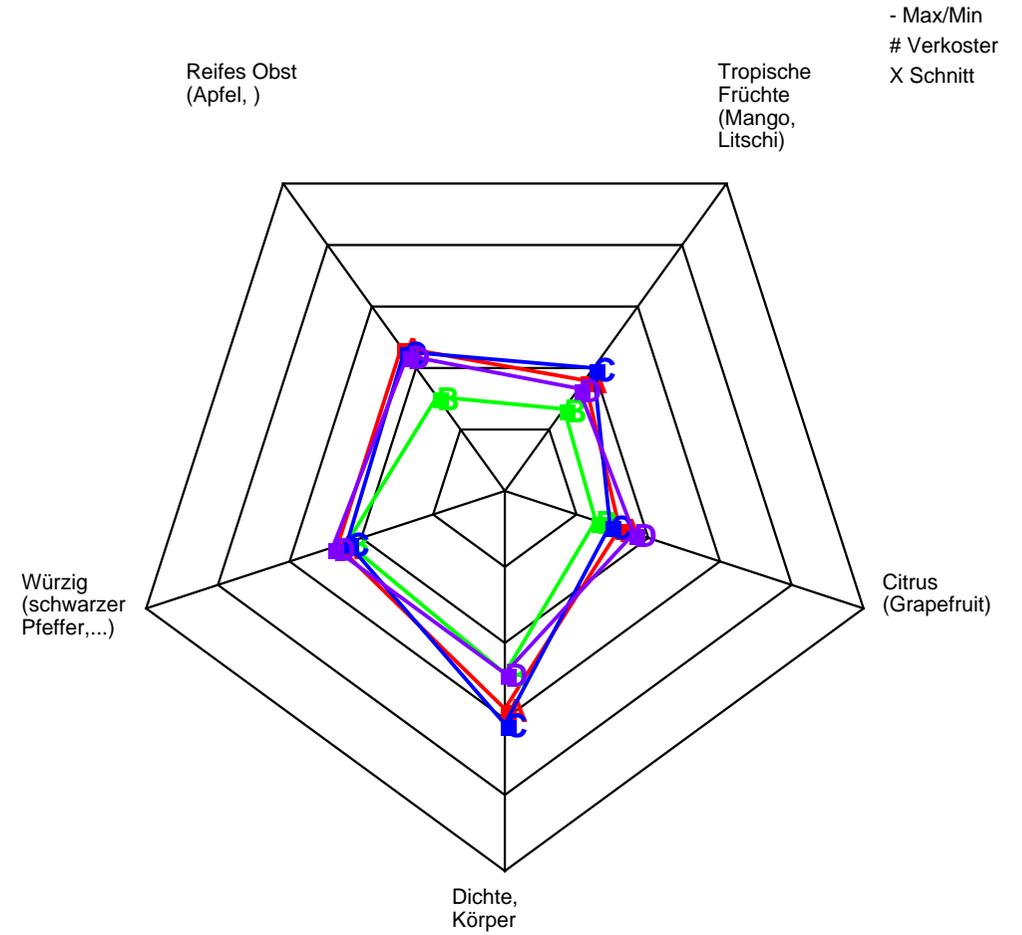
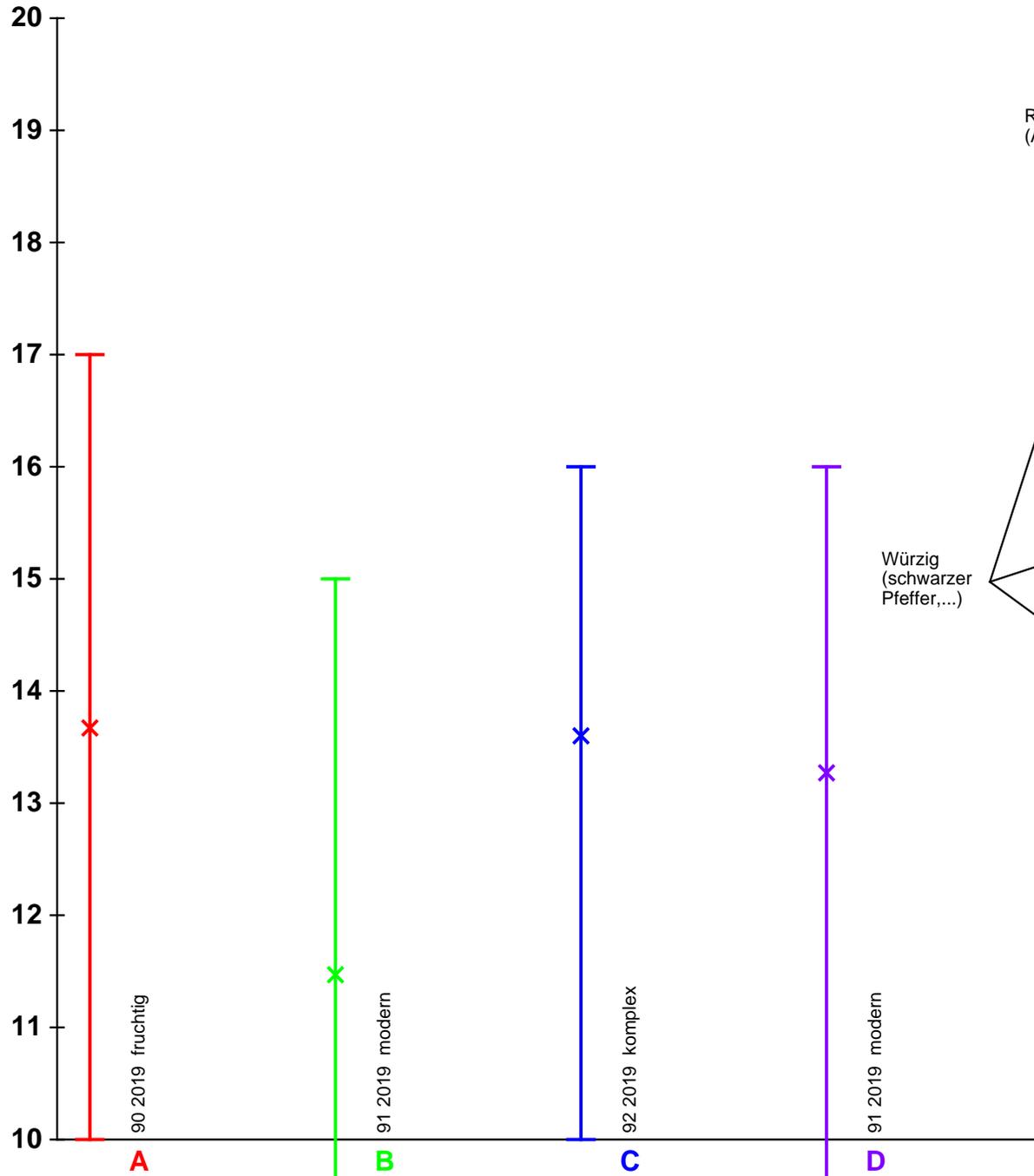
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	15 Tage	12,3 %	1,0 g/l	8,5 g/l	3,18	3,2	3,6
Variante 2	17 Tage	12,2 %	0,8 g/l	7,8 g/l	3,22	3,0	3,7
Variante 3	18 Tage	12,3 %	0,9 g/l	8,3 g/l	3,25	3,1	3,5

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL GV 2019 Ausbaustufen vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Grüner Veltliner 2019 – Bewässerung und Düngung

Bearbeiter

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

Einfluss von Wassergabe und Blattdünger auf ausgewählte Qualitätsparameter

Lesedaten

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 17.09.2019	Gesundes Traubenmaterial	

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

Variante 1	4 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag
Variante 2	4 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	3,20 kg	3,0 kg	2,27 kg
Mostgewicht	18,6°	19,3°	20,0°
Gesamtsäure	9,1 g/l	8,2 g/l	7,0 g/l
pH Wert	3,08	3,14	3,22
Gesamtstickstoff	152	196	217

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in Most	5 ml/hl Preziso MS flüssig	
80 ml/hl Preziso Mostgelatine	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Vergoren mit Oenoferm Veltliner	17° 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. Aufgrund der zahlreichen Niederschläge im Jahr 2019 erfolgte nur eine eingeschränkte Bewässerung.

1. Termin: 04. Juli wöchentlich bis zum 01. 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 Juli wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Variante 1 und 2 wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

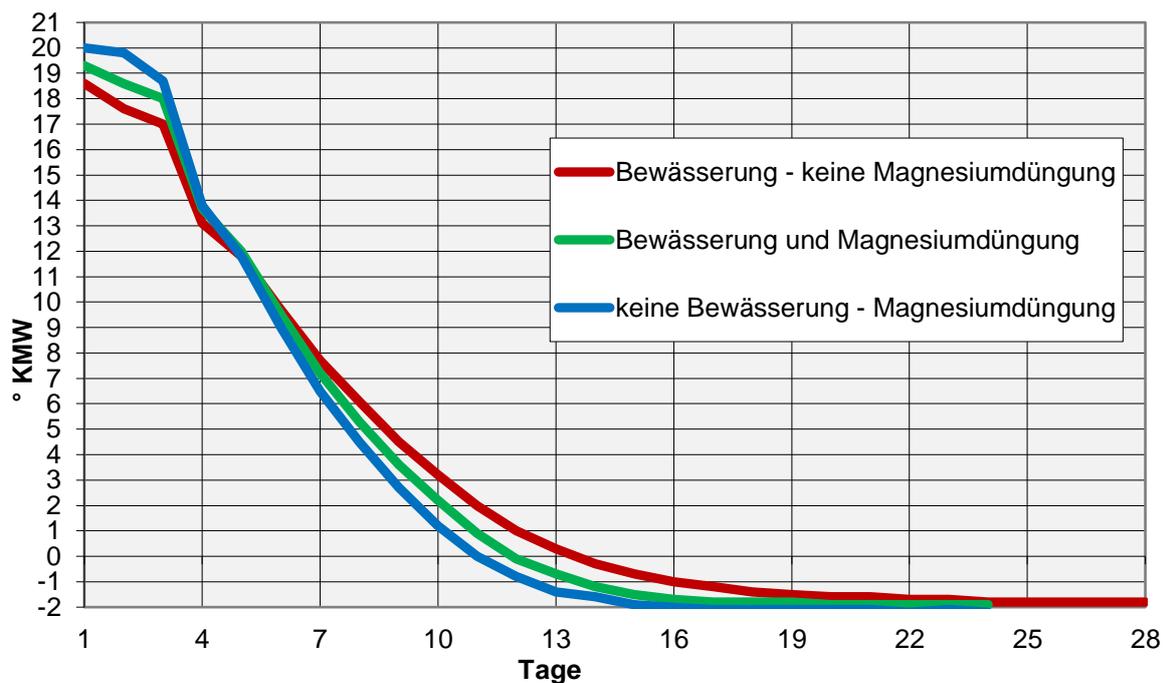
Bemerkungen

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

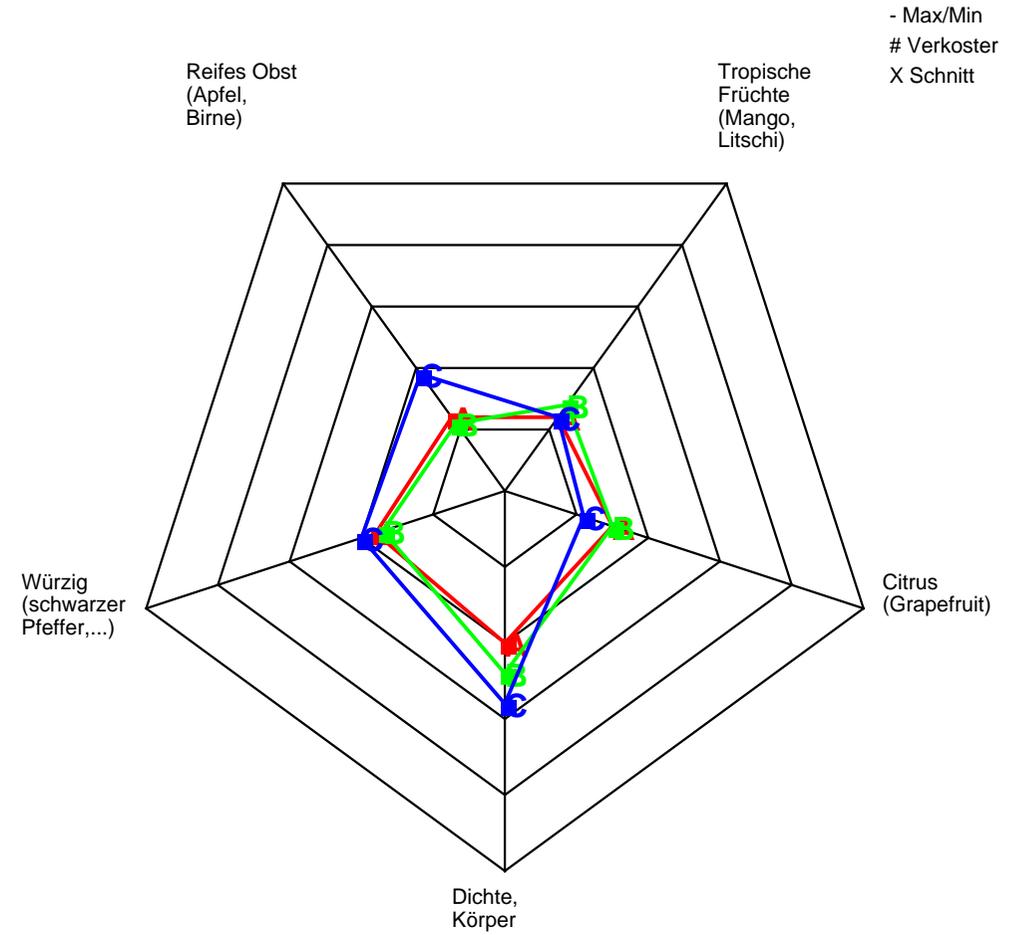
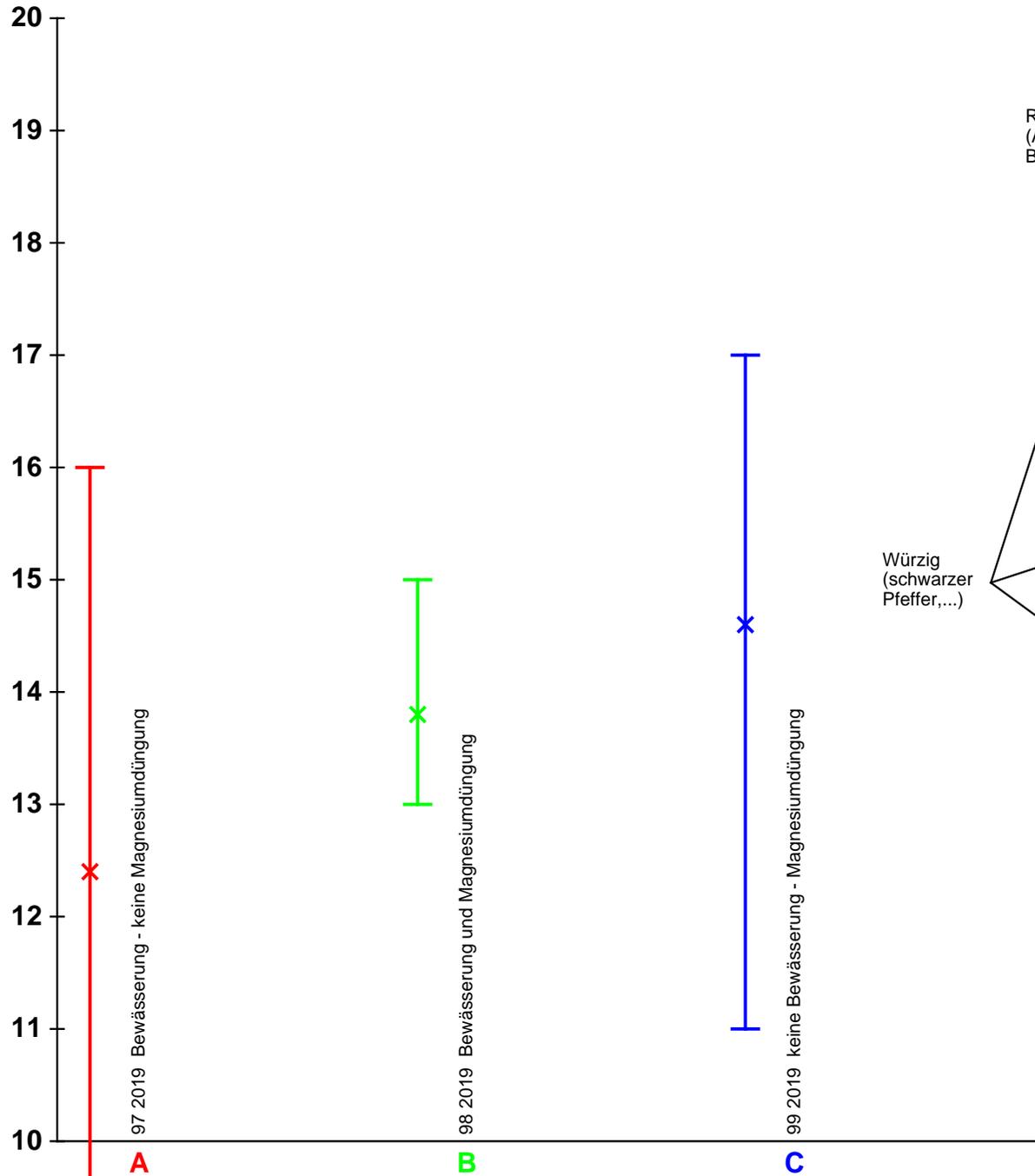
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonitbed
Variante 1	28 Tage	13,0 %	1,5 g/l	8,4 g/l	3,03	4,0	2,8	0 g/hl
Variante 2	24 Tage	13,6 %	0,9 g/l	8,0 g/l	3,11	3,5	2,8	30 g/hl
Variante 3	21 Tage	14,5 %	1,0 g/l	7,0 g/l	3,17	3,5	2,2	65 g/hl

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Bewässerung + Düngung 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Biologischer Säureabbau bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener BSA Bakterien

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 01.10.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 331	
pH Wert: 3,33	Säure 8,0 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
1,5 Std Maischestandzeit	8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		40 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	
Vergoren mit Oenoferm Klosterneuburg bei 18° Celsius Gärtemperatur		
30 g/hl Vitaferm ultra und 5x 30 ml/hl Vitamon Liquid als Nährstoff		

Variante 1	Kontrolle – Keine BSA Bakterienzugabe
Variante 2	Malostar Fruit – 24 Std nach Hefezugabe
Variante 3	Malostar Cream – 24 Std nach Hefezugabe
Variante 4	BiStart Fresh SK55 – 24 Std nach Hefezugabe
Variante 5	Malostar Terra – 24 Std nach Hefezugabe

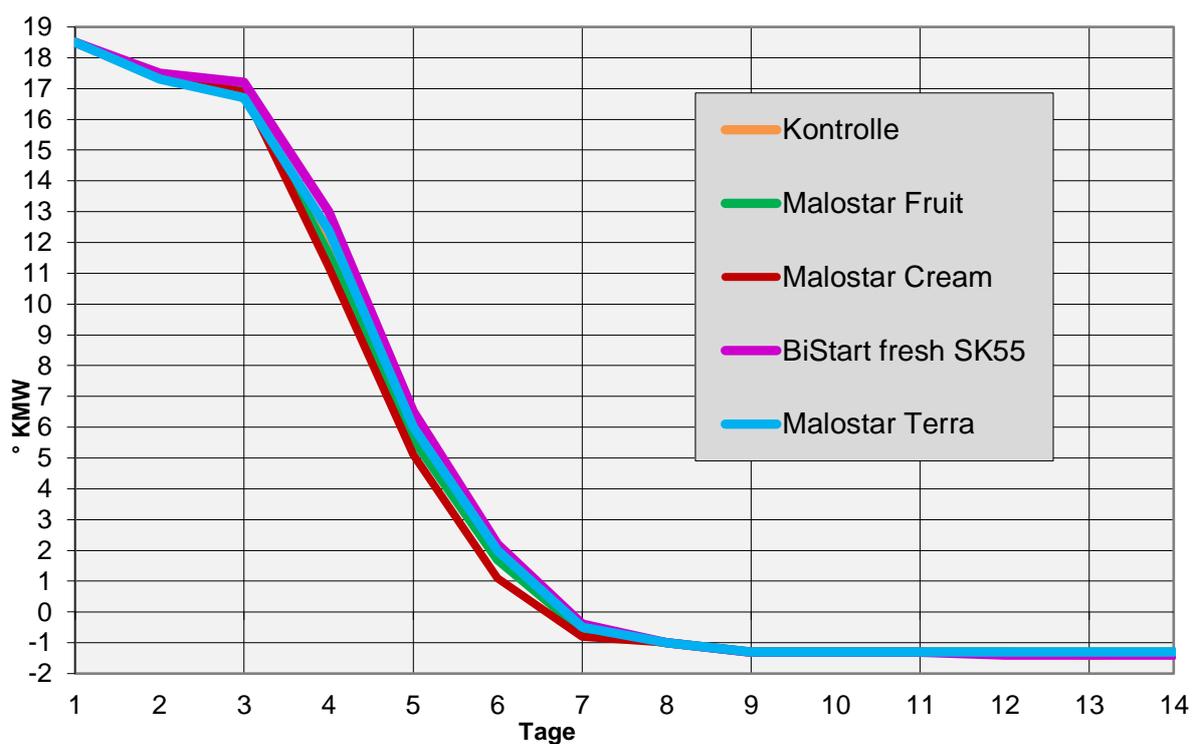
Durchführung

<p>Vergoren im 35 l Glasballon. Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Bei Malostar Fruit und Malostar Cream erfolgte kein Säureabbau, bei Malostar Terra nur teilweise. Bei Bistart fresh SK55 wurde die Äpfelsäure komplett abgebaut. Die 1. Schwefelung auf 60 mg/l SO₂ erfolgte 2 Wochen nach Gärrende. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20-Punkteschema beurteilt wurde. Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.</p>

Weinwerte nach BSA

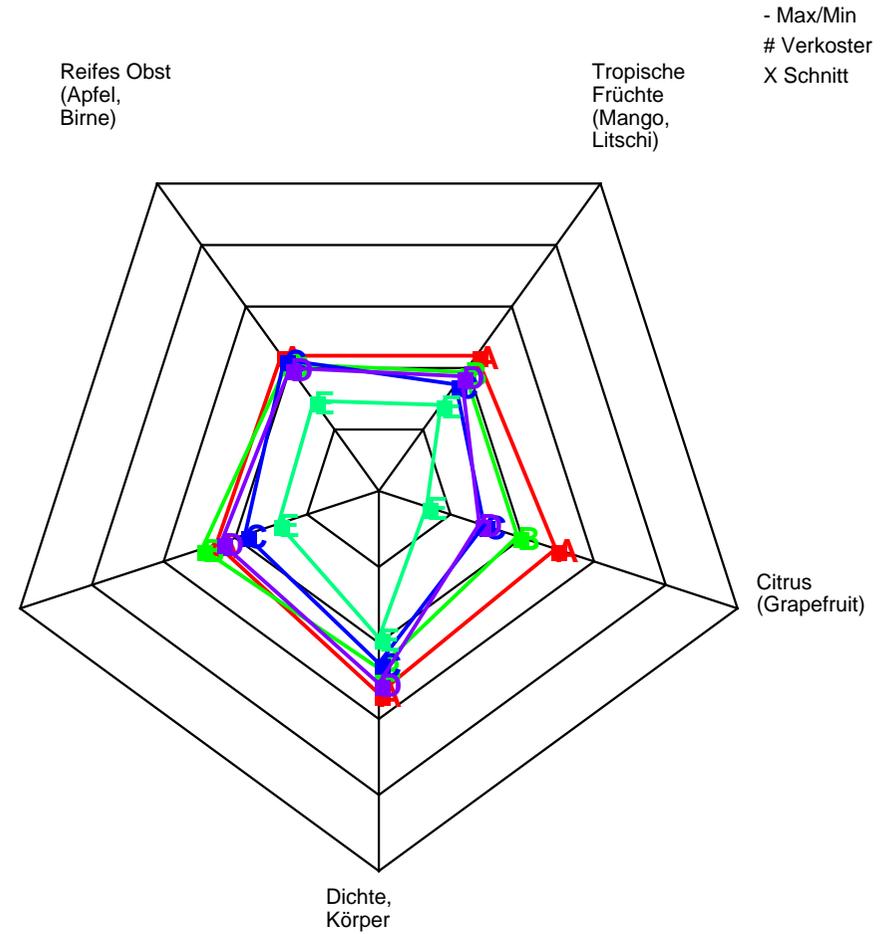
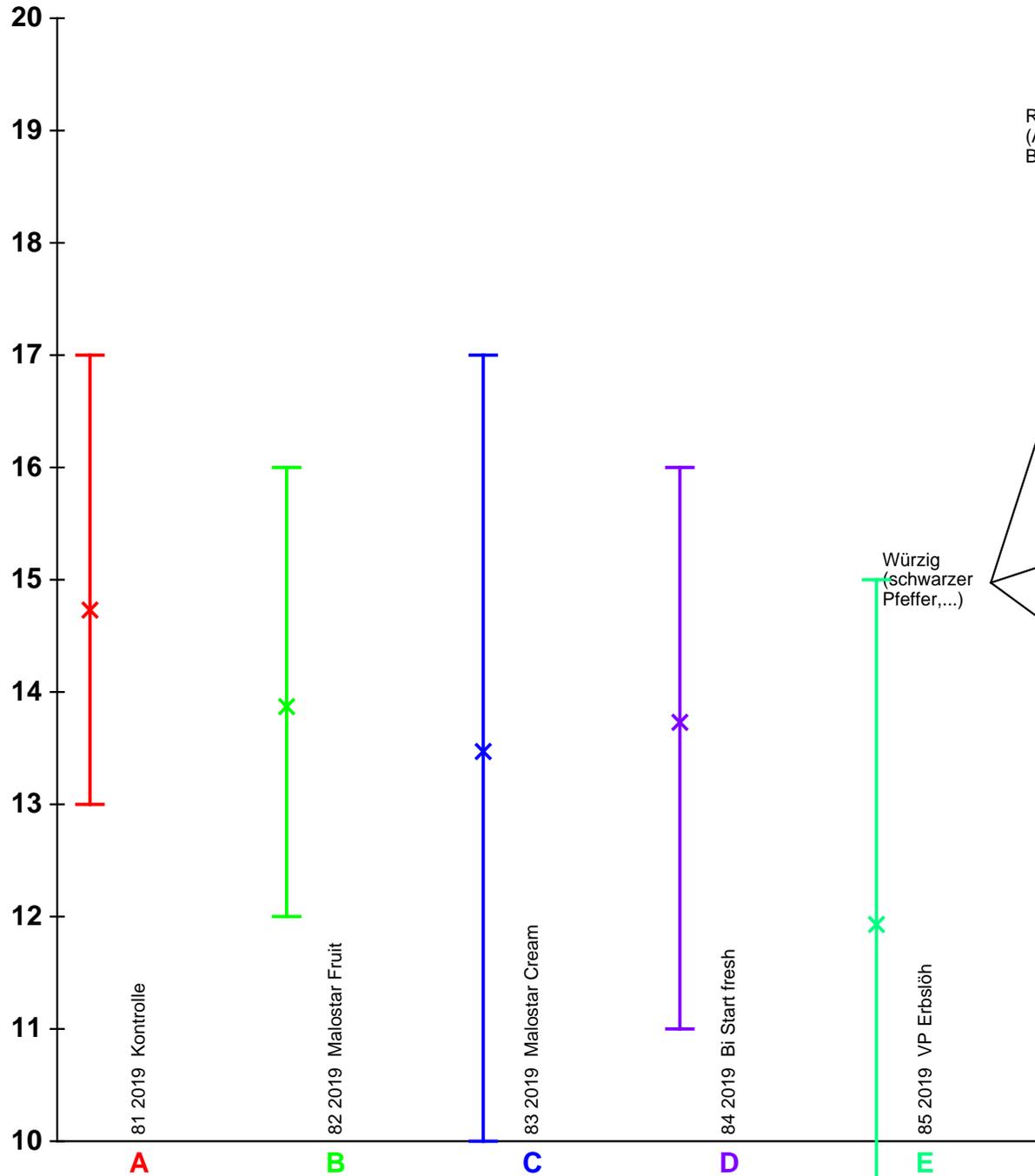
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	14 Tage	12,2 %	1,2 g/l	7,4 g/l	3,30	3,0	3,2
Malostar Fruit	14 Tage	12,2 %	1,1 g/l	7,4 g/l	3,32	2,9	3,3
Malostar Cream	14 Tage	12,4 %	1,1 g/l	7,4 g/l	3,32	2,9	3,2
BiStart fresh SK 55	14 Tage	12,5 %	0,9 g/l	5,4 g/l	3,45	3,1	0
Malostar Terra	14 Tage	12,2%	0,9 g/l	6,7 g/l	3,39	2,9	2,3

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Biologischer Säureabbau Grüner Veltliner 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Gärverhalten bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Einfluß von biologischen Botrytiziden auf das Gärverhalten

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 23.09.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 210	
pH Wert: 3,21	Säure 6,8 g/l	18,8° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl Granucol GE	3 Std Maischestandzeit	20 mg/l SO ₂ in Most
8 ml/hl Trenolin FastFlow	80 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° C Gärtemperatur
Keine Bentonit oder Nährstoffzugabe		

Variante 1 -Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2 - Versuchsprodukt	Behandlung mit einem Versuchsprodukt

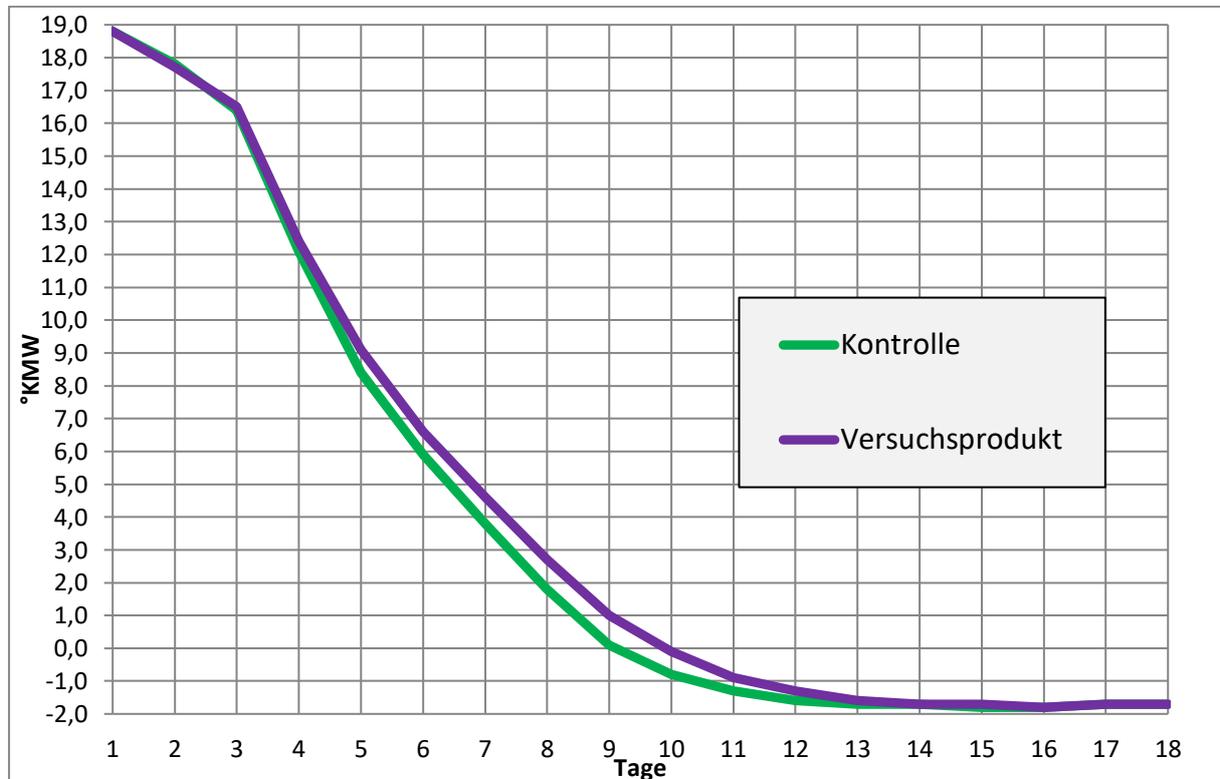
Durchführung

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 Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

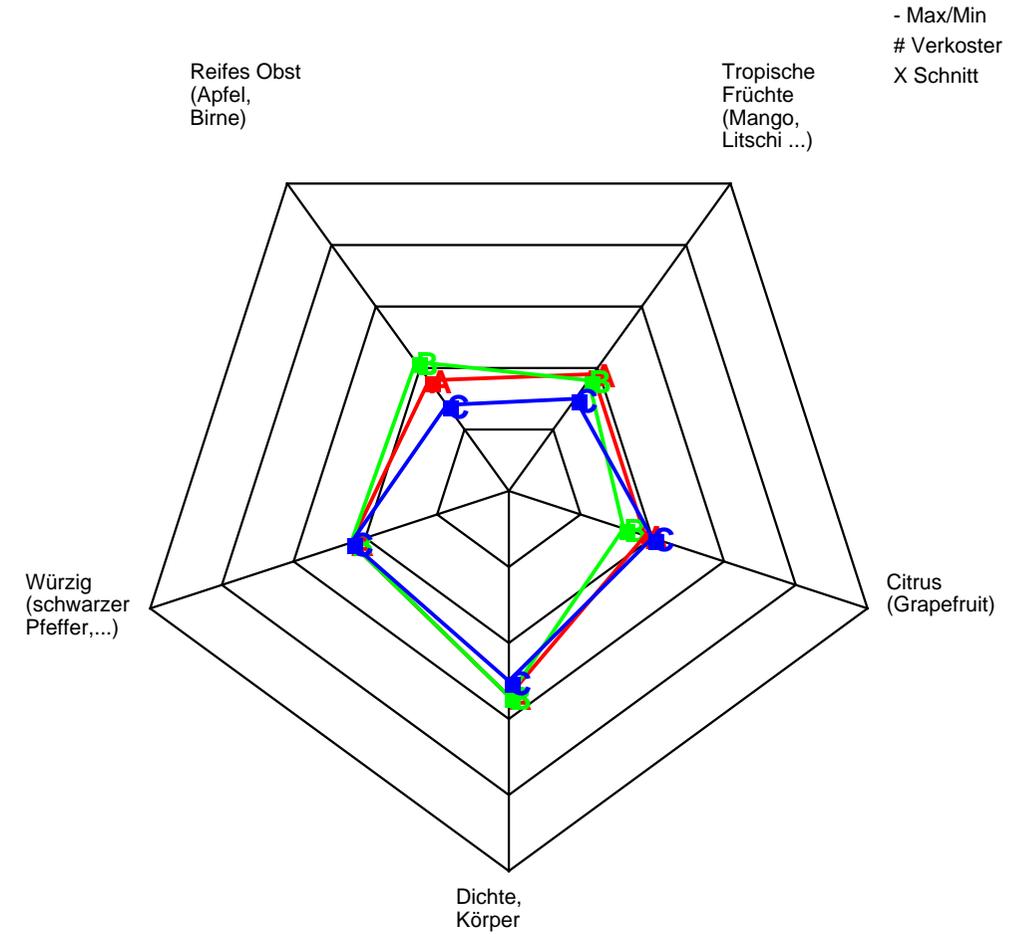
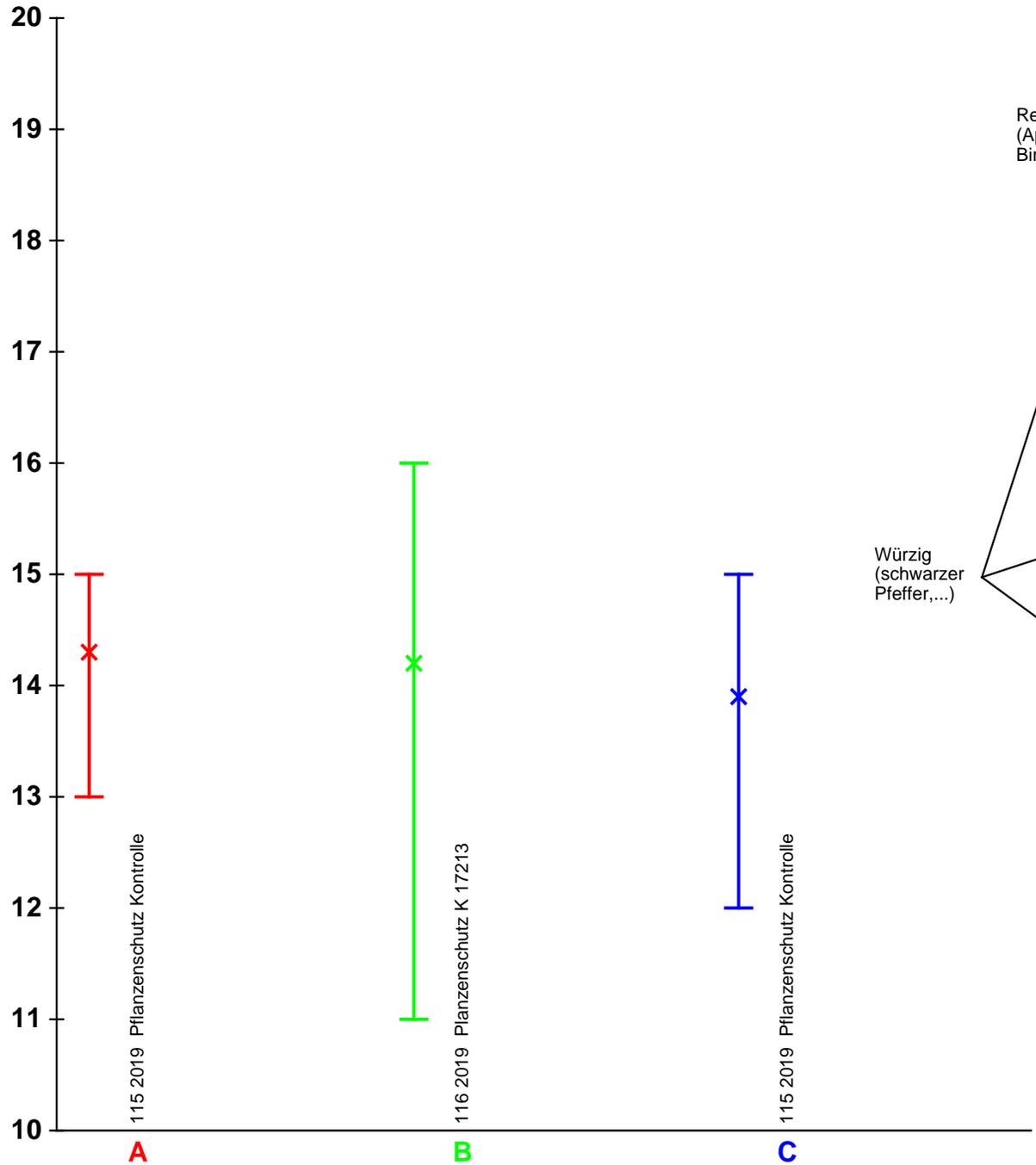
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	18 Tage	13,2 %	0,7 g/l	7,1 g/l	3,20	3,9	2,4
Variante 2	18 Tage	13,3 %	0,8 g/l	6,8 g/l	3,23	3,9	2,4

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Gärverhalten 2 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Gärverhalten bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Einfluß von biologischen Botrytiziden auf das Gärverhalten

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 17.09.2019		
pH Wert: 3,14	Säure 8,30 g/l	18,1° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 ml/hl Preziso MS flüssig	20 mg/l SO ₂ in Most	80 ml/hl Preziso Mostgelatine
12 Std entschleimt		
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° C Gärtemperatur
Keine Bentonit oder Nährstoffzugabe		

Var 1 -Kontrolle	Keine Behandlung
Var 2 - Prestop	Behandlung mit Prestop

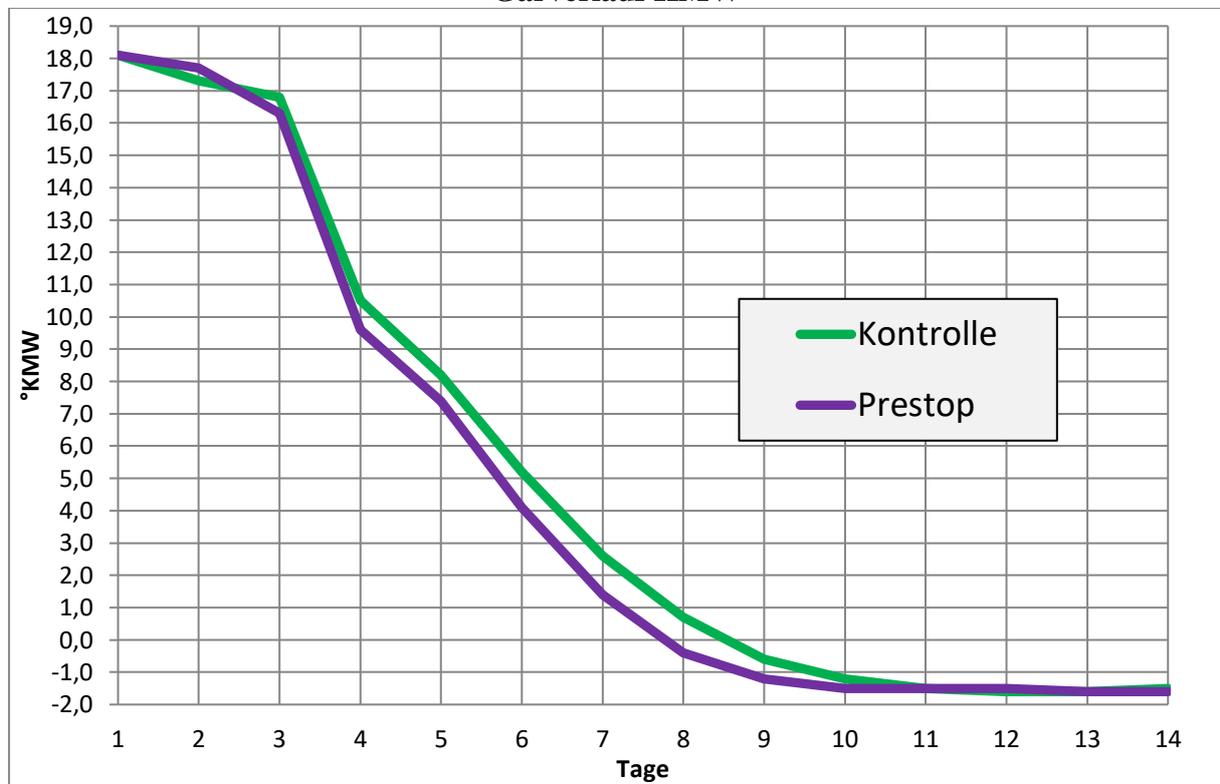
Durchführung

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 Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

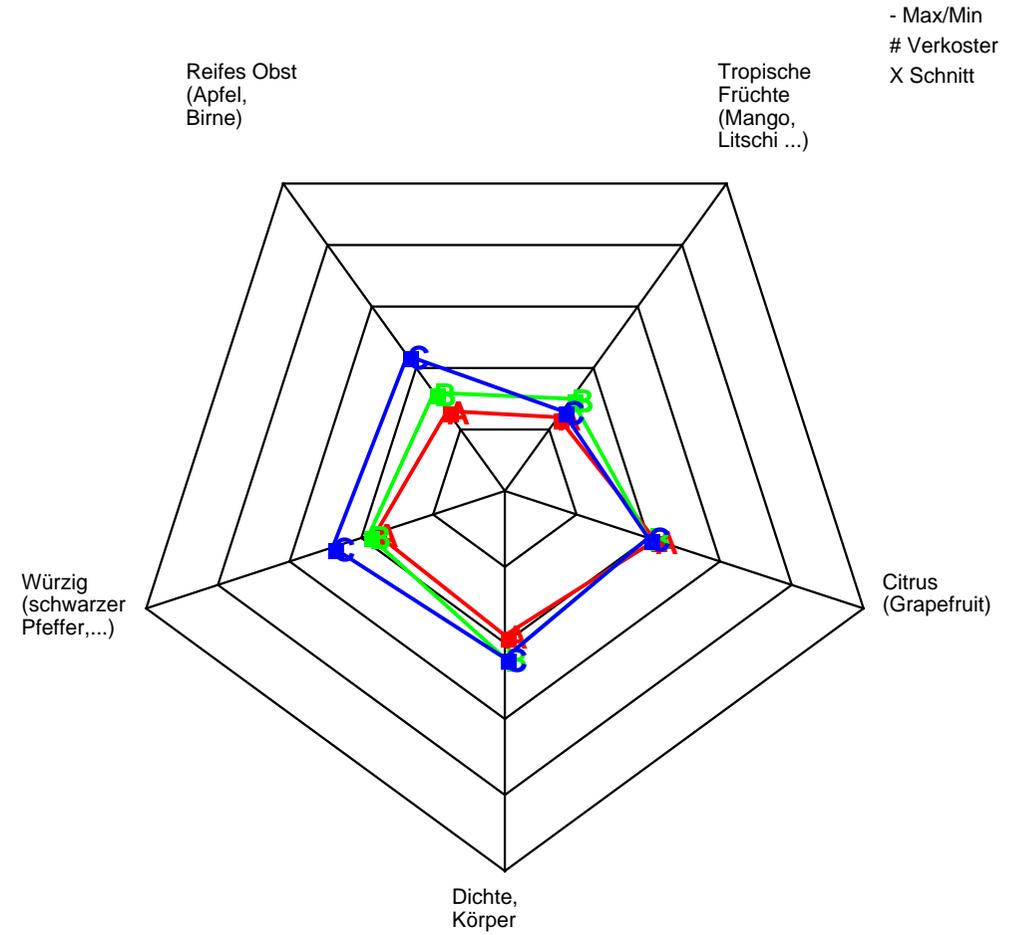
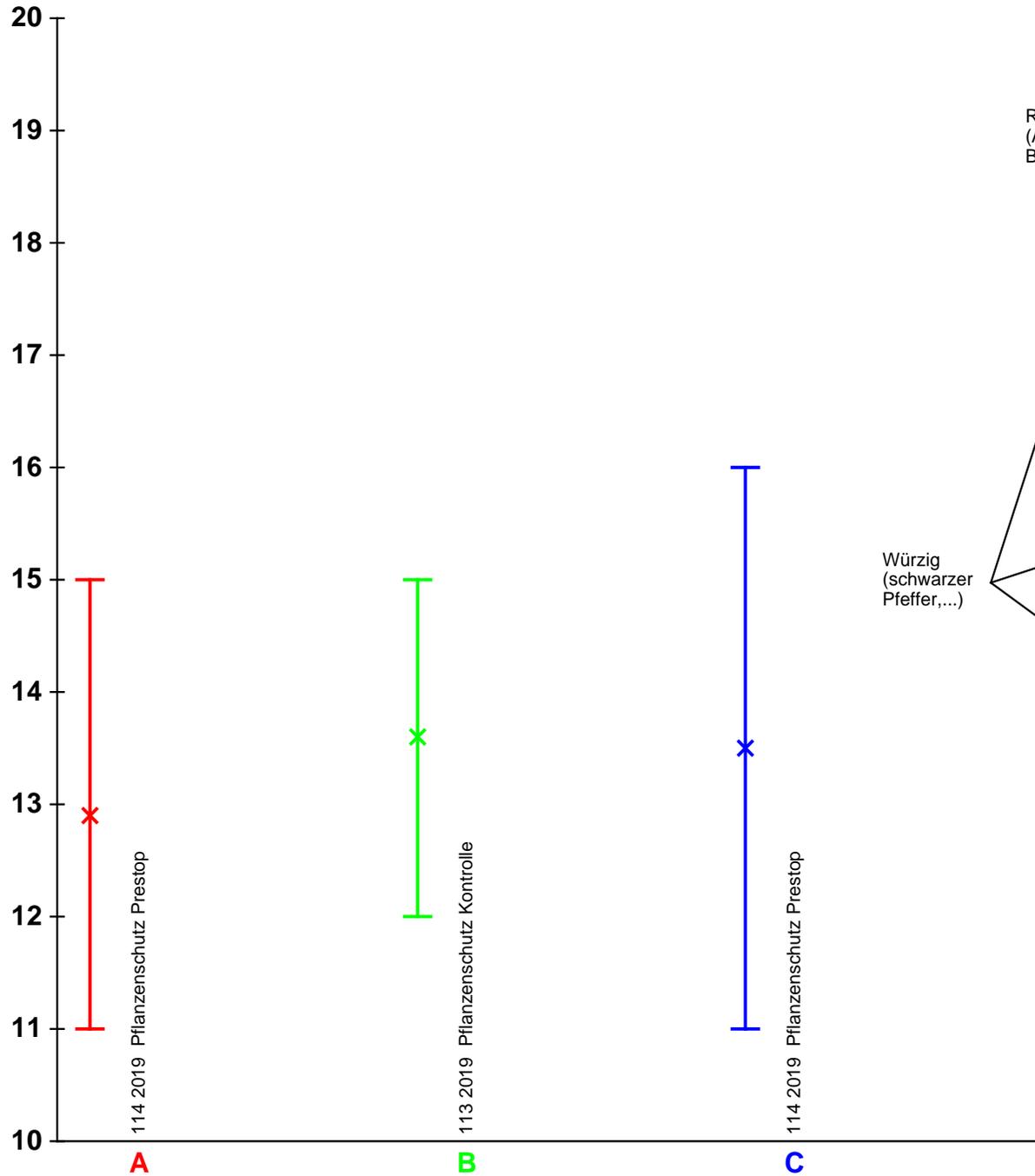
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	14 Tage	12,7 %	0,3 g/l	7,8 g/l	3,02	4,3	2,5
Variante 2	14 Tage	12,7 %	0,5 g/l	7,8 g/l	3,06	4,3	2,5

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Gärverhalten 1 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2019

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 17,1° KMW – Pflanzjahr 1991
Variante 2 kräftig: Altenberg Kreuz 19,8° KMW – Pflanzjahr 2008**

Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 18.09.2019	Hefeverfügbarer N.: 208	
pH Wert: 3,15	Säure 8,1 g/l	17,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 ml/hl Trenolin Mash DF	2 Std Maischestandzeit	
5 ml/hl Trenolin FastFlow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorbinsäure
35 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		
DSM Hefen: 1x 20 g/hl Natuferm Bright + 2x 20 g/hl Maxaferm		

	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	17° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Preziso Weiss&blumig	16° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Preziso Weiss&fruchtig	16° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Fermivin TS 28	16° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Versuchshefe 1	16° C Gärtemperatur
Kreuz 10	Lalvin Affintiy	18° C Gärtemperatur
Kreuz 11	Lalvin QA 23	18° C Gärtemperatur
Kreuz 12	IOC be Fruits	18° C Gärtemperatur
Kreuz 13	Uvaferm WAM	18° C Gärtemperatur

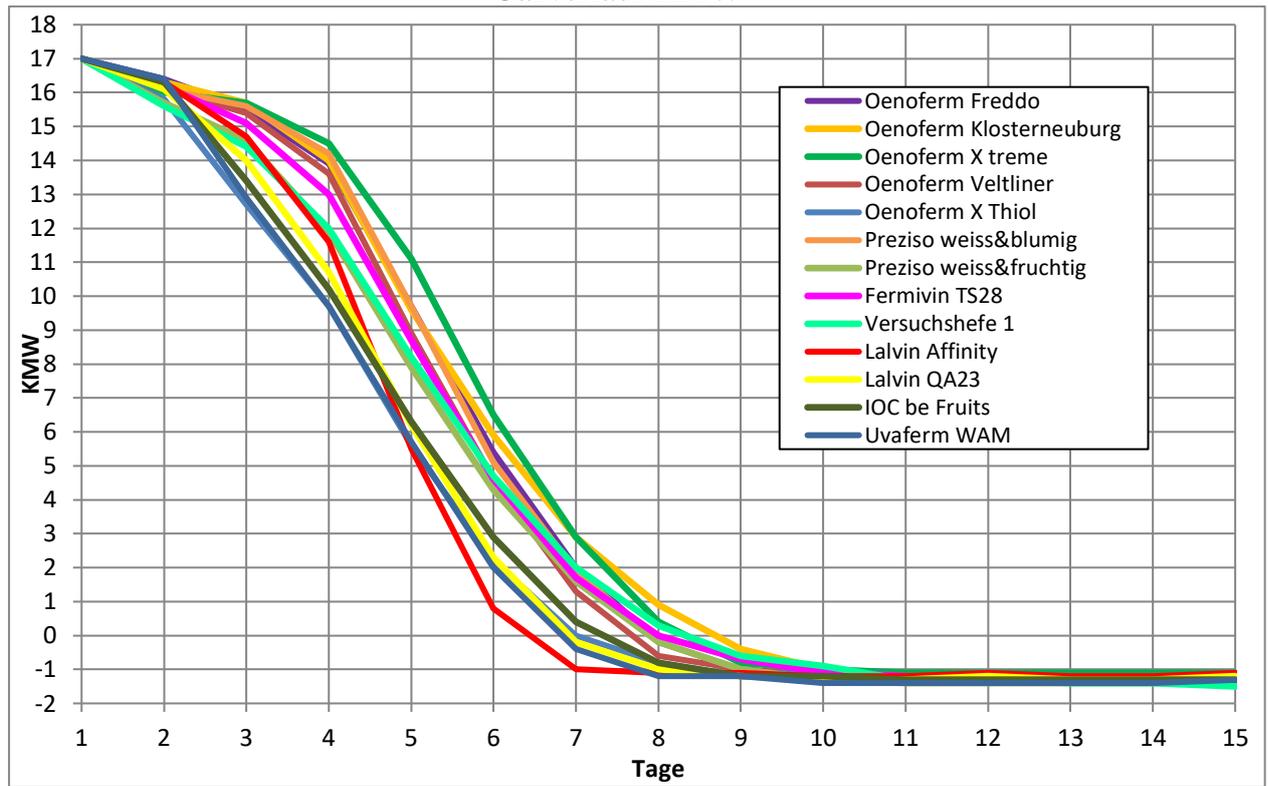
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
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
DSM: Natuferm Bright und Maxaferm
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Weine wurden auf 7,5 g/l entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

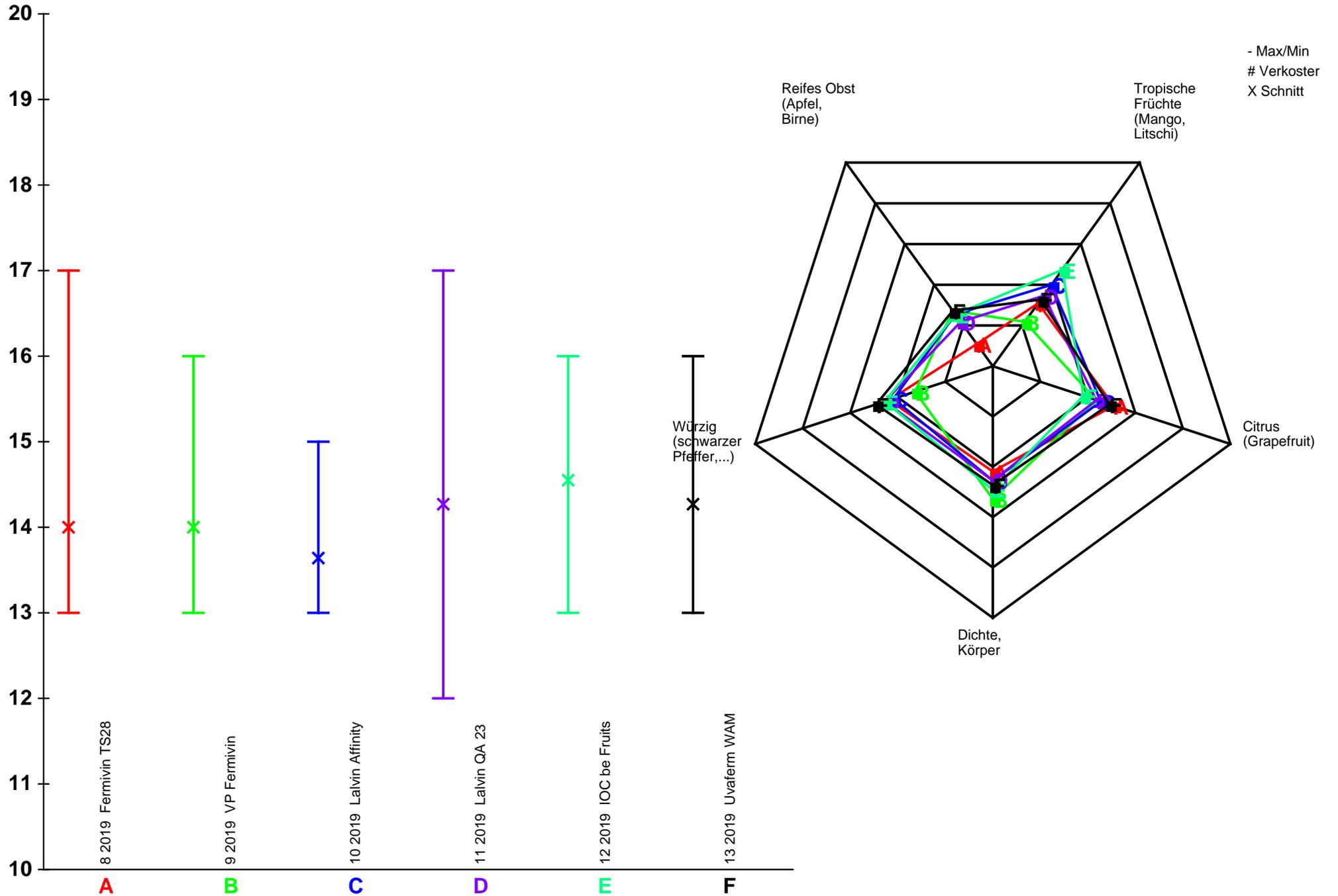
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	15 Tage	11,4 %	0,8 g/l	8,2 g/l	3,04	3,7	3,1
Oenoferm Klosterneuburg	15 Tage	11,5 %	1,2 g/l	7,9 g/l	3,05	3,4	3,1
Oenoferm X treme	15 Tage	11,4 %	0,9 g/l	8,7 g/l	2,99	3,7	3,6
Oenoferm Veltliner	15 Tage	11,5 %	0,6 g/l	8,1 g/l	3,05	3,6	3,2
Oenoferm X thiol	15 Tage	11,5 %	0,7 g/l	7,9 g/l	3,07	3,4	3,2
Preziso Weiss&blumig	15 Tage	11,6 %	0,9 g/l	7,4 g/l	3,12	3,2	3,2
Preziso Weiss&fruchtig	15 Tage	11,6 %	0,7 g/l	7,5 g/l	3,11	3,3	3,1
Fermivin TS 28	15 Tage	11,4 %	0,8 g/l	7,7 g/l	3,16	3,5	3,1
Versuchshefe 1	15 Tage	11,6 %	0,9 g/l	7,5 g/l	3,15	3,5	3,1
Lalvin Affinity	15 Tage	11,4 %	0,7 g/l	7,9 g/l	3,10	3,4	3,2
Lalvin QA 23	15 Tage	11,5 %	0,7 g/l	7,8 g/l	3,16	3,4	3,4
IOC be Fruits	15 Tage	11,5 %	0,6 g/l	7,7 g/l	3,11	3,4	3,1
Uvaferm WAM	15 Tage	11,6%	0,9 g/l	7,2 g/l	3,18	3,3	2,8

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Hefevergleich - Grüner Veltliner 2019 Kreuz Variante 1 - leicht Teil 1 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2019

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 17,1° KMW – Pflanzjahr 1991
Variante 2 kräftig: Altenberg Kreuz 19,8° KMW – Pflanzjahr 2008
Variante 2 – kräftig**

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 09.10.2019	Hefeverfügbarer N.: 175	
pH Wert: 3,22	Säure 6,8 g/l	19,8°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	80 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
160 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: 2x 30 g/hl Activit Eco		
DSM Hefen: 2x 20 g/hl Natuferm Bright + 1x 20 g/hl Maxaferm		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Klosterneuburg	17° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm wild&pure	20° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Tipico	19° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Var 7	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur
Var 8	Oenoferm Rheingau	18° C Gärtemperatur
Var 9	Preziso weiss&komplex	18° C Gärtemperatur
Var 10	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Var 11	Filtra Tropic	18° C Gärtemperatur
Var 12	Filtraferm Expression	18° C Gärtemperatur
Var 13	IOC B 3000	18° C Gärtemperatur
Var 14	Lalvin MSB	18° C Gärtemperatur
Var 15	Fermivin TS 28	16° C Gärtemperatur
Var 16	Versuchshefe 1	16° C Gärtemperatur

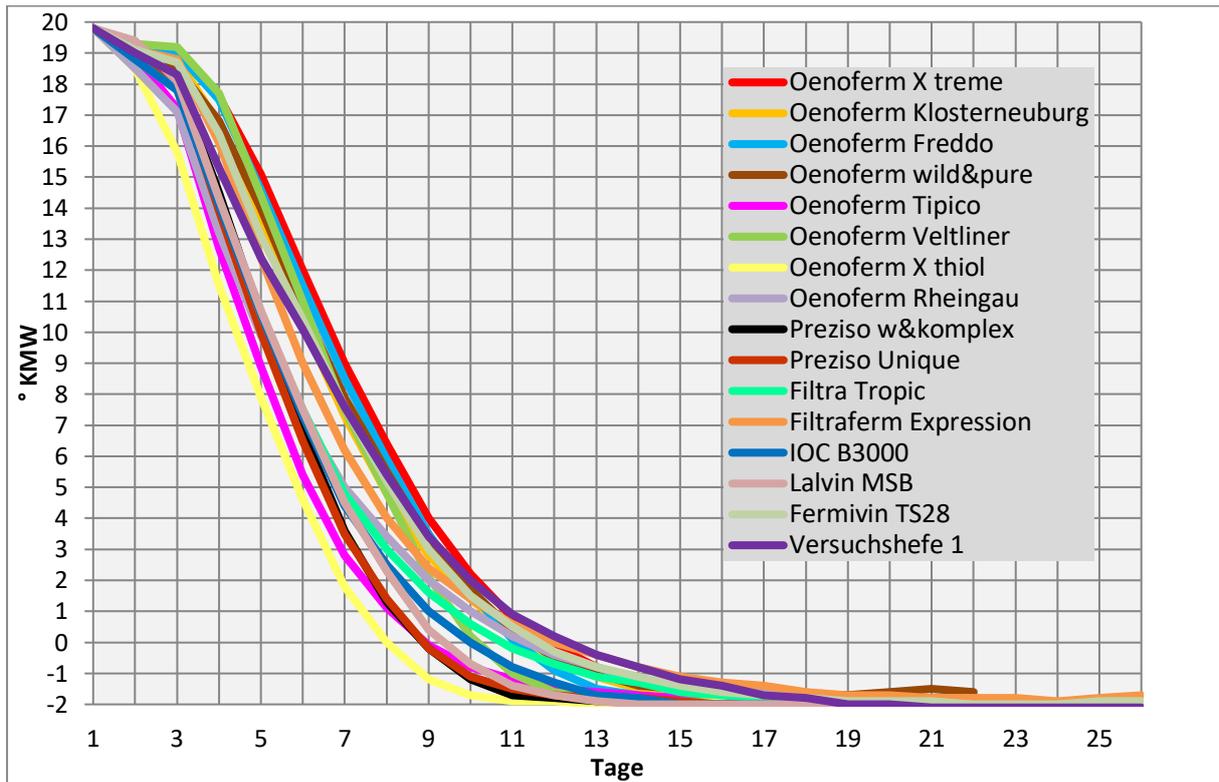
Durchführung

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
 DSM: Natuferm Bright und Maxaferm
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
 ° KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
 Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20- Punkteschema beurteilt wurde.
 Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

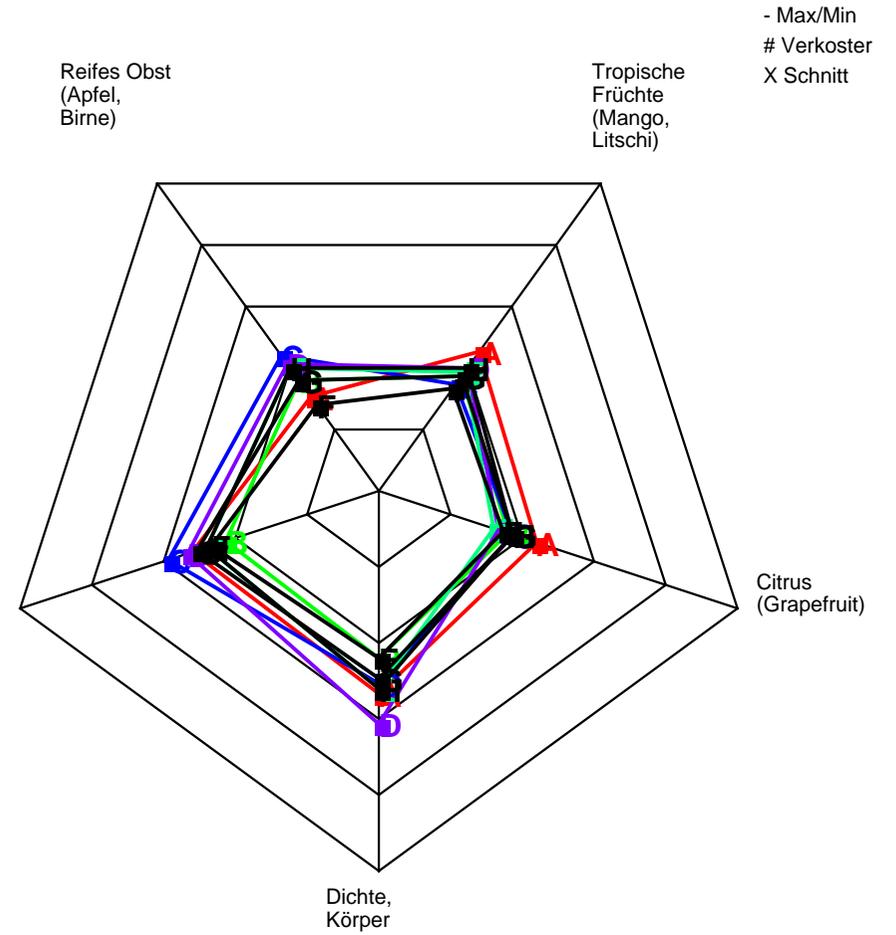
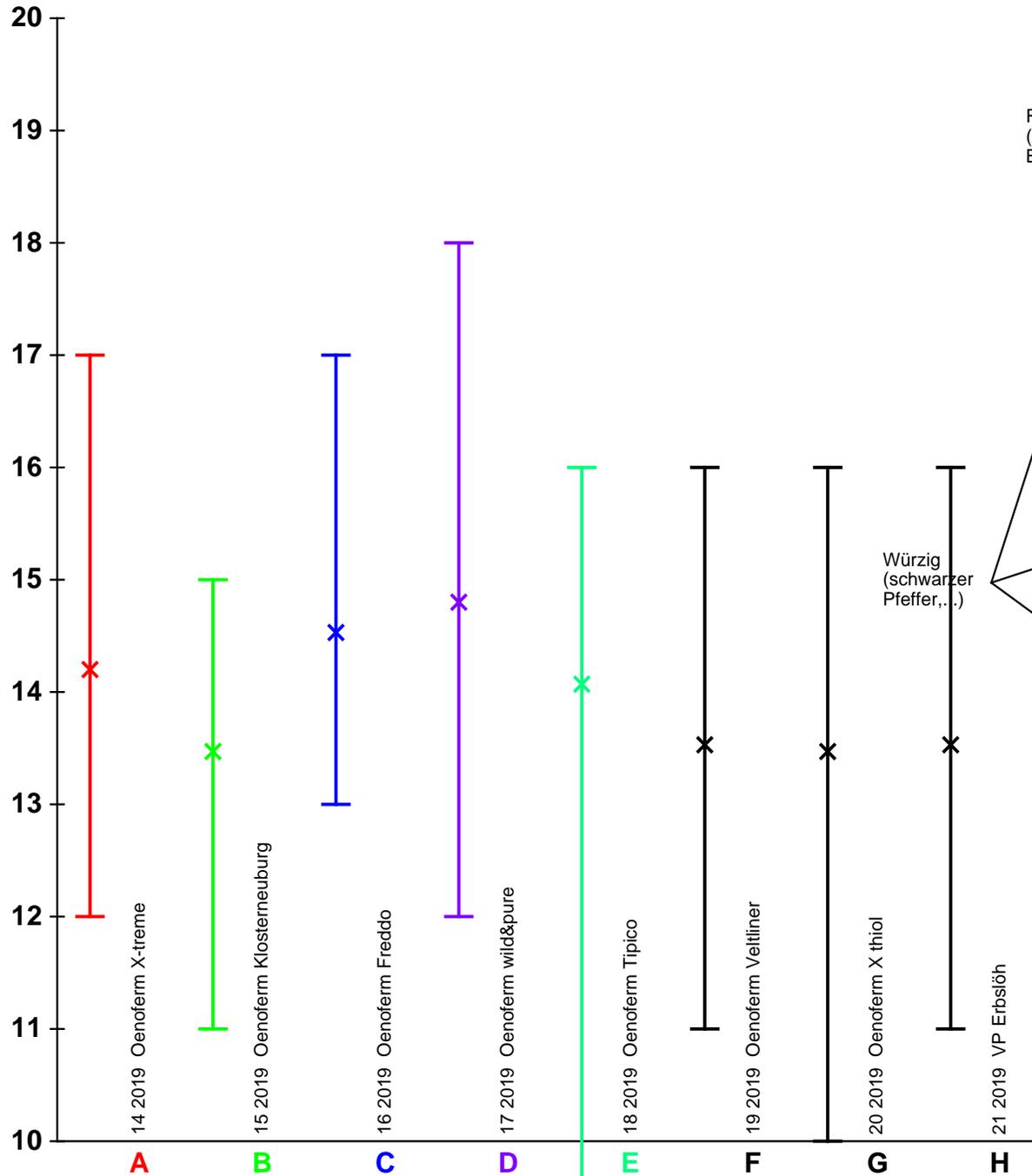
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	22 Tage	14,1 %	0,9 g/l	7,3 g/l	3,14	3,3	2,8
Oenoferm Klosterneuburg	21 Tage	14,3 %	0,7 g/l	6,7 g/l	3,17	3,2	2,4
Oenoferm Freddo	20 Tage	14,3 %	0,7 g/l	7,1 g/l	3,16	3,4	2,6
Oenoferm wild&pure	22 Tage	14,0 %	0,9 g/l	7,4 g/l	3,14	3,3	2,6
Oenoferm Tipico	20 Tage	14,2 %	0,9 g/l	6,8 g/l	3,17	3,1	2,6
Oenoferm Veltliner	20 Tage	14,2 %	0,7 g/l	7,0 g/l	3,17	3,3	2,6
Oenoferm X thiol	16 Tage	14,2 %	0,7 g/l	6,8 g/l	3,20	3,1	2,6
Oenoferm Rheingau	22 Tage	14,2 %	1,0 g/l	7,6 g/l	3,14	3,4	2,8
Preziso weiss&komplex	20 Tage	14,3 %	0,5 g/l	6,6 g/l	3,22	3,1	2,4
Preziso Unique	20 Tage	14,3 %	1,3 g/l	6,4 g/l	3,22	3,0	2,5
Filtra Tropic	22 Tage	14,2 %	1,8 g/l	6,7 g/l	3,22	3,2	2,7
Filtraferm Expression	26 Tage	14,2 %	1,5 g/l	6,7 g/l	3,21	3,0	2,9
IOC B 3000	20 Tage	14,3 %	0,8 g/l	6,5 g/l	3,23	3,1	2,5
Lalvin MSB	20 Tage	14,3%	0,9 g/l	6,6 g/l	3,24	3,2	2,6
Fermivin TS 28	26 Tage	14,2%	0,7 g/l	6,8 g/l	3,30	3,2	2,6
Versuchshefe 1	26 Tage	14,3%	1,1 g/l	6,3 g/l	3,30	3,1	2,5

Gärverlauf KMW



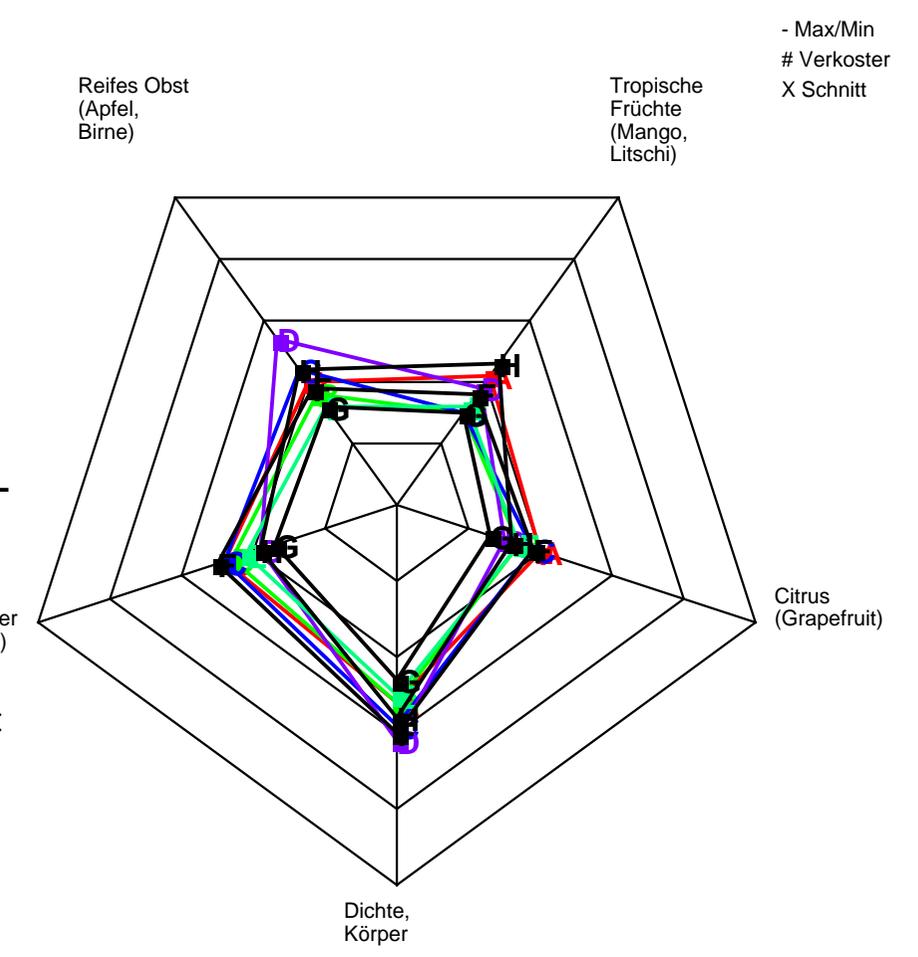
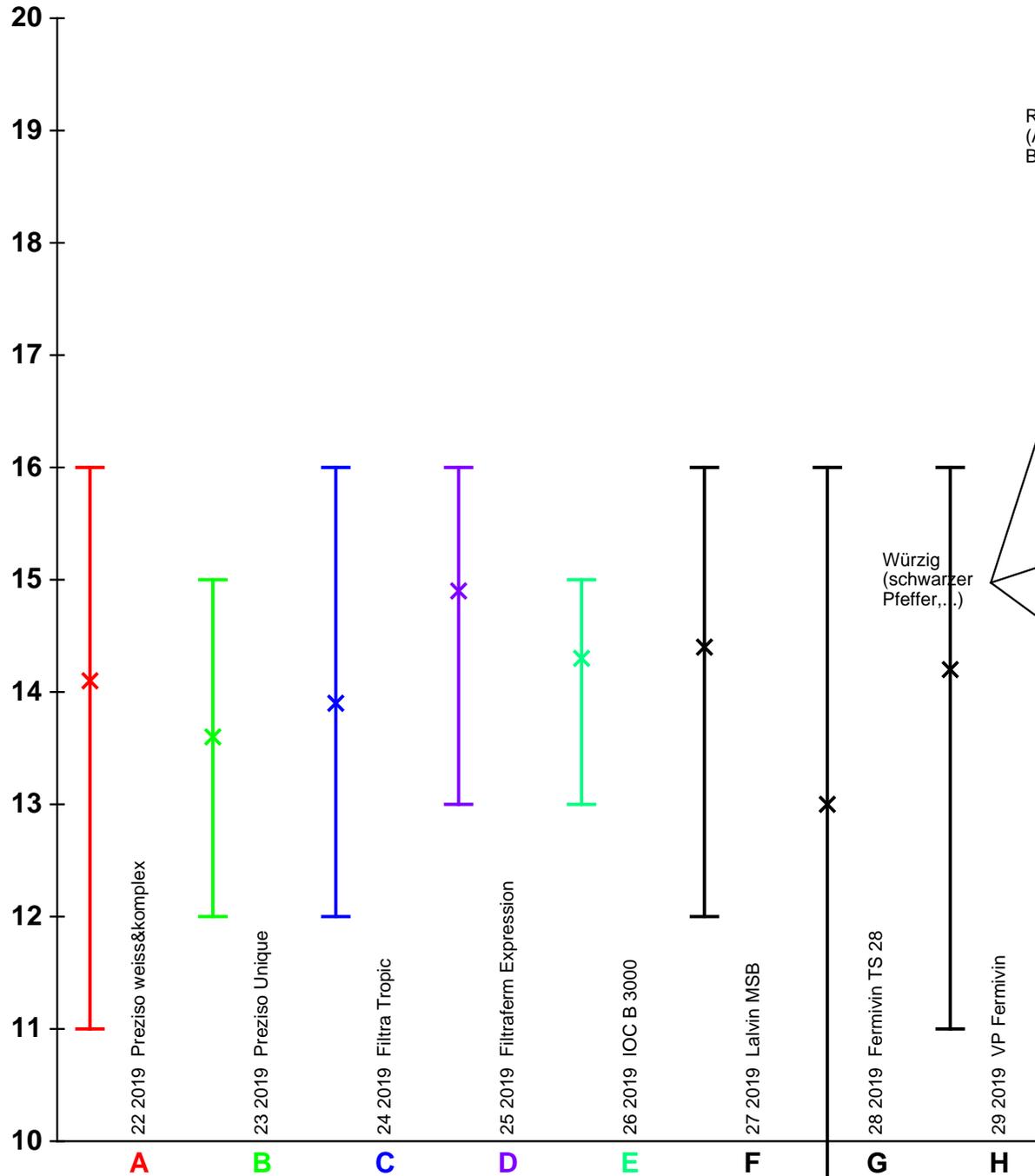
Auswertung: Versuchswalkost Retz/HL Hefevergleich - Grüner Veltliner 2019 Mag alt Variante 2 - kräftig vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Hefevergleich - Grüner Veltliner 2019 Mag alt Variante 2 - kräftig vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Hefevergleich bei Grüner Veltliner Ernte 2019

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	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 26.09.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 158	
pH Wert: 3,21	Säure 7,8 g/l	18,7° 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 Super plus DF	5 g/hl Ascorbinsäure	50 g/hl Seporit PoreTec
20 mg/l SO ₂ in Most	40 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	16° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 2	Oenoferm LA-HOG	20° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 3	Oenoferm LA-HOG	15° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 7 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 4	Oenoferm LA-HOG	17° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 5	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 6	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid

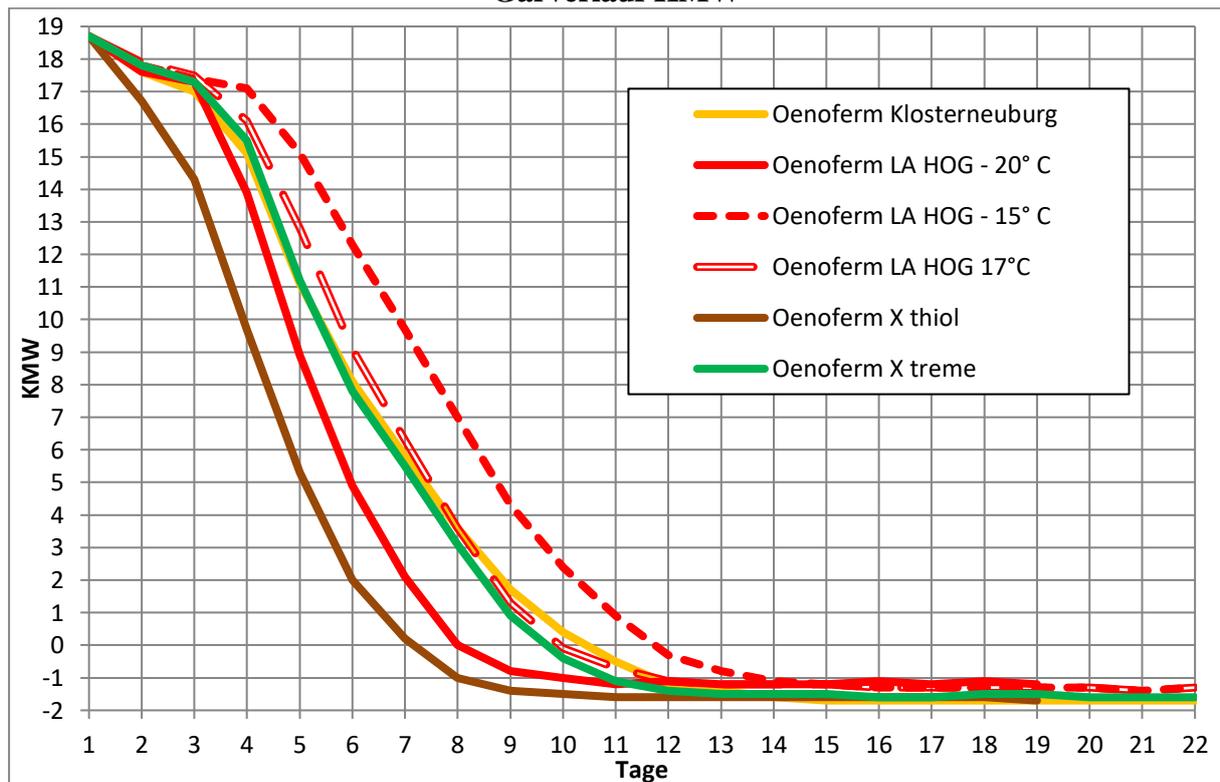
Durchführung

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 Juli 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 7,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Var 1 - Oenoferm Klbg	19 Tage	13,0 %	0,9 g/l	7,2 g/l	3,14	2,6	2,6
Var 2 - LA-HOG 20°	16 Tage	12,6 %	0,8 g/l	8,3 g/l	3,21	2,5	2,5
Var 3 - LA-HOG 15°	21 Tage	12,8 %	1,0 g/l	8,2 g/l	3,19	2,5	2,5
Var 4 - LA-HOG 17°	21 Tage	12,6 %	0,8 g/l	8,2 g/l	3,20	2,6	2,6
Var 5 - Oenoferm X thiol	16 Tage	13,1 %	1,0 g/l	7,5 g/l	3,13	2,7	2,7
Var 6 - Oenoferm X treme	21 Tage	13,0 %	1,1 g/l	7,9 g/l	3,09	3,4	3,0

Gärverlauf KMW



Grüner Veltliner Ernte 2019 – Mostbehandlung

Bearbeiter

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

Vergleich von verschiedenen biologischen und veganen Mostbehandlungsmitteln

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1970	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 30.09.2019	Hefeverfügbarer Stickstoff: 161	
pH Wert 3,21	Säure 7,9 g/l	19,3 ° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO ₂ dosiert	5 g/hl Granucol GE	
2 Std Maischestandzeit	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
20 mg/l SO ₂ in Most	50 g/hl Seporit PoreTec	12 Std entschleimt
150 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Hefe: Oenoferm Bio	Gärtemperatur 18° Celsius	
Nährstoffgaben: 2x 20 g/hl Vitaferm Bio und 6x je 30 ml/hl Vitamon Liquid		

Variante 1	100 ml/hl Liquigel Flot
Variante 2	100 ml/hl Mostgelatine CF
Variante 3	200 ml/hl LittoFresh Liquid
Variante 4	60 g/hl LittoFresh Most

Trubanteil nach Entschleimung

% Trub

100 ml/hl Liquigel Flot	13,14%
100 ml/hl Mostgelatine CF	13,14%
200 ml/hl LittoFresh Liquid	12,0%
60 g/hl LittoFresh Most	11,14%

Durchführung

Es wurden je 35 kg Most im Glasballon entschleimt. Zur Sedimentation wurde ein Enzym, SO₂, Mostbentonit sowie die verschiedenen Dosagen von Mostbehandlungsmitteln verwendet. Nach 12 stündiger Standzeit wurde der blanke Most abgezogen und der Trubanteil gewogen.

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.

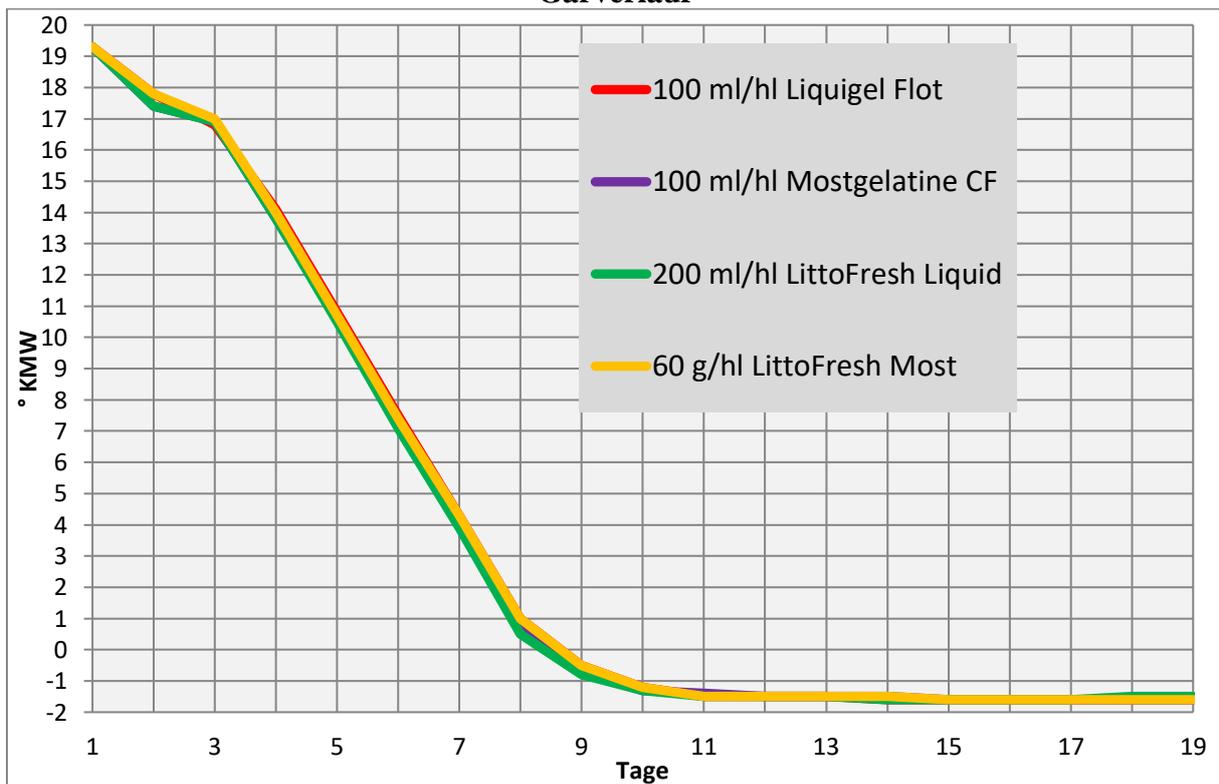
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte nach Entsäuerung

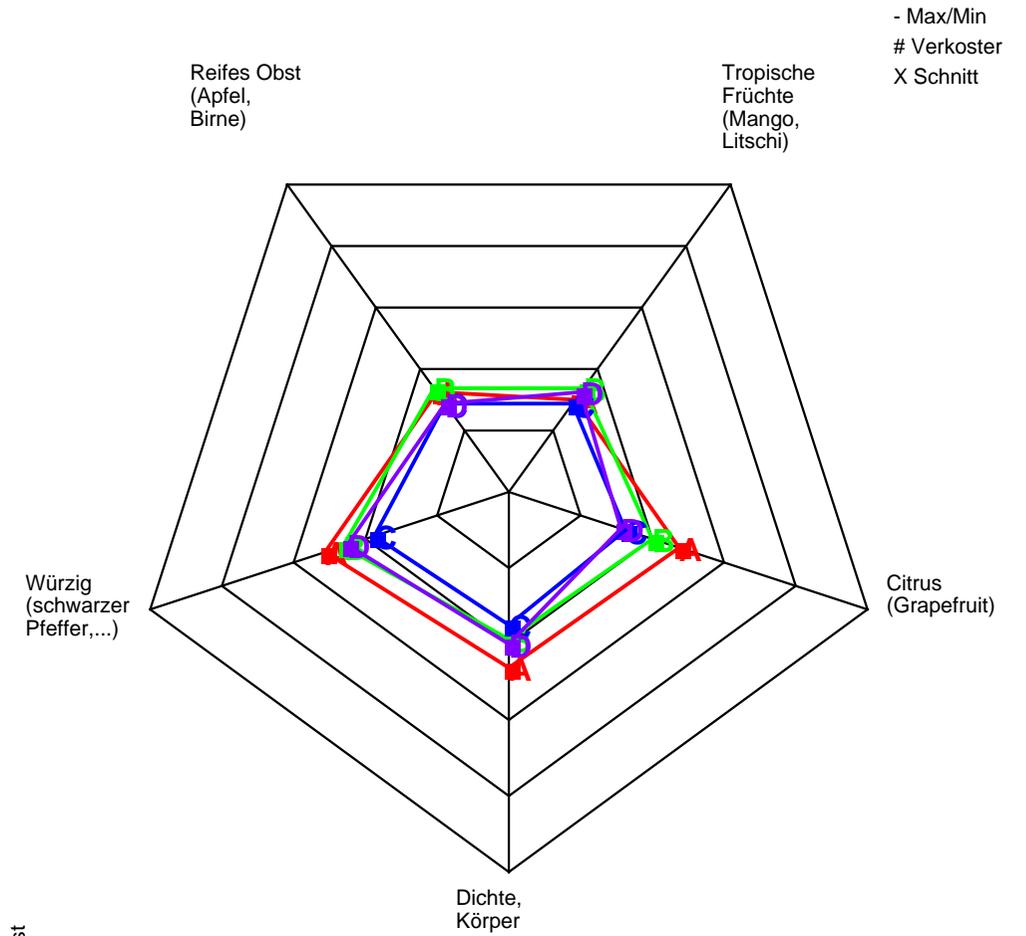
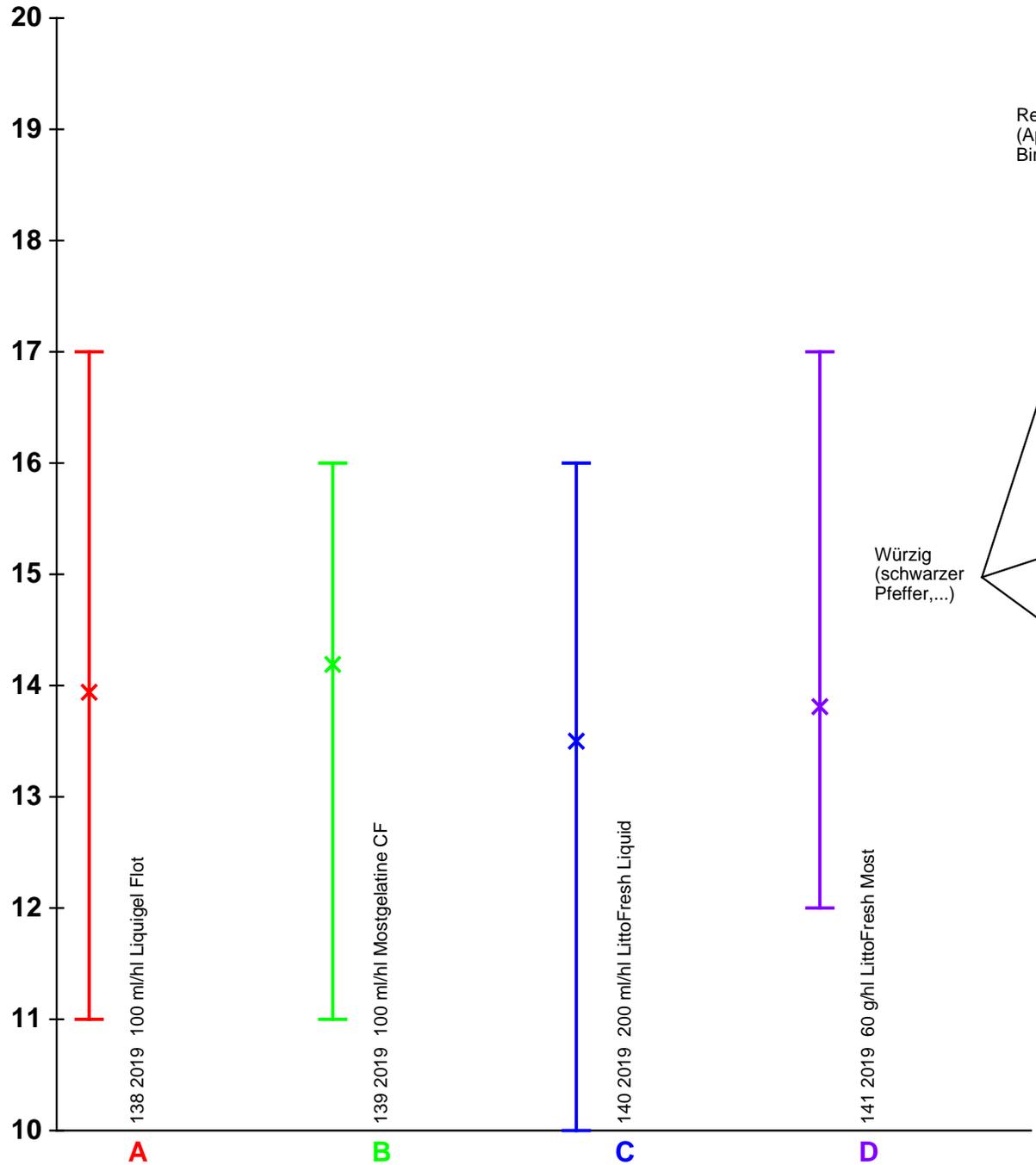
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonitb.
Liquigel Flot	19 Tage	13,3 %	0,5 g/l	8,3 g/l	3,09	3,6	3,1	45 g/hl
Mostgelatine CF	19 Tage	13,3 %	0,4 g/l	8,3 g/l	3,09	3,6	3,1	45 g/hl
LittoFresh Liquid	19 Tage	13,3%	0,4 g/l	8,4 g/l	3,07	3,6	3,1	45 g/hl
LittoFresh Most	19 Tage	12,8%	0,8 g/l	8,1 g/l	3,06	3,7	2,5	45 g/hl

Gärverlauf



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Bio - Vegan 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Nährstoffeinsatz bei Grüner Veltliner Ernte 2019

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	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 23.09.2019	Hefeverfügbarer Stickstoff: 210	
pH Wert: 3,21	Säure 6,8 g/l	18,6° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in Most	35 g/hl Oenopur
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 16° Celsius Gärtemperatur		
Alle Varianten rehydriert mit VitaDrive		

Variante 1	Kontrolle – vergoren ohne Nährstoffzusatz
Variante 2 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i>	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezusatz 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
Variante 3 <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>170 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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 <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>340 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>170 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>340 ml/hl Vitamon Liquid</i>	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.

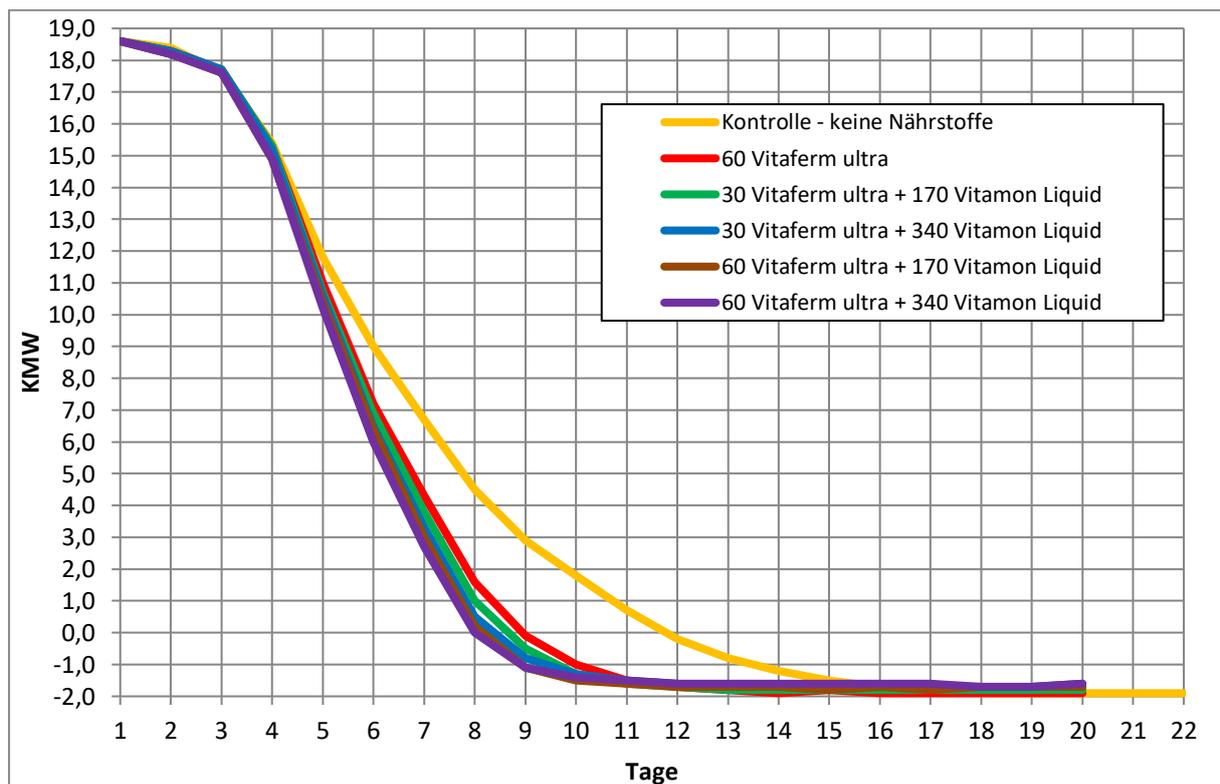
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

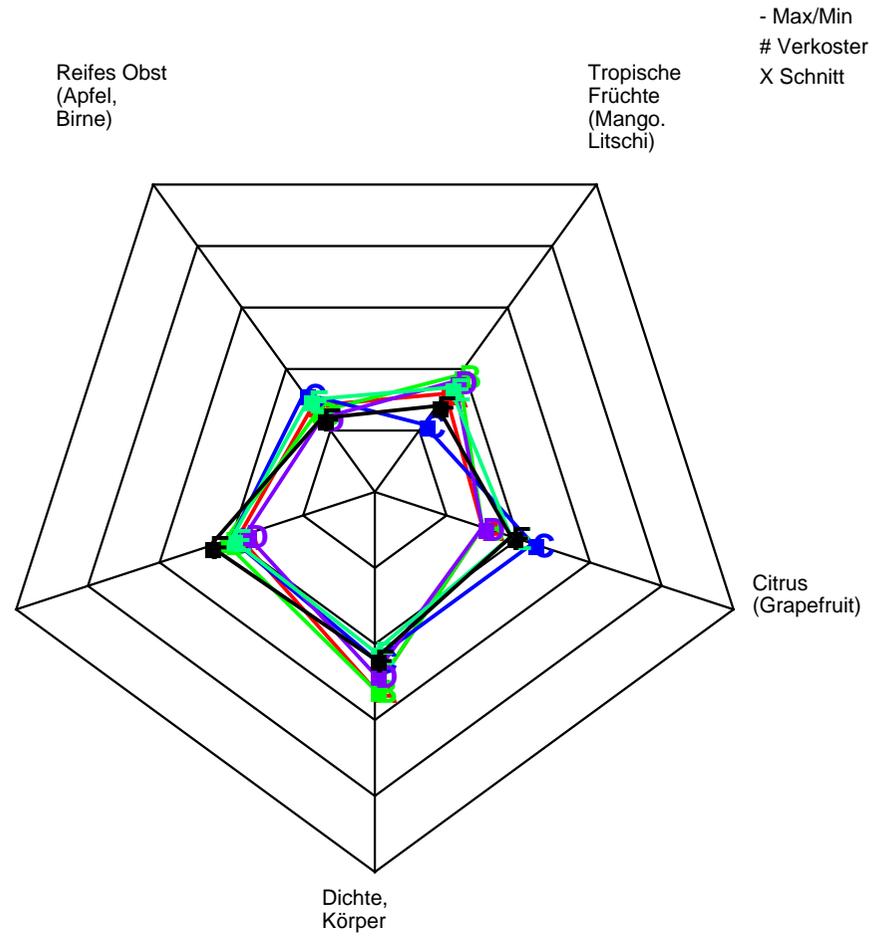
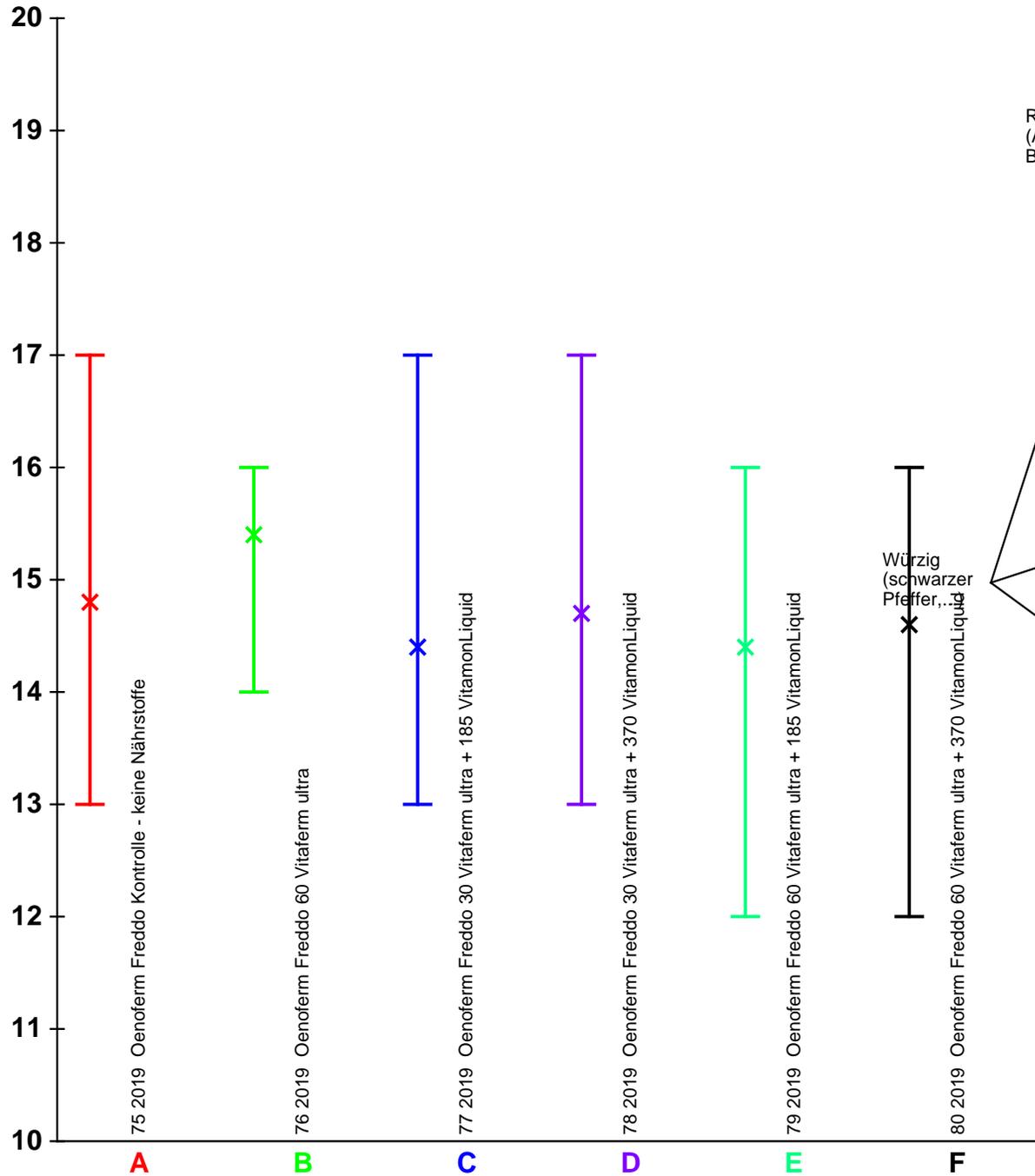
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	22 Tage	13,3 %	0,7 g/l	6,4 g/l	3,25	3,7	2,8
Variante 2	20 Tage	13,3 %	0,4 g/l	6,5 g/l	3,21	3,7	2,7
Variante 3	20 Tage	13,2 %	0,2 g/l	6,9 g/l	3,14	3,8	2,6
Variante 4	20 Tage	13,1 %	0,5 g/l	7,1 g/l	3,14	3,9	2,4
Variante 5	20 Tage	13,2 %	0,2 g/l	7,0 g/l	3,13	3,8	2,5
Variante 6	20 Tage	13,2%	0,6 g/l	7,1 g/l	3,16	3,8	2,4

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Hefenährstoffe 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Grüner Veltliner 2019 - Reserve

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen für Reservetypen mit Einsatz Eichenholzchips, Tannine und Surlie Enzymen

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 27.09.2019	Hefeverwertbarer Stickstoff: 175	
pH Wert 3,22	Säure 6,8 g/l	19,8° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
Keine Maischestandzeit		
8 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
160 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 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 eBois Reglissa + 100 g/hl eBois Muffins Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	18° C Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm Terra– vergoren mit 10 g/hl Tannivin Finesse Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	18° C Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm X thiol – vergoren mit 15 g/hl Manno Release Zugabe von 2 g/hl Littozym Surlie	20° C Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm X thiol – vergoren mit 2x 15 g/hl Manno Release 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 eBois Eichenholzchips im Most zugesetzt und mitvergoren. Die Abtrennung der Chips erfolgte beim 1. Abstich.

Bei Variante 4 wurden die Tannine ebenso im Most zugesetzt.

Bei den Varianten 5 wurde 15 g/hl Manno Release vor Gärbeginn zugesetzt.

Bei Variante 6 wurde 15 g/hl Manno Release vor Gärbeginn und nochmals 15 g/hl in die Gärung zugesetzt.

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

Beim Umziehen wurde die jeweilige Dosage Littozym Surlie zugesetzt.

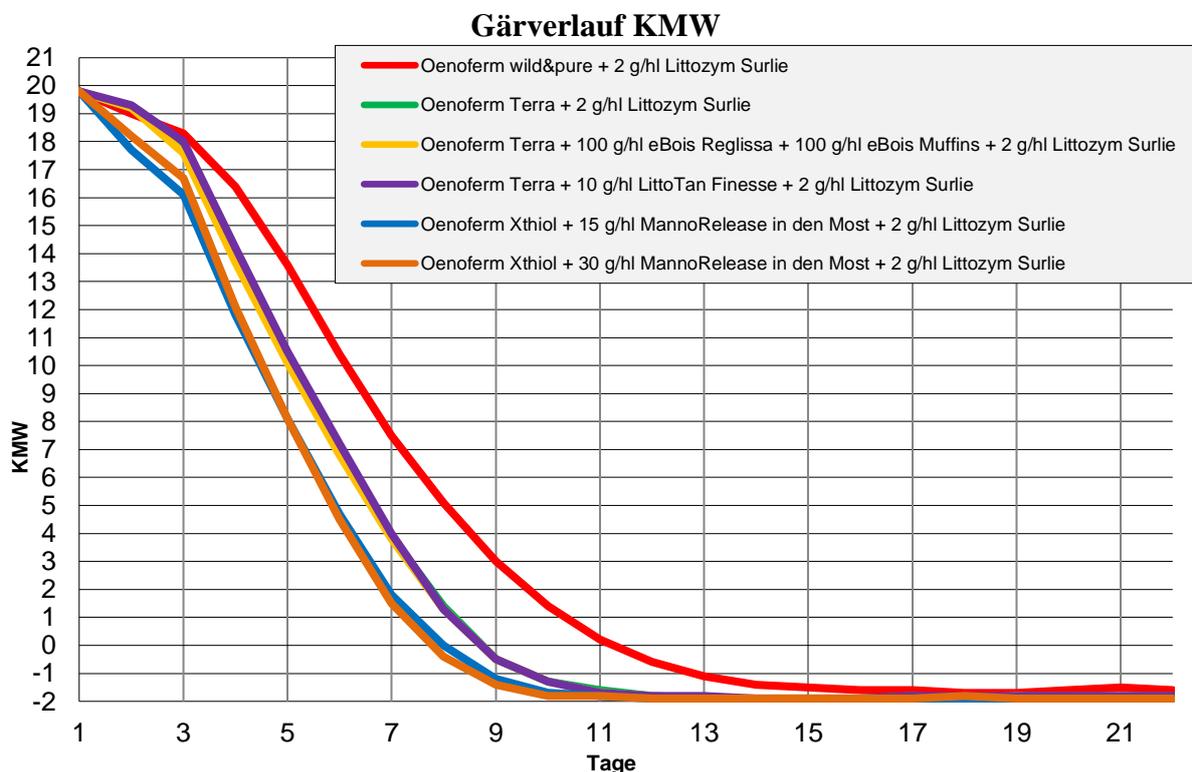
Alle Varianten waren 10 Wochen auf der Feinhefe und wurden wöchentlich einmal gerührt.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli 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	22 Tage	14,0 %	0,9 g/l	7,6 g/l	3,13	3,4	2,6
Variante 2	18 Tage	14,1 %	0,6 g/l	7,1 g/l	3,18	3,3	2,4
Variante 3	18 Tage	14,2 %	0,6 g/l	7,1 g/l	3,17	3,4	2,5
Variante 4	18 Tage	14,1 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,18	3,4	2,5
Variante 5	17 Tage	14,2 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,18	3,2	2,5
Variante 6	17 Tage	14,2%	0,7 g/l	7,1 g/l	3,18	3,3	2,5



Säurebildung bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Säurebildung bei Grüner Veltliner durch eine spezielle Hefe

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 25.09.2019	Hefeverfügbarer Stickstoff: 167	
pH Wert: 3,21	Säure 6,8 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
1,5 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO ₂ in Most	35 g/hl Oenopur
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	30 g/hl Vitaferm ultra
Rehydriert mit GoFerm Protect Evolution		2x 30 g/hl Activit Eco in die Gärung
Gärstart mit Laktia		
Endvergärung mit Lalvin EC 1118 bei 17° Celsius Gärtemperatur		

Variante 1	Gärbeginn mit Laktia Nachimpfung von EC 1118 nach 24 Std
Variante 2	Gärbeginn mit Laktia Nachimpfung von EC 1118 nach 48 Std
Variante 3	Gärbeginn mit Laktia Nachimpfung von EC 1118 nach 72 Std
Variante 4	Gärbeginn mit Laktia Keine Nachimpfung

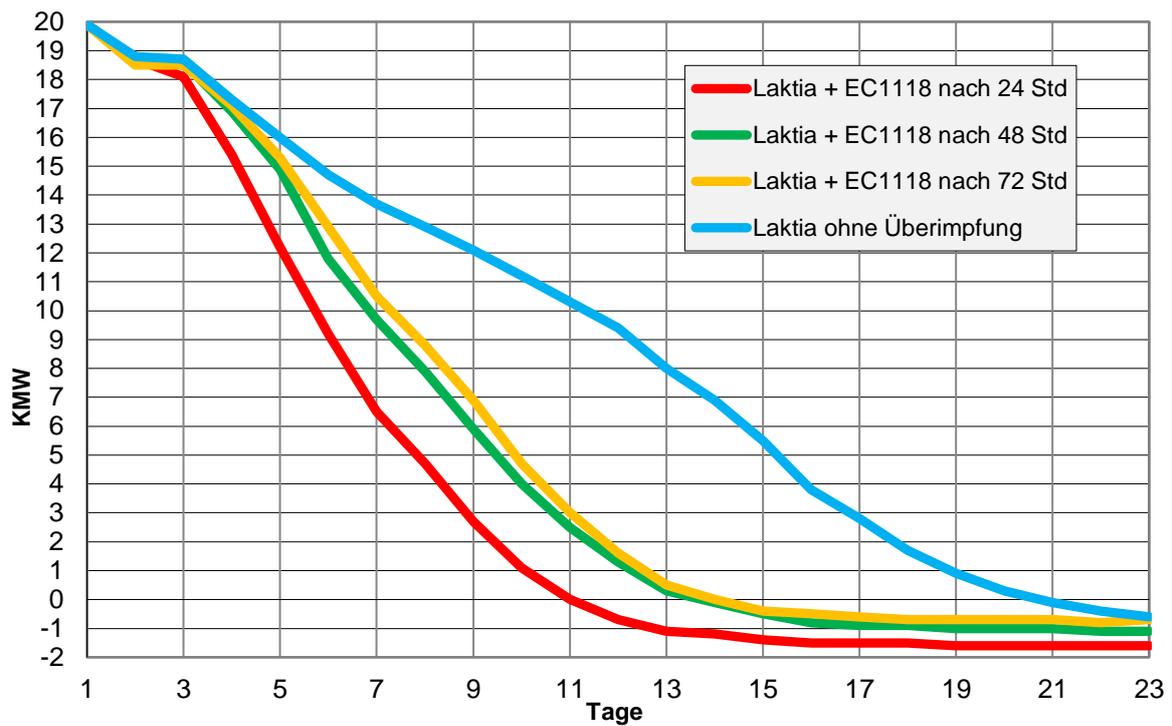
Durchführung

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.
Der Gärstart erfolgte mit Laktia welche hohe Milchsäurewerte während der Gärung erzielt.
Nach Angärung mit Laktia wurde Lalvin EC 1118 in unterschiedlichen Zeiträumen nachdosiert.
Bei Variante 4 erfolgte keine Nachimpfung.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

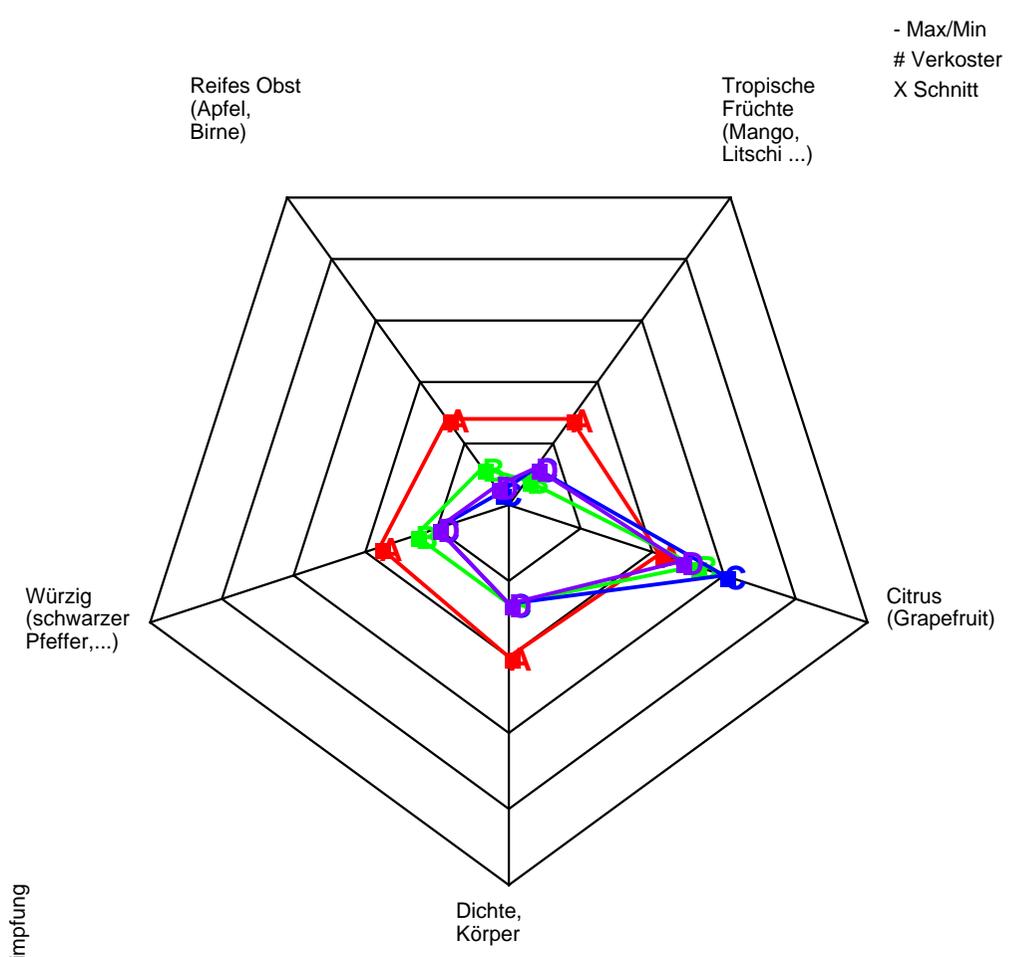
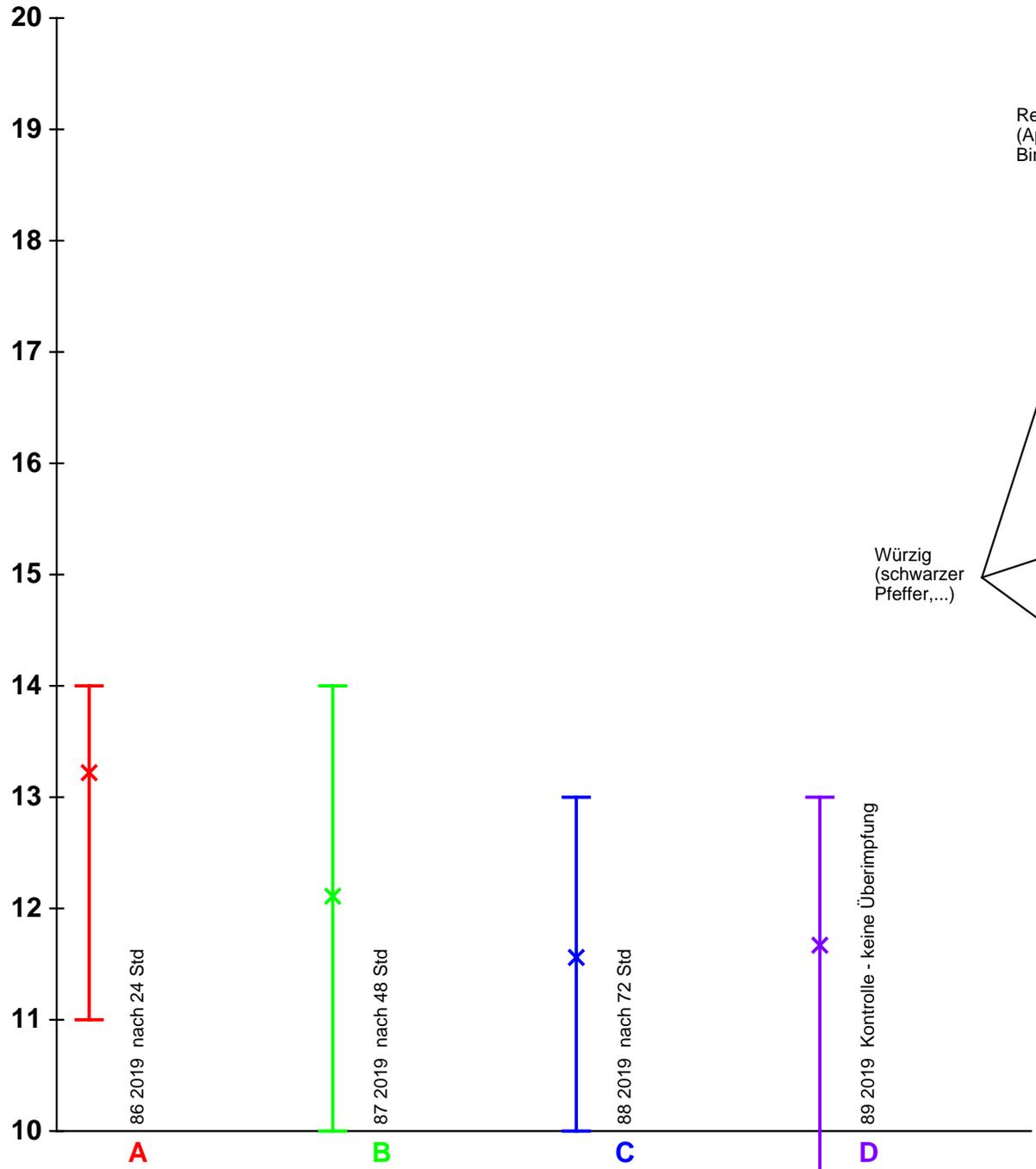
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	23 Tage	13,4 %	0,8 g/l	8,5 g/l	3,11	3,6	0,9
Variante 2	23 Tage	13,0 %	2,1 g/l	12,0g/l	2,97	4,3	0
Variante 3	23 Tage	12,8 %	1,9 g/l	14,6 g/l	2,88	4,6	0
Variante 4	34 Tage	13,0 %	1,9 g/l	15,4g/l	2,85	4,8	0

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Säurebildung - Laktia 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Schwefelreduzierung bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Vergleich von klassischer Mostschwefelung mit einem alternativen Behandlungsmittel bei Grüner Veltliner um eine Schwefelreduktion im Wein zu erzielen

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 02.10.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 308	
pH Wert: 3,36	Säure 7,7 g/l	19,1° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
Keine Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	80 ml/hl Mostgelatine CF	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
12 Std entschleimt	150 g/hl Fermobent	
Vergoren mit Oenoferm X treme bei 16° Celsius Gärtemperatur		
30 g/hl Vitaferm ultra zum Gärstart, 5 Gaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Var 1 – 8 g/hl MProtect	Zugabe von Oenoferm Protect in den Most Keine Schwefelung im Most
Var 2 – 16 g/hl MProtect	Zugabe von Oenoferm MProtect in den Most Keine Schwefelung im Most
Var 3 – 70 mg/l KPS	Mostschwefelung sofort nach dem pressen.

Zugabe von Oenoferm MProtect und KPS sofort nach dem Pressen in den Most.
Bei den MProtect Varianten erfolgte die 1. Schwefelung nach Gärende beim Umziehen.

SO₂ Werte nach Gärende – vor Schwefelung

	Freies SO₂	Gesamt SO₂
Var 1 – 8 g/hl MProtect	11,5 mg/l	40 mg/l
Var 2 – 16 g/hl MProtect	10,7 mg/l	40 mg/l
Var 3 – 70 mg/l KPS	12,3 mg/l	62 mg/l

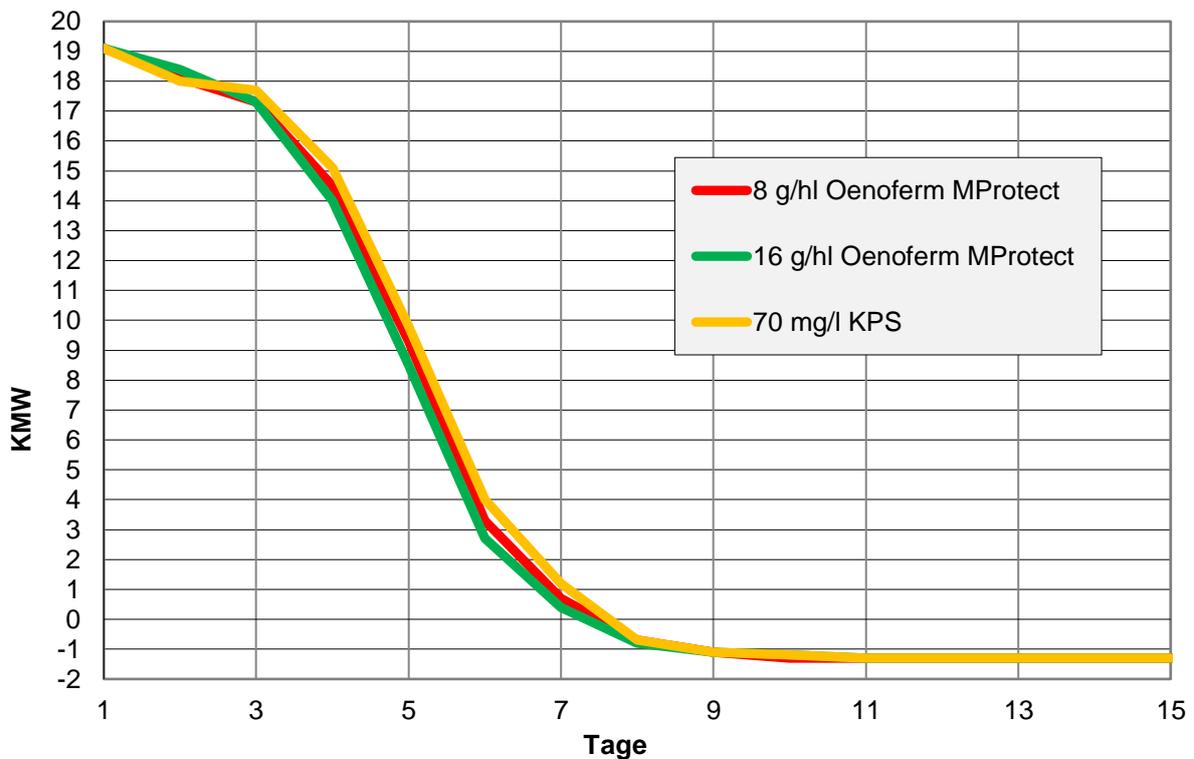
Durchführung

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 Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

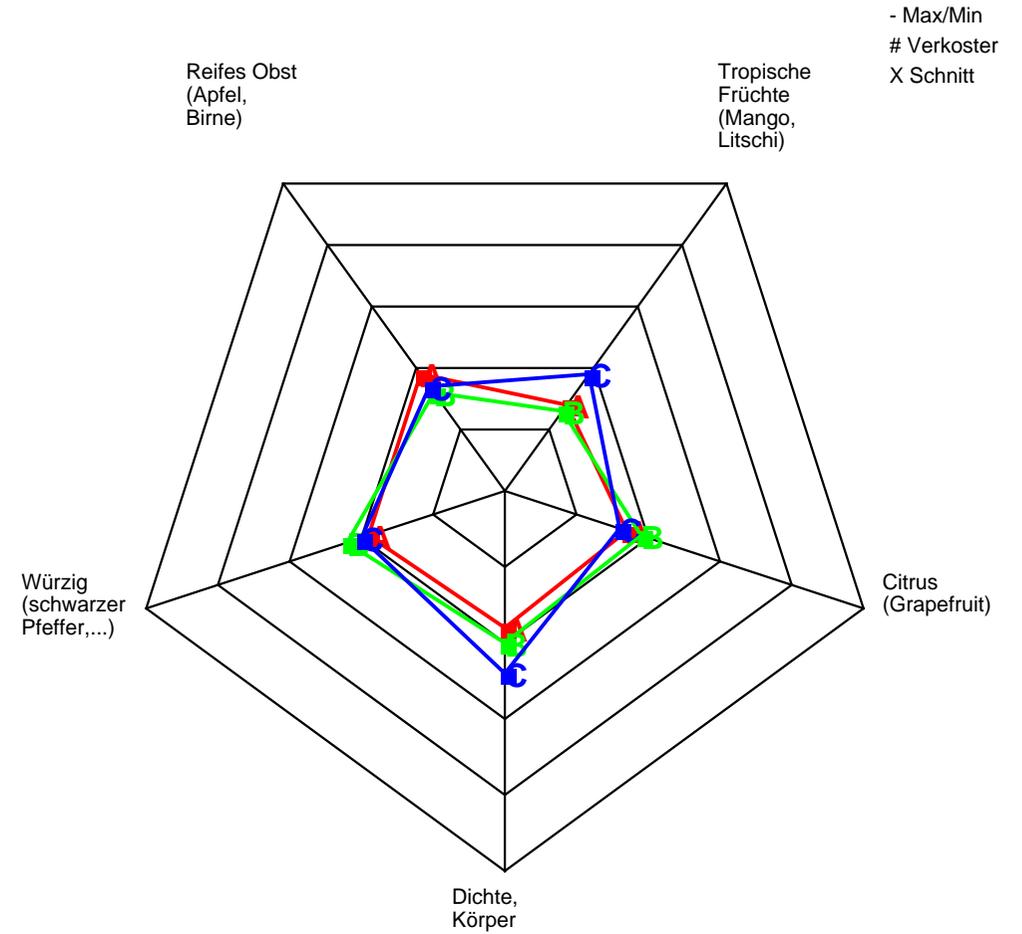
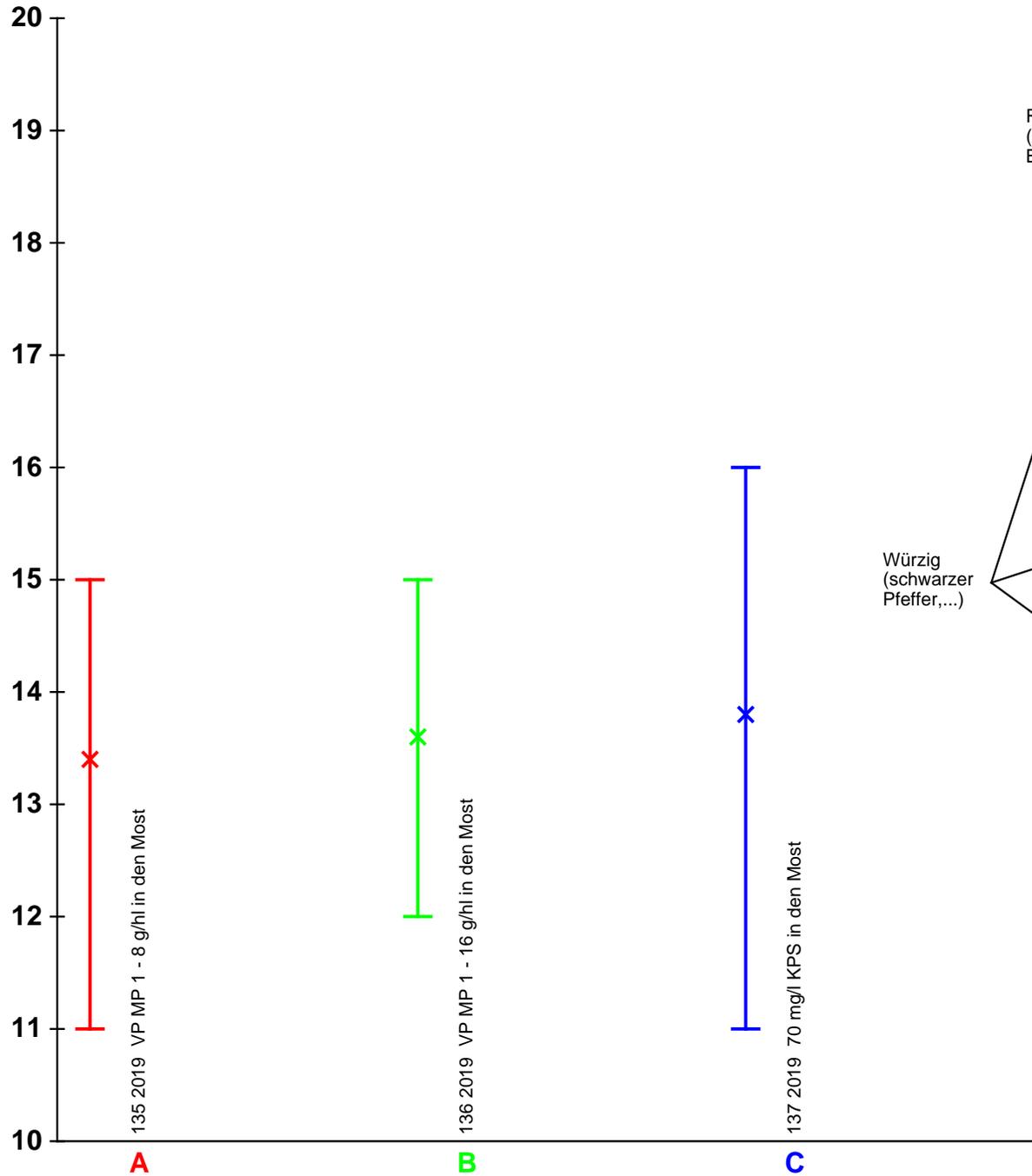
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Var.1 – 8 g/hl MProtect	15 Tage	12,9 %	0,8 g/l	8,3 g/l	3,24	2,9	4,3
Var.2 – 16 g/hl MProtect	15 Tage	12,9 %	0,7 g/l	8,3 g/l	3,22	2,9	4,3
Var.3 – 70 g/hl KPS	15 Tage	12,9 %	0,7 g/l	8,2 g/l	3,23	2,8	4,3

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL SO2 Reduzierung Grüner Veltliner 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Schwefelzeitpunkt bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

Vergleich unterschiedlicher Zeitpunkte bei der Jungweinschwefelung.

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 09.10.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 248	
pH Wert: 3,30	Säure 7,1 g/l	19,1° 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	20 mg/l SO ₂ in den Most	
8 ml/hl Trenolin Fast Flow		80 ml/hl Mostgelatine CF
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	
Vergoren mit EnartisFerm Q Citrus bei 16° Celsius Gärtemperatur		
30 g/hl Vitaferm ultra zum Gärstart, 7 Gaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Variante 1	Schwefelung auf 60 mg/l SO ₂ beim Umziehen
Variante 2	Keine Schwefelung beim Umziehen Schwefelung auf 60 mg/l SO ₂ nach 10 Tagen

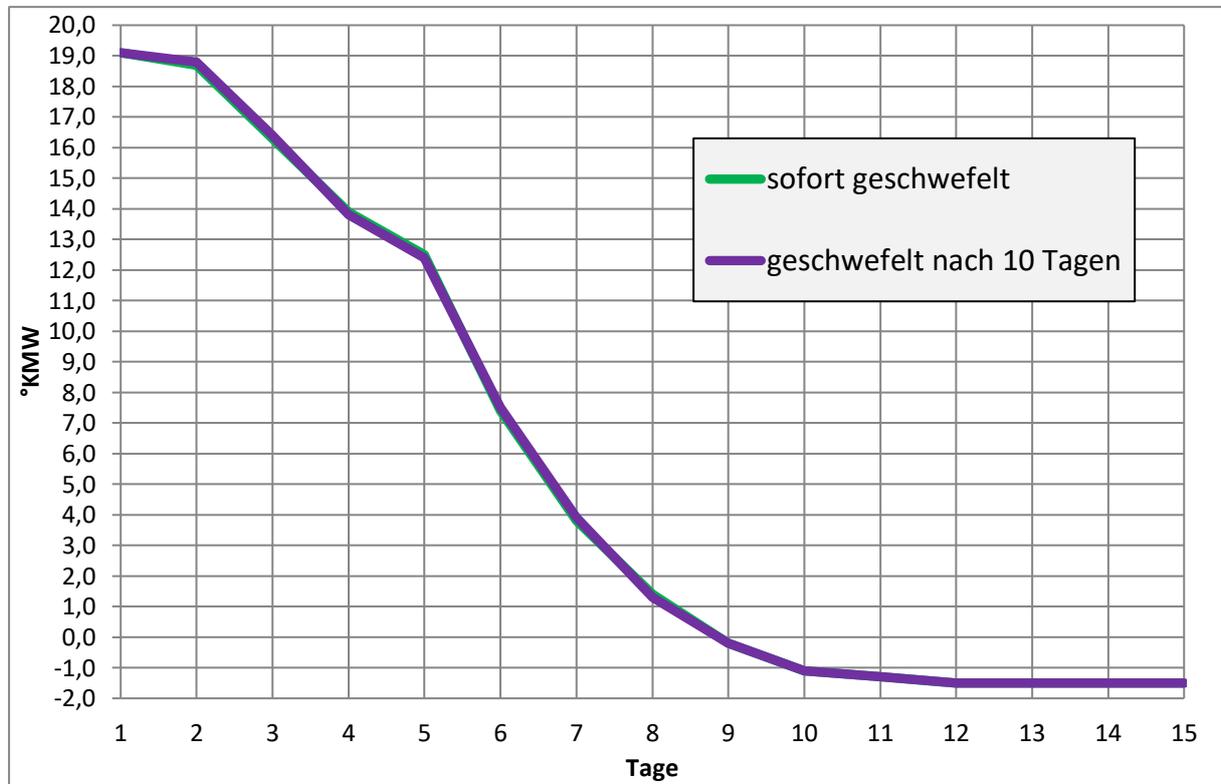
Durchführung

Unterschiedliche Schwefelungszeitpunkte beim Jungwein um einen Einfluß auf die Aromatik zu ermitteln.
Vergoren imahltank. Beim 1. Abstich wurde jeweils ein Glasballon befüllt und zu unterschiedlichen Zeitpunkten geschwefelt,
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 Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

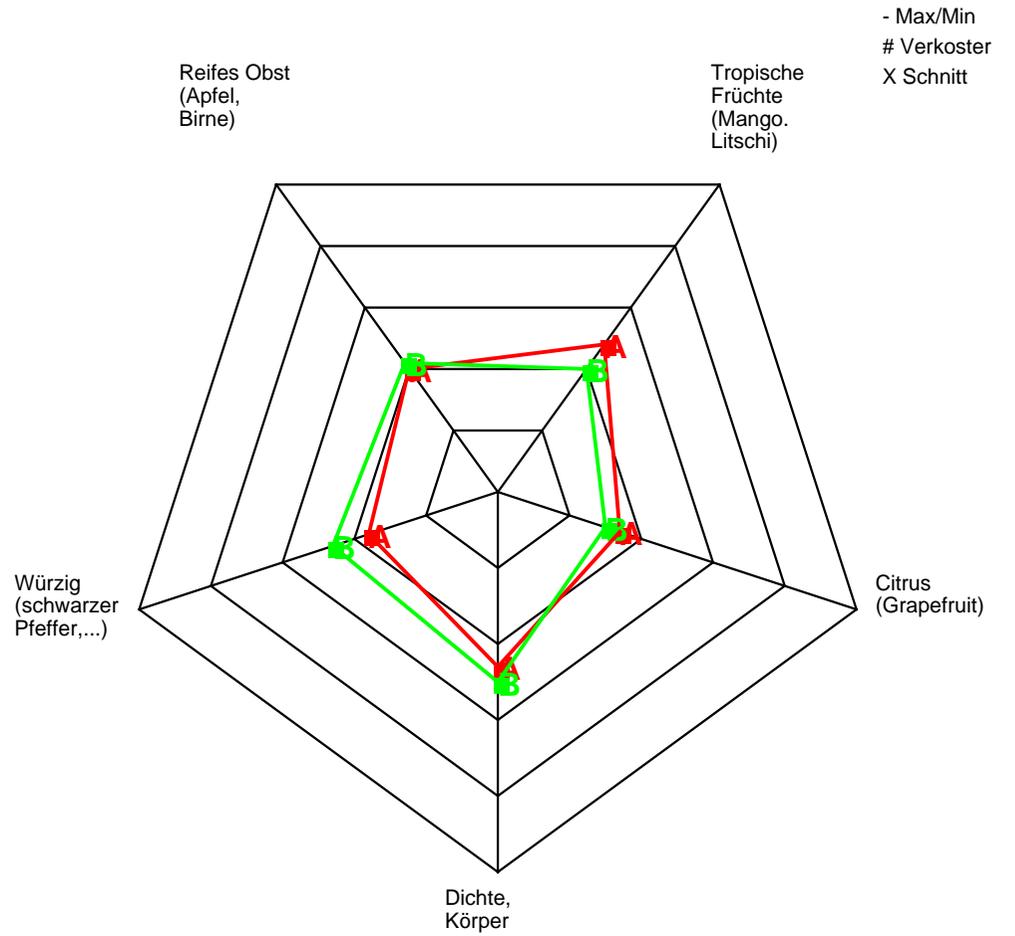
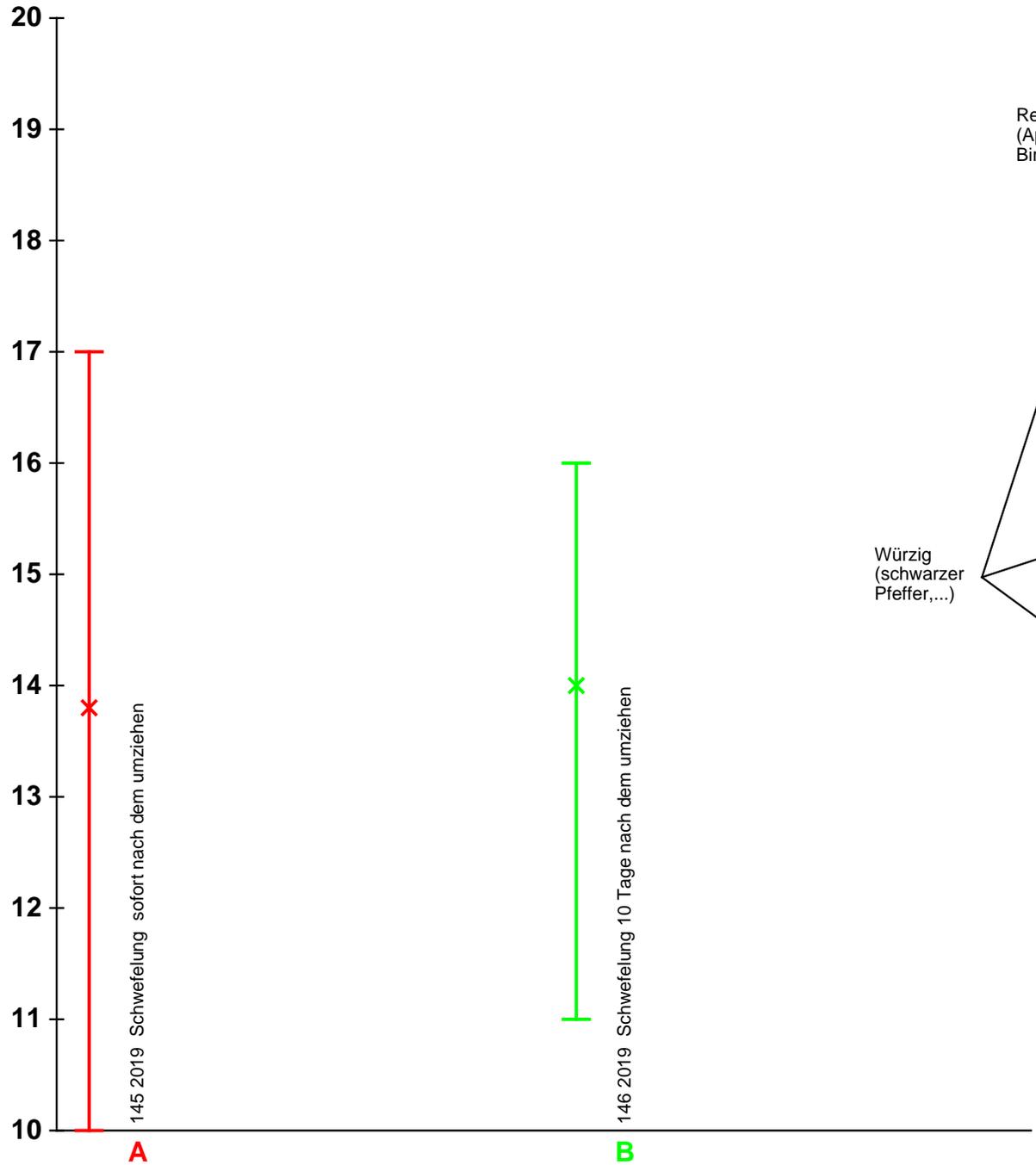
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Var.1 – sofort geschwefelt	15 Tage	13,4 %	1,1 g/l	7,3 g/l	3,19	3,1	2,7
Var.2 – SO ₂ nach 10 Tagen	15 Tage	13,4 %	1,1 g/l	7,3 g/l	3,18	3,2	2,7

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Grüner Veltliner Schwefelzeitpunkt 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



PIWI Weisswein 2019

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener PIWI Weissweinsorten

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 18.09.2019	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	1,02	19,8°	3,04	9,3 g/l
Variante 2	2,27	19,4°	2,98	10,5 g/l
Variante 3	2,86	18,6°	3,10	9,8 g/l
Variante 4	1,27	19,2°	2,95	11,9 g/l
Variante 5	1,37	23,5°	3,10	9,0 g/l
Var 6 - Donauriesling	1,57	21,2°	2,99	10,6 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

6 ml/hl Preziso MS flüssig	20 mg/l SO ₂ in den Most	
80 ml/hl Mostgelatine CF	150 g/hl FermoBent	
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.

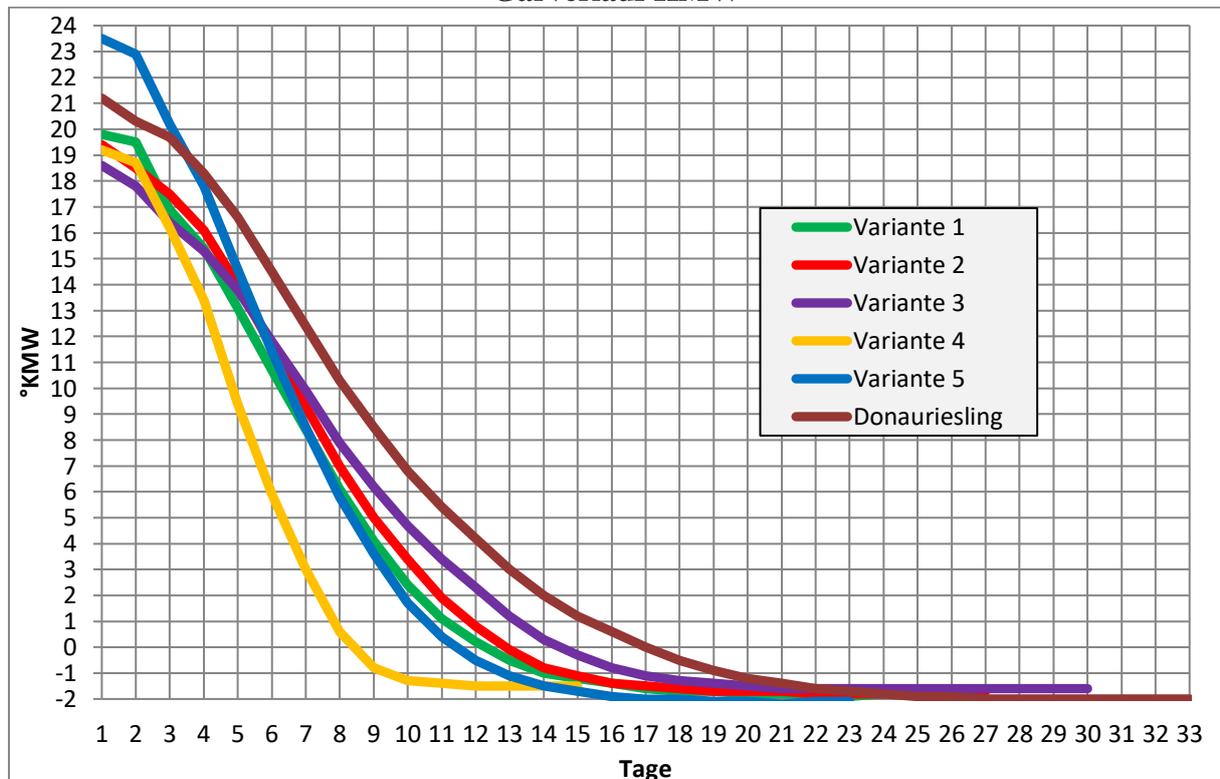
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 8,5 g/l im Wein entsäuert

Weinwerte

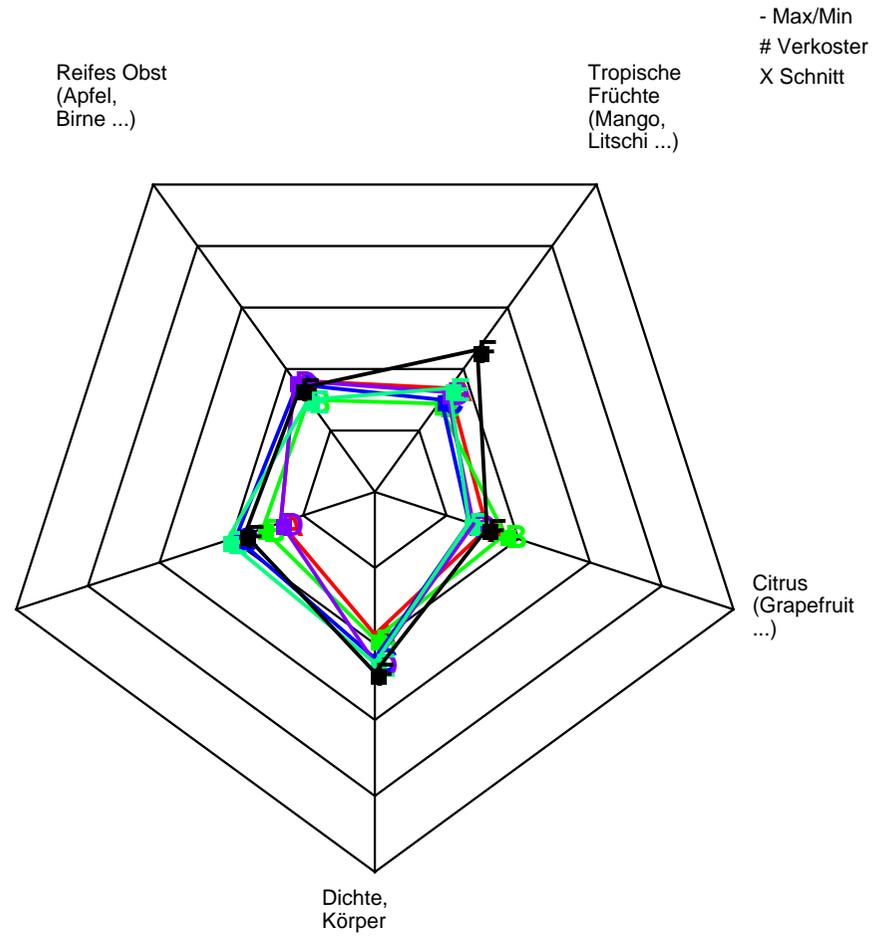
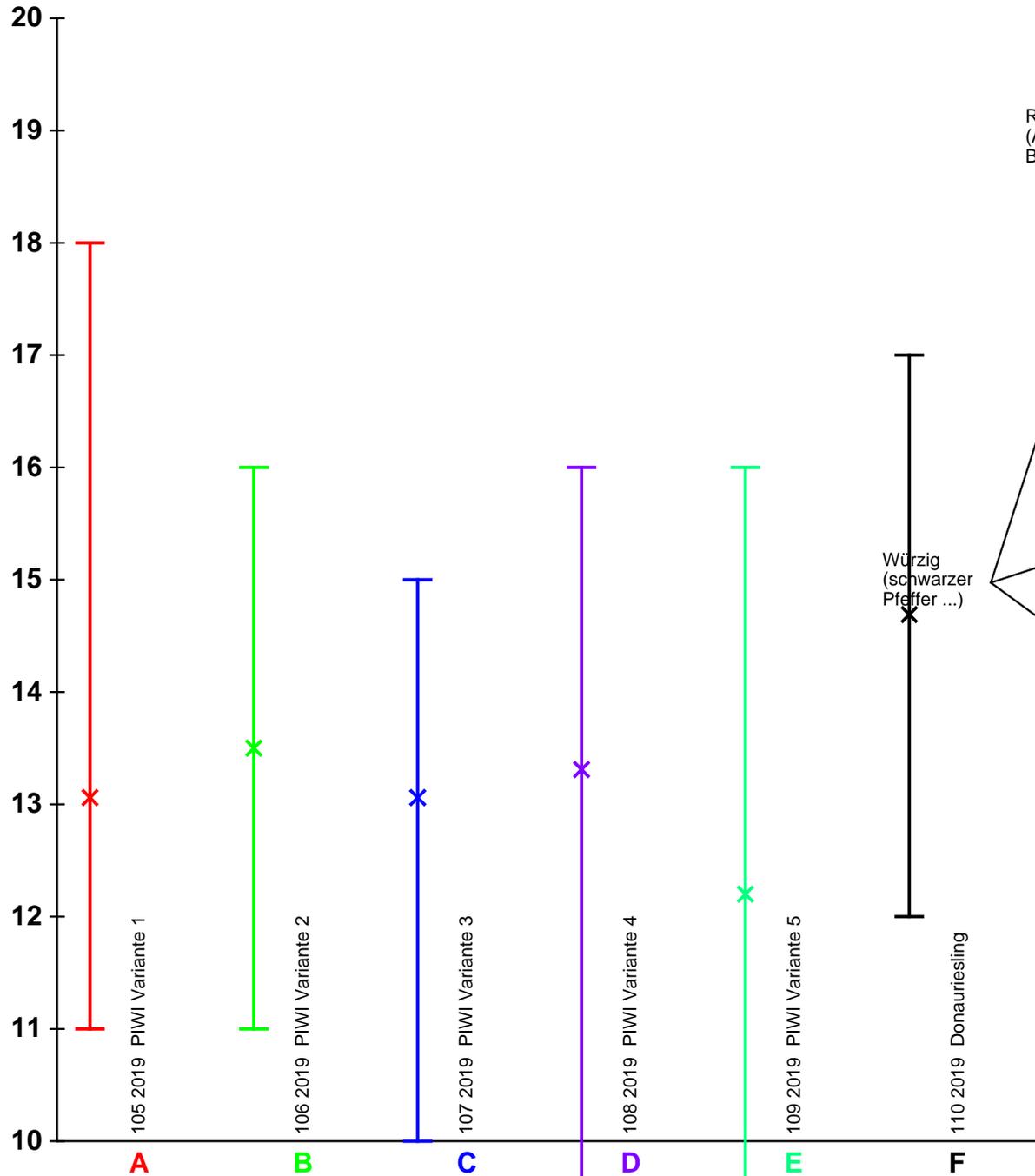
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	26 Tage	13,8 %	0,8 g/l	8,8 g/l	2,96	4,3	2,6
Variante 2	27 Tage	13,6 %	0,4 g/l	9,8 g/l	2,90	5,2	2,4
Variante 3	30 Tage	12,8 %	1,0 g/l	9,1 g/l	3,10	3,4	3,9
Variante 4	14 Tage	13,2 %	1,9 g/l	10,5 g/l	2,82	4,8	3,6
Variante 5	23 Tage	16,9 %	2,7 g/l	8,9 g/l	3,00	3,7	2,8
Var 6 - Donauriesling	33 Tage	15,1 %	1,5 g/l	9,8 g/l	2,85	4,5	3,1

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Neuzüchtungen PIWI 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Pinot Noir 2019 Bewässerung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Frank Andreas	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	4 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Kg/Stock
Kontrolle	20,0°	3,18	9,7 g/l	2,27 kg
Bewässerung	20,3°	3,16	9,3 g/l	2,11 kg

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

20 ml/hl IOC Maische/Saft	10 g/hl Tannivin multi	Maischegärung
Vergoren mit Preziso rot&komplex		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. Aufgrund zahlreicher Niederschläge erfolgte nur eine eingeschränkte Bewässerung.

1. Termin: 04.Juli wöchentlich bis zum 01. August

Vergoren im 60 l Maischefaß.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

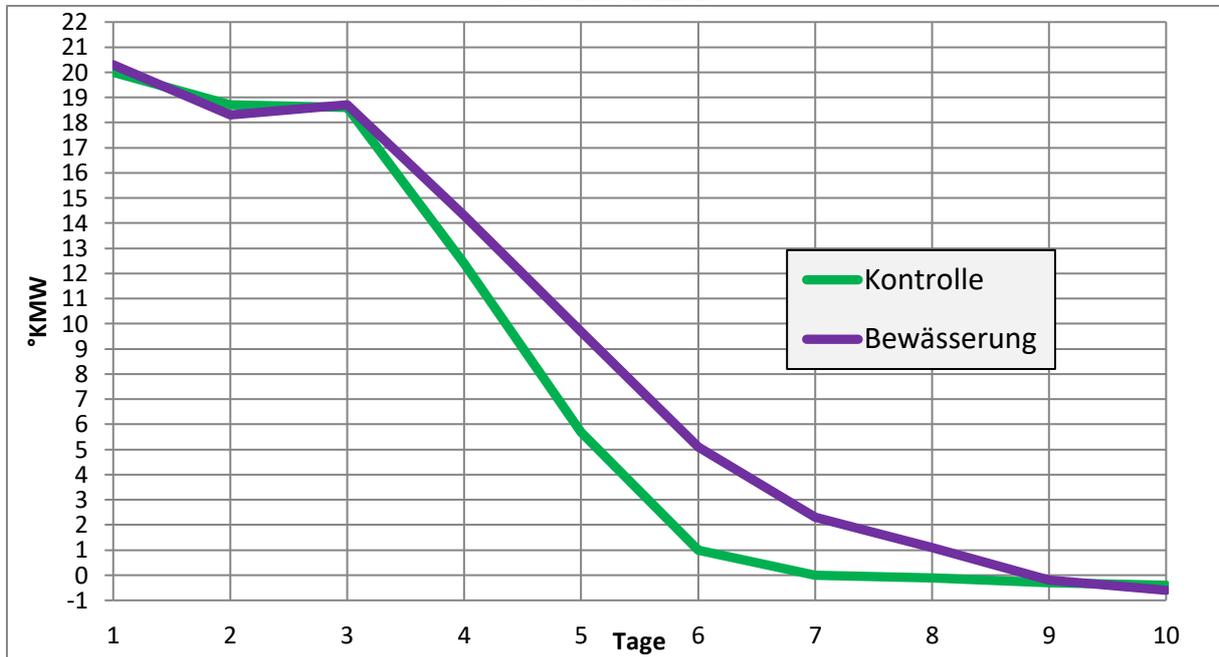
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen.

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

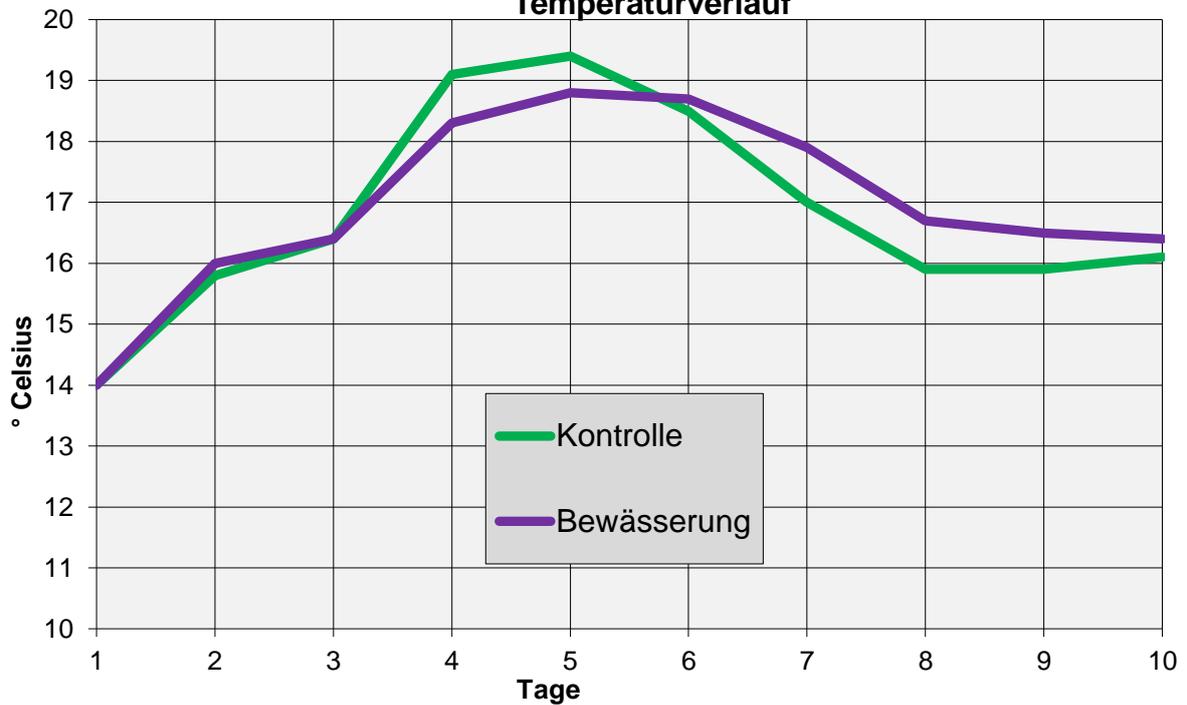
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	10 Tage	13,5 %	1,4 g/l	5,3 g/l	3,61	2,6	0
Bewässerung	10 Tage	14,0 %	1,6 g/l	5,8 g/l	3,43	2,7	0

Gärverlauf KMW

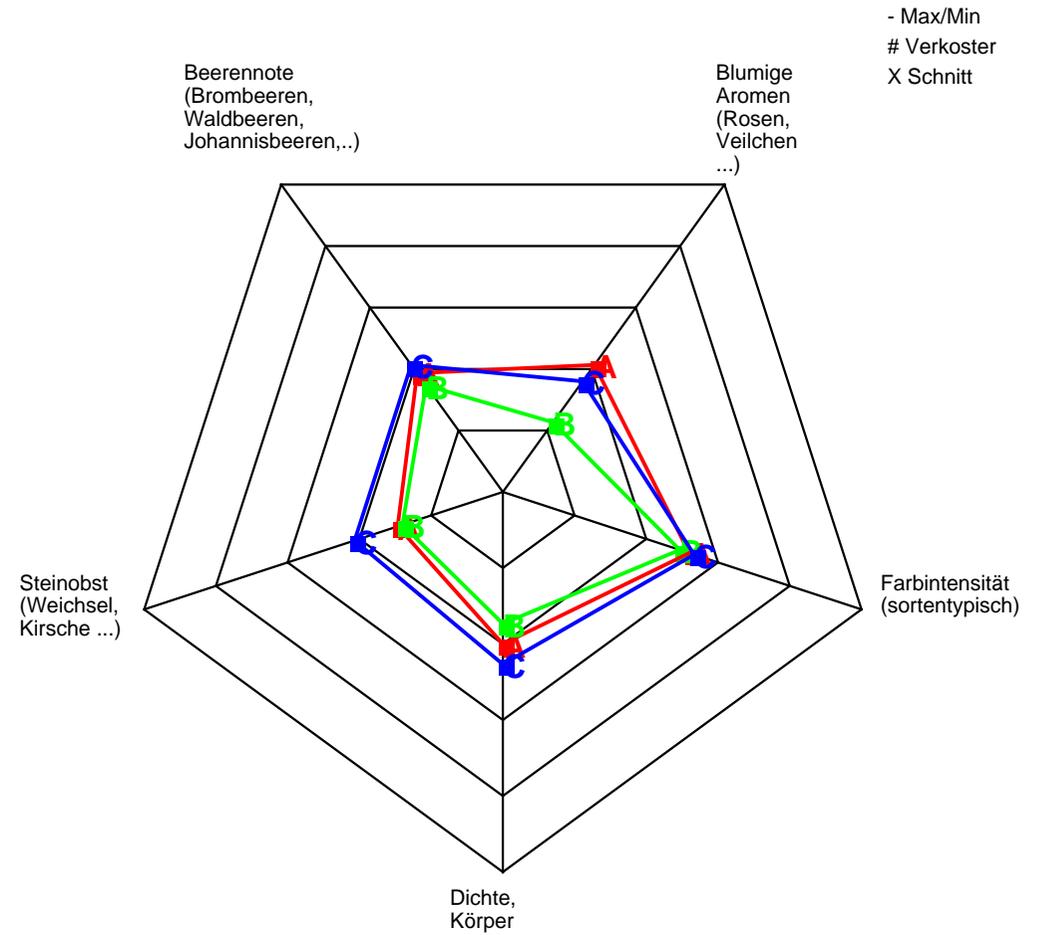
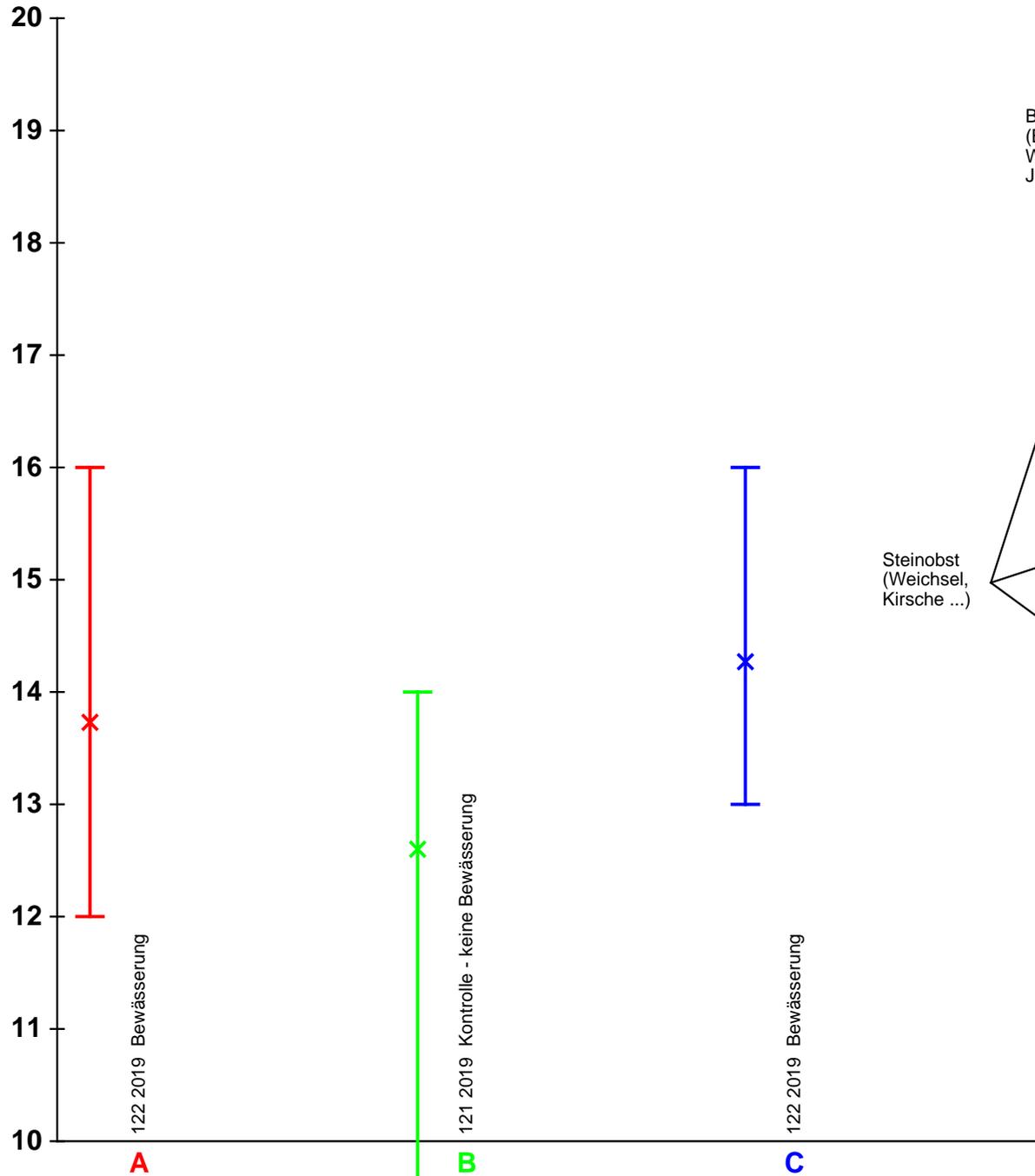


Temperaturverlauf



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Pinot noir Bewässerung 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Hefe und Enzymvergleich – Pinot Noir Rose Ernte 2019

Bearbeiter

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

Test verschiedener Enzyme und Hefen für die Roseweinbereitung

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 07.10.2019		
pH Wert: 3,18	Säure 8,7 g/l	20,1° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

1 Std Maischestandzeit dann abgezogen – nicht gepresst		
kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert	1 Std Maischestandzeit
15 mg/l SO ₂ in den Most		
60 g/hl LittoFresh Rose zum entschleimen		150 g/hl Fermobent
Jeweiliges Enzym zum entschleimen in den Most - laut Firmenangaben		

Nährstoffgaben

Bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra
Erbslöh Hefen: 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Preziso Hefen: 1x 30 g/hl Preziso Plus B + 1x 30 g/hl Preziso Basis B
IOC Hefen: 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco

	Hefe	Gärtemperatur	
Var 1	Oenoferm Freddo	3 ml/hl Trenolin Rose	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Freddo	8 ml/hl Trenolin Fast Flow	15° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Freddo	3 ml/hl Trenolin Mash	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Freddo	8 ml/hl Trenolin Rouge	15° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Rose	3 ml/hl Trenolin Rose	20° C Gärtemperatur
Var 6	Preziso Arom C	6 ml/hl MS flüssig	14° C Gärtemperatur
Var 7	Preziso Weiss&blumig	6 ml/hl MS flüssig	16° C Gärtemperatur
Var 8	IOC fresh Rose	10 ml/hl IOC Saft/Maische	17° C Gärtemperatur
Var 9	IOC Revelation Thiols	10 ml/hl IOC Saft/Maische	16° C Gärtemperatur

Durchführung

<p>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</p>
--

KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

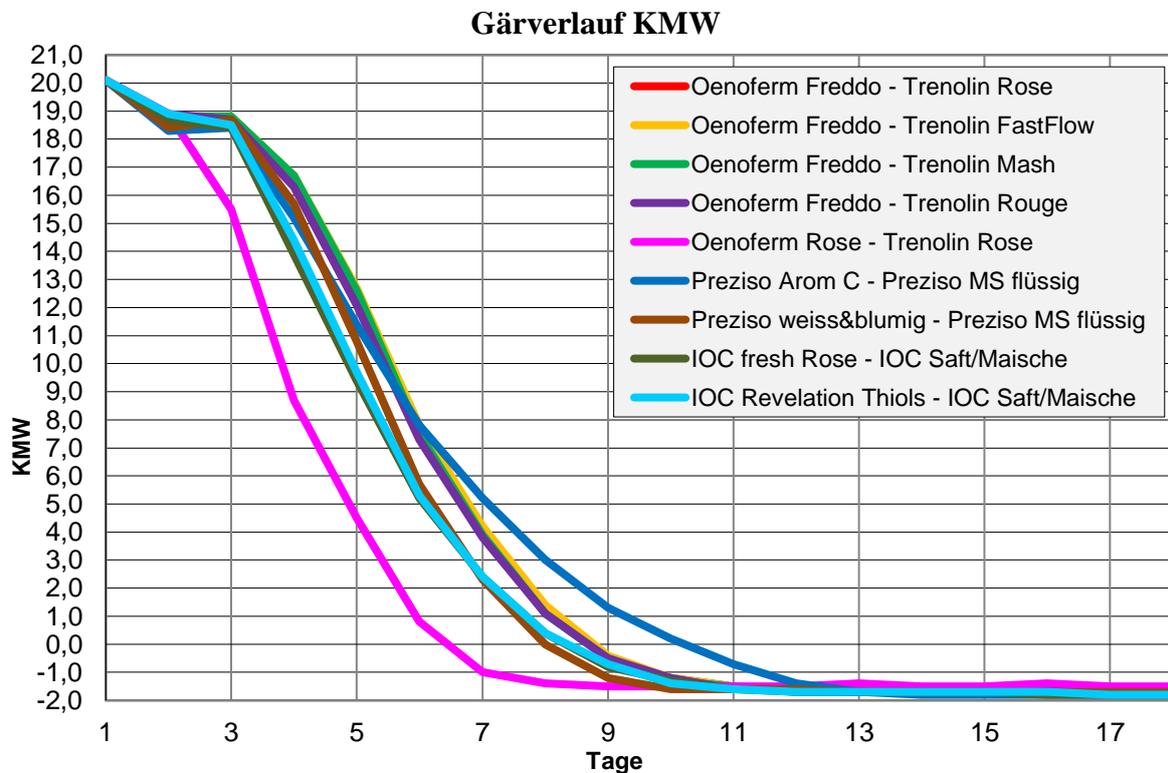
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Weine wurden auf 7,5 g/l entsäuert.

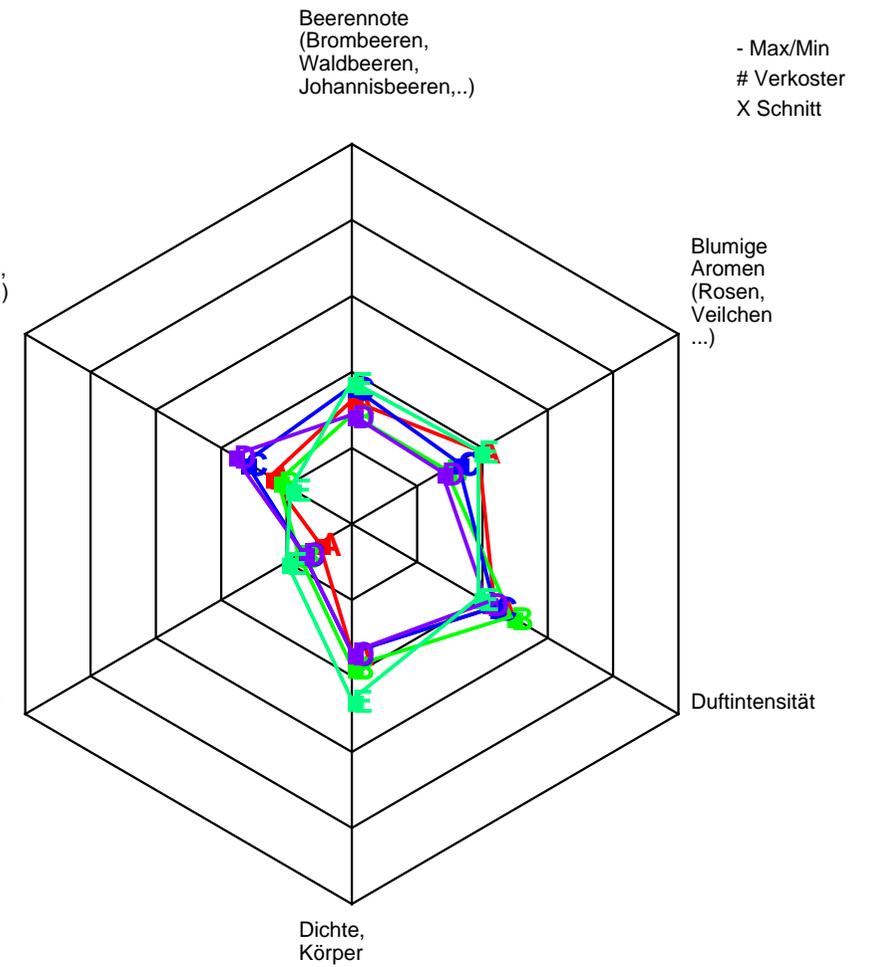
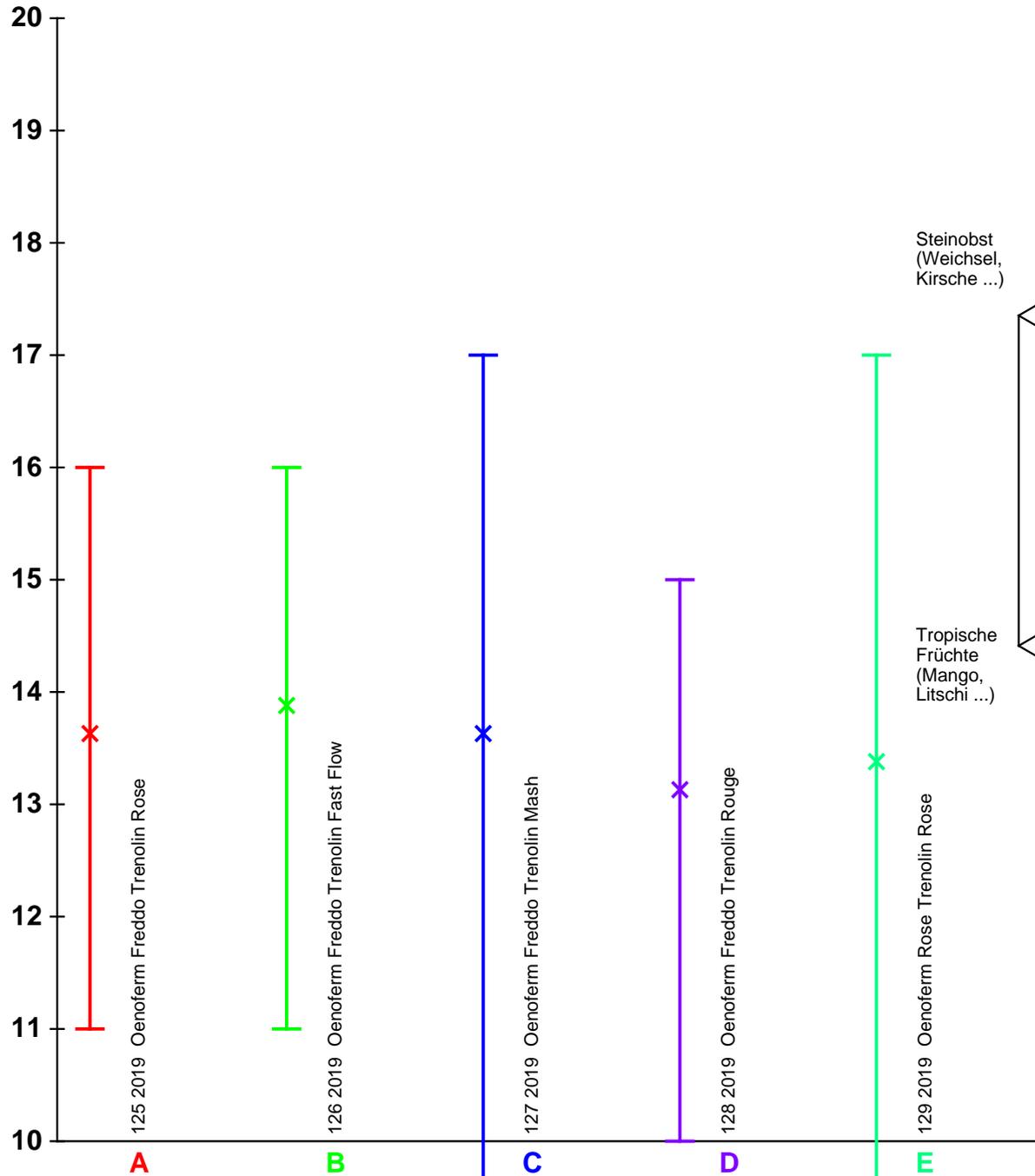
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
V1 - Freddo	18 Tage	13,8 %	0,9 g/l	8,4 g/l	3,06	2,7	3,5
V2 – Freddo	18 Tage	13,9 %	0,9 g/l	8,4 g/l	3,07	2,7	3,6
V3 – Freddo	18 Tage	13,7 %	0,9 g/l	8,5 g/l	3,07	2,7	3,5
V4 – Freddo	18 Tage	13,8 %	0,9 g/l	8,4 g/l	3,07	2,7	3,6
V5 – Oenof Rose	14 Tage	13,6 %	1,0 g/l	8,4 g/l	3,10	2,5	3,5
V6 - Preziso AromC	18 Tage	14,0 %	1,0 g/l	7,9 g/l	3,11	2,6	3,6
V7 - Preziso w&blumig	18 Tage	13,9 %	0,9 g/l	8,1 g/l	3,13	2,6	3,4
V8 – IOC fresh Rose	18 Tage	13,9 %	0,9 g/l	8,0 g/l	3,13	2,5	3,5
V9 – IOC Revel. Thiols	18 Tage	13,9 %	0,8 g/l	7,8 g/l	3,15	2,4	3,4



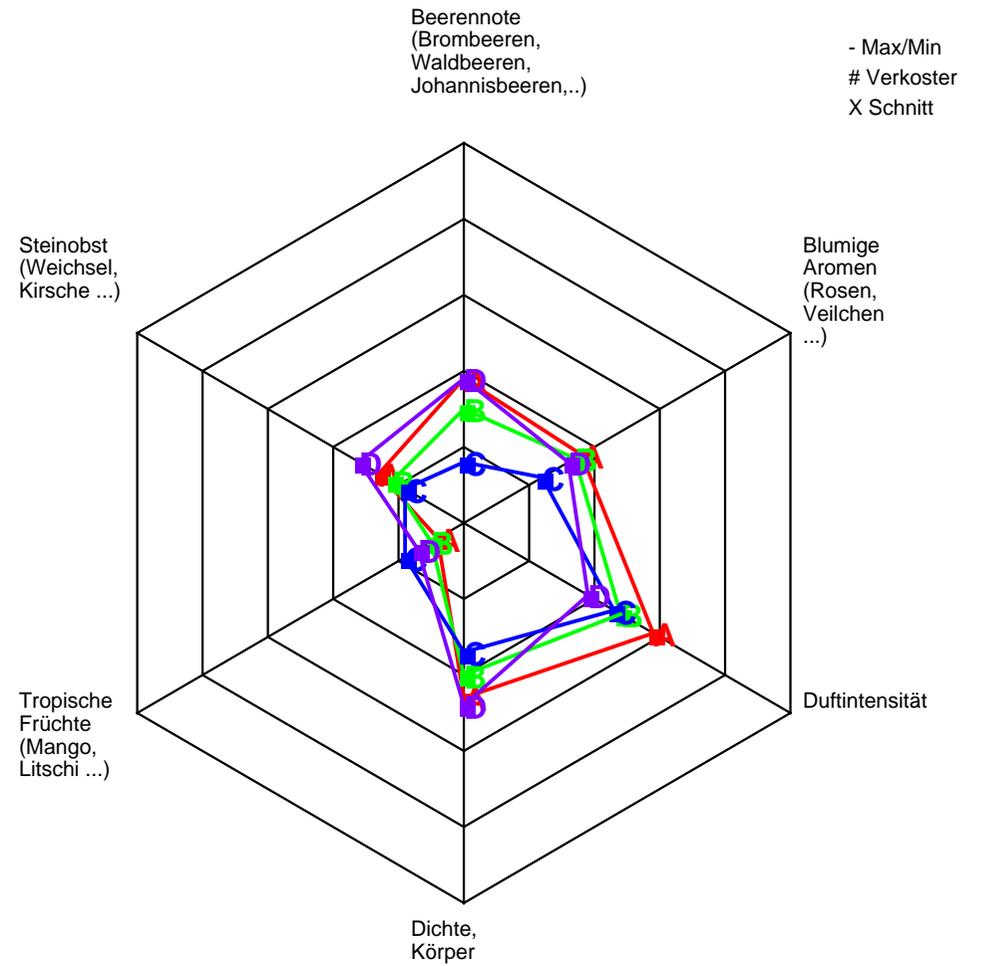
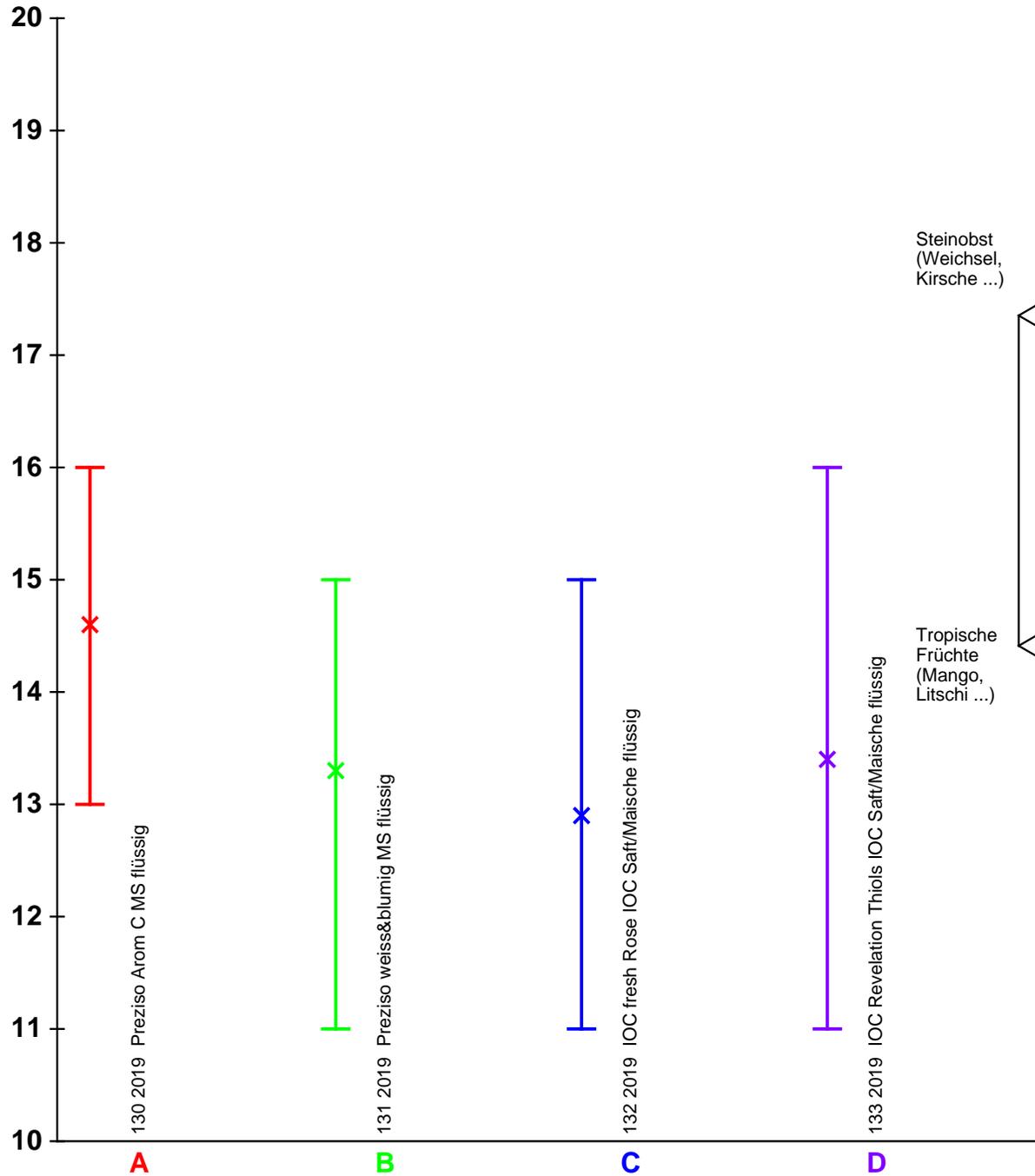
Auswertung: Versuchswalkost Retz/HL Pinot noir Rosé Hefe und Enzymvergleich 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchswine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Auswertung: Versuchswalkost Retz/HL Pinot noir Rosé Hefe und Enzymvergleich 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Riesling 2019 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2013	Teilweise belastetes Traubenmaterial
Lesedatum: 19.09.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 202	
pH Wert 2,92	Säure 12,2 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

8 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
Keine Standzeit oder Maischeenzym, - tlw gefaulte Trauben.		20 mg/l SO ₂ in den Most
50 g/hl Seporit Pore Tec	55 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
130 g/hl FermoBent	Angereichert auf 19° KMW	
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra	
In die Gärung	5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid	

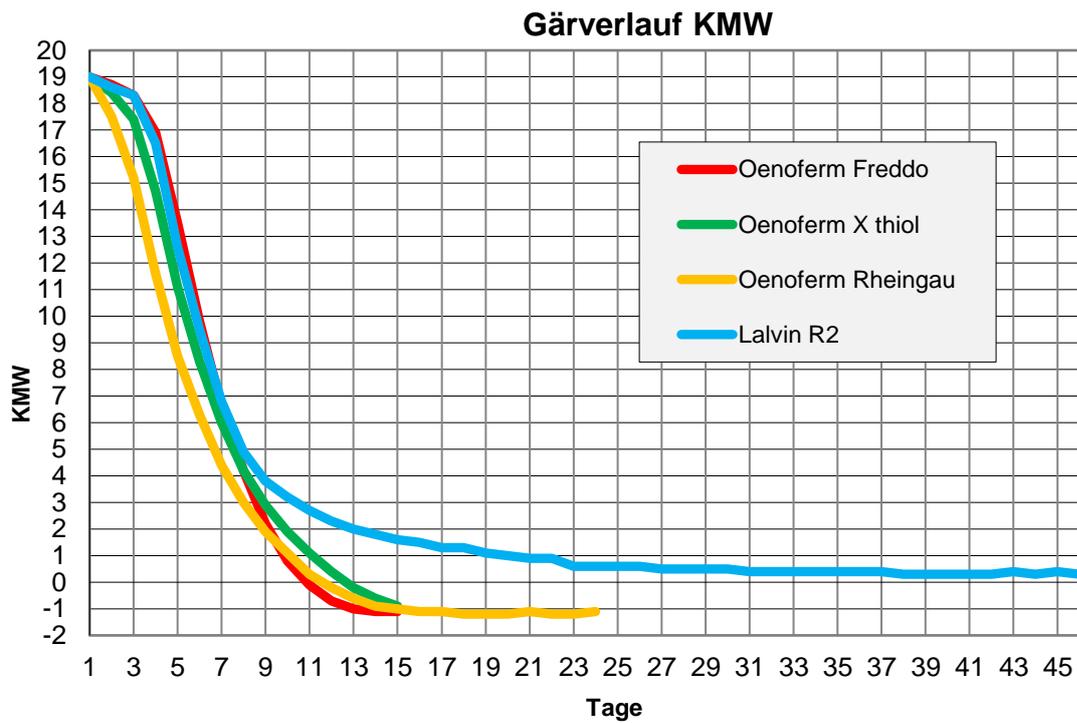
Variante 1	Oenoferm Freddo	17° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X thiol	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm Rheingau	18° Gärtemperatur
Variante 4	Lalvin R2	17° Gärtemperatur

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 Juli 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 8,5 g/l im Wein entsäuert.

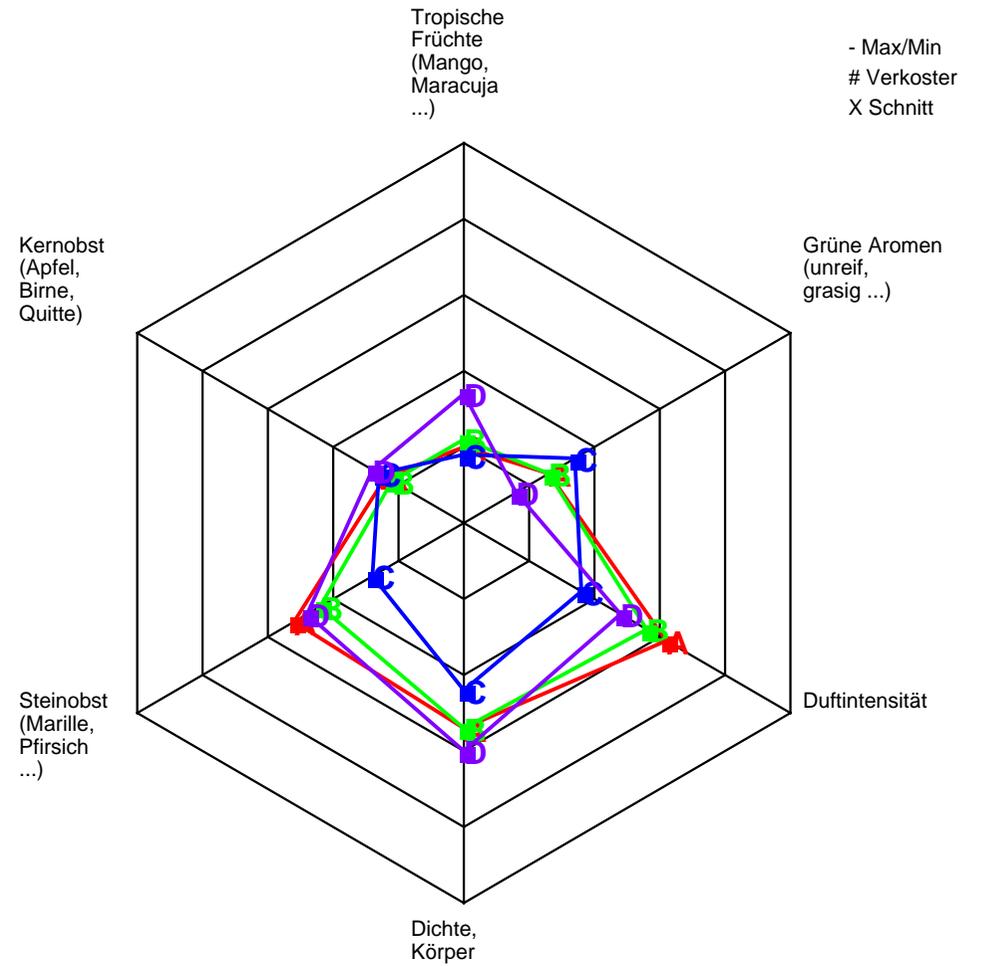
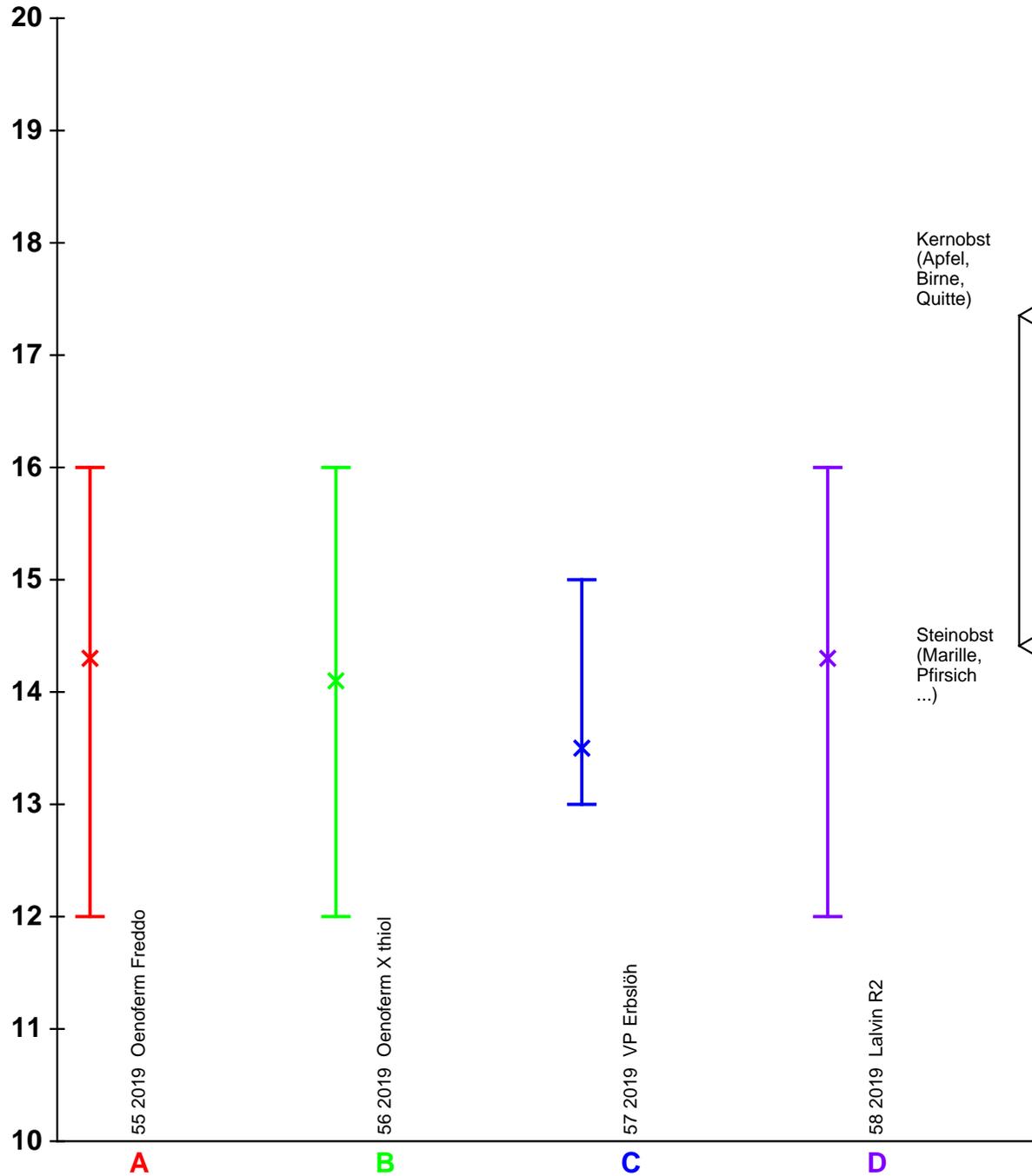
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	15 Tage	12,9 %	1,8 g/l	11,2 g/l	2,75	3,8	4,7
X thiol	15 Tage	13,0 %	1,6 g/l	10,9 g/l	2,74	3,8	4,5
Rheingau	22 Tage	12,8 %	1,7 g/l	11,7 g/l	2,75	3,8	5,1
Lalvin R2	46 Tage	12,0%	14,6 g/l	11,6 g/l	2,77	4,2	5,4



Auswertung: Versuchswalkost Retz/HL Hefevergleich Riesling 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Sauvignon blanc 2019 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 28.08.2018		
pH Wert 3,12	Säure 9,1 g/l	17,7° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
6 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	Entsäuert auf 7,5 g/l im Most
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	IOC Revelation Thiols	18° Gärtemperatur
Variante 7	IOC be Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 8	Lalvin R2	18° Gärtemperatur
Variante 9	Lalvin MSB	18° Gärtemperatur
Variante 10	Lalvin QA 23	18° Gärtemperatur
Variante 11	Preziso Unique	18° Gärtemperatur

Nährstoffgaben

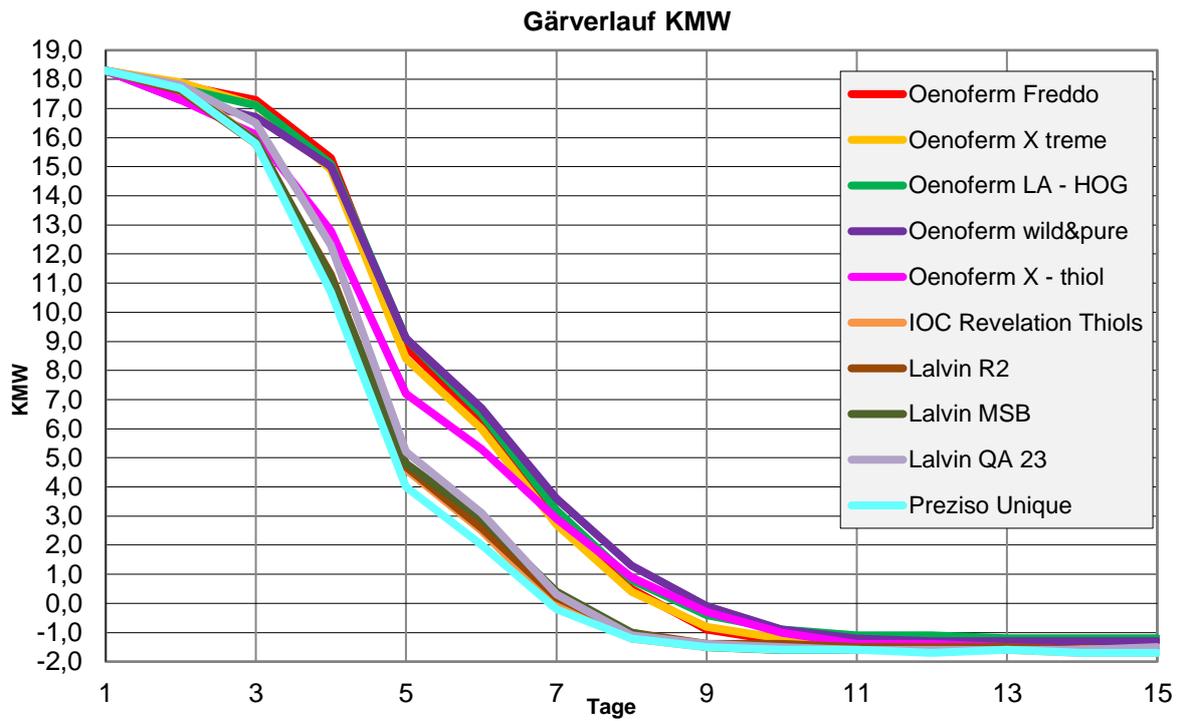
Var 1	Oenoferm Freddo	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 2	Oenoferm X treme	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 3	Oenoferm LA - HOG	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon 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	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitamon Liquid 4 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 6	IOC Revelation Thiols	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 30 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 MSB	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 9	Lalvin QA 23	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 10	Preziso Unique	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl BasisB

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Vor Gärbeginn wurde eine Mostentsäuerung auf 7,5 g/l durchgeführt.
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 Juli 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, LA-HOG und wild&pure wurden auf 7,5 g/l entsäuert.

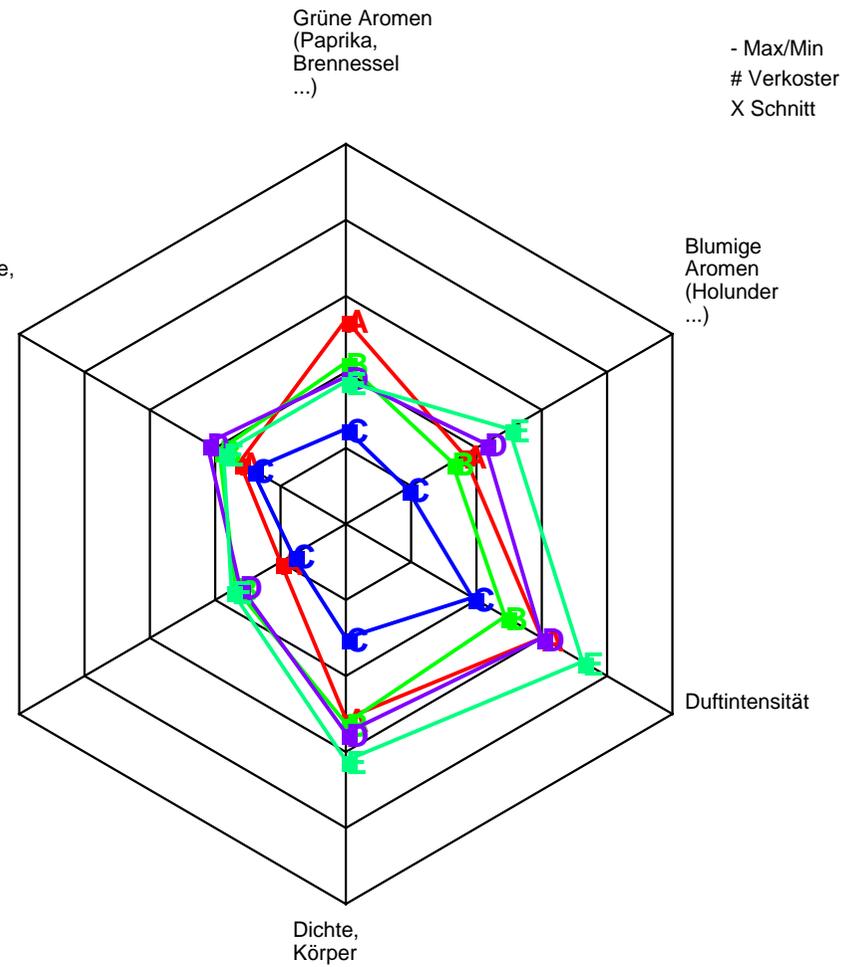
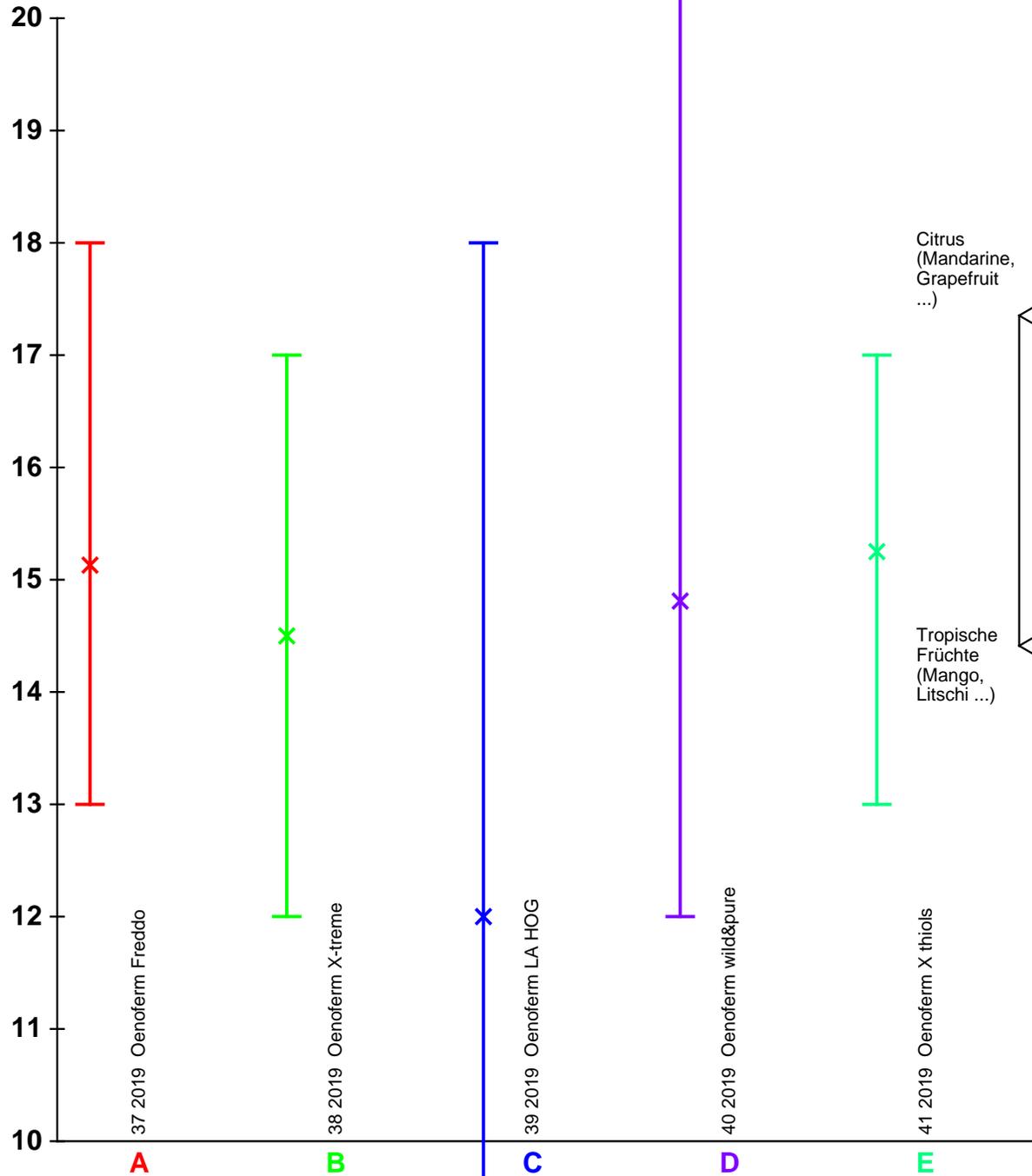
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	15 Tage	12,6 %	1,2 g/l	7,5 g/l	3,23	2,7	3,7
X treme	15 Tage	12,5 %	1,6 g/l	8,1 g/l	3,19	2,6	4,3
LA - HOG	15 Tage	12,3 %	1,2 g/l	8,1 g/l	3,35	2,7	3,7
Wild&pure	15 Tage	12,3 %	1,3 g/l	8,1 g/l	3,20	2,7	3,6
X thiol	15 Tage	12,7 %	1,7 g/l	7,3 g/l	3,28	2,7	3,6
Revel. Thiols	15 Tage	12,7 %	1,3 g/l	6,6 g/l	3,34	2,4	3,4
Lalvin R2	15 Tage	12,6 %	1,4 g/l	7,2 g/l	3,33	2,5	3,9
Lalvin MSB	14 Tage	12,6 %	1,4 g/l	7,1 g/l	3,31	2,5	3,7
Lalvin QA23	15 Tage	12,5%	1,4 g/l	7,2 g/l	3,31	2,5	3,7
Prez Unique	14 Tage	12,8%	1,7 g/l	6,6 g/l	3,34	2,4	3,6



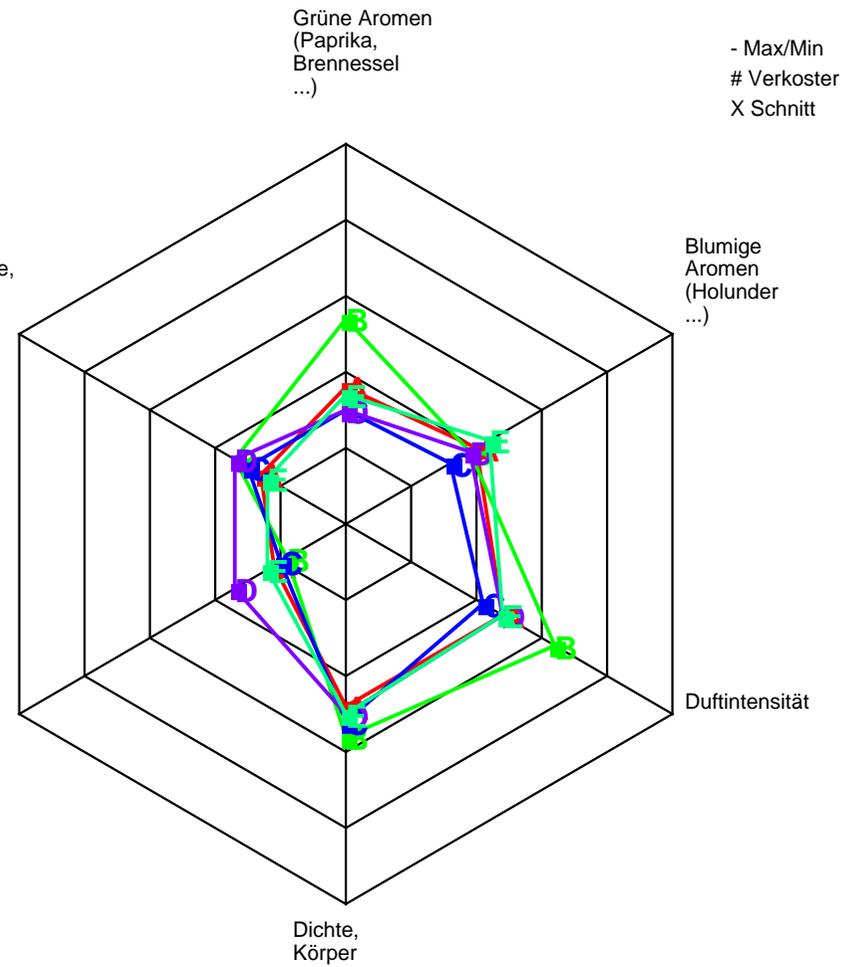
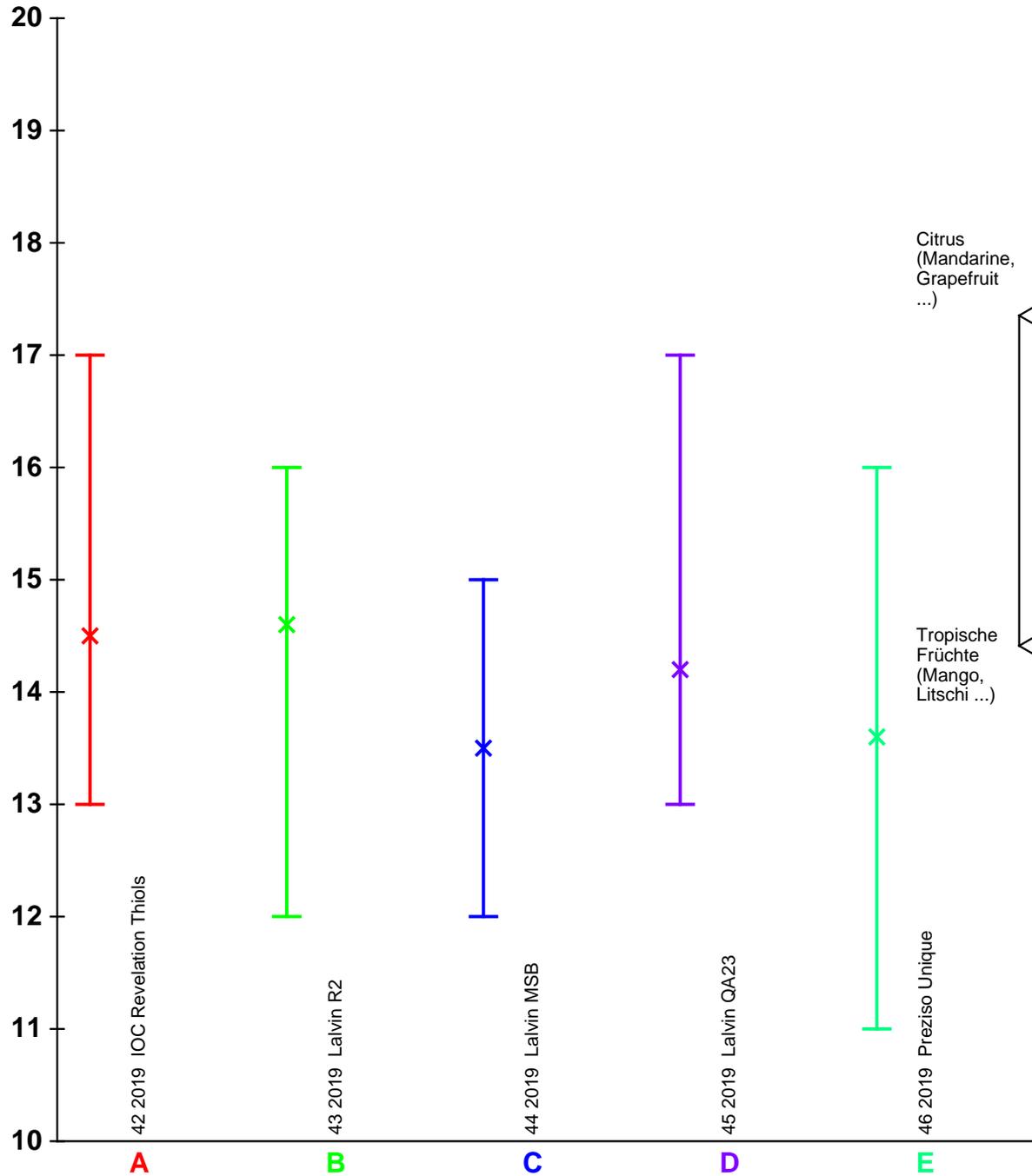
Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Hefevergleich Sauvignon blanc 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Hefevergleich Sauvignon blanc 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Sauvignon blanc 2019 - Laubarbeit

Bearbeiter

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

Einfluss verschiedener Laubarbeitsmaßnahmen auf Reife und Aromatik bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 17.09.2019	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	4,44	17,2°	3,09	10,2 g/l
Variante 2	4,74	16,7°	3,07	10,4 g/l
Variante 3	3,28	18,3°	3,07	10,2 g/l
Variante 4	3,89	17,2°	3,05	10,7 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO ₂ dosiert	Keine Maischestandzeit	
5 ml/hl Preziso MS flüssig	20 mg/l SO ₂ in den Most	
80 ml/hl Prez. Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	
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 Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

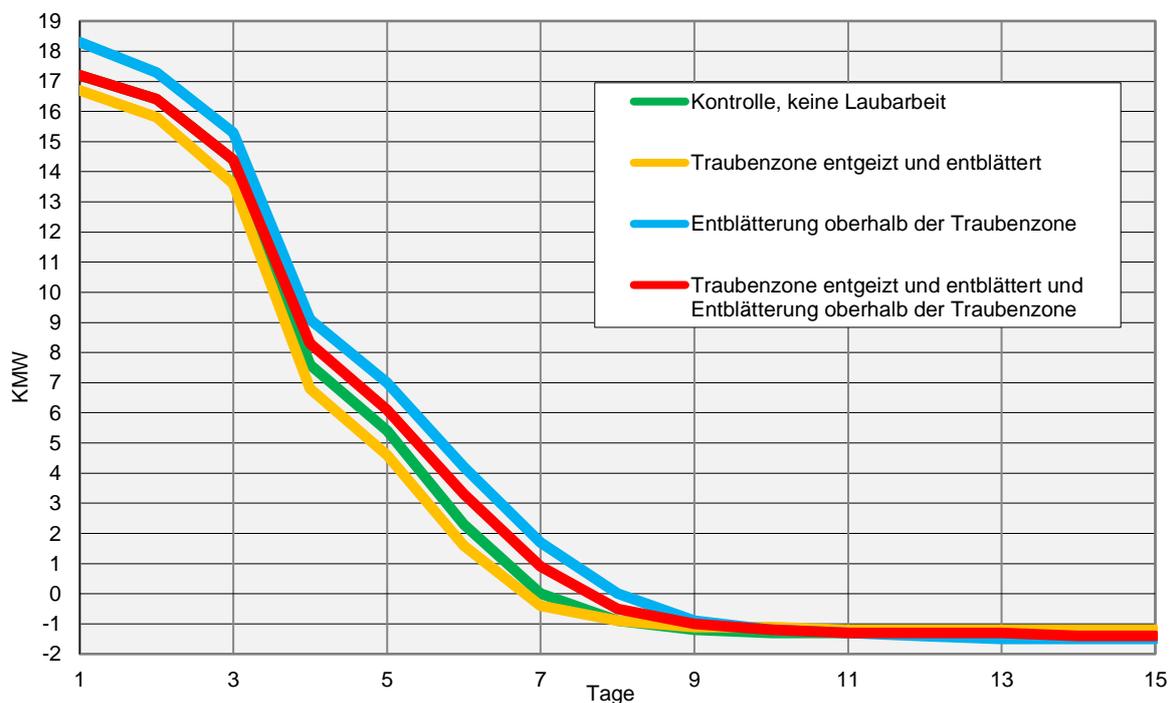
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

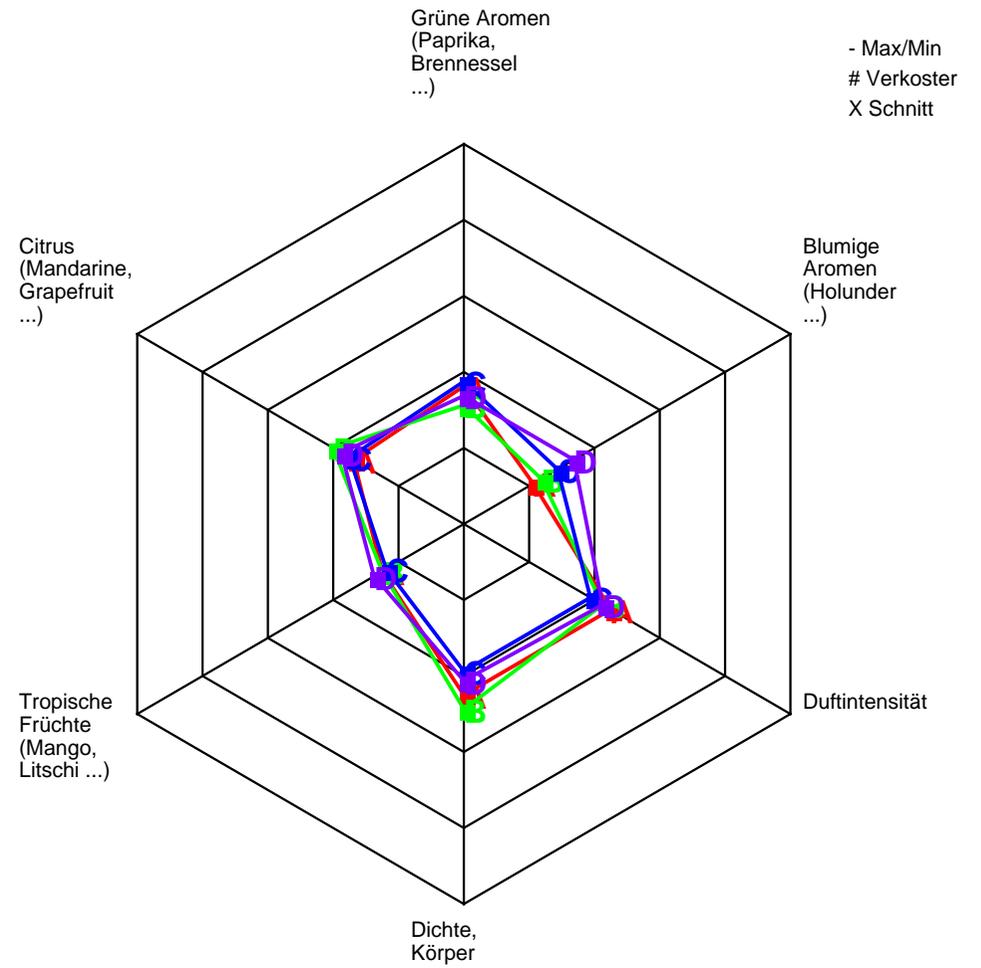
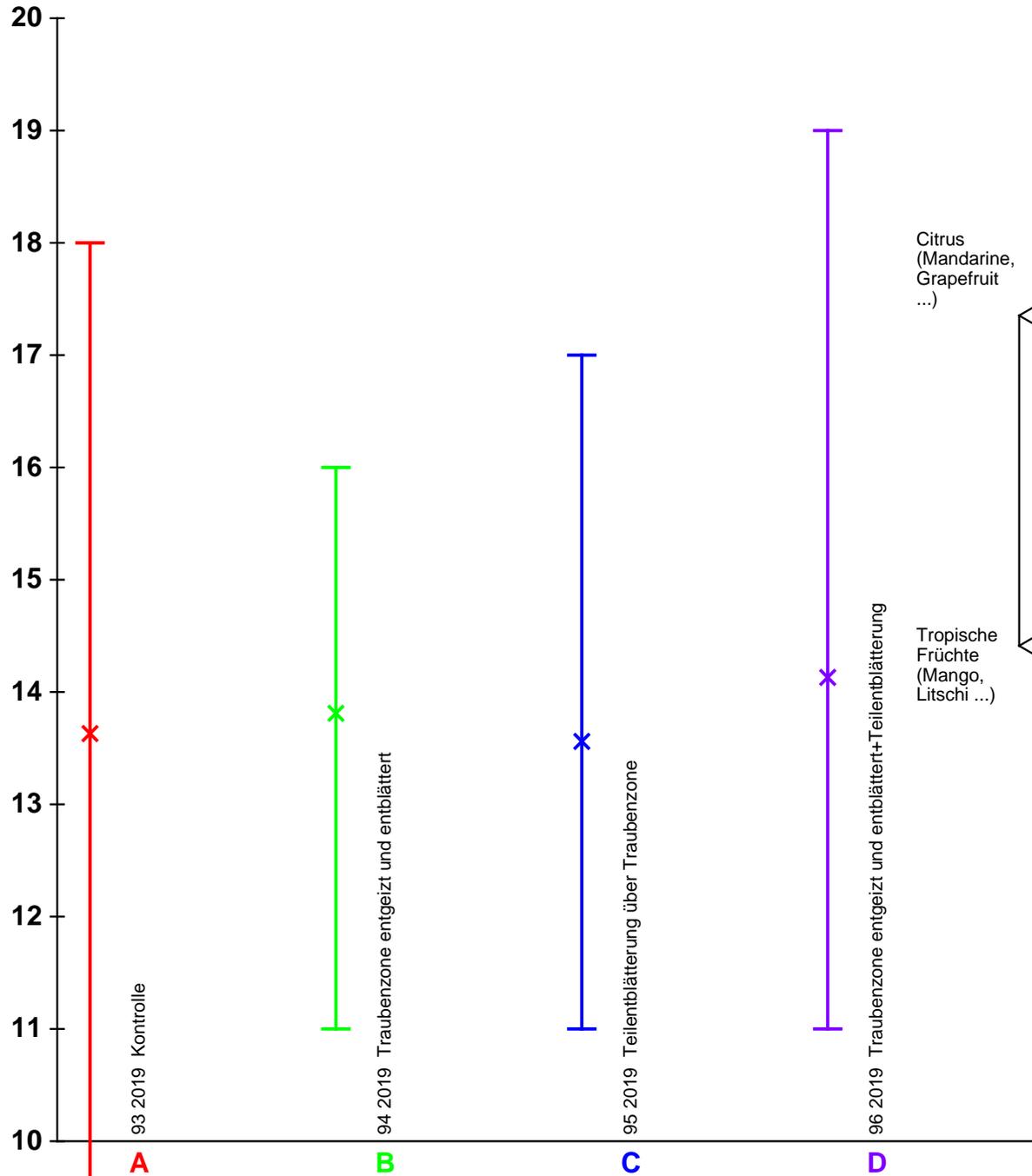
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	15 Tage	11,8 %	0,3 g/l	9,1 g/l	2,98	4,4	3,4
Variante 2	15 Tage	11,2 %	0,3 g/l	9,3 g/l	2,96	4,4	3,6
Variante 3	15 Tage	12,6 %	0,6 g/l	8,9 g/l	2,97	4,2	3,1
Variante 4	15 Tage	11,7 %	0,3 g/l	9,2 g/l	2,92	4,5	3,2

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Laubarbeit Sauvignon blanc 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Tropische Früchte (Mango, Litschi ...)

Zweigelt 2019 Ertragsregulierung

Bearbeiter

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

Vergleich von verschiedenen Traubenansatzregulierungs-Maßnahmen bei Zweigelt

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 25.09.2019	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Regalis (in abgehende Blüte)
Variante 3	Trauben teilen
Variante 4	Ausdünnen – 1 Traube pro Trieb – 1. Traube belassen
Variante 5	Ausdünnen – 1 Traube pro Trieb – letzte (oberste) Traube belassen

Mostwerte

	kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	3,59 kg	20,4°	3,16	8,8 g/l
Variante 2	4,07 kg	19,5°	3,14	8,6 g/l
Variante 3	4,68 kg	19,7°	3,13	9,0 g/l
Variante 4	3,0 kg	21,2°	3,20	8,6 g/l
Variante 5	3,81 kg	21,9°	3,18	9,5 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 ml/hl Trenolin Premium Red	In Maische CO ₂ dosiert	20 g/hl Tannivin multi
Vergoren mit Oenoferm Color		Maischegärung
Je 50 kg Maische pro Variante		3 x unterstossen pro Tag

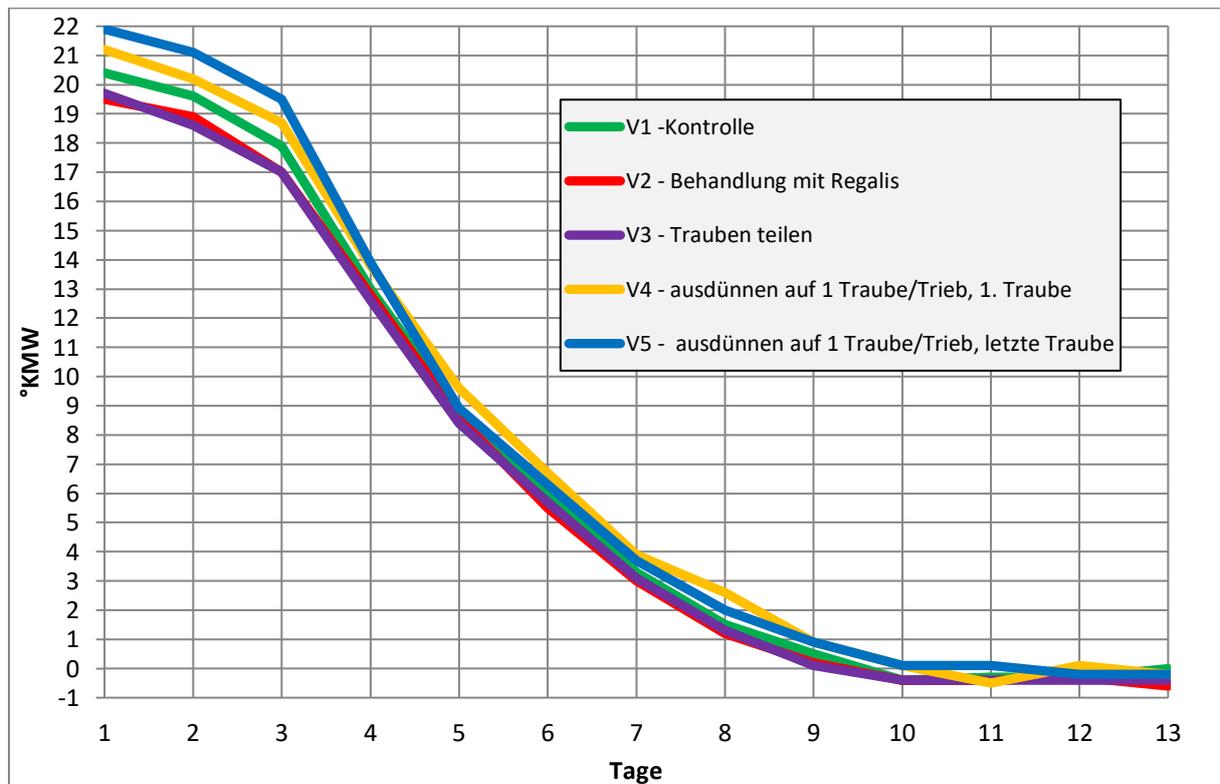
Durchführung

Bei Variante 4 wurde beim ausdünnen die 1. Traube am Trieb belassen, im Unterschied dazu wurde bei Variante 5 die letzte Traube am Trieb belassen um auch den Effekt einer gewissen Reifeverzögerung – fruchtigere Weine mit weniger Alkohol - zu erzielen. 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 Juli 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
Kontrolle	13 Tage	13,3 %	1,5 g/l	6,0 g/l	3,41	3,1	0,1
Regalis	13 Tage	13,0 %	1,3 g/l	6,2 g/l	3,35	3,6	0,1
Trauben teilen	13 Tage	12,7 %	1,3 g/l	6,0 g/l	3,41	3,2	0,1
1.Traube belassen	13 Tage	14,1 %	1,6 g/l	5,9 g/l	3,45	3,0	0
Letzte Traube belassen	13 Tage	14,8%	1,8 g/l	6,0 g/l	3,41	3,1	0

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Zweigelt Ertragsregulierung 2019 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

