

# Blauer Portugieser 2020 Traubengesundheit

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Weinbaumaßnahmen um die Traubengesundheit zu optimieren

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 23.09.2020	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Fruchtkalk
Variante 3	Trauben teilen

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	Gesamtsäure	pH Wert	Gesamt.N
Kontrolle	3,21	16,4°	8,5 g/l	3,31	188
Fruchtkalk	4,46	15,1°	6,6 g/l	3,41	168
Trauben teilen	2,13	17,8°	7,5 g/l	3,40	174

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	5 g/hl Tannivin multi	Maischegärung
Vergoren mit Oenoferm Rouge		3 x Unterstossen pro Tag
Alle Varianten auf 18° KMW angereichert		

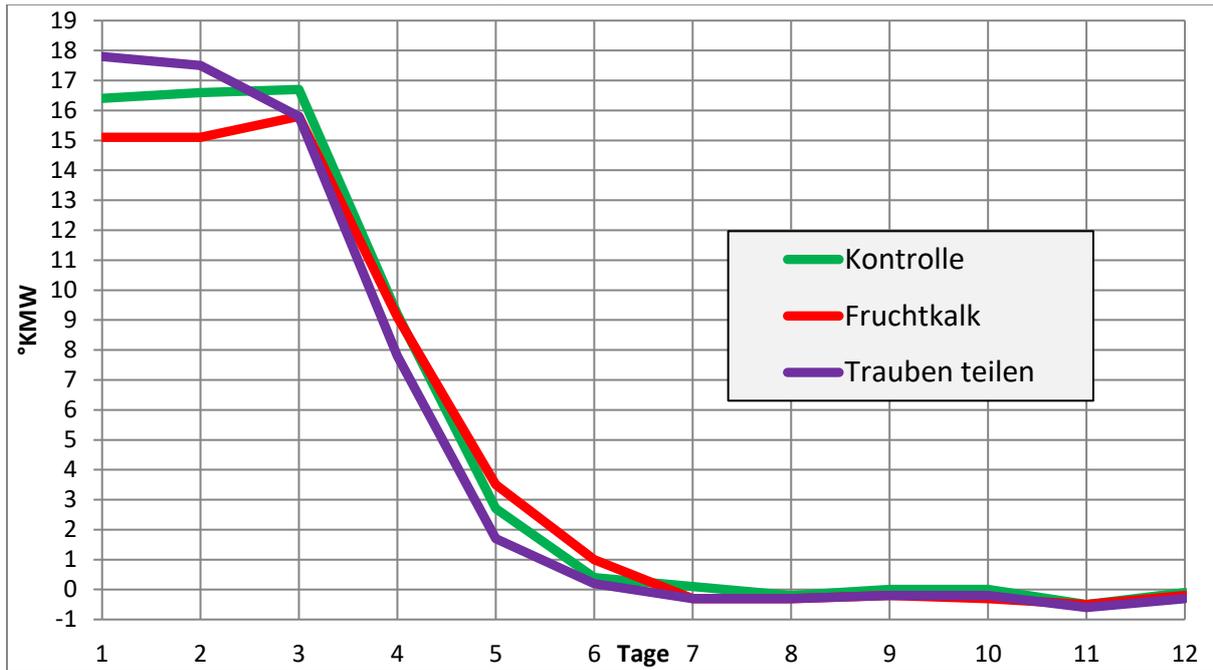
Durchführung

<p>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<sub>2</sub> 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.</p>
--

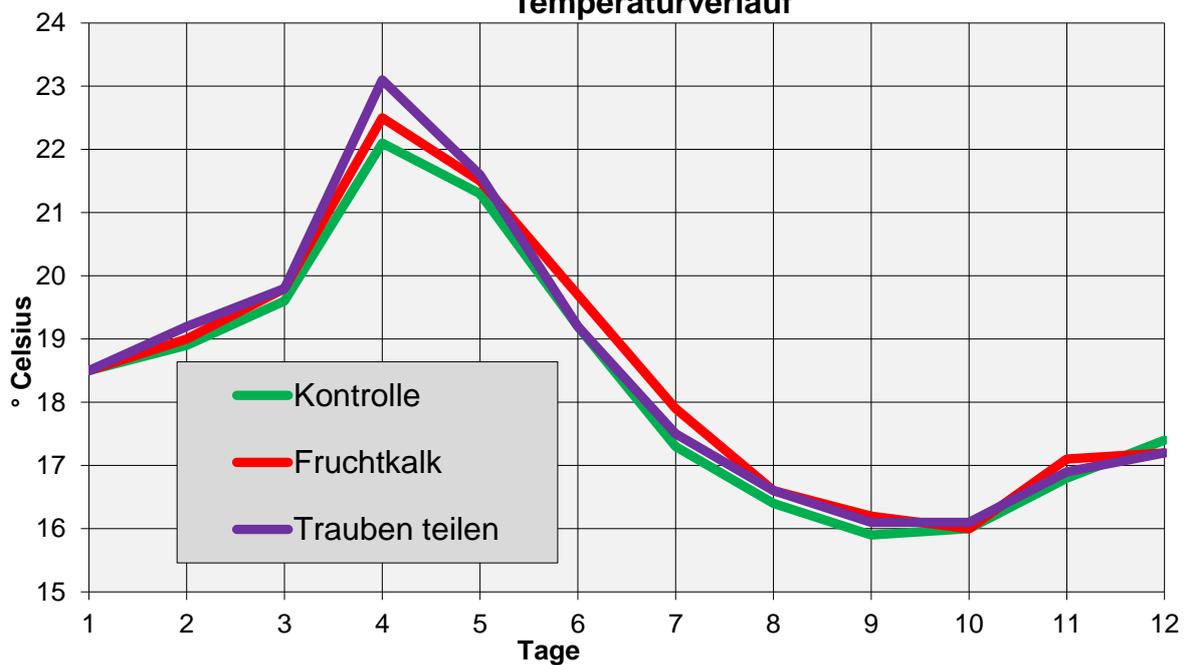
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	12 Tage	12,3 %	1,6 g/l	4,7 g/l	3,63	2,0	0,8
Fruchtkalk	12 Tage	11,5 %	0,9 g/l	4,7 g/l	3,58	2,0	0,6
Trauben teilen	12 Tage	12,5 %	0,8 g/l	5,0 g/l	3,71	2,3	0,6

Gärverlauf KMW

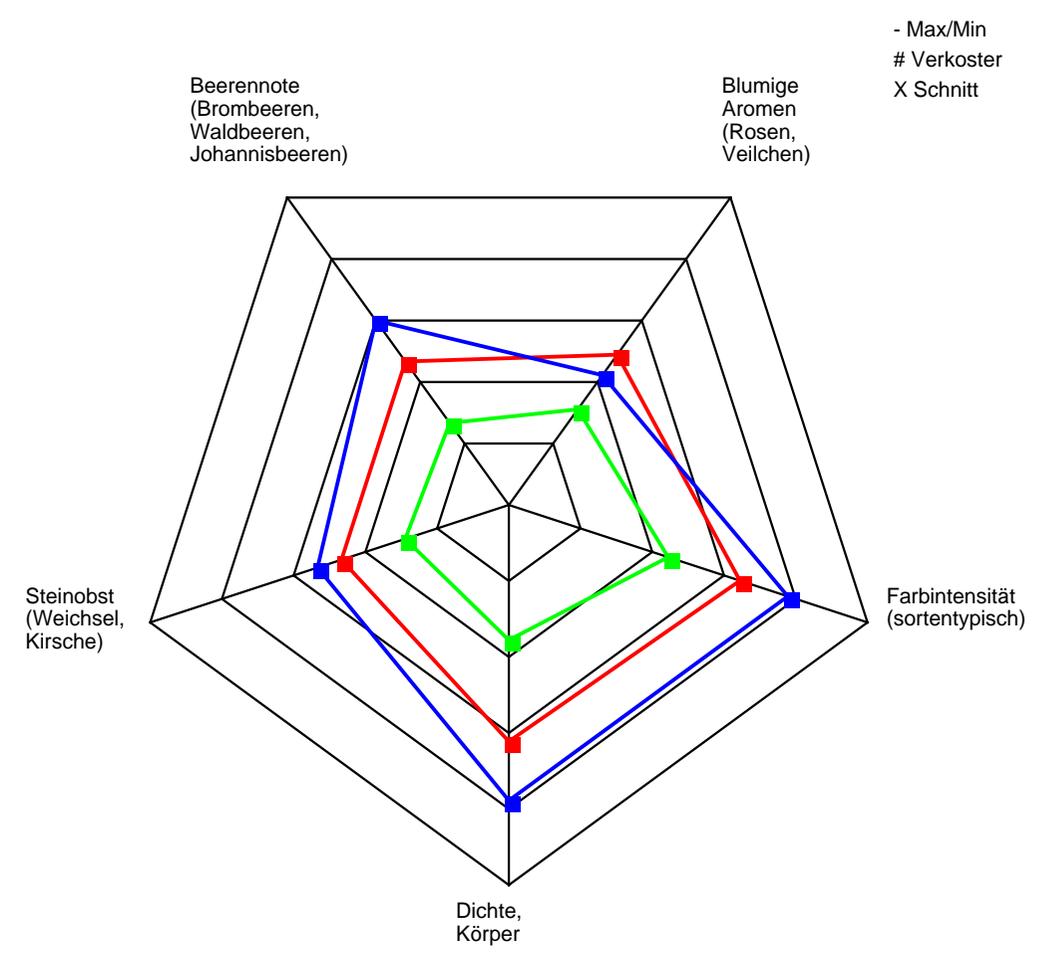
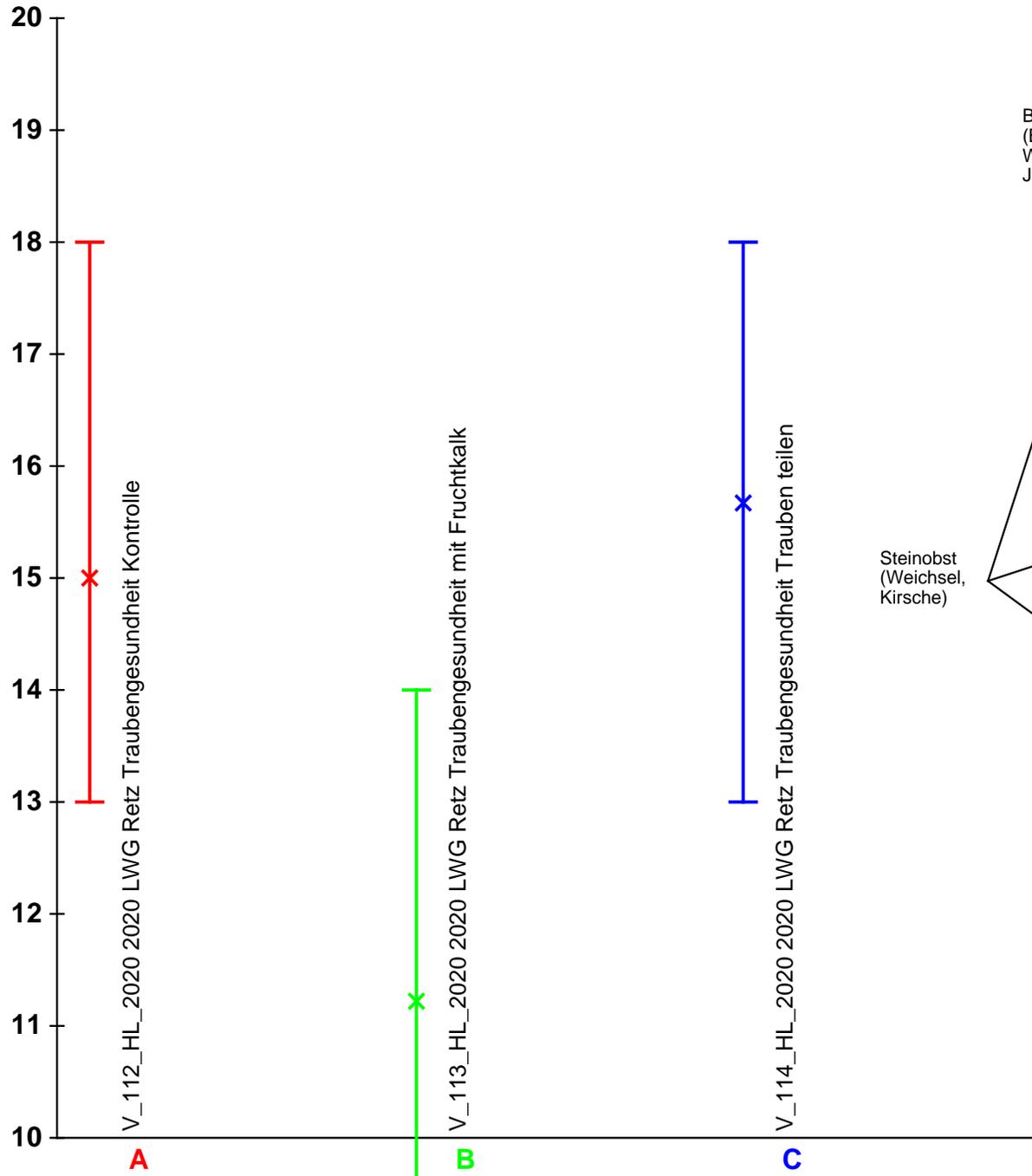


Temperaturverlauf



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Gelber Muskateller 2020 Hefevergleich

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 08.10.2020	Hefeverfügbare Stickstoff: 87	
pH Wert 3,07	Säure 9,2 g/l	16,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
6 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most		
50 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,5° KMW	
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 10 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
IOC Hefen: 2x 20 g/hl Filtramon Super		

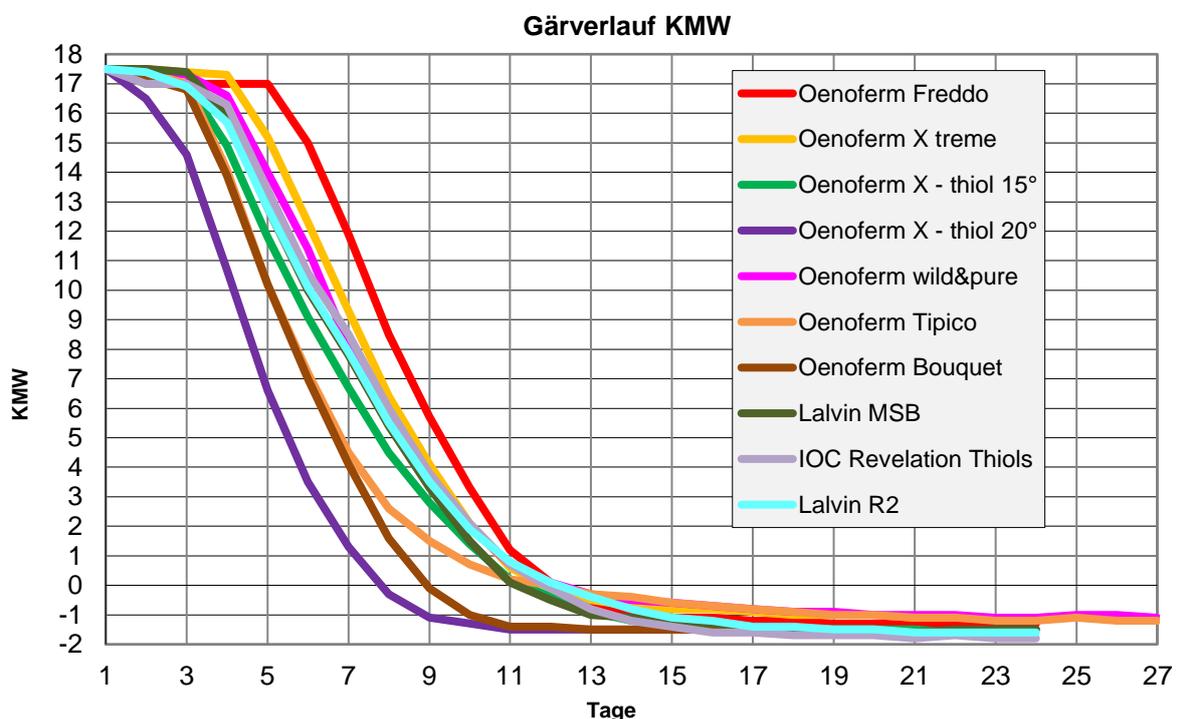
Variante 1	Oenoferm Freddo	16° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Xtreme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X thiol 15°	15° Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm X thiol 20°	20° Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm Oenoferm wild&pure	20° Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm Típicio	18° Gärtemperatur
Variante 7	Oenoferm Bouquet	18° Gärtemperatur
Variante 8	Lalvin MSB	17° Gärtemperatur
Variante 9	IOC Revelation Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 10	Lalvin R2	16° Gärtemperatur

## 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.  
 Erbslöh: Vitamon Liquid      IOC: Filtramon super  
 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.  
 Alle Varianten wurden auf 7,2 g/l im Wein entsäuert.

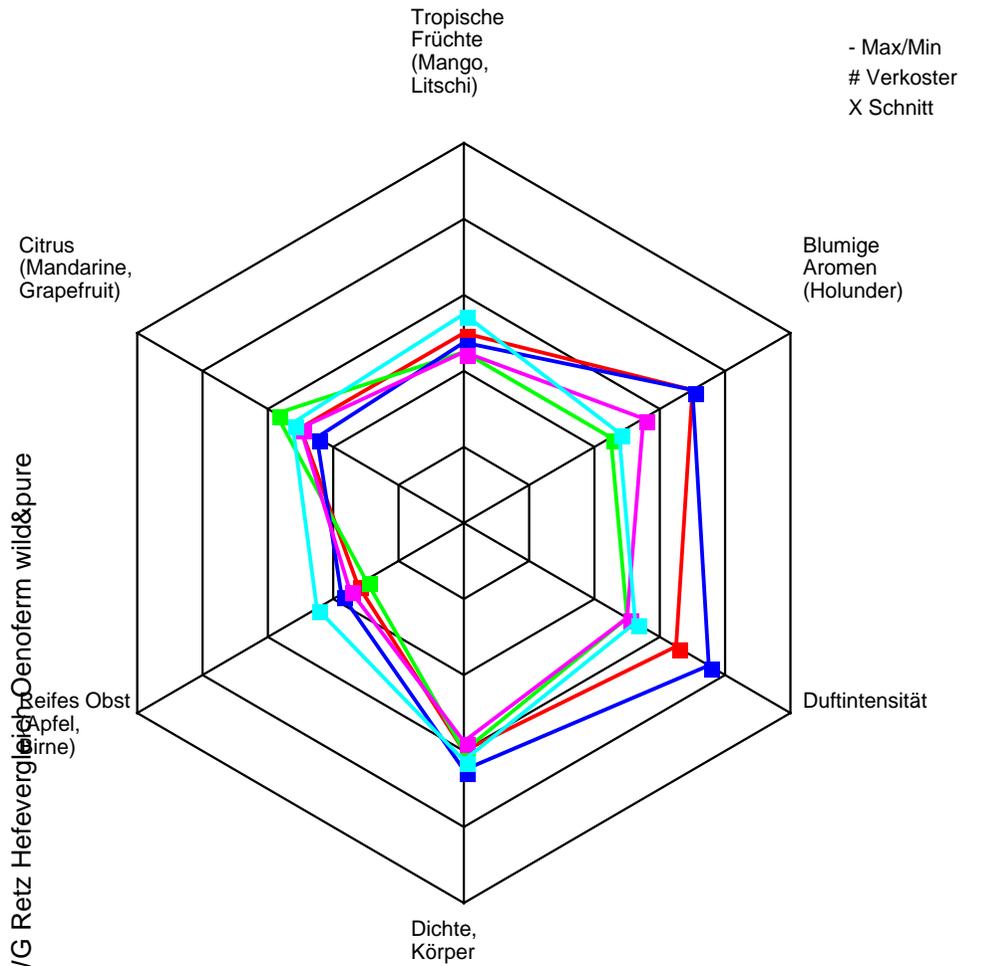
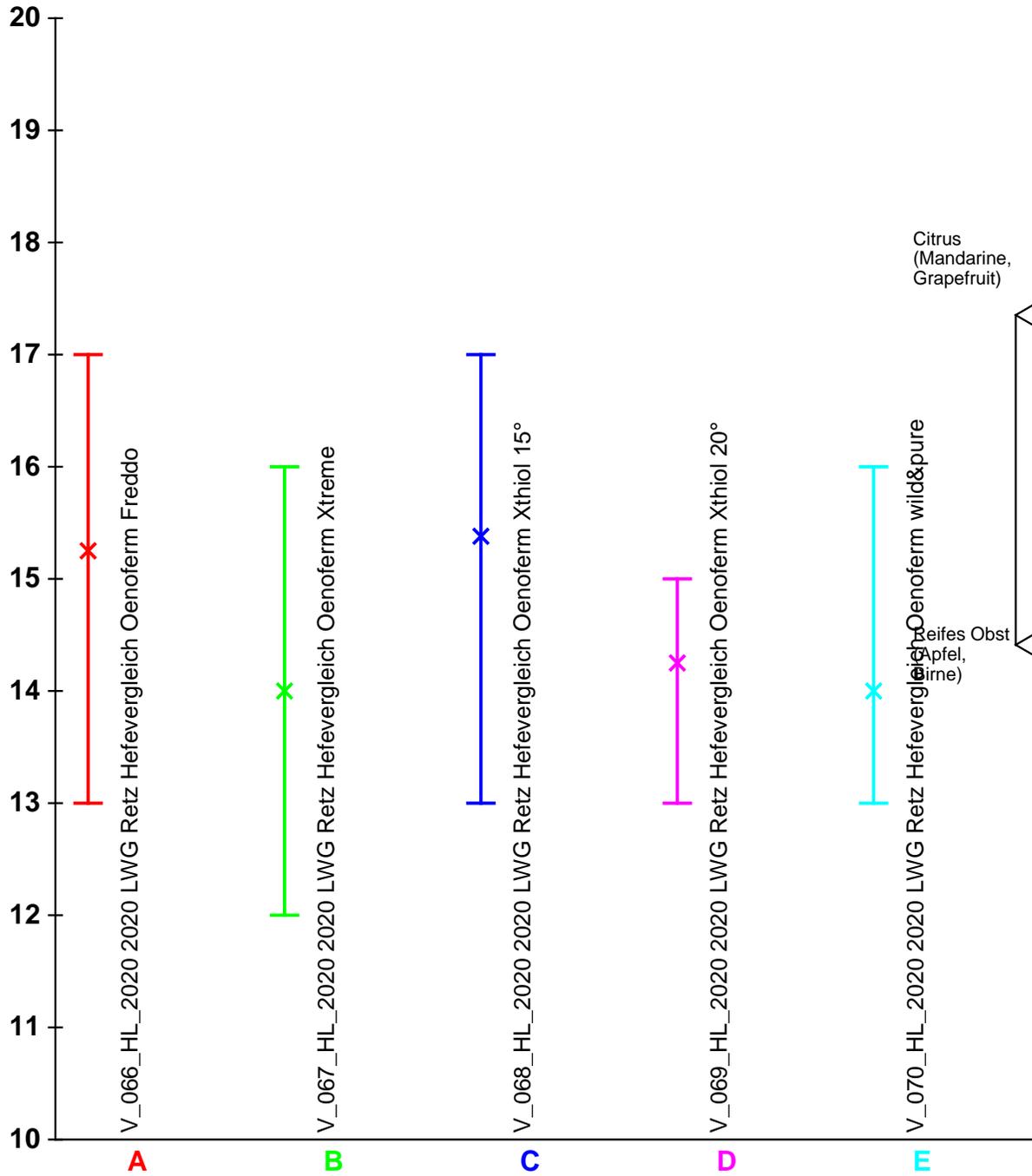
## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	24 Tage	12,7 %	2,5 g/l	8,6 g/l	2,96	2,6	4,4
X treme	24 Tage	12,5 %	3,4 g/l	8,9 g/l	2,96	2,6	4,5
X thiol 15°	22 Tage	12,8 %	1,6 g/l	8,4 g/l	2,97	2,7	4,1
X thiol 20°	16 Tage	12,8 %	1,3 g/l	8,4 g/l	2,98	2,6	4,3
Wild&pure	27 Tage	12,4 %	2,9 g/l	8,9 g/l	2,96	2,7	4,2
Tipico	27 Tage	12,6 %	3,7 g/l	8,2 g/l	3,01	2,6	4,3
Bouquet	18 Tage	12,6 %	1,2 g/l	7,7 g/l	2,99	2,6	3,8
Lalvin MSB	23 Tage	12,7 %	2,2 g/l	7,9 g/l	3,08	2,4	4,6
Revelat. Thiols	23 Tage	12,8%	1,2 g/l	7,2 g/l	3,13	2,3	4,2
Lalvin R2	24 Tage	12,7%	1,6 g/l	8,1 g/l	3,07	2,4	4,7



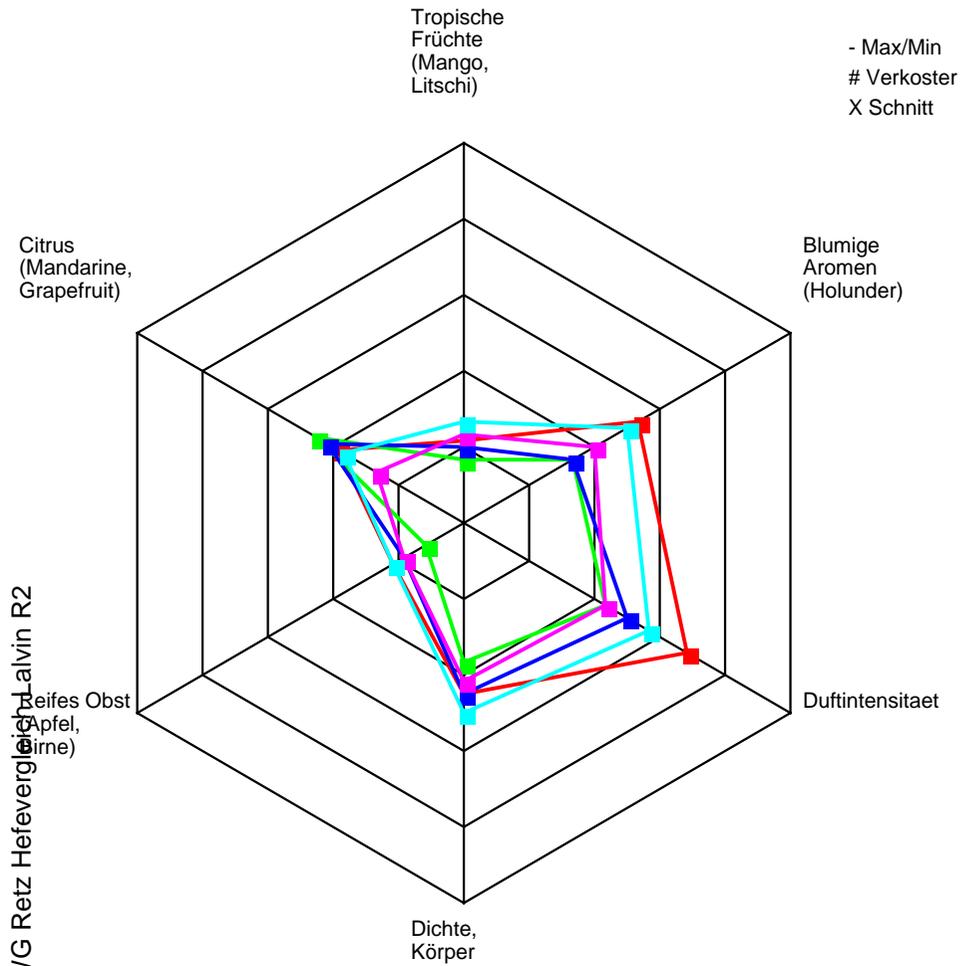
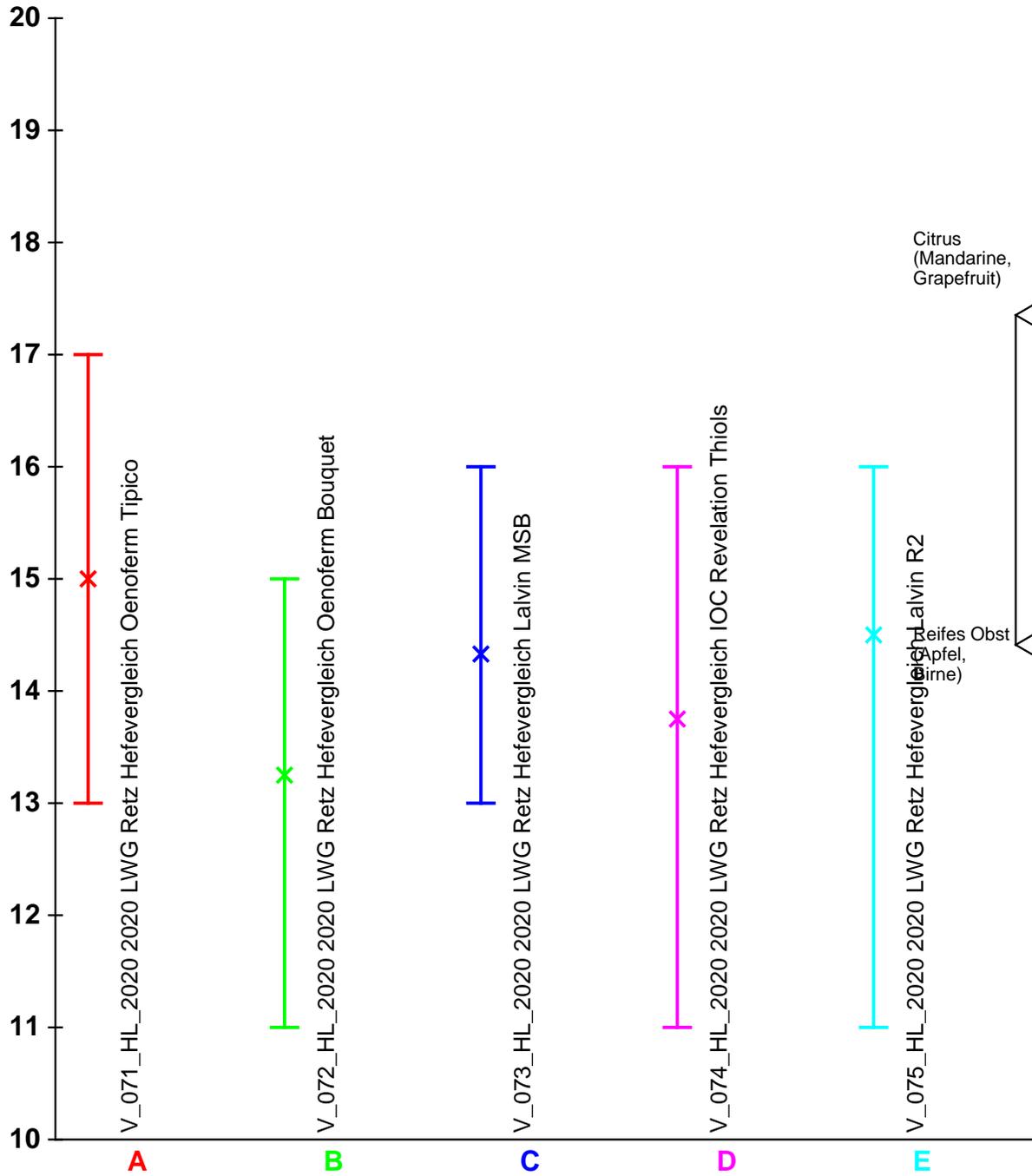
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



## Nährstoffeinsatz bei Gelber Muskateller Ernte 2020

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Gelber Muskateller im Vergleich zu einer Kontrolle

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2012	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 08.10.2020	Hefeverfügbare Stickstoff: 87	
pH Wert: 3,07	Säure 9,2 g/l	17,0° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash in die Maische		6 Std Maischestandzeit
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	35 g/hl Oenopur	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
12 Std entschleimt	140 g/hl Fermobent	Angereichert auf 19,5° KMW
Vergoren mit Oenoferm Freddo bei 16° Celsius Gärtemperatur		
Alle Varianten rehydriert mit VitaDrive		

<b>Variante 1</b>	Kontrolle – vergoren ohne Nährstoffzusatz
<b>Variante 2</b> <i>420 ml/hl Vitamon Liquid</i>	14x 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 3</b> <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i>	30 g/hl Vitaferm ultra in den Most 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
<b>Variante 4</b> <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>360 ml/hl Vitamon Liquid</i>	30 g/hl Vitaferm ultra in den Most 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 12x 30 ml/hl Vitaferm Liquid in die Gärung

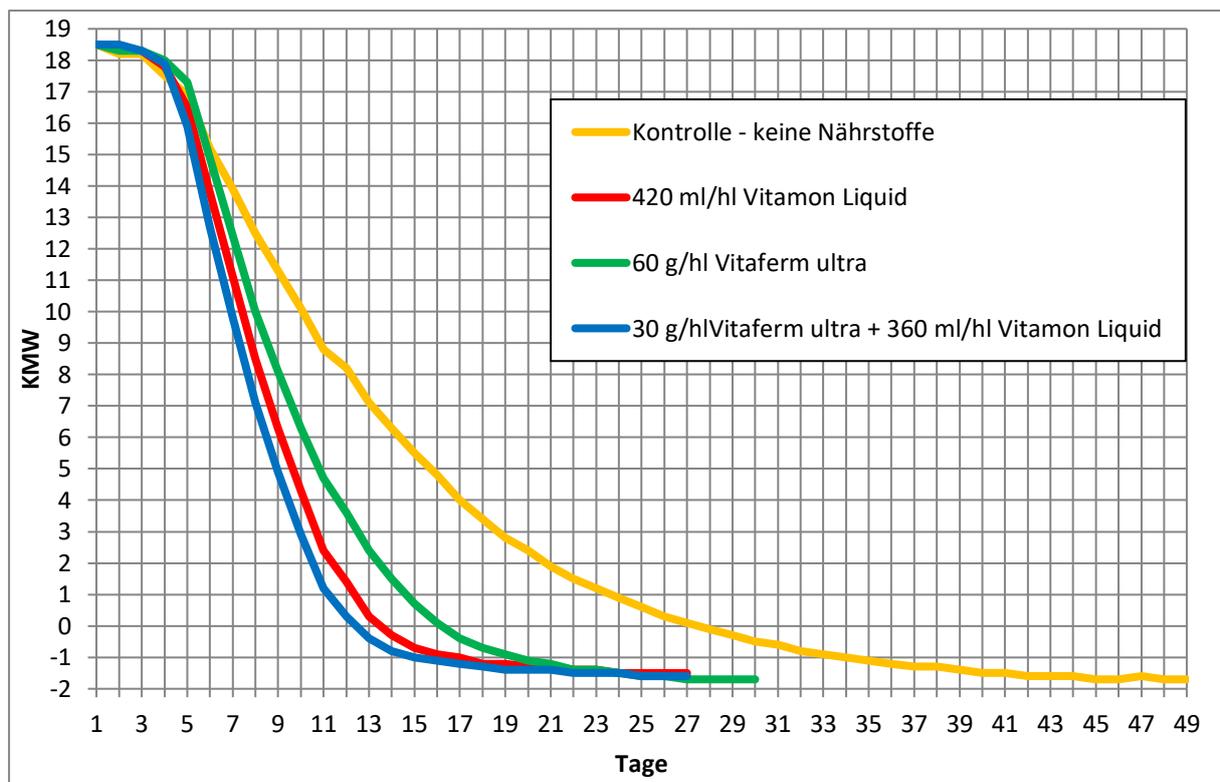
## Durchführung

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 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 7,4 g/l im Wein entsäuert.

## Weinwerte

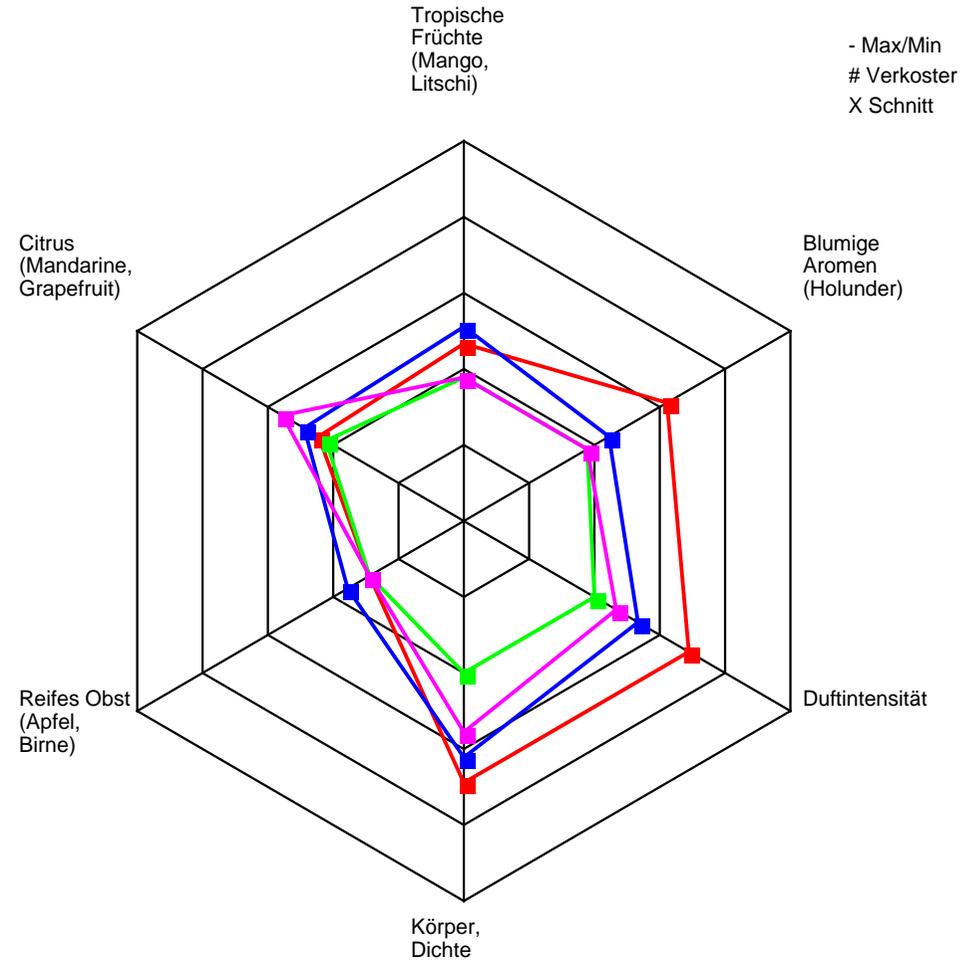
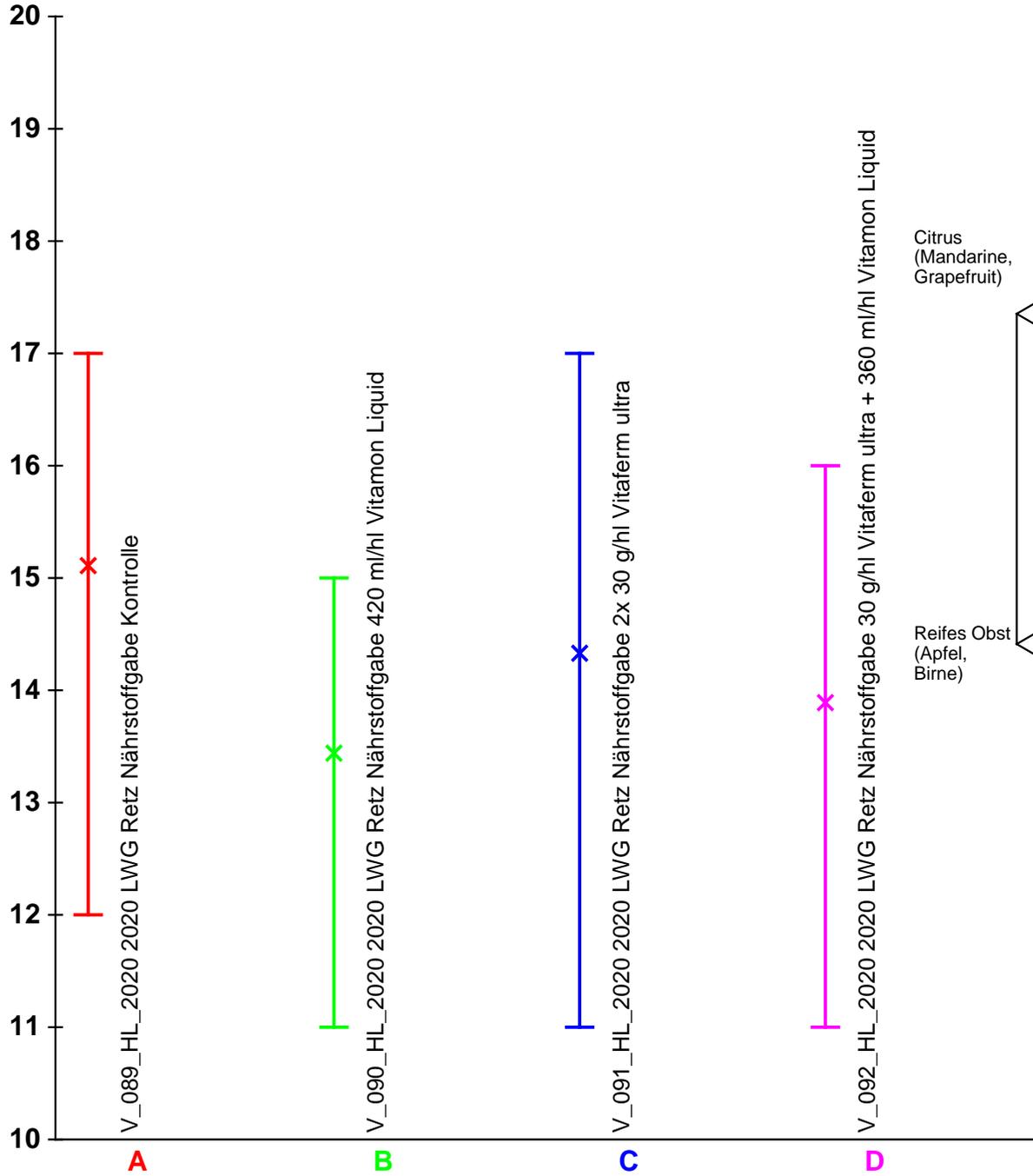
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	49 Tage	13,8 %	4,5 g/l	7,7 g/l	3,14	2,4	4,6
Variante 2	27 Tage	13,7 %	3,4 g/l	8,4 g/l	2,99	2,4	4,3
Variante 3	30 Tage	13,8 %	3,6 g/l	7,8 g/l	3,08	2,2	4,6
Variante 4	27 Tage	13,8 %	2,9 g/l	8,4 g/l	3,00	2,4	4,3

## Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Aromabildung bei Grüner Veltliner Ernte 2020

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: 05.10.2020		
pH Wert: 3,20	Säure 7,6 g/l	17,0° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
4 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	40 g/hl Oenopur
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		5 g/hl Ascorbinsäure
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	

<b>Var 1 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
<b>Var 2 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive ProArom 20 g/hl VitaDrive ProArom in den Most 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
<b>Var 3 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 30 g/hl VitaDrive ProArom 30 g/hl VitaDrive ProArom in den Most 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
<b>Var 4 – Oenoferm Xthiol</b> <i>20° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid
<b>Var 5 – IOC 18 - 2007</b> <i>18° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl Goferm Protect Evolution 25 g/hl GlutaStar in den Most 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Filtramon Super
<b>Var 6 – IOC 18 - 2007</b> <i>18° Gärtemperatur</i>	Rehydriert mit 20 g/hl Goferm Protect Evolution 25 g/hl Opti-Mum White in den Most 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Filtramon Super

## 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.

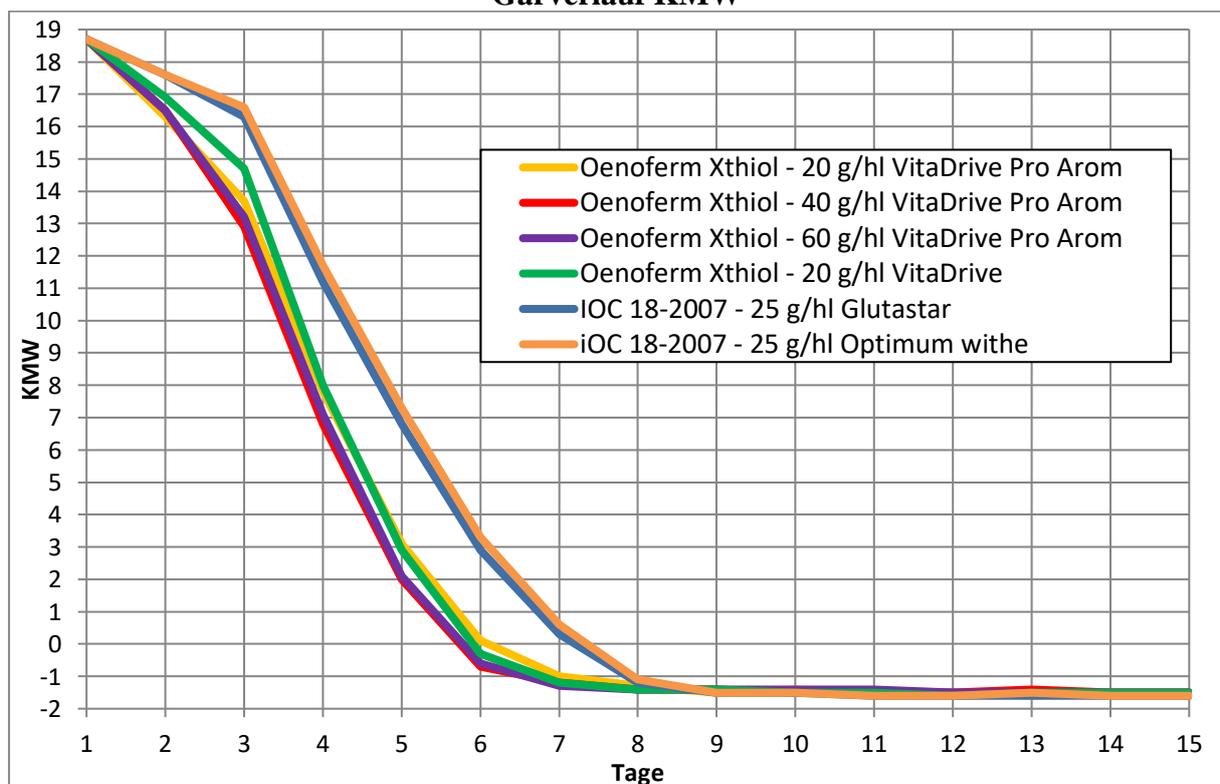
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

## Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	15 Tage	12,8 %	0,8 g/l	6,9 g/l	3,06	2,7	3,1
Variante 2	15 Tage	12,7 %	0,8 g/l	6,9 g/l	3,07	2,7	3,1
Variante 3	15 Tage	12,7 %	0,8 g/l	7,0 g/l	3,06	2,6	3,1
Variante 4	15 Tage	12,7 %	0,9 g/l	6,9 g/l	3,05	2,7	3,1
Variante 5	15 Tage	12,8 %	1,0 g/l	6,6 g/l	3,17	2,5	3,2
Variante 6	15 Tage	12,7 %	0,8 g/l	6,5 g/l	3,16	2,5	3,2

### Gärverlauf KMW





# Grüner Veltliner 2020 – Bewässerung und Düngung

Bearbeiter

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

## **Einfluss von Wassergabe und Blattdünger auf ausgewählte Qualitätsparameter**

Lesedaten

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 08.10.2020	Gesundes Traubenmaterial	

<b>Variante 1</b>	Bewässerung – keine Magnesiumdüngung
<b>Variante 2</b>	Bewässerung und Magnesiumdüngung
<b>Variante 3</b>	Keine Bewässerung - Magnesiumdüngung

<b>Variante 1</b>	3 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag
<b>Variante 2</b>	3 x Bewässerung mit ca 15 mm Niederschlag 4 x Blattdüngung mit 3% Bittersalz
<b>Variante 3</b>	Keine Bewässerung 4 x Blattdüngung mit 3% Bittersalz

Mostwerte

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>	<b>Gesamt N</b>
Variante 1	4,24	18,2°	3,07	8,3 g/l	116
Variante 2	4,42	18,0°	3,12	8,1 g/l	135
Variante 3	3,39	18,9°	3,17	7,8 g/l	160

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	10 ml/hl Trenolin Super plus	
100 ml/hl Mostgelatine CF	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 2020 erfolgte nur eine eingeschränkte Bewässerung.

1. Termin: 28. Mai wöchentlich bis zum 04. Juni

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.

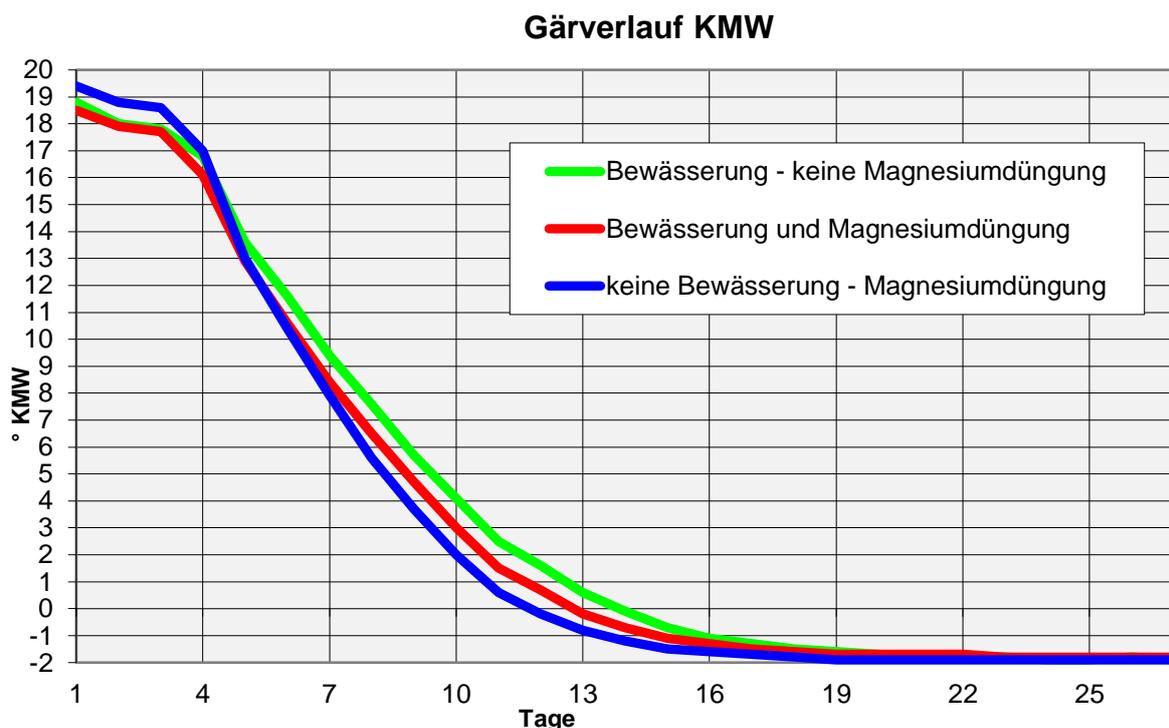
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

#### 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.

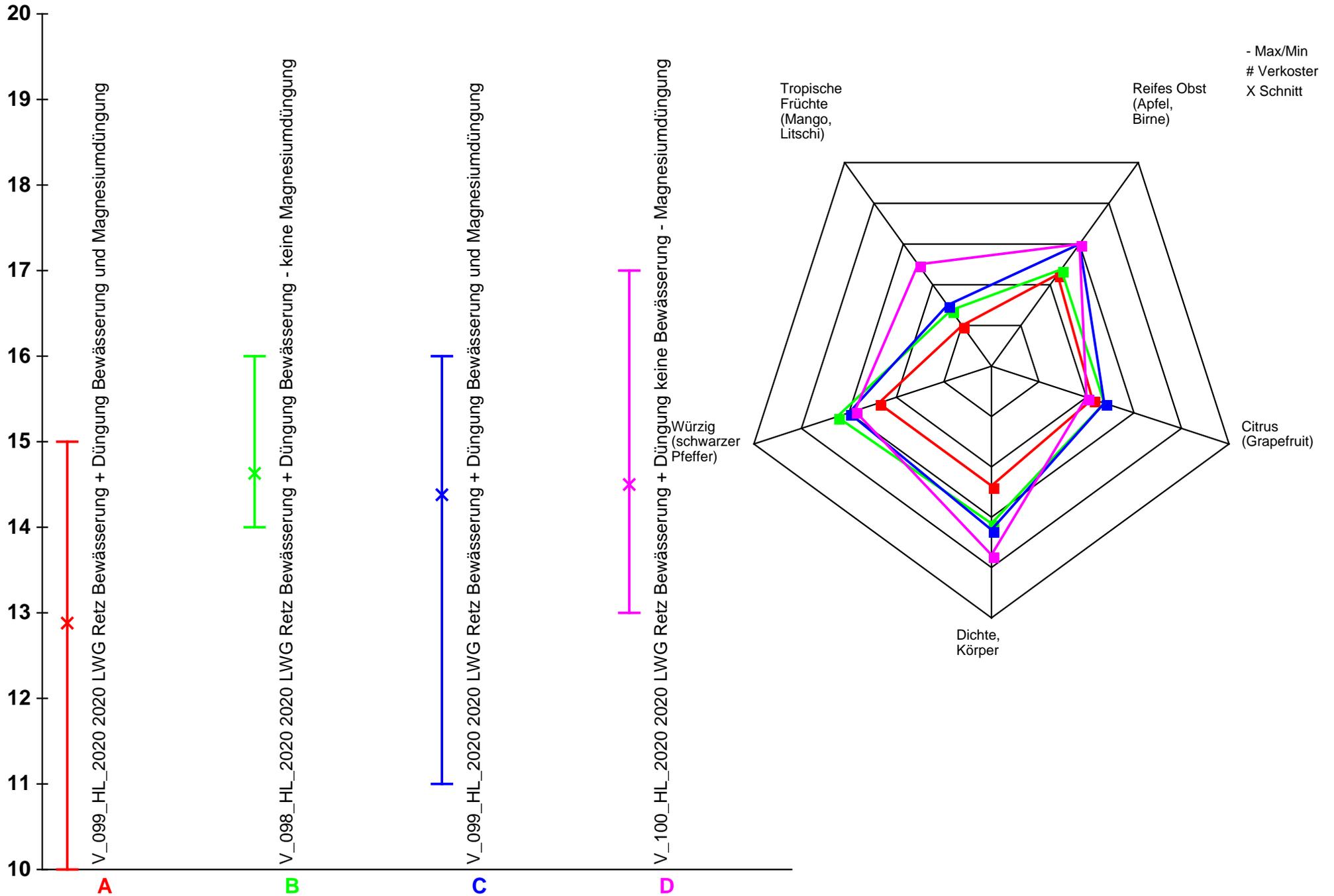
#### Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonitbed
Variante 1	27 Tage	13,2 %	0,8 g/l	7,0 g/l	3,09	3,2	3,0	0 g/hl
Variante 2	27 Tage	12,9 %	0,8 g/l	7,0 g/l	3,11	3,1	3,1	0 g/hl
Variante 3	24 Tage	13,7 %	0,7 g/l	6,6 g/l	3,17	2,7	3,1	20 g/hl



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Enzymvergleich bei Grüner Veltliner Ernte 2020

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Enzymen bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 07.10.2020		
pH Wert: 3,26	Säure 7,2 g/l	16,9° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
3 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	80 ml/hl Mostgelatine CF	
Keine Bentonitzugabe	12 Std entschleimt	Angereichert auf 18,3° KMW
Vergoren mit Oenoferm X thiol bei 18° Gärtemperatur		
Nährstoffe bei allen Varianten: 20 g/hl Vitaferm ultra und 5x 30 ml/hl Vitamon Liquid		

<b>Var 1 – Kontrolle</b>	Keine Enzymzugabe
<b>Variante 2</b>	3 ml/hl Enzym VP 1
<b>Variante 3</b>	1 g/hl Enzym VP 2
<b>Variante 4</b>	1 g/hl Enzym VP 3
<b>Variante 5</b>	10 ml/hl Enzym VP 1

## 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.

Es erfolgte keinerlei Bentonitzugabe – weder in Most noch im Wein.

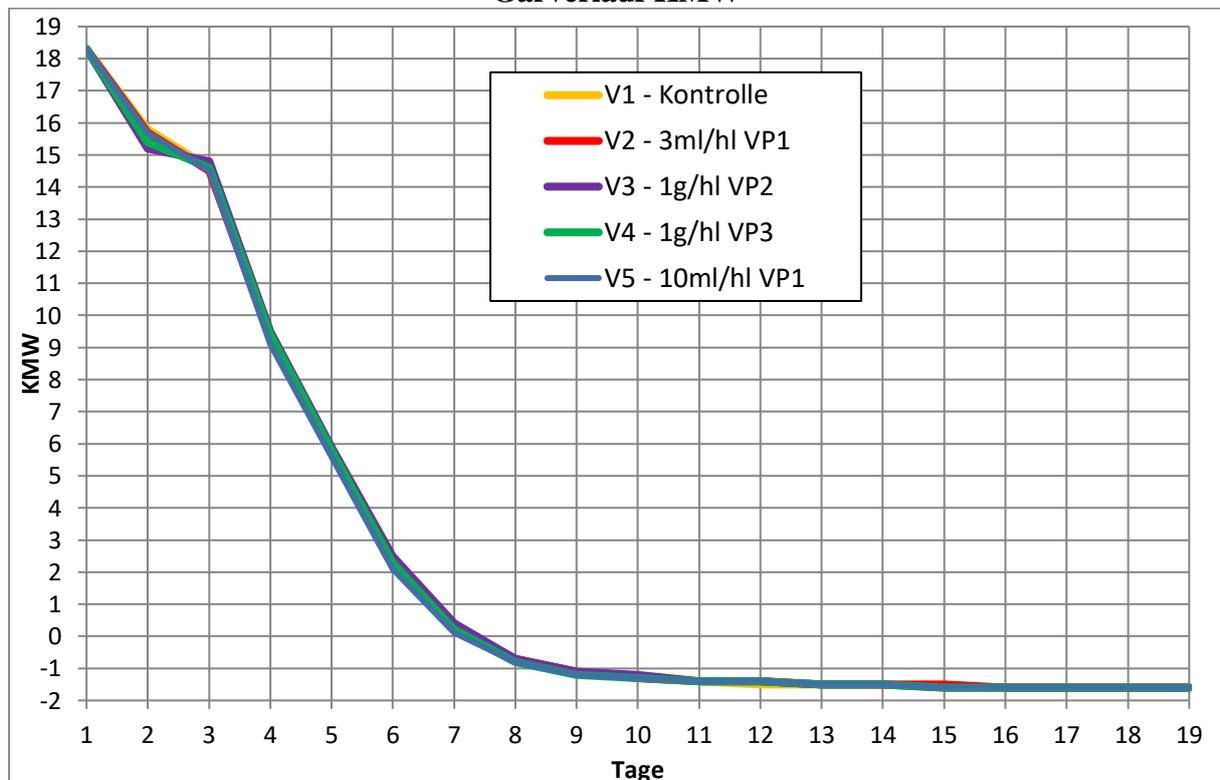
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

## Weinwerte

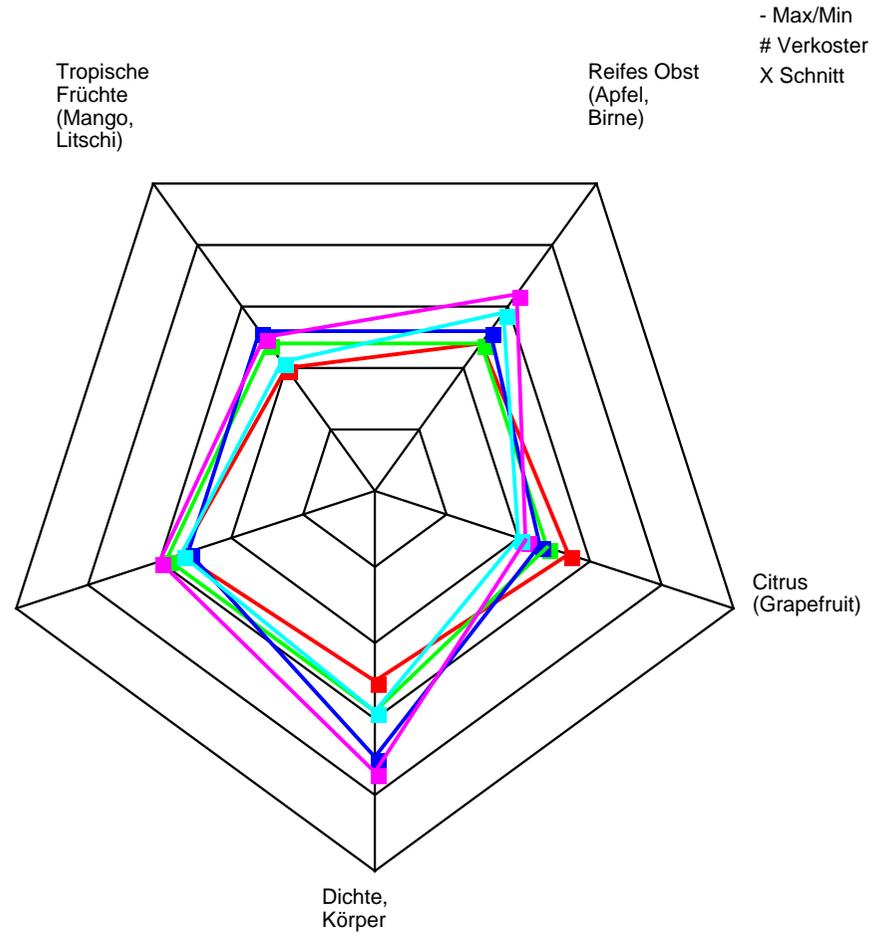
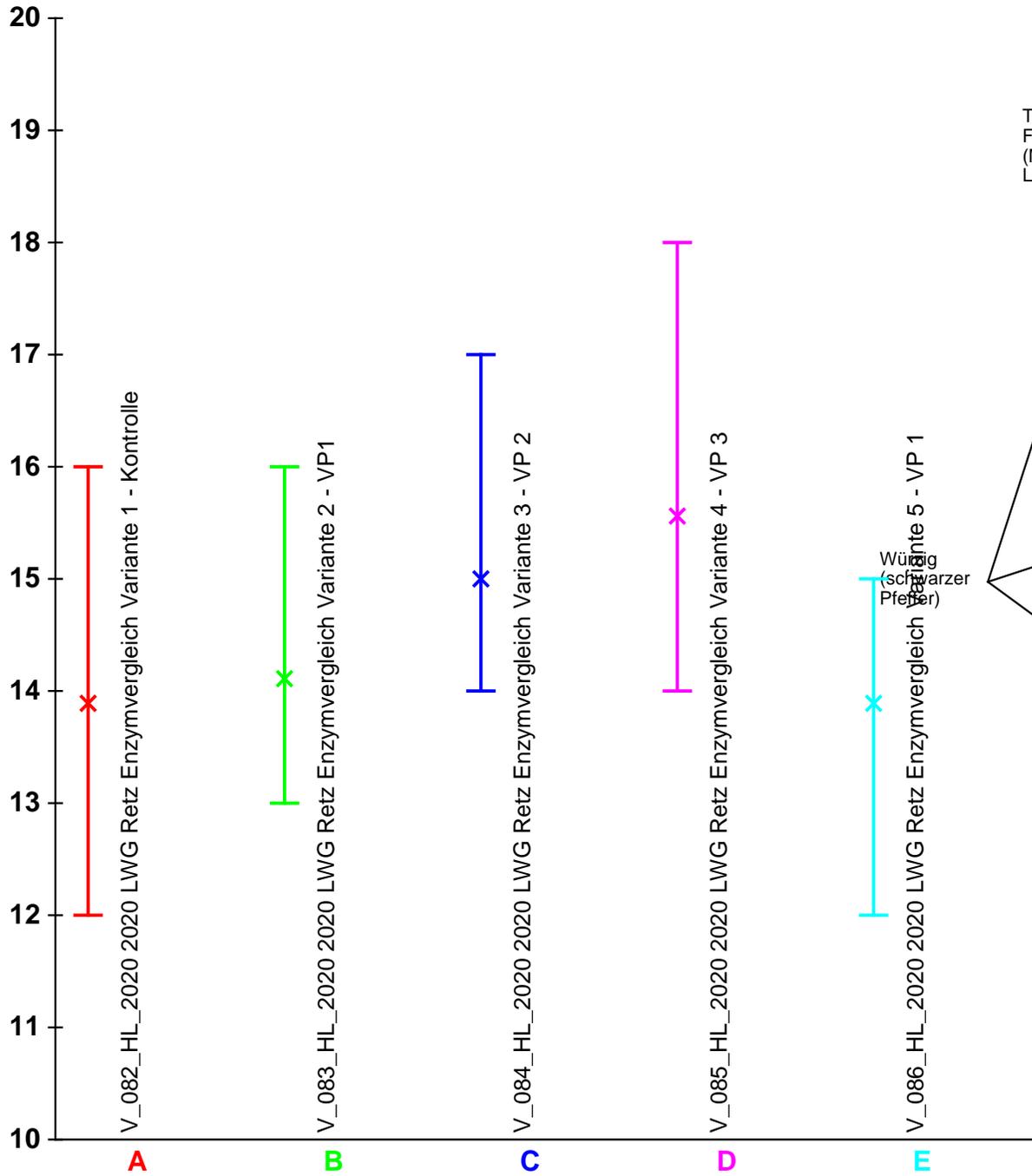
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	19 Tage	12,6 %	0,9 g/l	6,6 g/l	3,09	3,4	2,6
Variante 2	19 Tage	12,6 %	1,0 g/l	6,7 g/l	3,08	3,4	2,7
Variante 3	19 Tage	12,7 %	1,0 g/l	6,5 g/l	3,10	3,4	2,6
Variante 4	19 Tage	12,6 %	0,9 g/l	6,5 g/l	3,09	3,4	2,6
Variante 5	19 Tage	12,7 %	1,1 g/l	6,6 g/l	3,10	3,4	2,6

### Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



## Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2020

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 16,1° KMW – Pflanzjahr 1998  
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister 18,2° KMW – Pflanzjahr 1970**

### Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1998	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 24.09.2020	Hefeverfügbare N.: 256	
pH Wert: 3,17	Säure 9,0 g/l	16,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
3 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin FastFlow DF in den Most		20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorbinsäure
35 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	Anreicherung auf 17,2° KMW
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		Entsäuerung auf 8,0 g/l
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 30 g/hl Preziso Plus B + 1x 30 g/hl Preziso Basis B		
IOC Hefen: 1x 30 g/hl Activit Eco + 1x 30 g/hl Filtramon Super		

	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	19° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Oenoferm X thiol	14° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Preziso Weiss&blumig	17° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Preziso Weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Lalvin Sauvy	15° C Gärtemperatur
Kreuz 10	Cross Evolution	16° C Gärtemperatur
Kreuz 11	IOC Revelation Thiols	16° C Gärtemperatur
Kreuz 12	Lalvin MSB	17° C Gärtemperatur

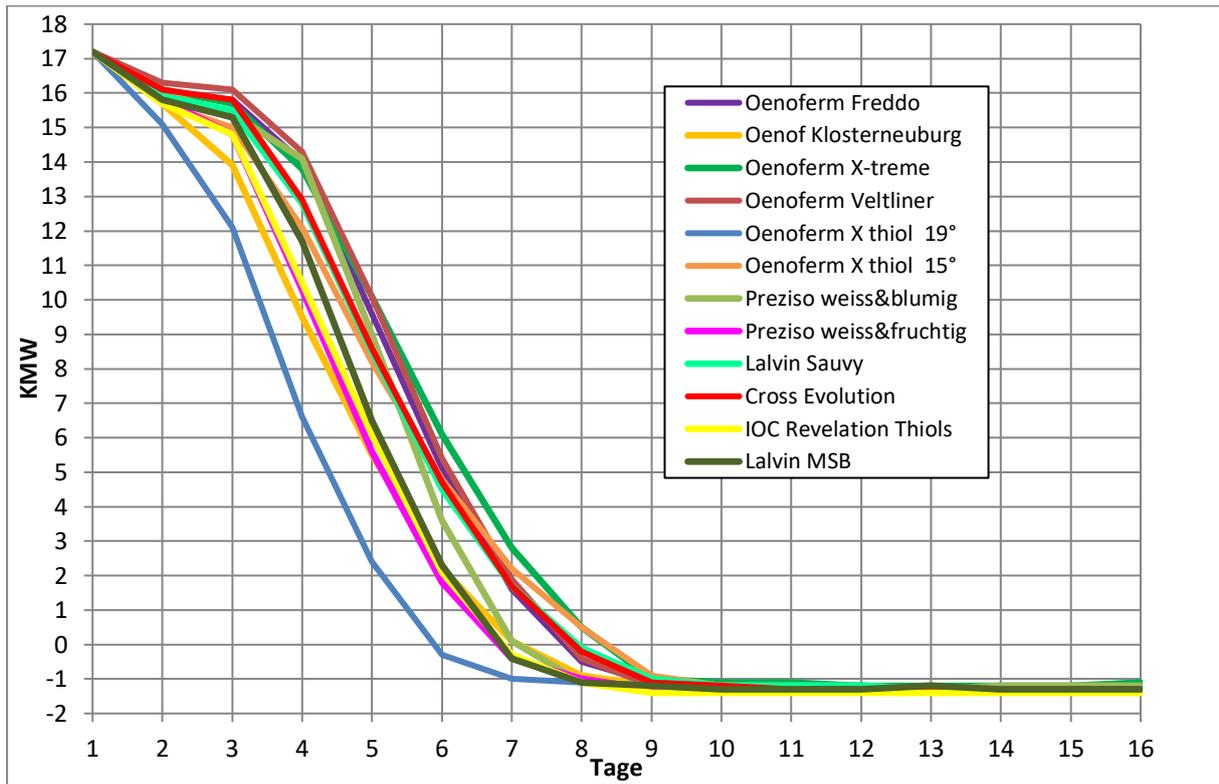
#### Durchführung

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 und Filtramon super  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung 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

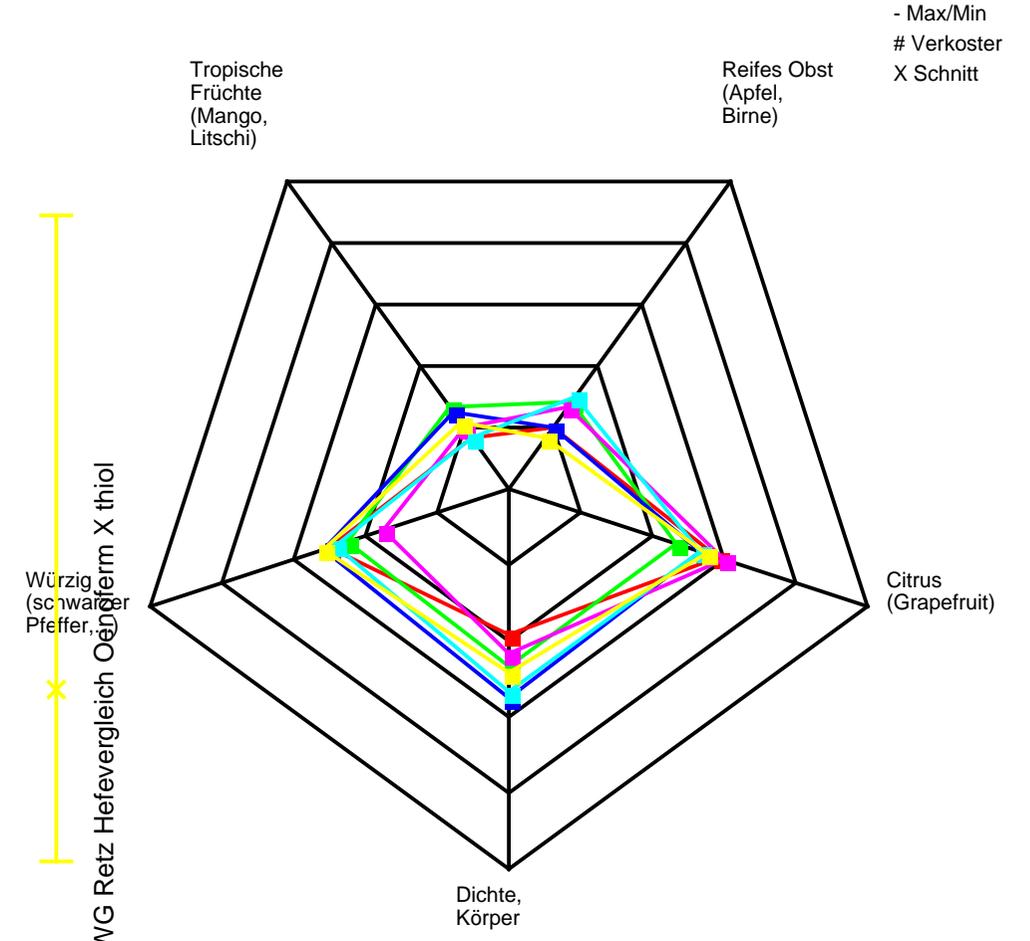
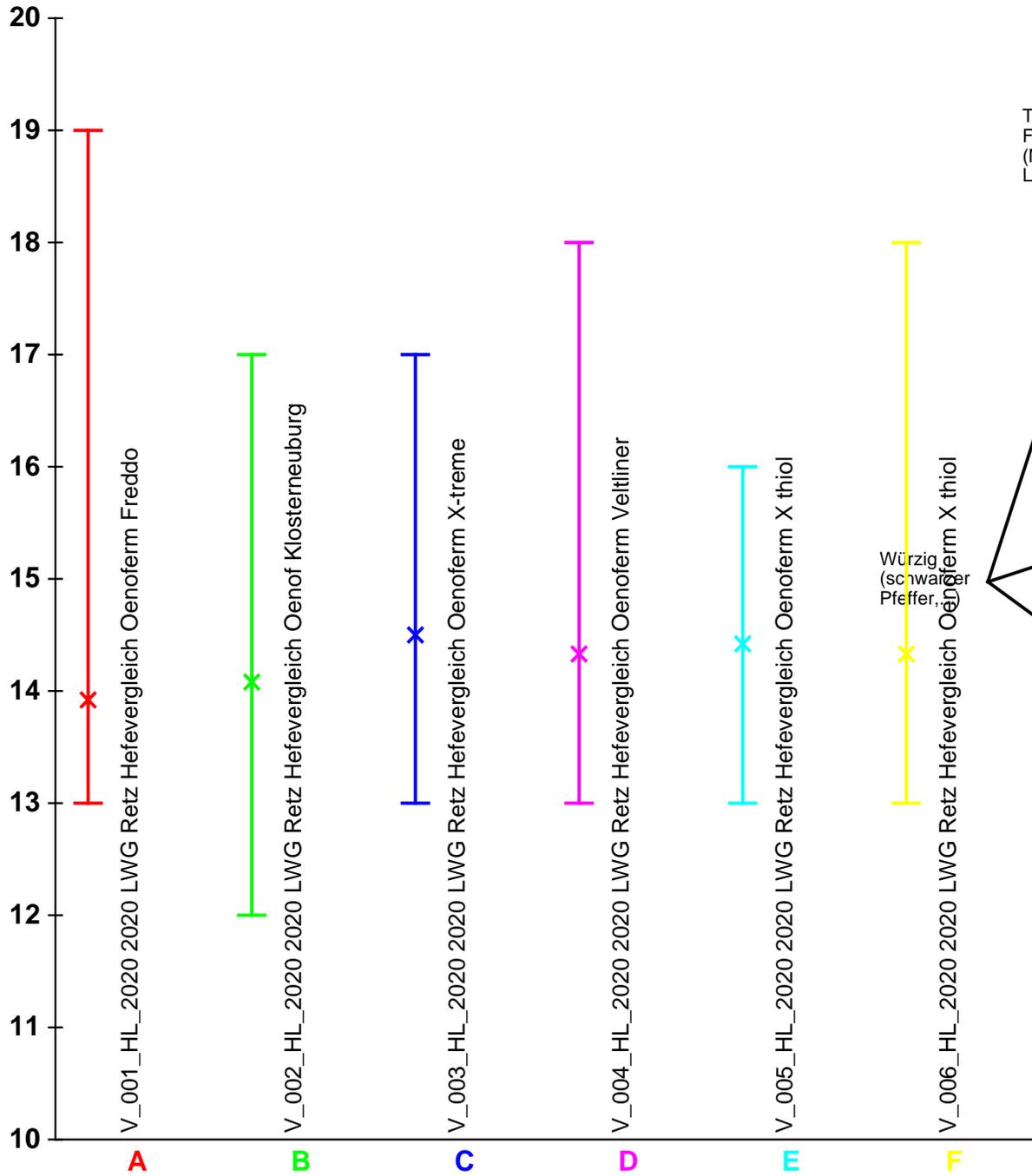
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	16 Tage	11,1 %	0,4 g/l	6,9 g/l	3,10	2,7	3,4
Oenoferm Klosterneuburg	16 Tage	11,2 %	0,4 g/l	6,8 g/l	3,10	2,7	3,3
Oenoferm X treme	16 Tage	11,2 %	0,8 g/l	7,3 g/l	3,09	2,7	3,8
Oenoferm Veltliner	16 Tage	11,1 %	1,0 g/l	6,9 g/l	3,11	2,6	3,4
Oenoferm X thiol 19°	16 Tage	11,1 %	1,2 g/l	6,7 g/l	3,15	2,6	3,4
Oenoferm X thiol 14°	16 Tage	11,3 %	1,1 g/l	6,8 g/l	3,14	2,6	3,5
Preziso Weiss&blumig	16 Tage	11,5 %	0,9 g/l	6,8 g/l	3,16	2,5	3,5
Preziso Weiss&fruchtig	14 Tage	11,6 %	1,1 g/l	6,5 g/l	3,20	2,4	3,6
Lalvin Sauvy	16 Tage	11,5 %	0,8 g/l	6,6 g/l	3,20	2,4	3,7
Cross Evolution	16 Tage	11,5 %	0,8 g/l	6,6 g/l	3,18	2,4	3,6
IOC Revelation Thiols	14 Tage	11,5 %	0,8 g/l	6,3 g/l	3,20	2,4	3,4
Lalvin MSB	15 Tage	11,4 %	0,9 g/l	6,9 g/l	3,17	2,5	3,7

## Gärverlauf KMW



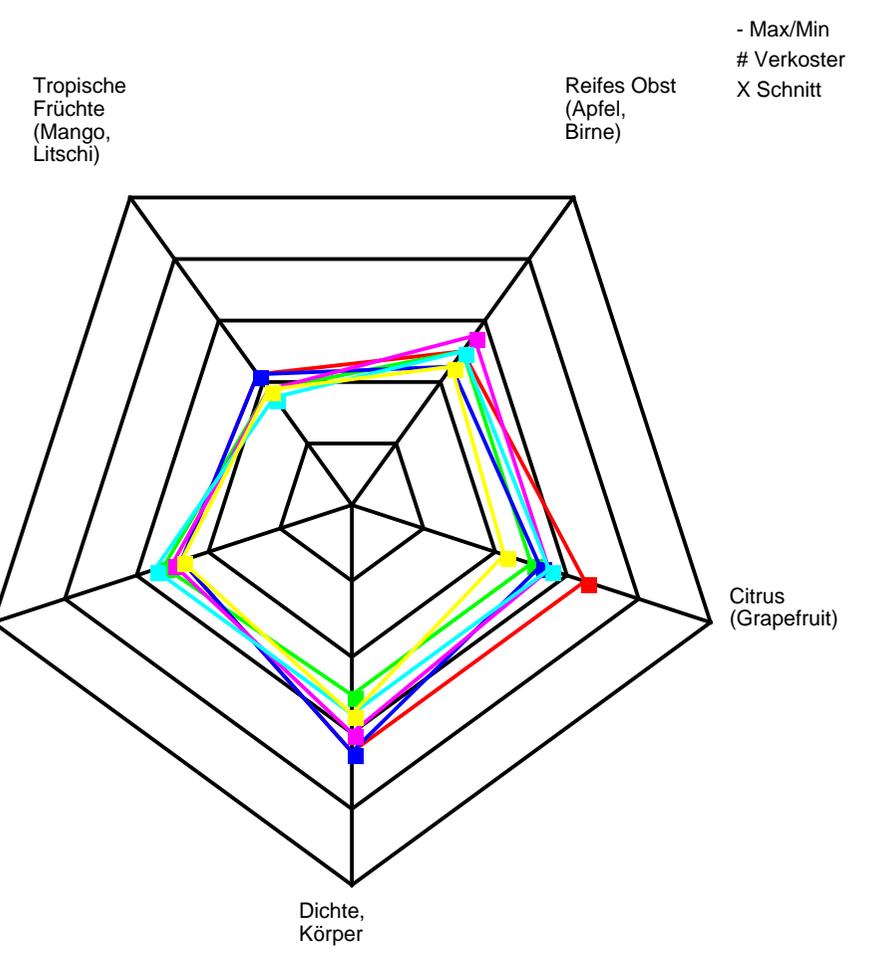
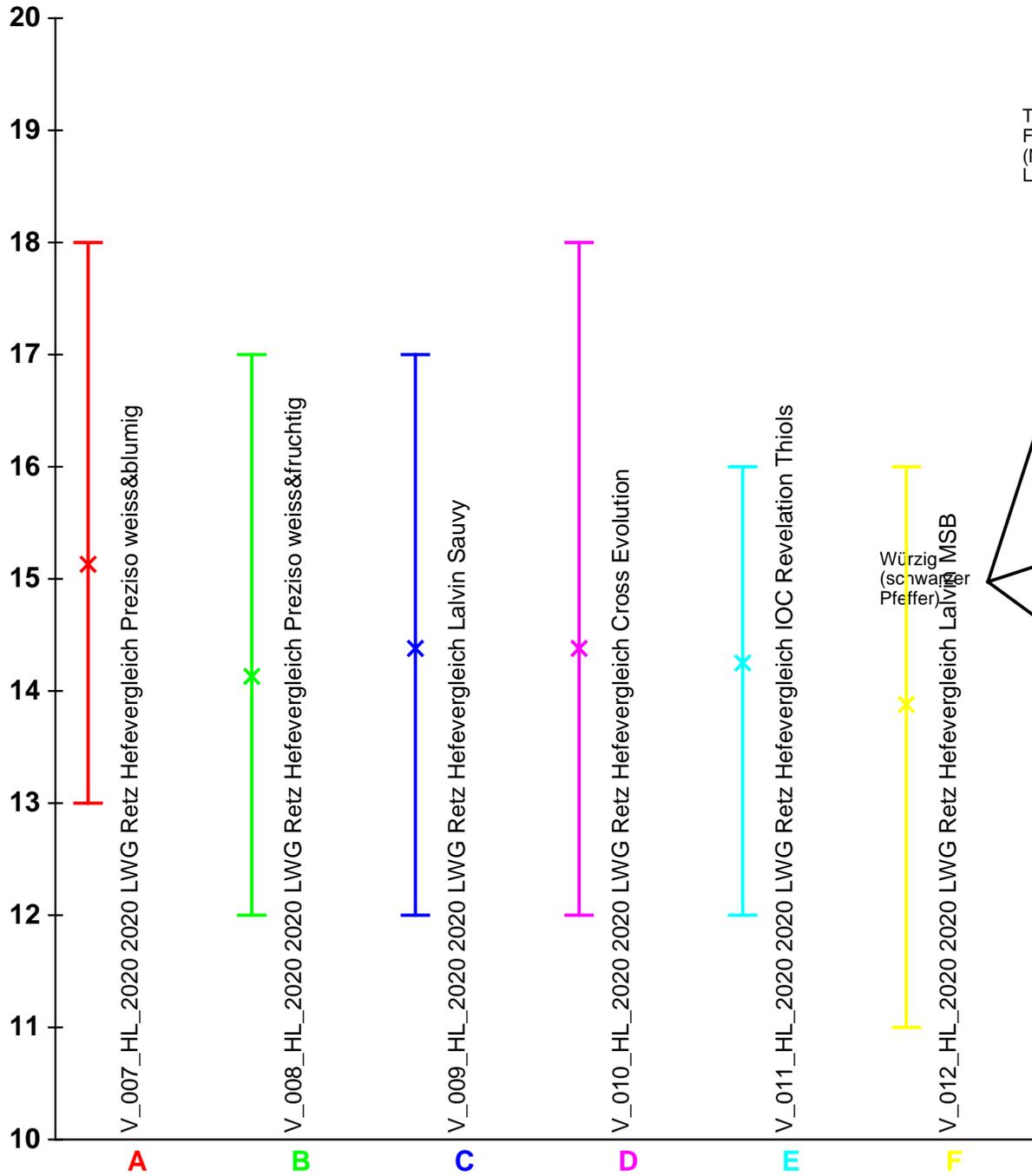
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



- Max/Min  
# Verkoster  
X Schnitt

# Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2020

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 16,1° KMW – Pflanzjahr 1998  
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister 18,2° KMW – Pflanzjahr 1970  
Variante 2 – kräftig**

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1970	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 21.10.2020	Hefeverfügbarer N.: 116	
pH Wert: 3,18	Säure 6,6 g/l	18,2°KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
3 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most
15 ml/hl Trenolin Super plus	90 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
160 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		Angereichert um 1° KMW
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 10 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 2x 30g/hl Preziso Basis B		
IOC Hefen: 2x 20 g/hl Filtramon super		

	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 Veltliner	17° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm Veltliner + 20 g/hl MannoRelease	17° C Gärtemperatur
Var 7	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur
Var 8	Oenoferm Rheingau	19° C Gärtemperatur
Var 9	Oenoferm LA - HOG	16° C Gärtemperatur
Var 10	Oenoferm LA - HOG	20°C Gärtemperatur
Var 11	Preziso weiß&komplex	18°C Gärtemperatur
Var 12	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Var 13	Lalvin CY 3079	18° C Gärtemperatur
Var 14	Filtraferm Expression	18° C Gärtemperatur
Var 15	Lalvin MSB	16° C Gärtemperatur

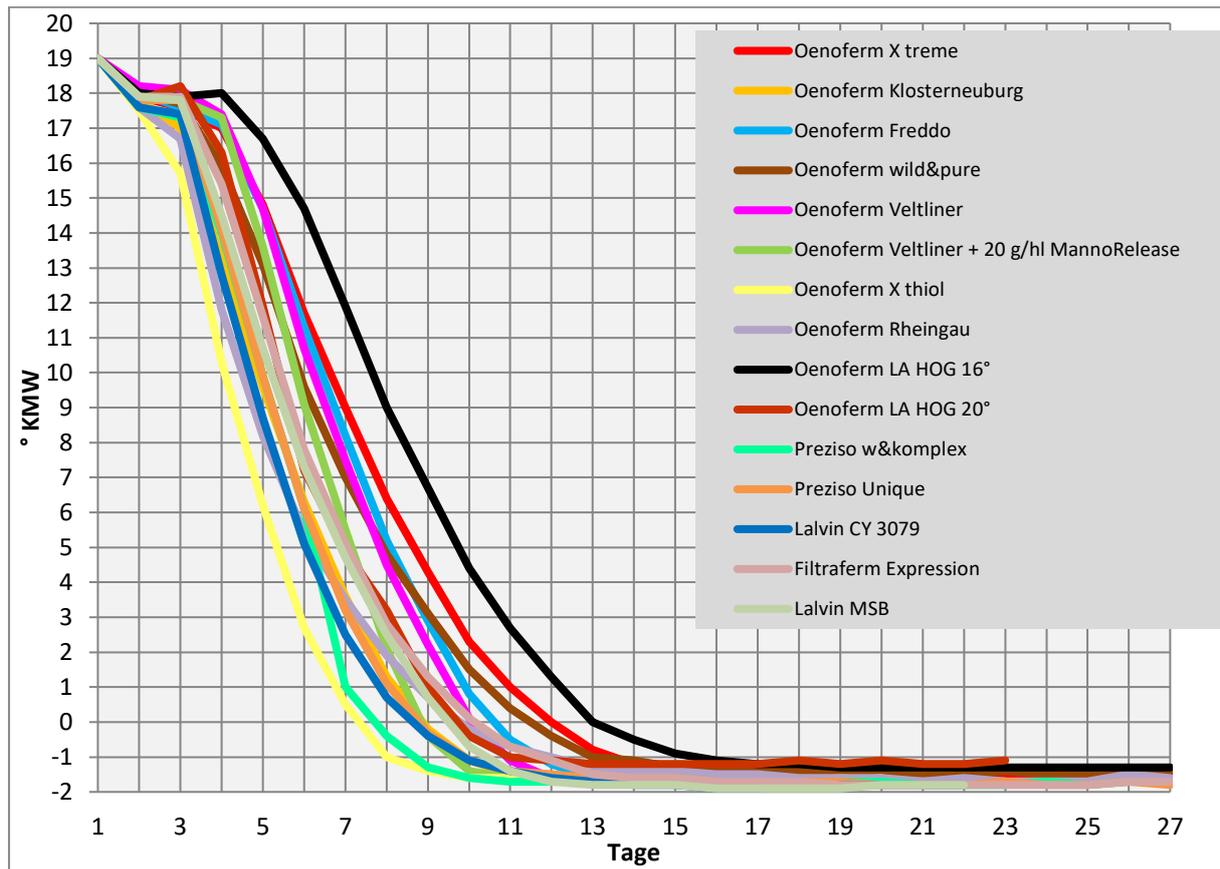
#### Durchführung

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: BasisB      IOC: Filtramon super  
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
 KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
 Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20. Punkteschema beurteilt wurde.  
 Oenoferm wild&pure und beide Oenoferm LA-HOG Varianten ( 16° + 20° ) wurden auf 6,8 g/l im Wein entsäuert.  
 Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

#### Weinwerte vor Entsäuerung

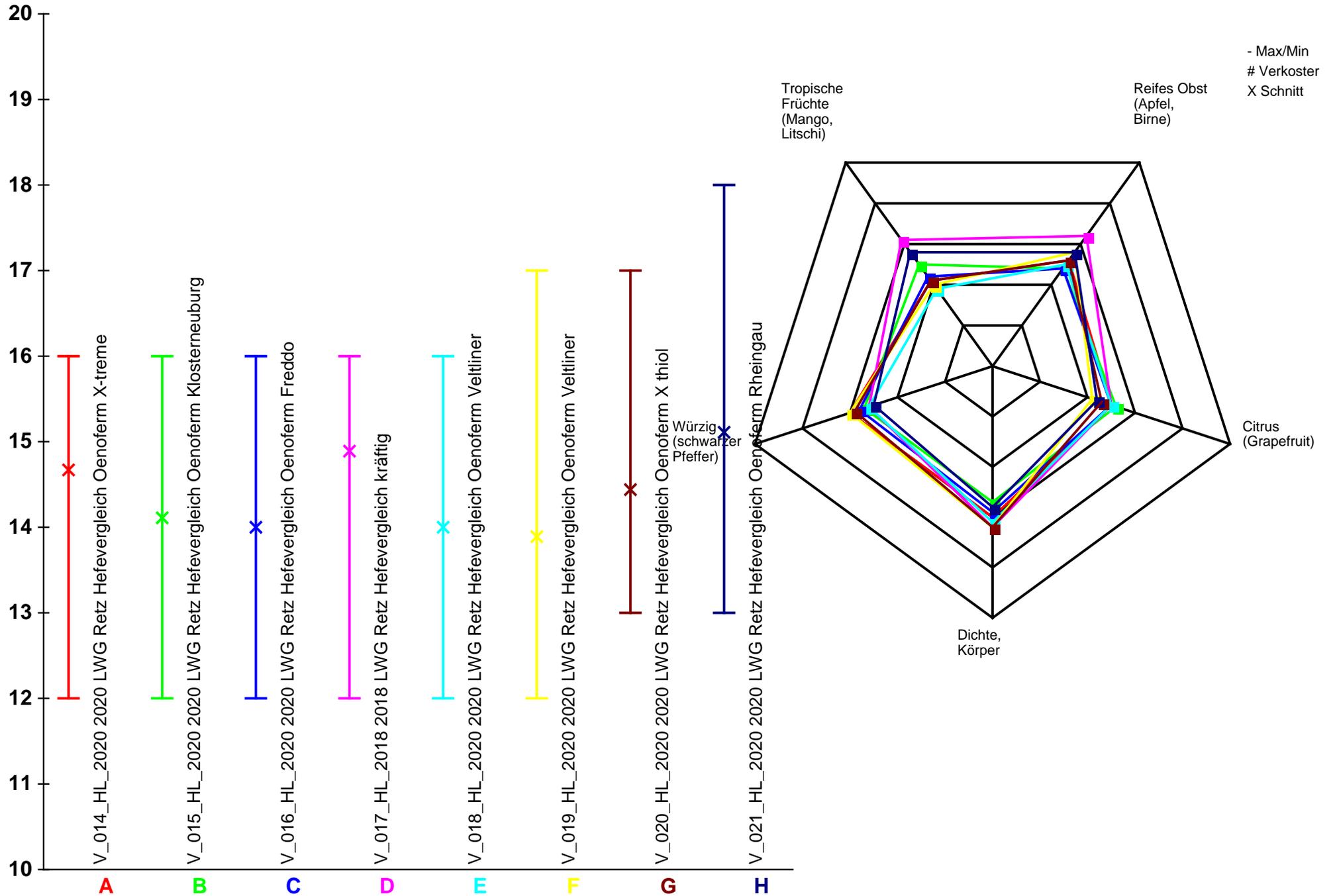
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	23 Tage	13,3 %	1,3 g/l	6,8 g/l	3,10	2,9	2,4
Oenoferm Klosterneuburg	19 Tage	13,5 %	0,8 g/l	6,5 g/l	3,07	2,8	2,1
Oenoferm Freddo	19 Tage	13,5 %	1,1 g/l	6,8 g/l	3,11	2,9	2,3
Oenoferm wild&pure	25 Tage	13,2 %	1,5 g/l	7,0 g/l	3,10	2,8	2,3
Oenoferm Veltliner	22 Tage	13,5 %	1,2 g/l	6,5 g/l	3,13	2,8	2,2
Oenof. Veltliner+MannoRelease	17 Tage	13,5 %	0,8 g/l	6,6 g/l	3,05	2,8	2,2
Oenoferm X thiol	18 Tage	13,5 %	1,0 g/l	6,4 g/l	3,13	2,7	2,2
Oenoferm Rheingau	27 Tage	13,4 %	1,7 g/l	6,8 g/l	3,13	2,8	2,4
Oenoferm LA-HOG 16°	24 Tage	13,2 %	1,3 g/l	7,3 g/l	3,27	2,9	2,1
Oenoferm LA-HOG 20°	18 Tage	13,0 %	0,7 g/l	7,5 g/l	3,22	2,9	2,1
Preziso weiss&komplex	20 Tage	13,4 %	0,6 g/l	6,3 g/l	3,16	2,6	2,2
Preziso Unique	25 Tage	13,5 %	1,6 g/l	5,9 g/l	3,14	2,5	2,3
Lalvin CY 3079	19 Tage	13,5 %	0,9 g/l	6,0 g/l	3,17	2,5	2,3
Filtra Expression	24 Tage	13,4%	0,9 g/l	6,2 g/l	3,14	2,4	2,6
Lalvin MSB	18 Tage	13,5%	0,8 g/l	6,1 g/l	3,2	2,6	2,6

## Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021





# Grüner Veltliner 2020 - Traubengesundheit

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Weinbaumaßnahmen um die Traubengesundheit zu optimieren

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 06.10.2020	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Fruchtkalk

Mostwerte

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>	<b>Gesamt N</b>
Variante 1	2,93	17,3°	3,11	9,0 g/l	150
Variante 2	2,68	17,4°	3,13	9,0 g/l	150

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

15 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	Keine Maischestandzeit
100 ml/hl Prez. Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	Keine Anreicherung
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur
4 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

## Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.

Vergoren im 35 l Glasballon.

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

°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

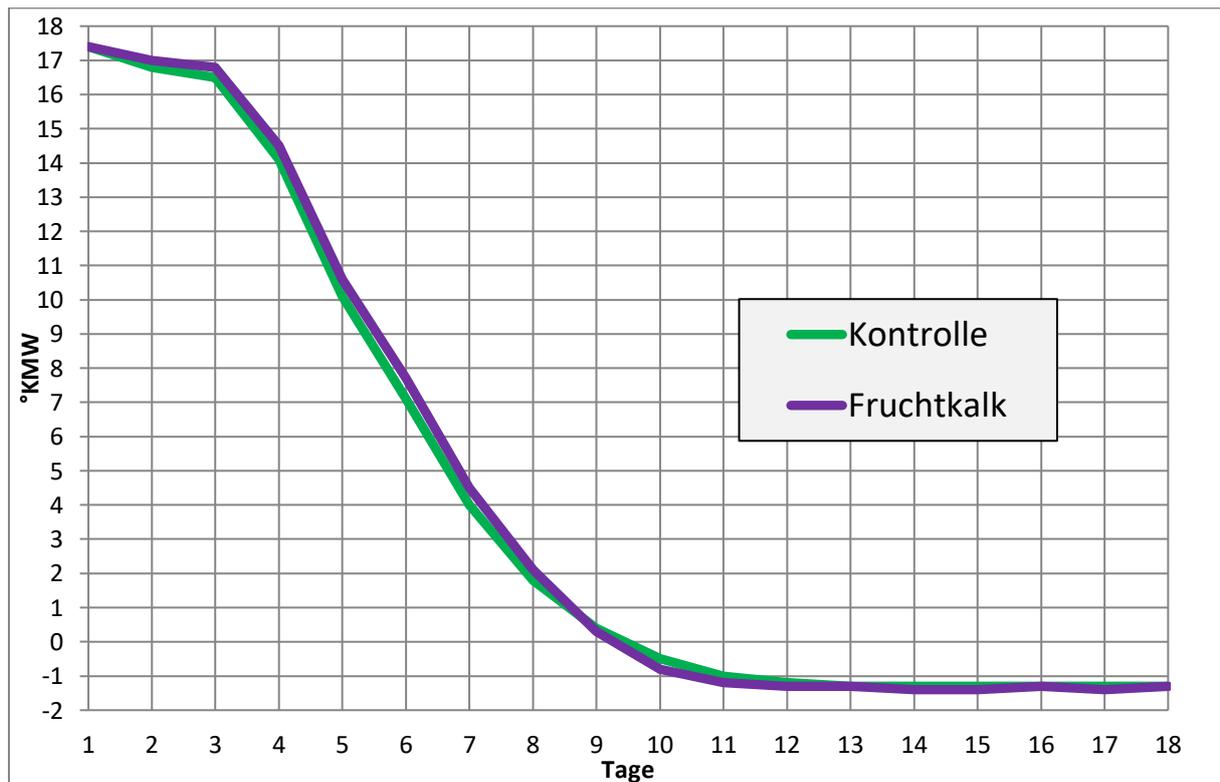
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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

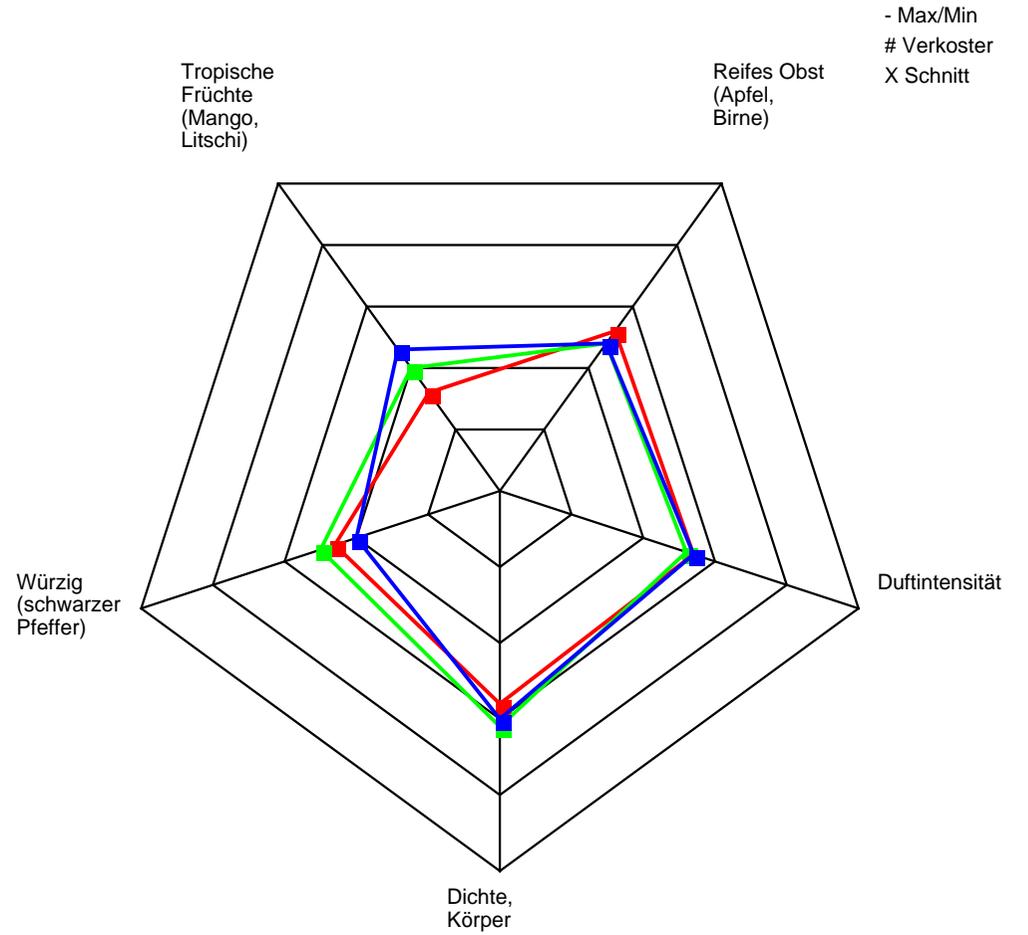
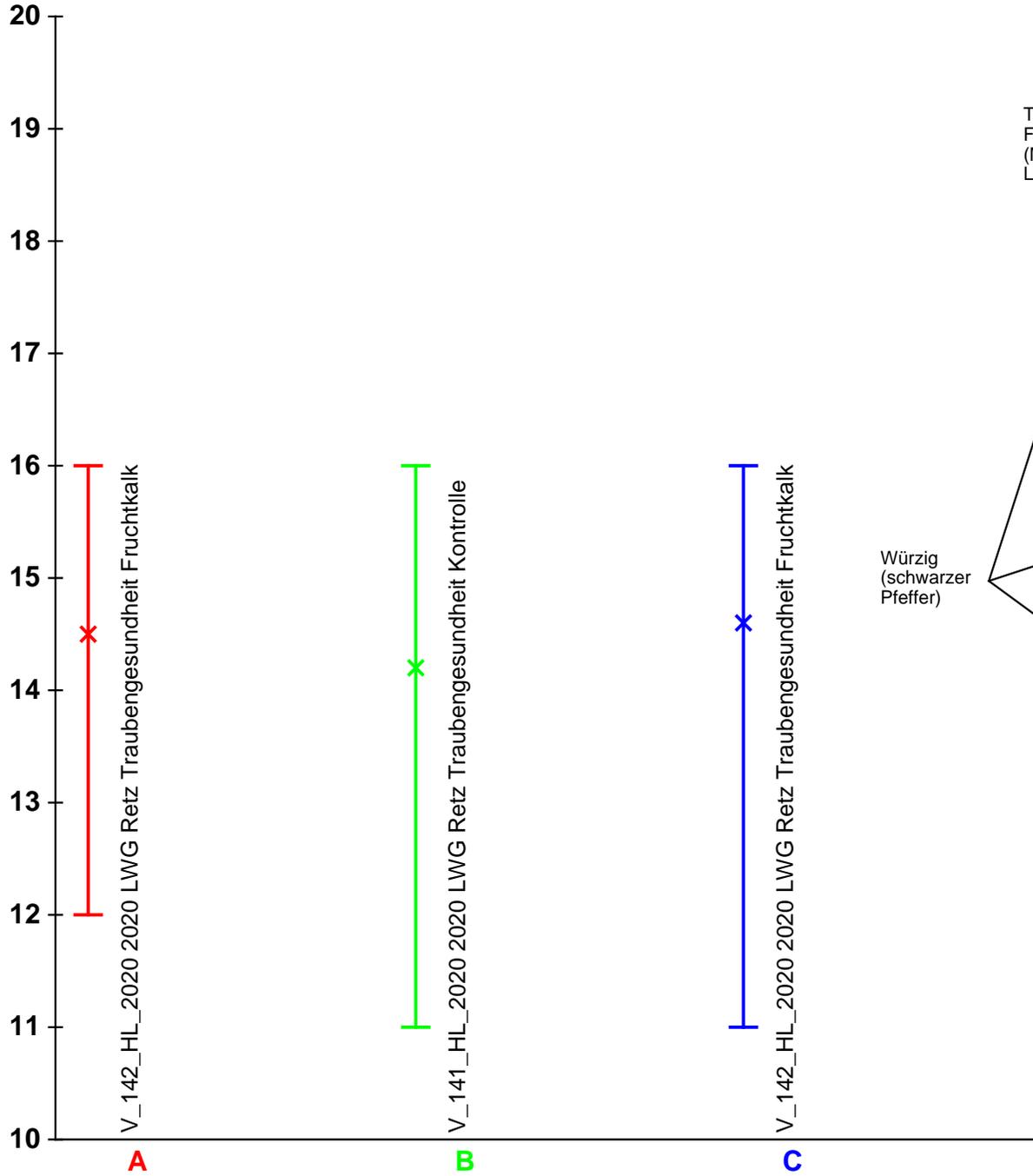
## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	18 Tage	12,1 %	0,1 g/l	8,1 g/l	2,97	3,7	3,5
Fruchtkalk	18 Tage	12,4 %	0,5 g/l	8,0 g/l	3,01	3,4	3,5



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# PIWI Weisswein 2020

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener PIWI Weissweinsorten

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 06.10.2020	Gesundes Traubenmaterial	

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

Mostwerte

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>
Variante 1	3,07	19,0°	3,03	8,2 g/l
Variante 2	2,60	19,1°	3,00	9,0 g/l
Variante 3	2,67	17,4°	2,99	11,0 g/l
Variante 4	1,69	19,6°	2,99	10,5 g/l
Variante 5	1,14	22,7°	3,21	7,7 g/l
Var 6 - Donauriesling	2,63	19,9°	2,99	10,5 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

15 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	
100 ml/hl Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Freddo		18° Celsius Gärtemperatur
2x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

## Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.

Vergoren im 35 l Glasballon.

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

°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

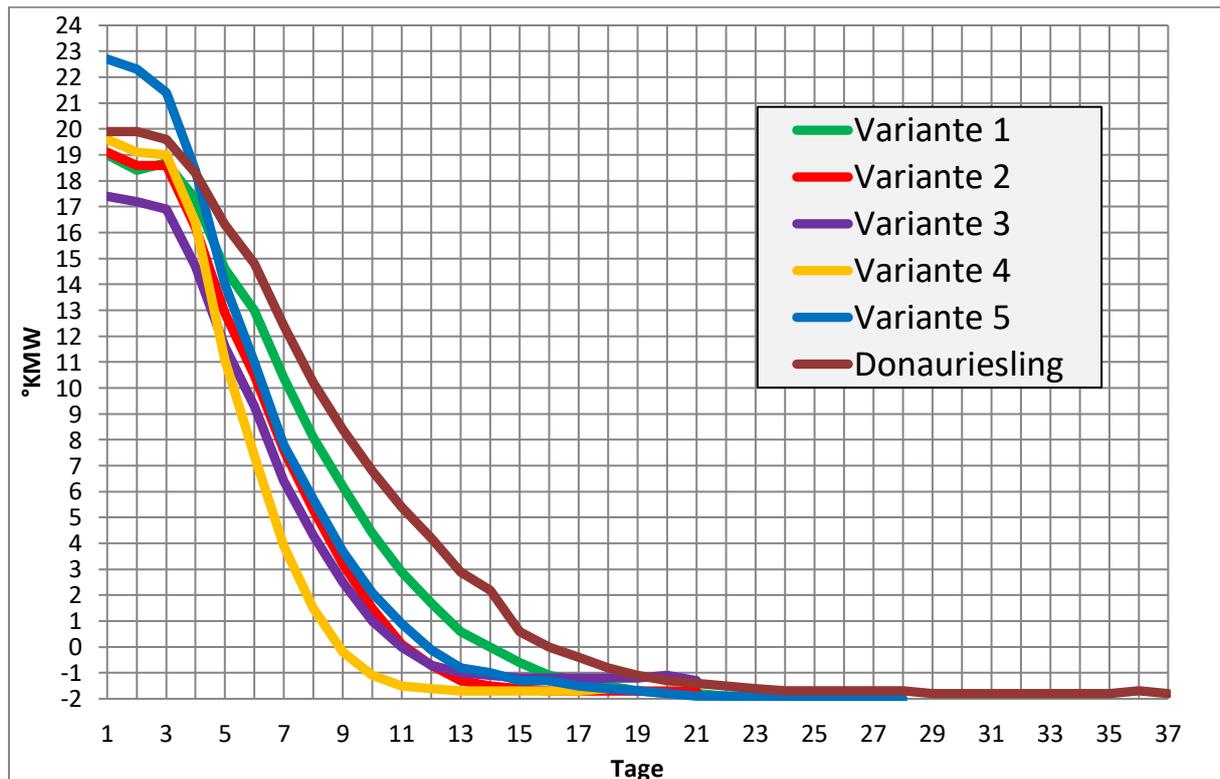
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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

## Weinwerte

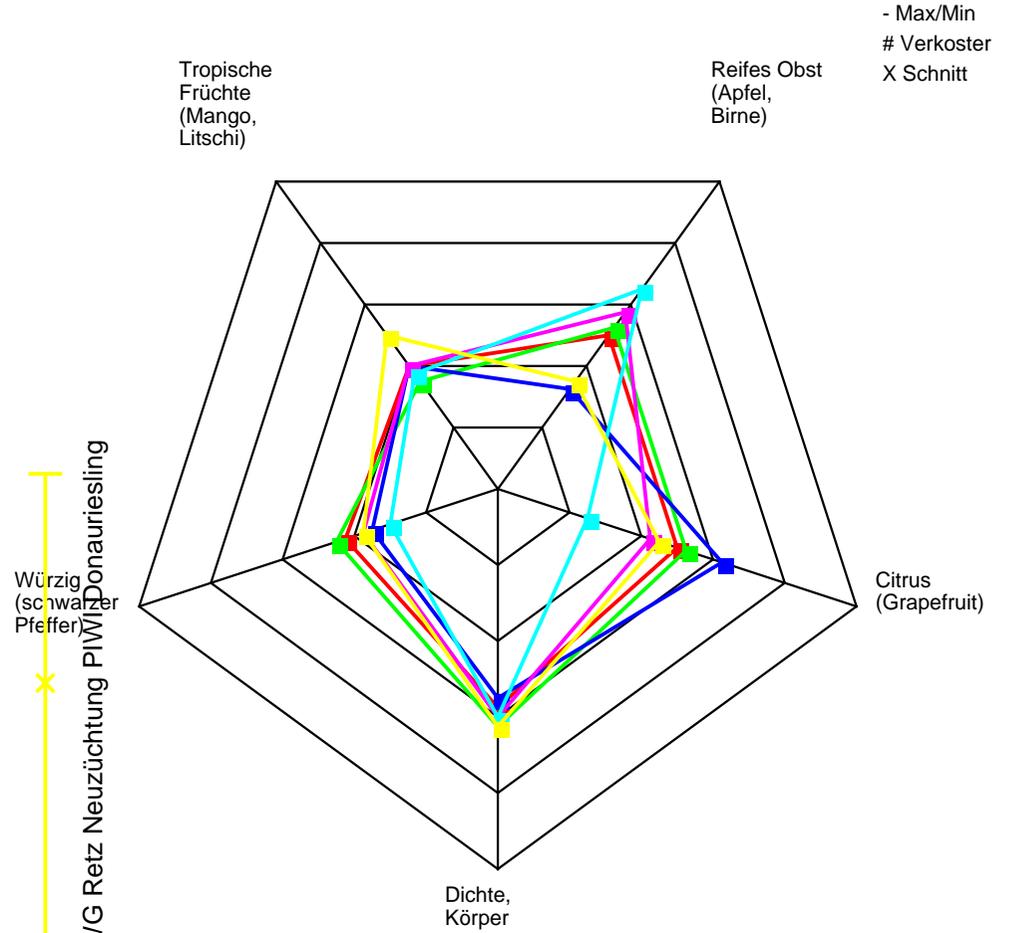
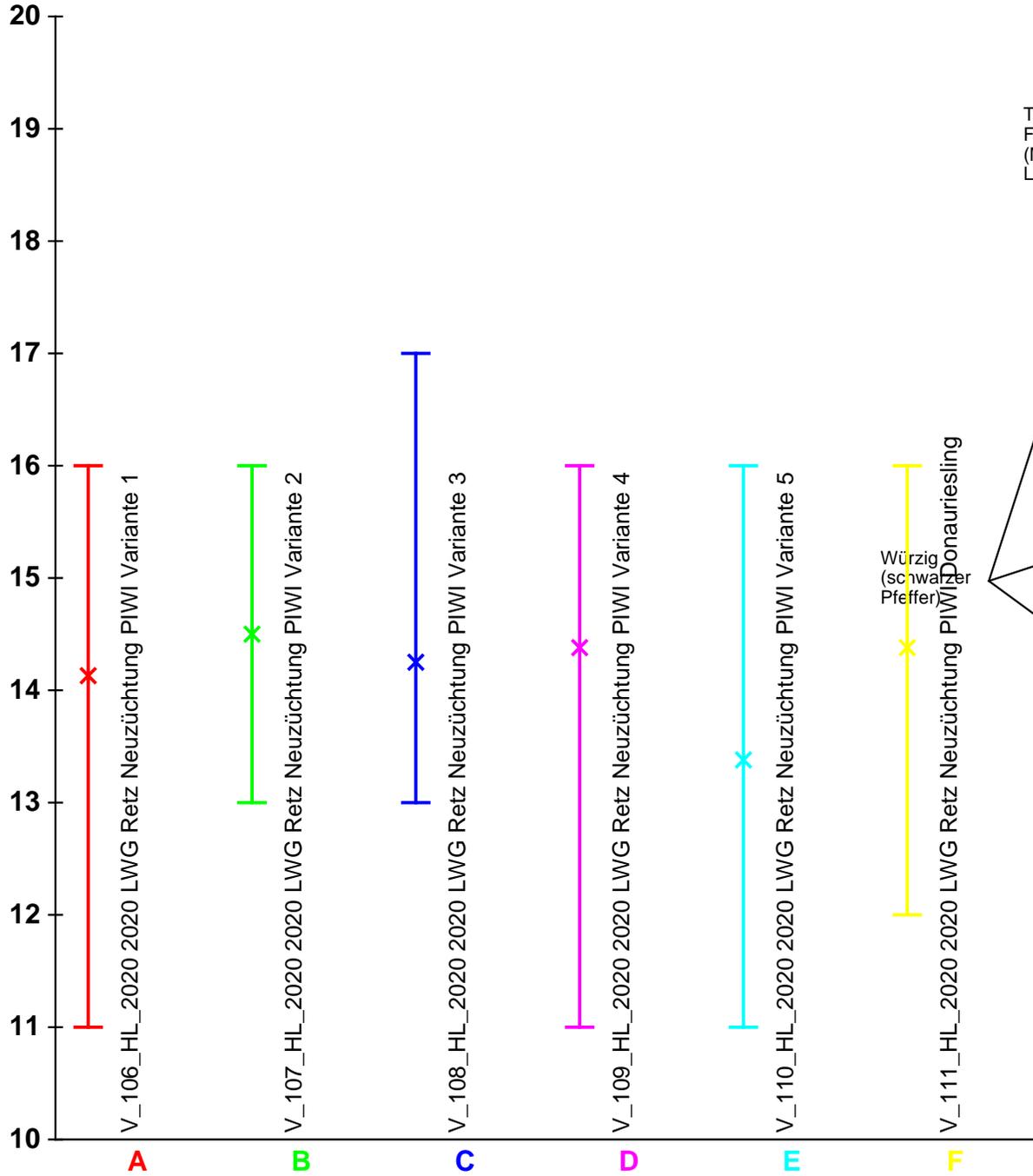
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	25 Tage	13,7 %	0,4 g/l	7,8 g/l	2,97	3,8	2,9
Variante 2	21 Tage	13,8 %	0,8 g/l	8,5 g/l	3,04	4,1	2,9
Variante 3	21 Tage	12,0 %	0,5 g/l	9,8 g/l	2,96	3,4	4,8
Variante 4	18 Tage	14,0 %	0,5 g/l	9,2 g/l	2,95	3,5	4,2
Variante 5	28 Tage	16,7 %	2,8 g/l	7,4 g/l	3,15	2,6	3,3
Var 6 - Donauriesling	34 Tage	14,3 %	0,7 g/l	9,3 g/l	2,83	3,8	3,5

## Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Pinot Noir 2020 Klonenvergleich

Bearbeiter

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

## Vergleich zweier Pinot Noir Klone

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 29.09.2020	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Klon 18
Variante 2	Klon 1 - 84

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	Gesamtsäure	pH Wert	Gesamt.N
Klon 18	1,75	18,8°	10,2 g/l	3,15	195
Klon 1 - 84	2,16	18,2°	9,2 g/l	3,12	196

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	10 g/hl Tannivin multi	Maischegärung
Vergoren mit Preziso rot&komplex		3 x Unterstossen pro Tag

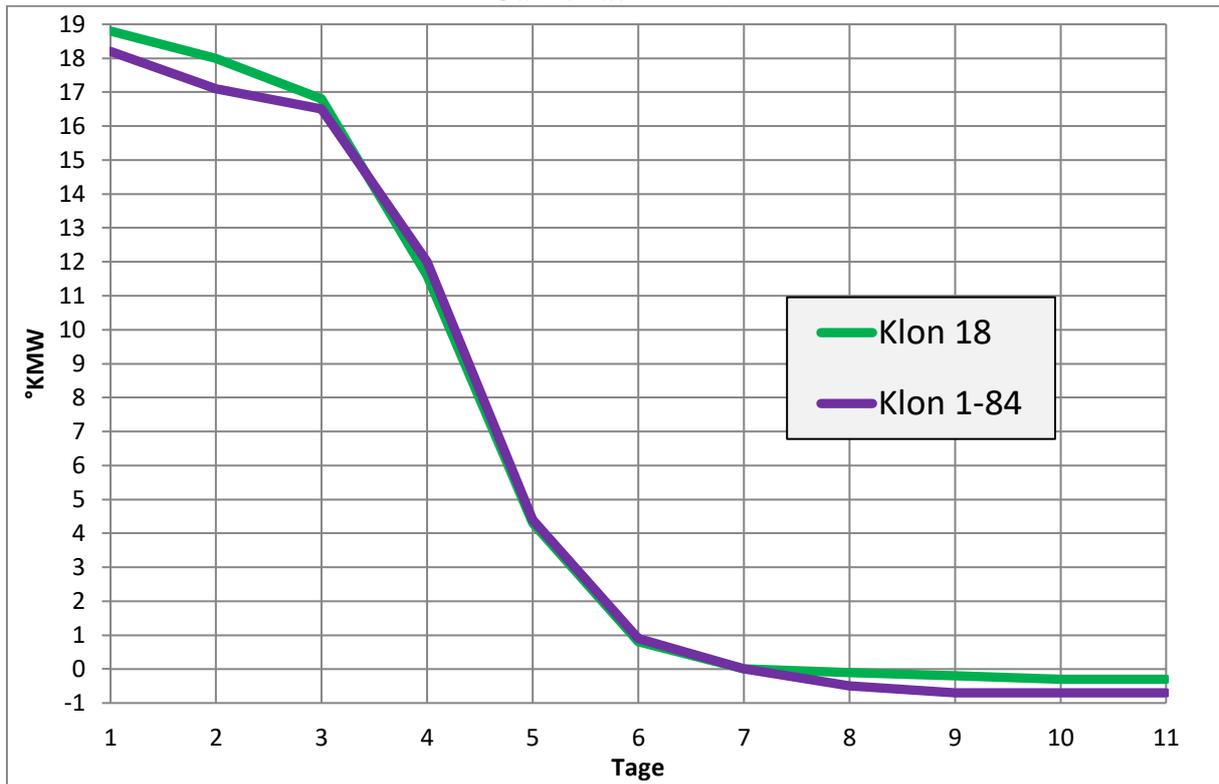
Durchführung

<p>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<sub>2</sub> 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.</p>
--

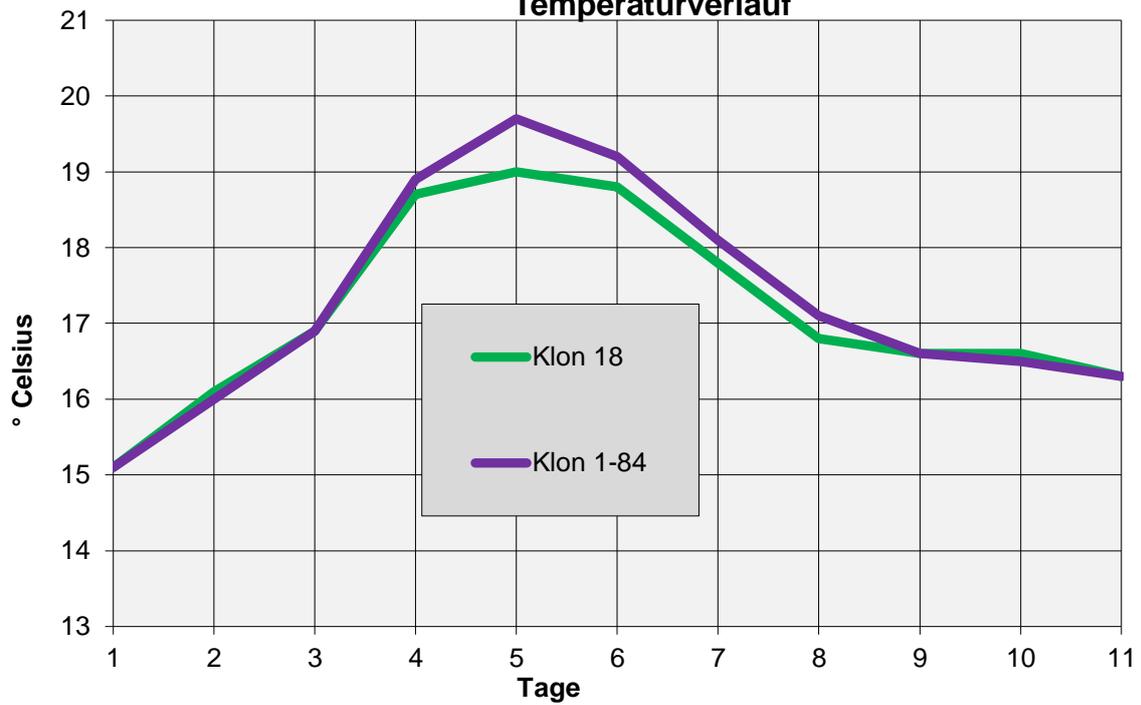
Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Klon 18	11 Tage	12,6 %	0,8 g/l	5,0 g/l	3,58	2,3	0,2
Klon 1 - 84	11 Tage	12,6 %	1,0 g/l	4,9 g/l	3,53	2,0	0,4

### Gärverlauf KMW

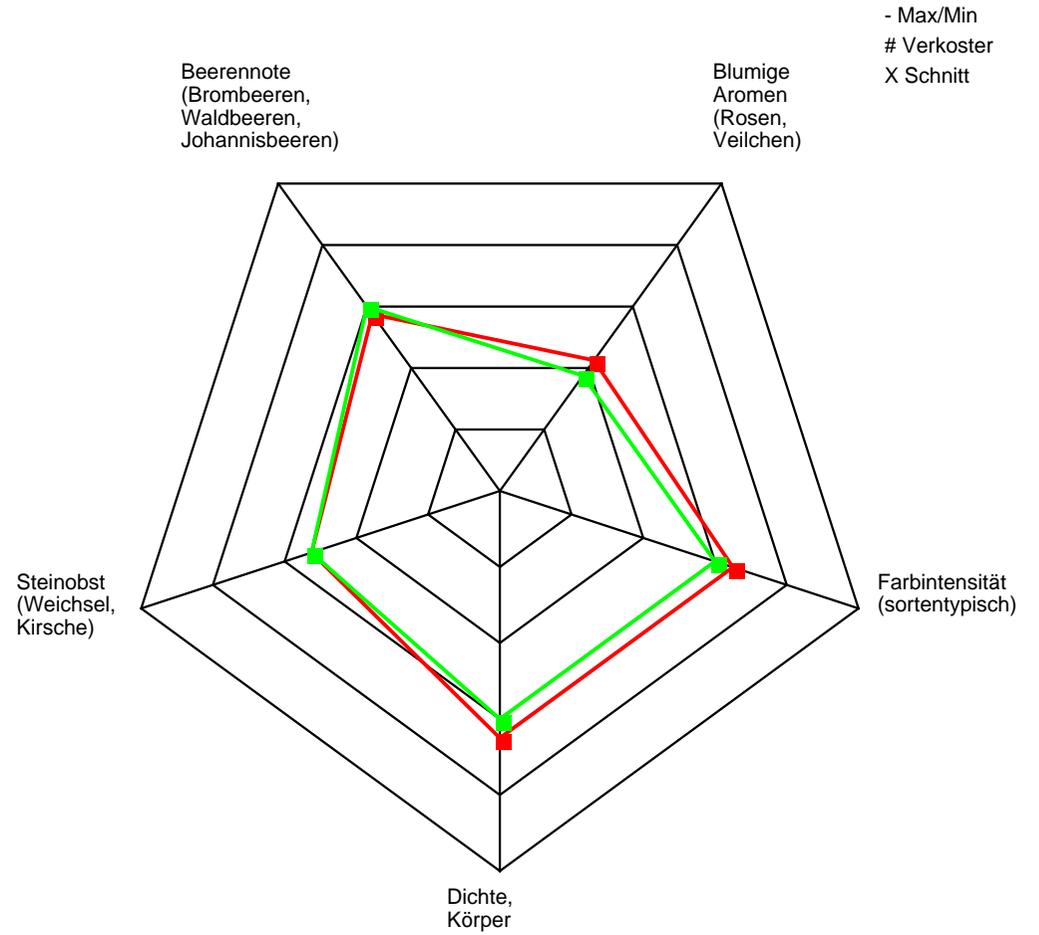
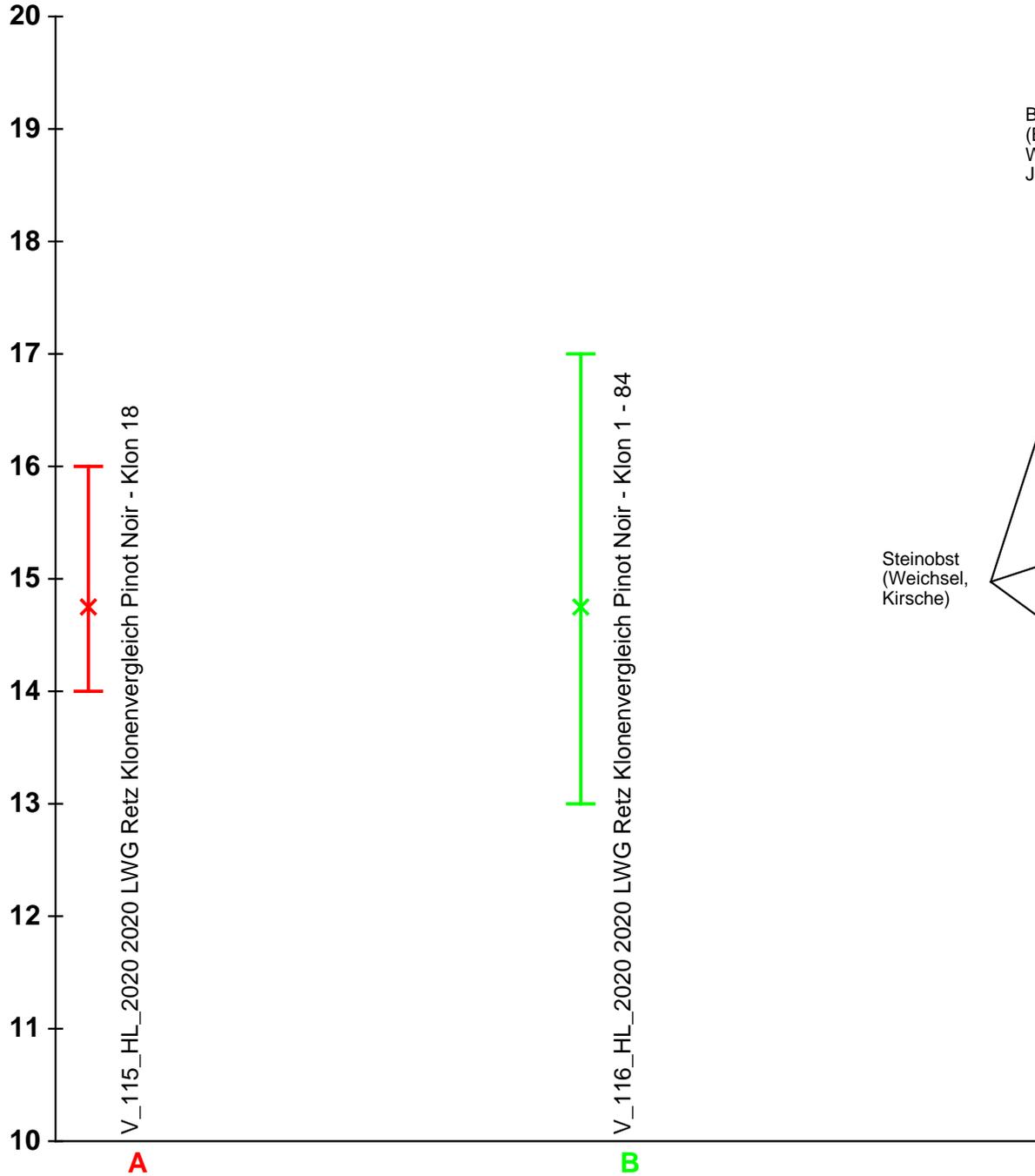


### Temperaturverlauf



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



- Max/Min  
# Verkoster  
X Schnitt

## Riesling 2020 - Traubengesundheit

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener Weinbaumaßnahmen um die Traubengesundheit zu optimieren

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 13.10.2020	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Fruchtkalk

Mostwerte

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>	<b>Gesamt N</b>
Variante 1	5,10	15,0°	2,94	10,6 g/l	165
Variante 2	5,30	14,1°	2,94	11,0 g/l	165

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	Keine Maischestandzeit
100 ml/hl Mostgelatine CF	150 g/hl FermoBent	Anreicherung um 3° KMW
Vergoren mit Oenoferm Riesling		19° Celsius Gärtemperatur
7 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

## Durchführung

Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.

Vergoren im 35 l Glasballon.

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

°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

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

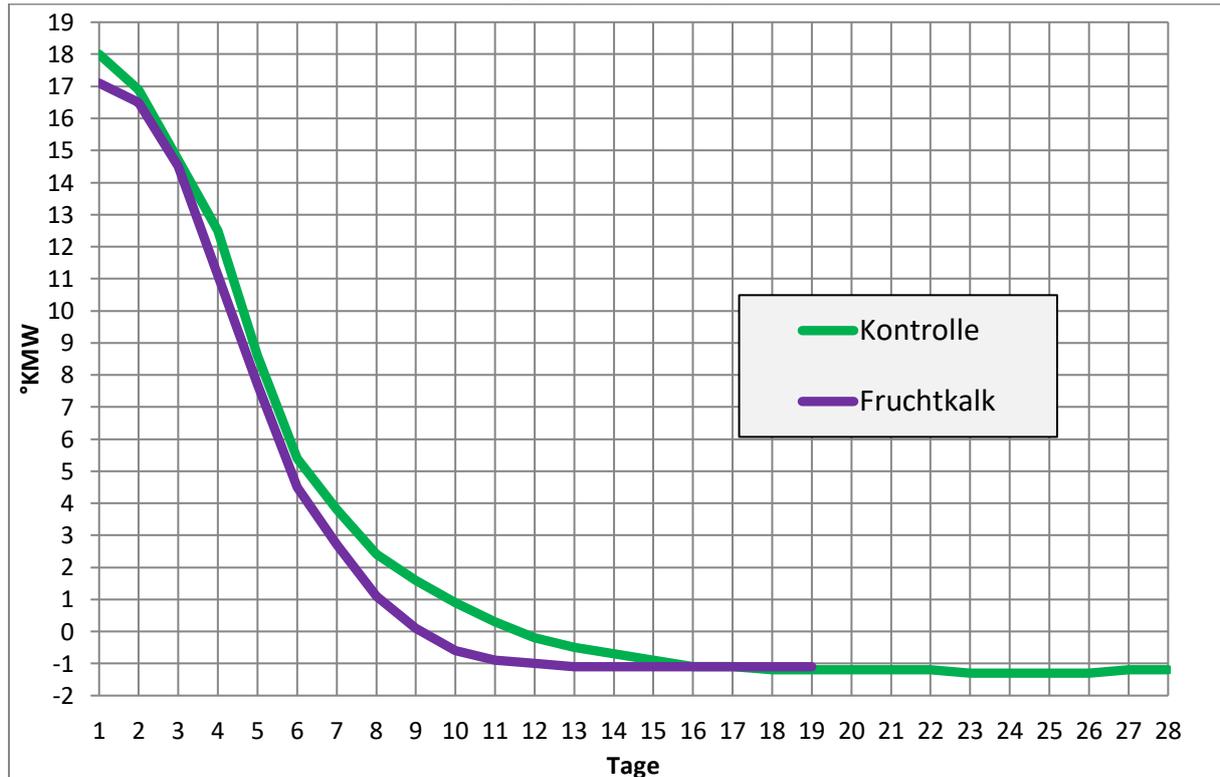
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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

## Weinwerte vor Entsäuerung

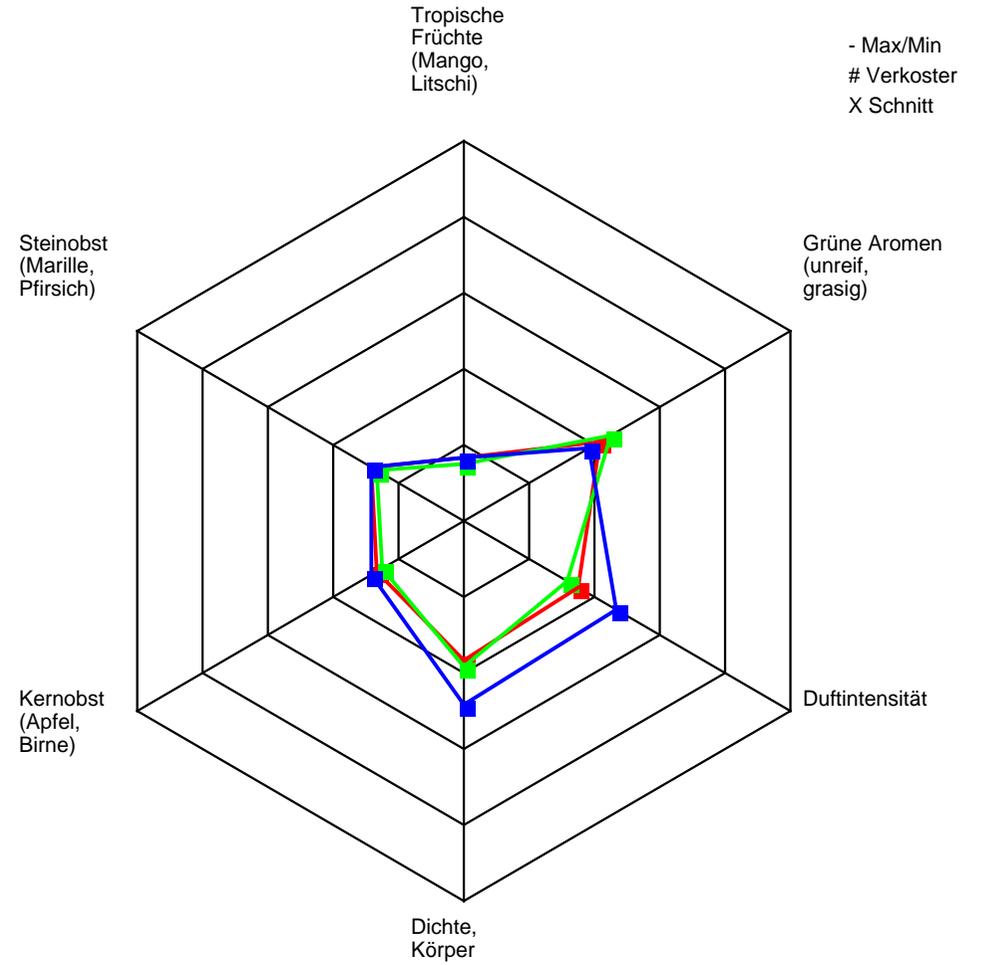
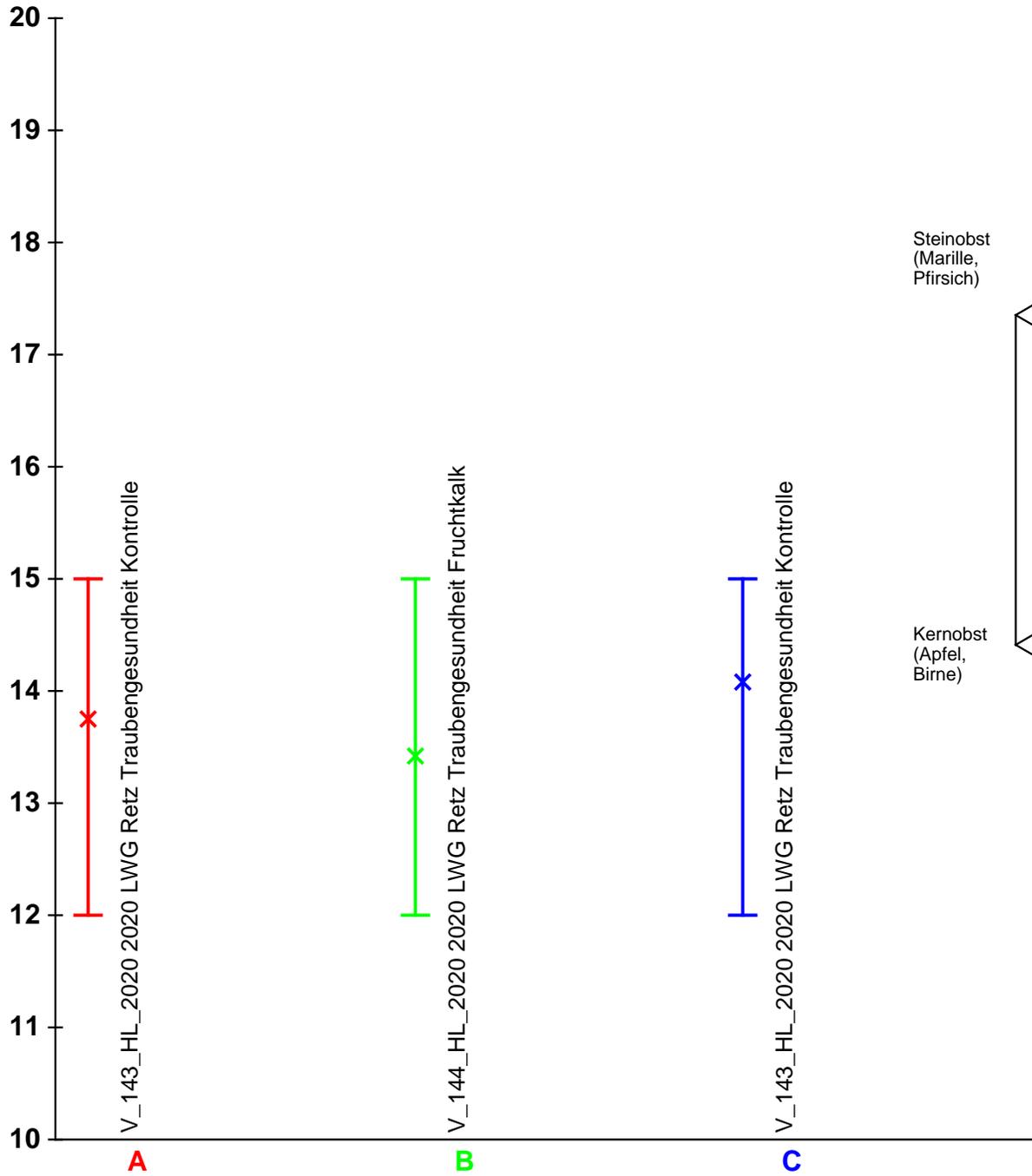
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	28 Tage	12,4 %	1,1 g/l	9,5 g/l	2,88	3,5	4,4
Fruchtkalk	19 Tage	11,8 %	0,5 g/l	10,1 g/l	2,75	4,1	4,2

### Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Heferversuch – Rose Ernte 2020

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Hefen und Enzymeinsatz bei Rose 2020

Lesegradation

Gollitsch – Blauer Portugieser	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Stellen – St Laurent	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 23.09.2020	Hefeverfügbarer N.: 218	
pH Wert: 3,40	Säure 7,3 g/l	17,8°KMW
Mischung zu je 50% Saftentzug aus beiden Sorten		

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO <sub>2</sub> dosiert		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	60 g/hl Litto Fresh Rose	12 Std entschleimt
150 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		Angereichert um 1° KMW
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 4 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 1x 30g/hl Preziso Basis B und 1x 30 g/hl Preziso Plus B		
IOC Hefen: 1x 30 g/hl Activit Eco und 1x 30 g/hl Filtramon super		
Fermicru AR2 und Enartis FermQ Citrus: 4 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm Pink	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Pink + 7 ml/hl Enzym VP 1	15° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Freddo + 7 ml/hl Enzym VP 1	15° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm X treme	14° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm Rose	18° C Gärtemperatur
Var 7	Oenoferm X thiol	14° C Gärtemperatur
Var 8	Lalvin Sauvvy	16° C Gärtemperatur
Var 9	IOC fresh Rose	17° C Gärtemperatur
Var 10	IOC Revelation Thiols	17° C Gärtemperatur
Var 11	Preziso Arom C	15° C Gärtemperatur
Var 12	Preziso weiss&blumig	17° C Gärtemperatur
Var 13	Preziso Unique	17° C Gärtemperatur
Var 14	Enartis Ferm Q Citrus	14° C Gärtemperatur
Var 15	Fermicru AR2	14° C Gärtemperatur

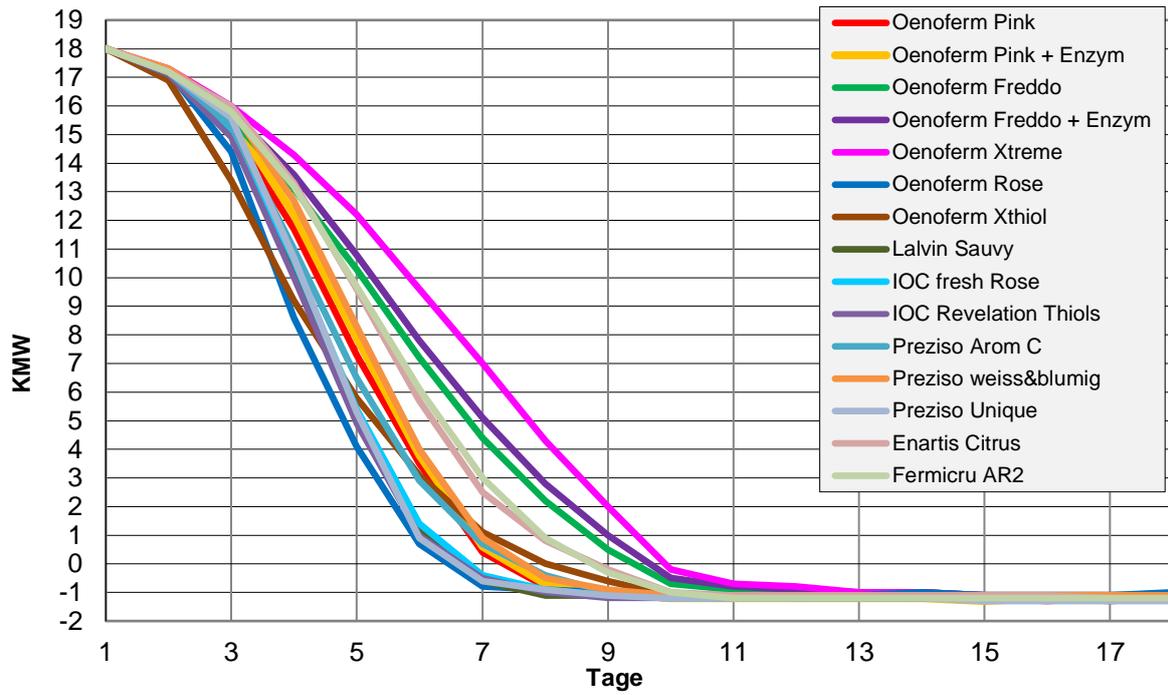
#### Durchführung

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: BasisB + Plus B  
IOC: Activit Eco + Filtramon super      Enartis Citrus und. Fermicru AR2: Vitamon Liquid  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20. Punkteschema beurteilt wurde.  
Alle Varianten wurden auf 6,8 g/l im Wein entsäuert.  
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

#### Weinwerte vor Entsäuerung

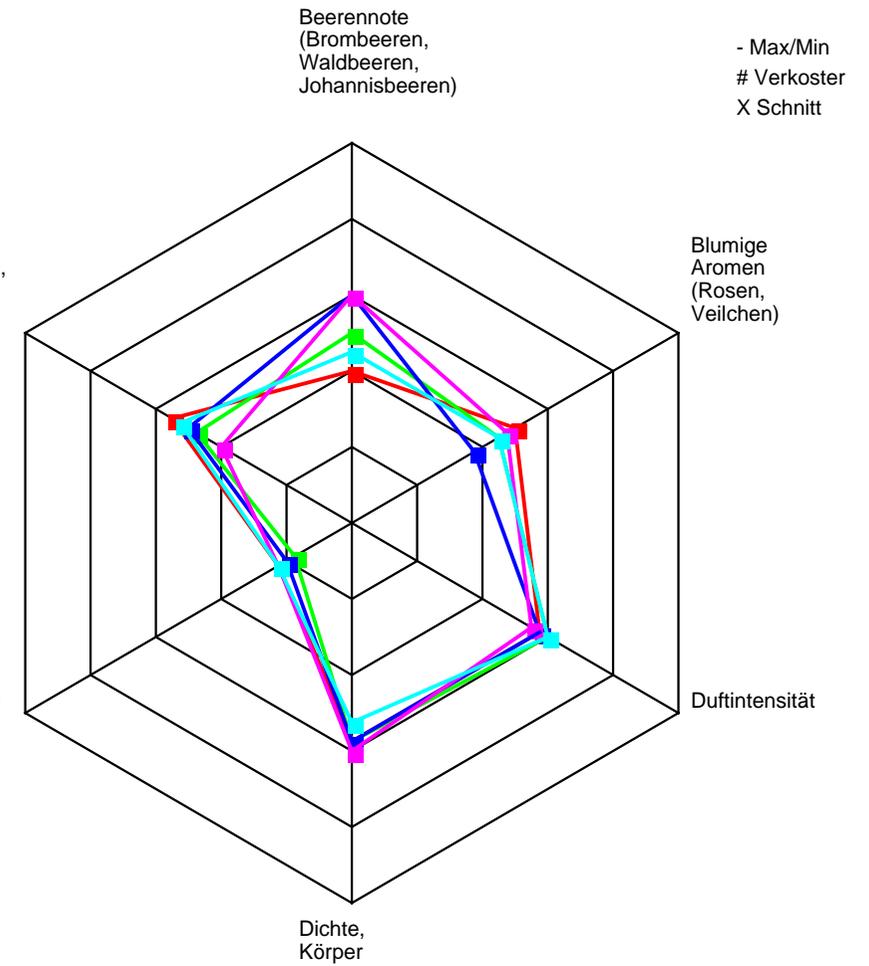
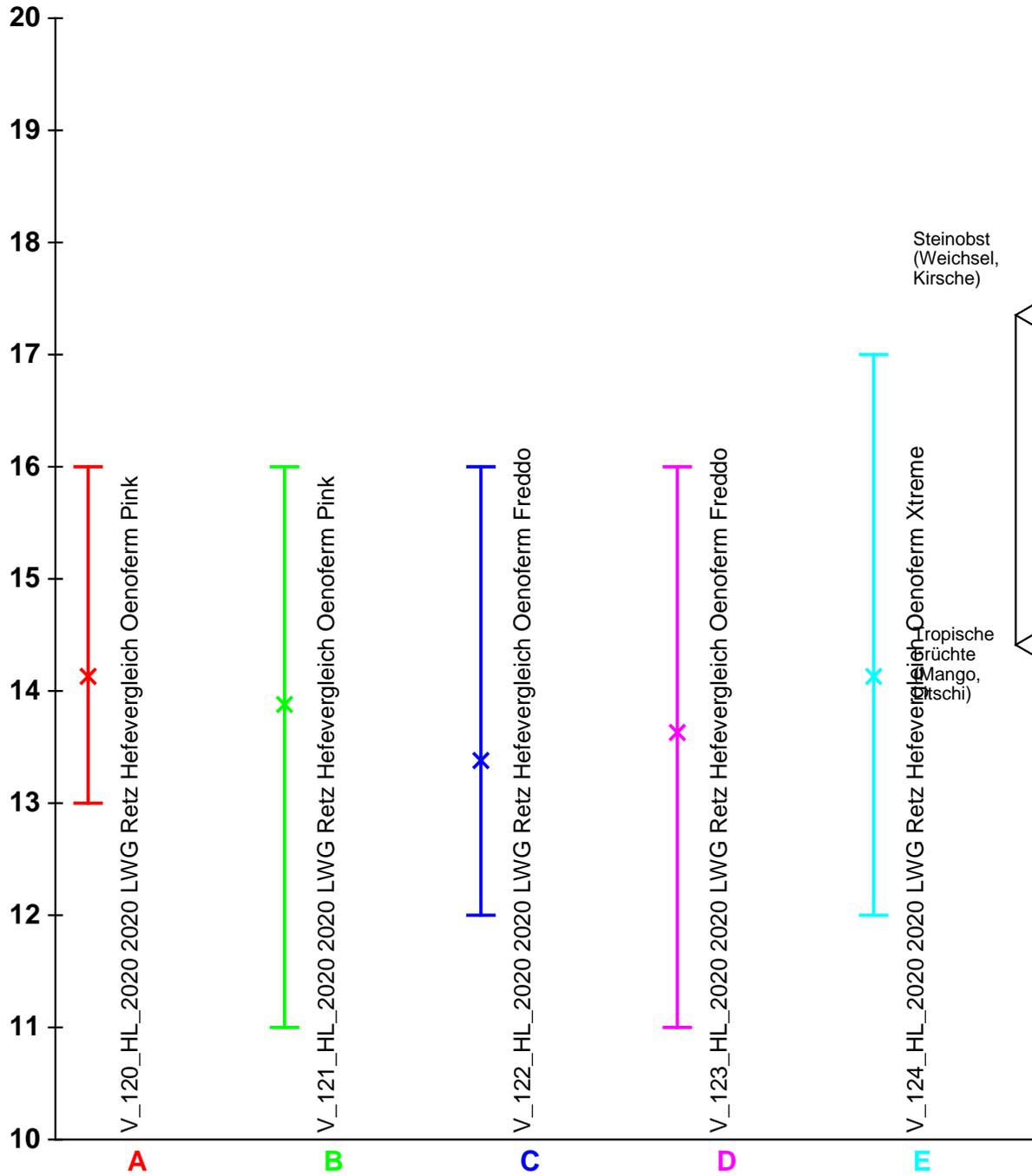
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Pink	15 Tage	12,4 %	1,2 g/l	7,1 g/l	3,26	2,1	3,8
Oenoferm Pink + Enzym	15 Tage	12,5 %	1,3 g/l	7,0 g/l	3,26	2,1	3,8
Oenoferm Freddo	18 Tage	12,5 %	1,6 g/l	6,9 g/l	3,37	2,0	3,9
Oenoferm Freddo + Enzym	18 Tage	12,5 %	1,7 g/l	6,9 g/l	3,37	2,0	3,8
Oenoferm X treme	18 Tage	12,4 %	1,5 g/l	7,1 g/l	3,31	2,1	3,9
Oenoferm Rose	15 Tage	12,5 %	1,0 g/l	6,9 g/l	3,32	2,0	3,6
Oenoferm X thiol	17 Tage	12,5 %	1,3 g/l	7,0 g/l	3,28	2,3	3,8
Lalvin Sauvvy	18 Tage	12,4 %	1,2 g/l	6,9 g/l	3,37	2,1	3,8
IOC fresh Rose	15 Tage	12,4 %	1,1 g/l	6,8 g/l	3,33	2,1	3,9
IOC Revelation Thiols	14 Tage	12,5 %	0,9 g/l	6,6 g/l	3,36	1,9	3,8
Preziso Arom C	15 Tage	12,4 %	1,2 g/l	6,8 g/l	3,32	2,0	3,9
Preziso weiss&blumig	15 Tage	12,5 %	1,1 g/l	6,8 g/l	3,40	1,8	4,0
Preziso Unique	18 Tage	12,6 %	1,2 g/l	6,4 g/l	3,34	2,0	3,7
Enartis Ferm Q Citrus	18 Tage	12,4%	1,0 g/l	7,3 g/l	3,27	2,1	4,0
Fermicru AR2	16 Tage	12,5%	1,1 g/l	6,8 g/l	3,30	2,0	3,8

## Gärverlauf KMW



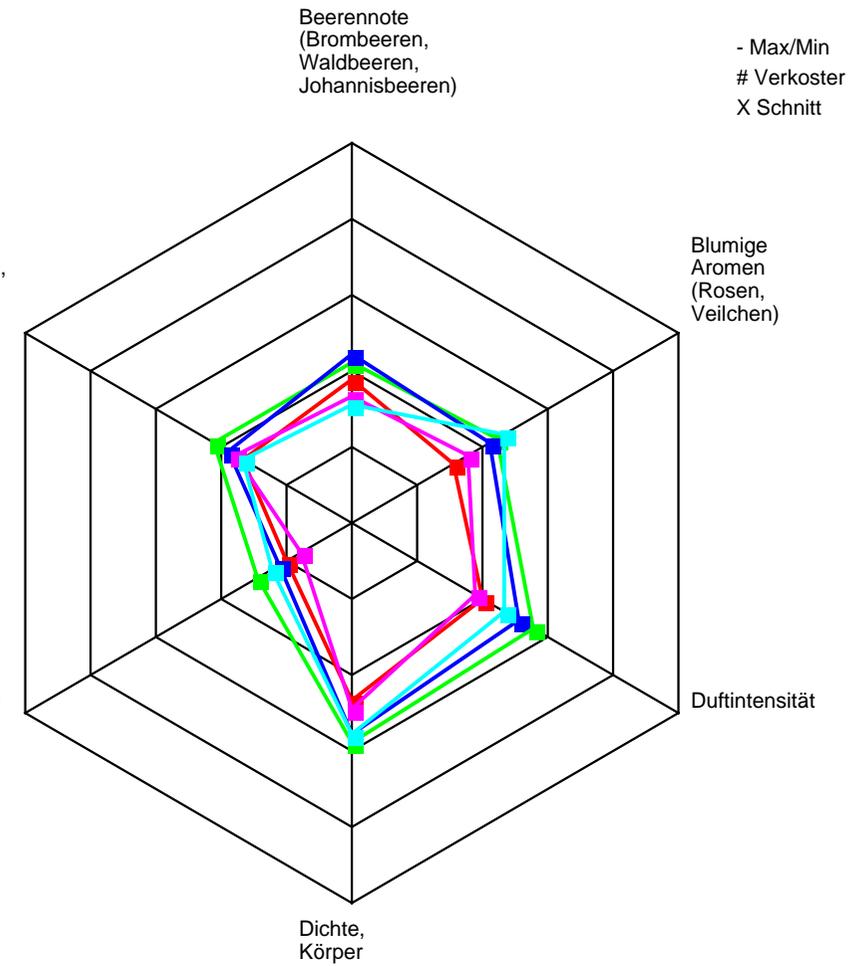
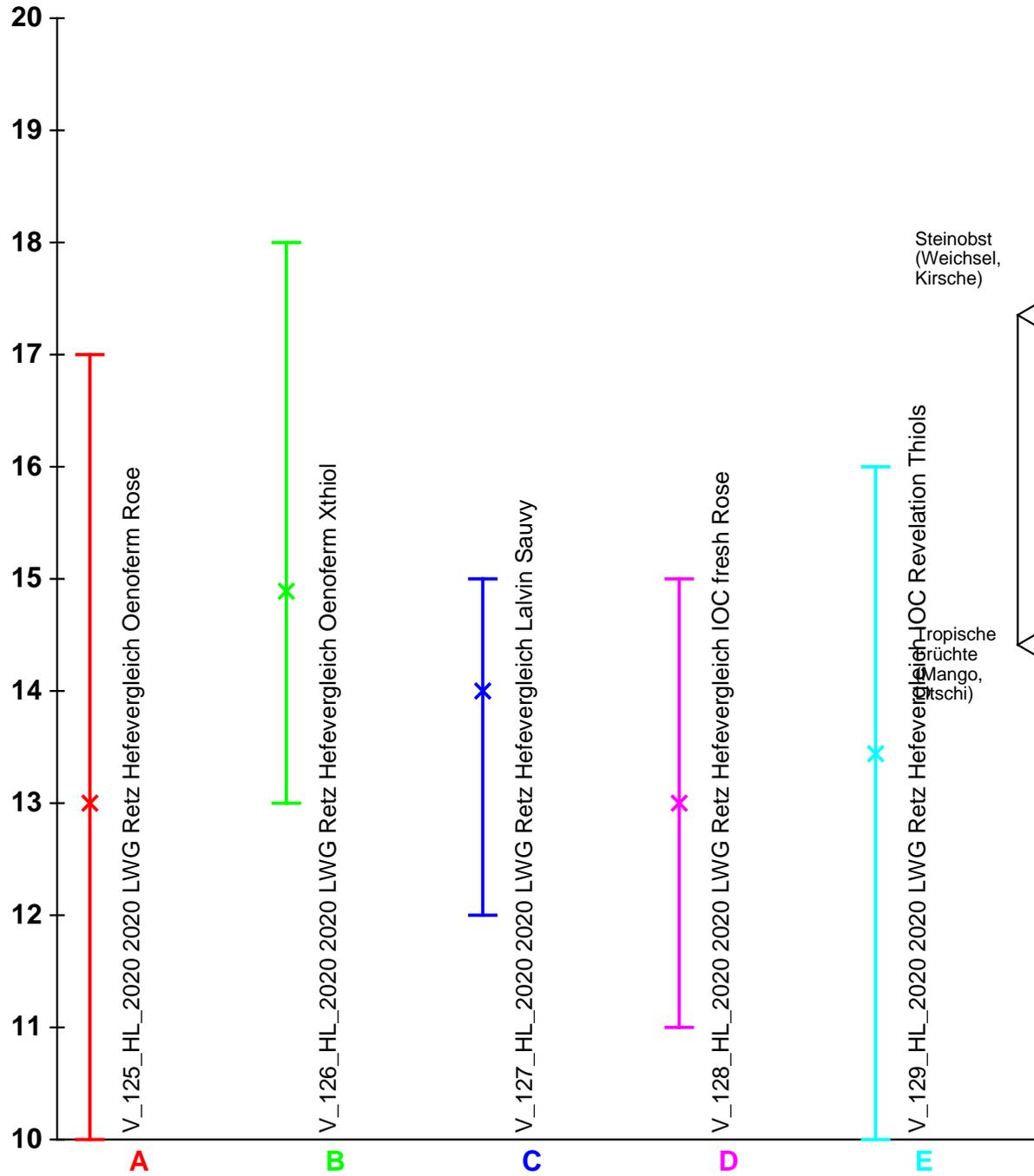
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



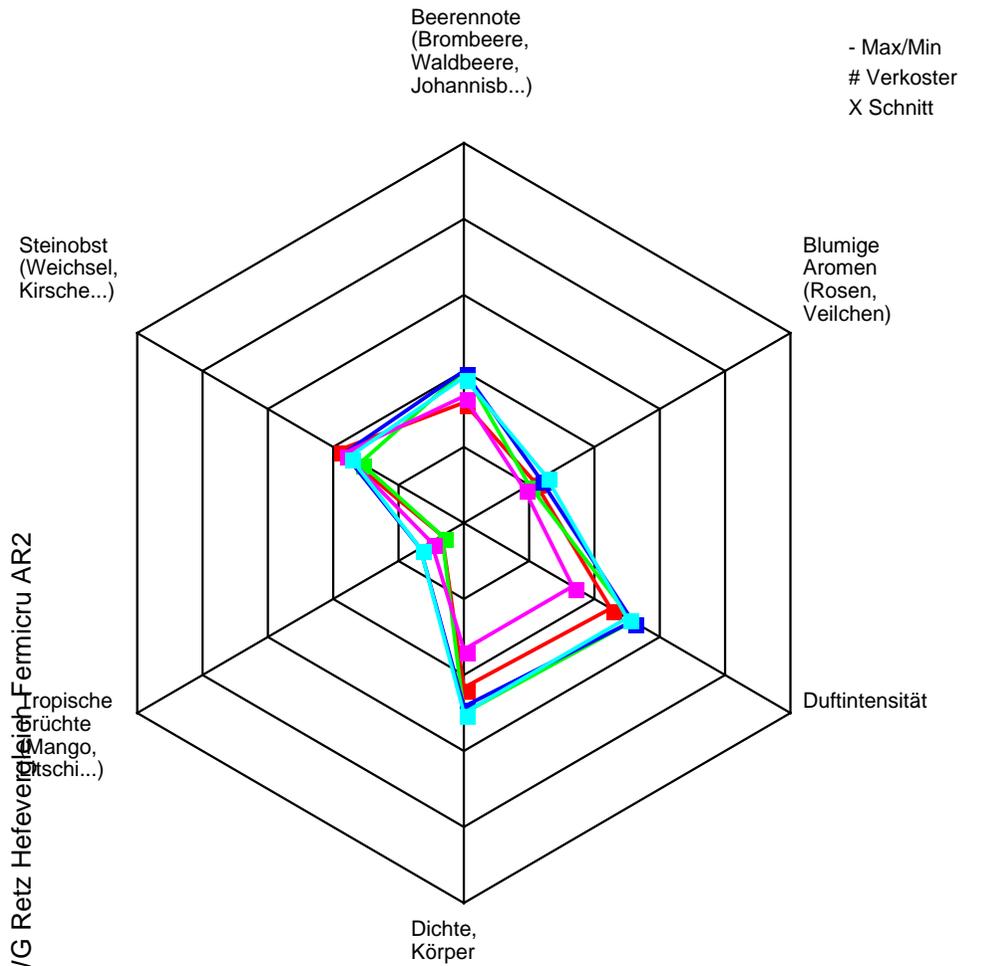
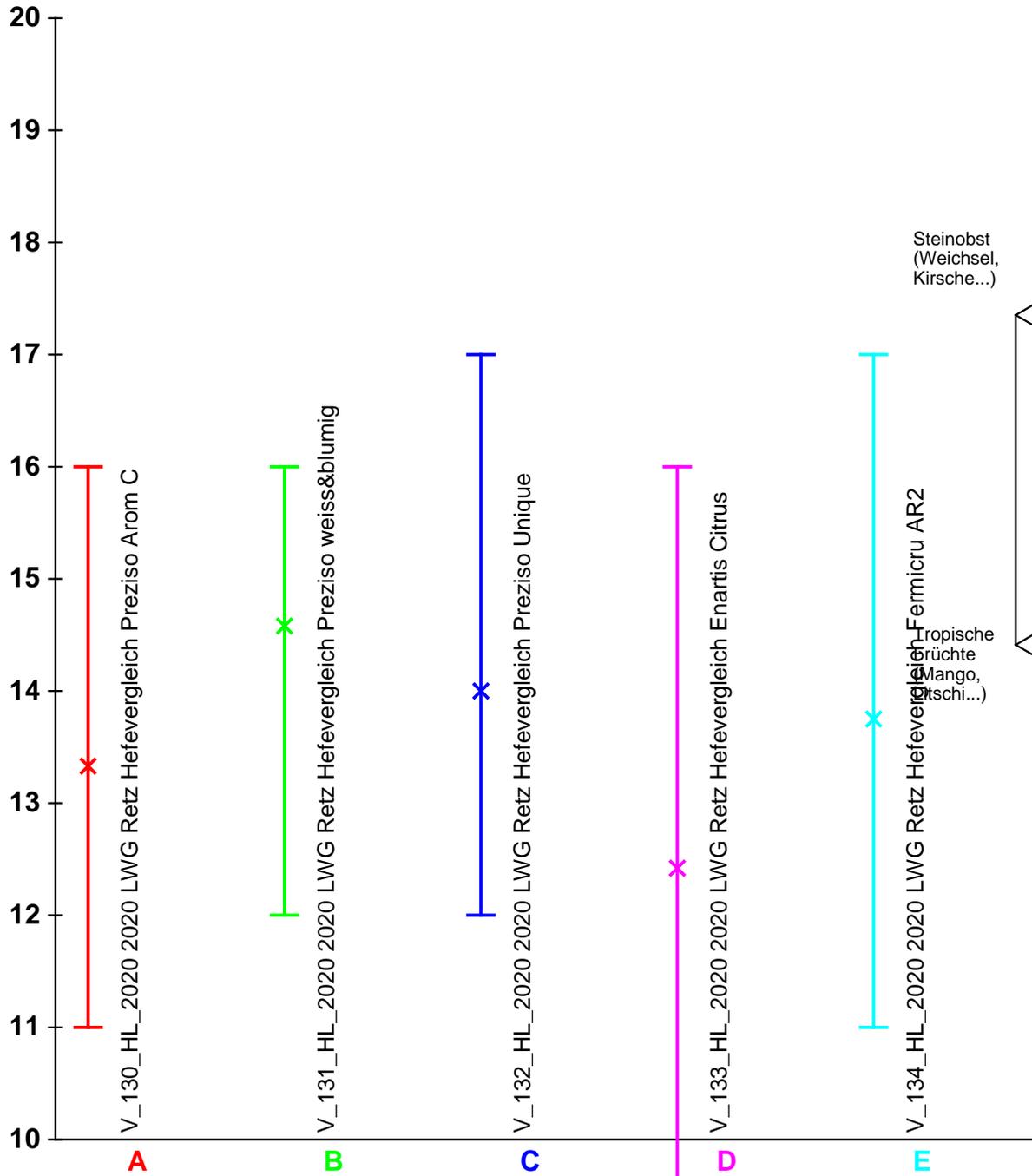
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Entsäuerung und Biologischer Säureabbau bei Riesling 2020

Bearbeiter

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

## Vergleich von Mostentsäuerung, Kombination von Mostentsäuerung und BSA sowie von BSA nach Gärrende bei Riesling 2020

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 13.10.2020	Hefeverfügbare Stickstoff: 165	
pH Wert: 2,92	Säure 10,6 g/l	16,0° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

7 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
5 Std Maischestandzeit	Kein Enzym in die Maische	
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		90 ml/hl Mostgelatine CF
12 Std entschleimt	130 g/hl Fermobent	
Vergoren mit Oenoferm Riesling bei 19° Celsius Gärtemperatur		
30 g/hl Vitaferm ultra und 8x 30 ml/hl Vitamon Liquid als Nährstoff		

<b>Variante 1</b>	Kontrolle – keine Mostentsäuerung Entsäuerung mit Kalinat im Wein
<b>Variante 2</b>	Mostentsäuerung auf 7 g/l mit Kalinat
<b>Variante 3</b>	Mostentsäuerung auf 7 g/l mit Kalk
<b>Variante 4</b>	Mostentsäuerung mit Kalinat auf 9 g/l Zugabe von BiStart Fresh SK 55 in die Gärung
<b>Variante 5</b>	Mostentsäuerung mit Kalinat auf 8 g/l Zugabe von BiStart Fresh SK 55 in die Gärung
<b>Variante 6</b>	Keine Mostentsäuerung Zugabe von BiStart Fresh SK 55 bei Gärrende

Durchführung

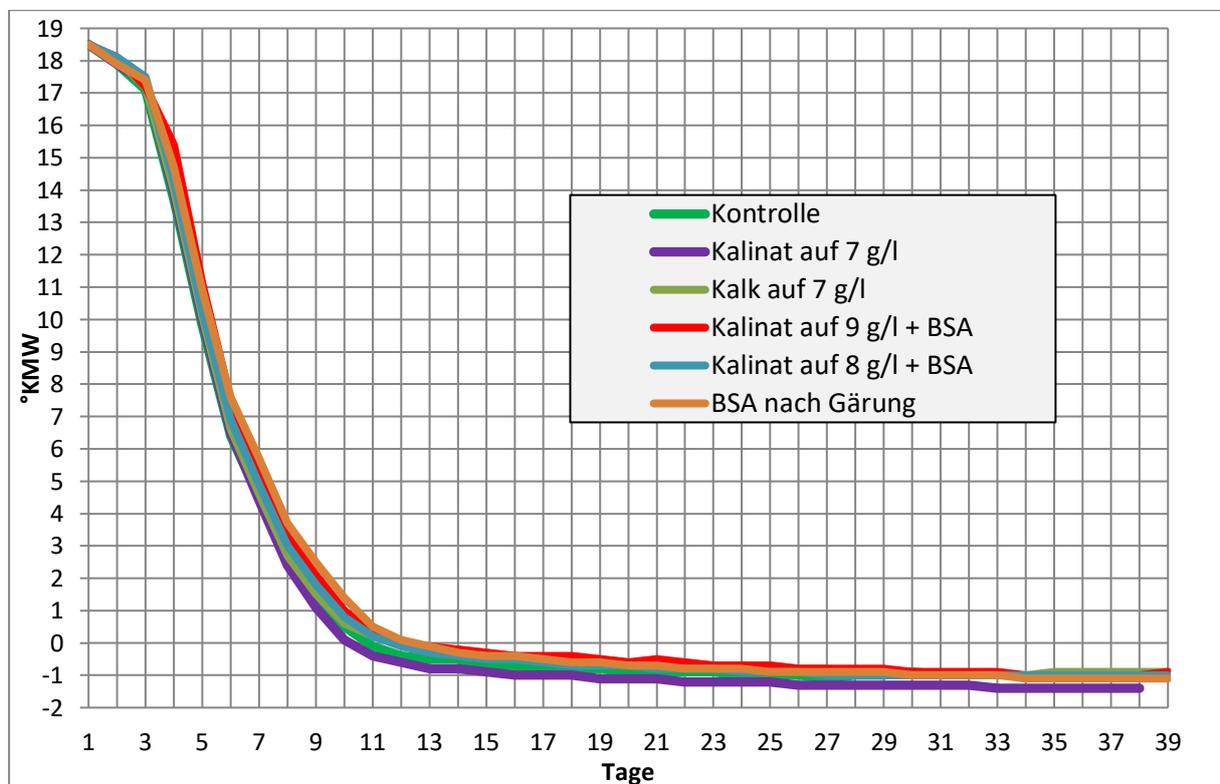
Vergoren im 35 l Glasballon.  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
Bei Variante 4 und 5 wurde BiStart Fresh SK55 am 4. Gärtag zugesetzt.  
Bei Variante 6 wurde BiStart Fresh SK 55 bei Gärrende zugesetzt.  
Die 1. Schwefelung auf 60 mg/l SO<sub>2</sub> erfolgte 3 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.  
 Variante 1 – Kontrolle – wurde im Wein auf 7,5 g/l entsäuert.

Weinwerte nach BSA

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	29 Tage	12,4 %	3,7 g/l	9,5 g/l	2,90	3,3	4,4
Kalinat	32 Tage	12,6 %	3,4 g/l	4,6 g/l	3,51	2,3	0,3
Kalk	36 Tage	12,3 %	8,0 g/l	4,7 g/l	3,50	2,4	0,1
Most auf 9 g/l + BSA	39 Tage	12,2 %	8,3 g/l	5,8 g/l	3,30	2,6	0
Most auf 8 g/l + BSA	32 Tage	12,3%	7,7 g/l	5,2 g/l	3,40	2,5	0
BSA nach Gärnde	39 Tage	12,4%	5,1 g/l	7,5 g/l	3,09	3,3	0,6

### Gärverlauf KMW





# Riesling 2020 Hefevergleich

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 13.10.2020		
pH Wert 2,92	Säure 10,6 g/l	16,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

7 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
5 Std Maischestandzeit	Kein Enzym in die Maische	
20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
50 g/hl Seporit Pore Tec	90 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std Entschleimt
130 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,5° KMW	
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 10 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
IOC Hefen: 2x 20 g/hl Filtramon Super		

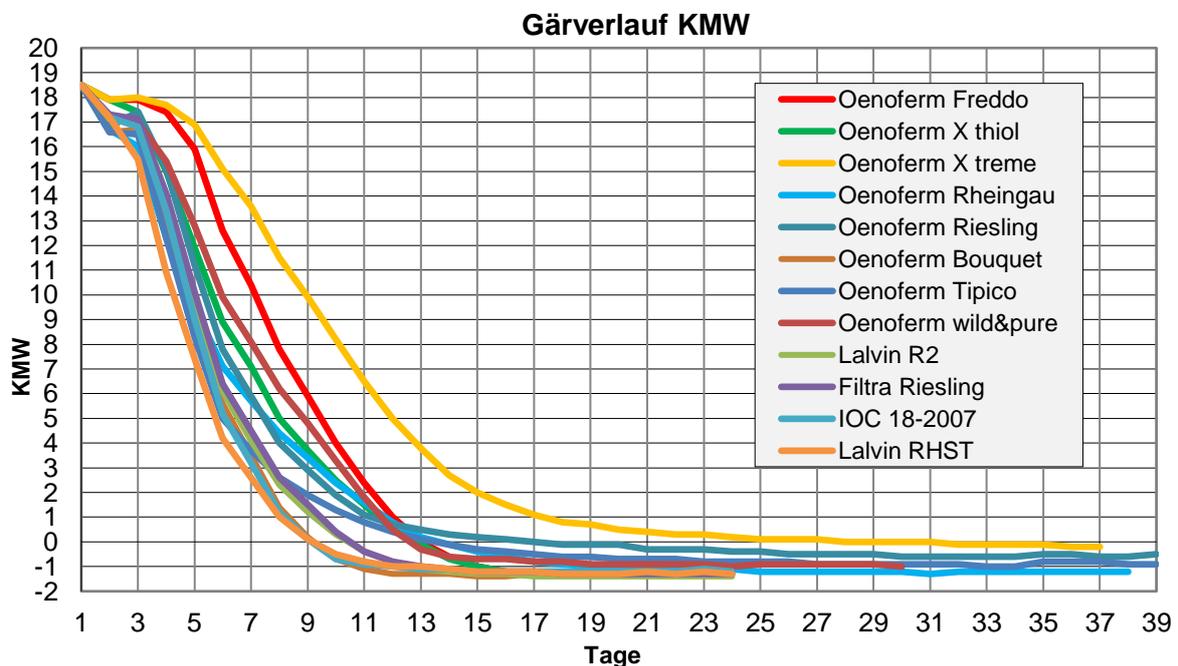
Variante 1	Oenoferm Freddo	17° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X thiol	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X treme	16° Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm Rheingau	18° Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm Riesling	19° Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm Bouquet	18° Gärtemperatur
Variante 7	Oenoferm Tipico	19° Gärtemperatur
Variante 8	Oenoferm wild&pure	20° Gärtemperatur
Variante 9	Lalvin R2	17° Gärtemperatur
Variante 10	Filtraferm Riesling	18° Gärtemperatur
Variante 11	IOC 18-2007	18° Gärtemperatur
Variante 12	Lalvin RHST	20° Gärtemperatur

## 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.  
 Erbslöh: Vitamon Liquid IOC: Filtramon super  
 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.

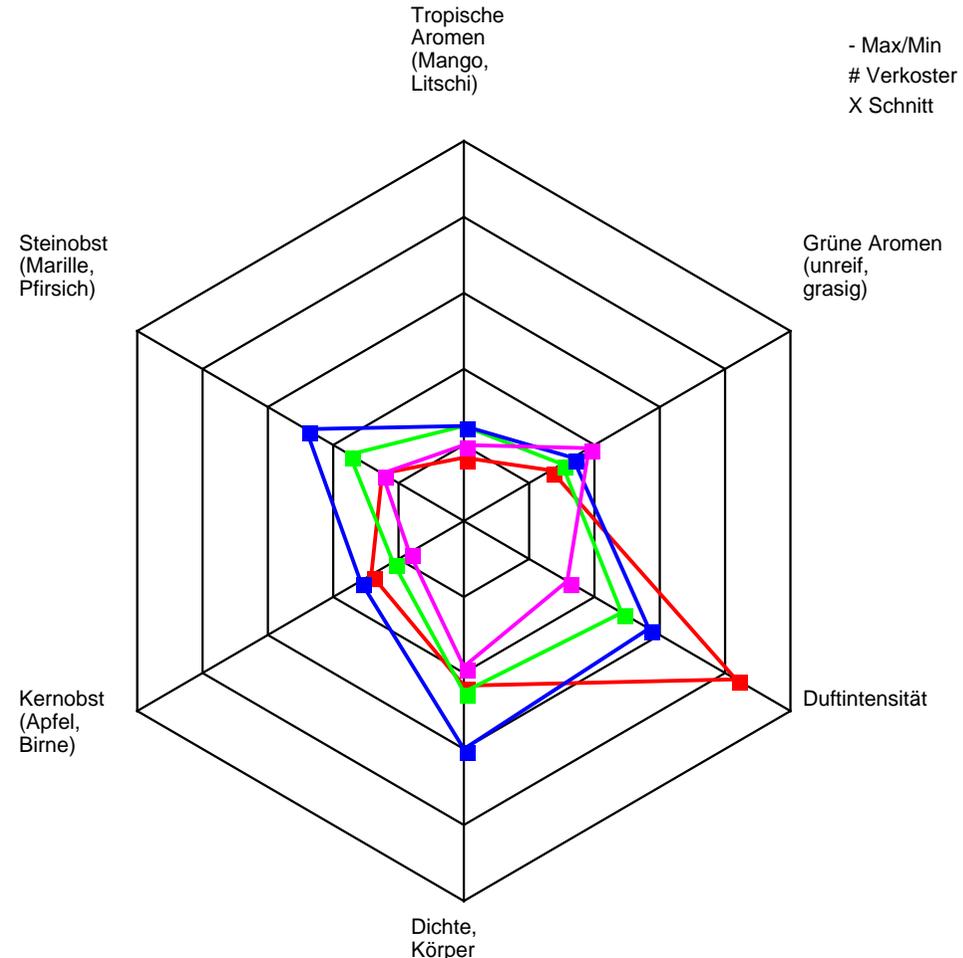
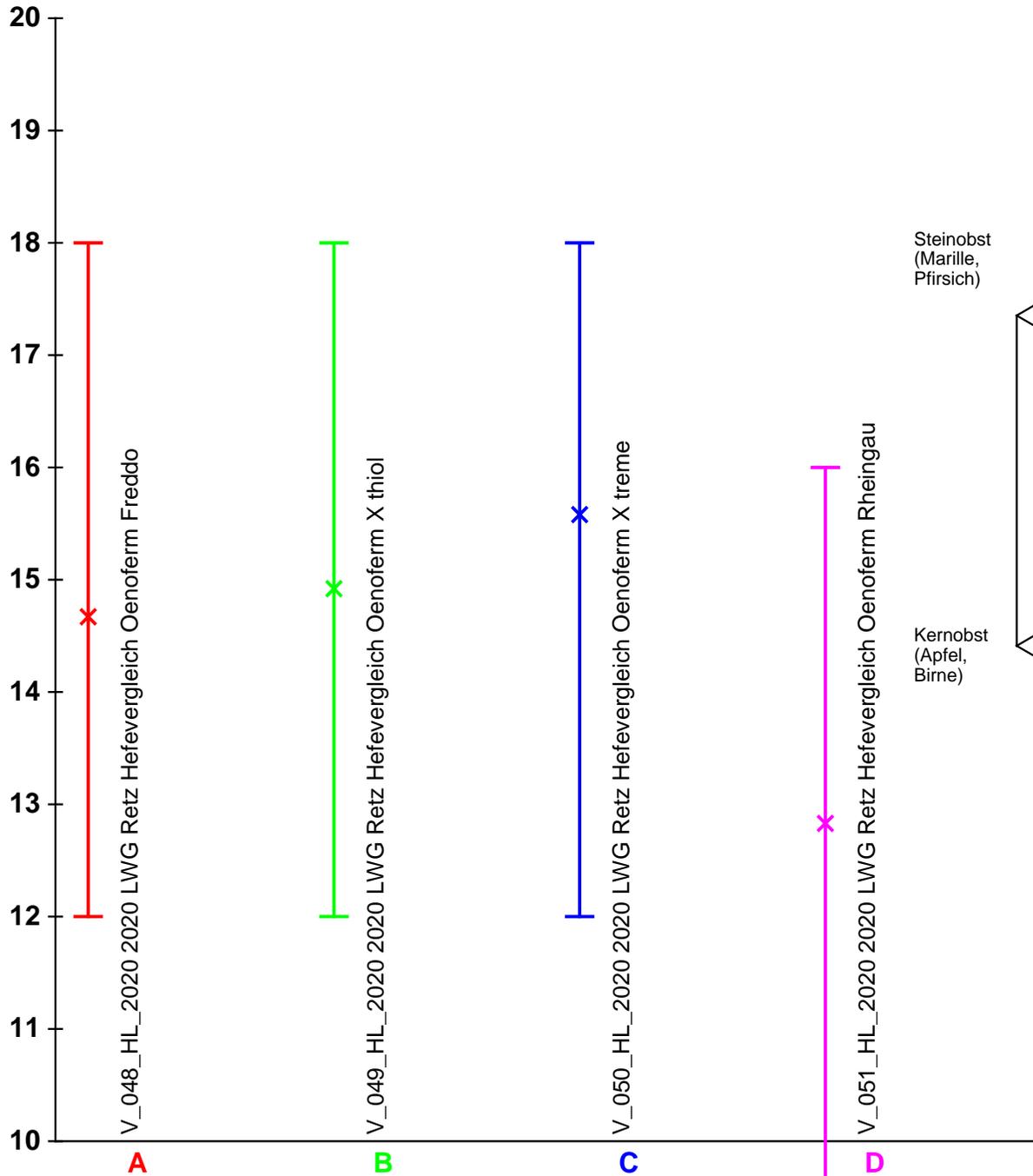
## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	18 Tage	12,7 %	2,1 g/l	9,8 g/l	2,82	3,6	4,2
X thiol	18 Tage	12,7 %	1,2 g/l	9,5 g/l	2,83	3,6	4,4
X treme	37 Tage	12,0 %	10,3 g/l	10,0 g/l	2,94	3,6	4,9
Rheingau	30 Tage	12,5%	2,5 g/l	9,8 g/l	2,94	3,4	4,8
Oenof Riesling	30 Tage	12,2 %	7,4 g/l	9,6 g/l	2,94	3,5	4,7
Bouquet	18 Tage	12,6 %	1,0 g/l	9,2 g/l	2,84	3,4	4,2
Tipico	39 Tage	12,4 %	4,8 g/l	9,6 g/l	2,90	3,5	4,7
Wild&pure	30 Tage	12,3 %	2,0 g/l	10,0 g/l	2,87	3,5	4,6
Lalvin R2	22 Tage	12,5 %	1,1 g/l	9,5 g/l	2,84	3,3	4,8
Filtra Riesling	23 Tage	12,4 %	1,7 g/l	9,5 g/l	2,88	3,4	4,6
IOC 18 – 2007	20 Tage	12,4%	2,2 g/l	9,5 g/l	2,85	3,3	4,7
Lalvin RHST	24 Tage	12,5 %	2,1 g/l	9,5 g/l	2,86	3,3	4,7



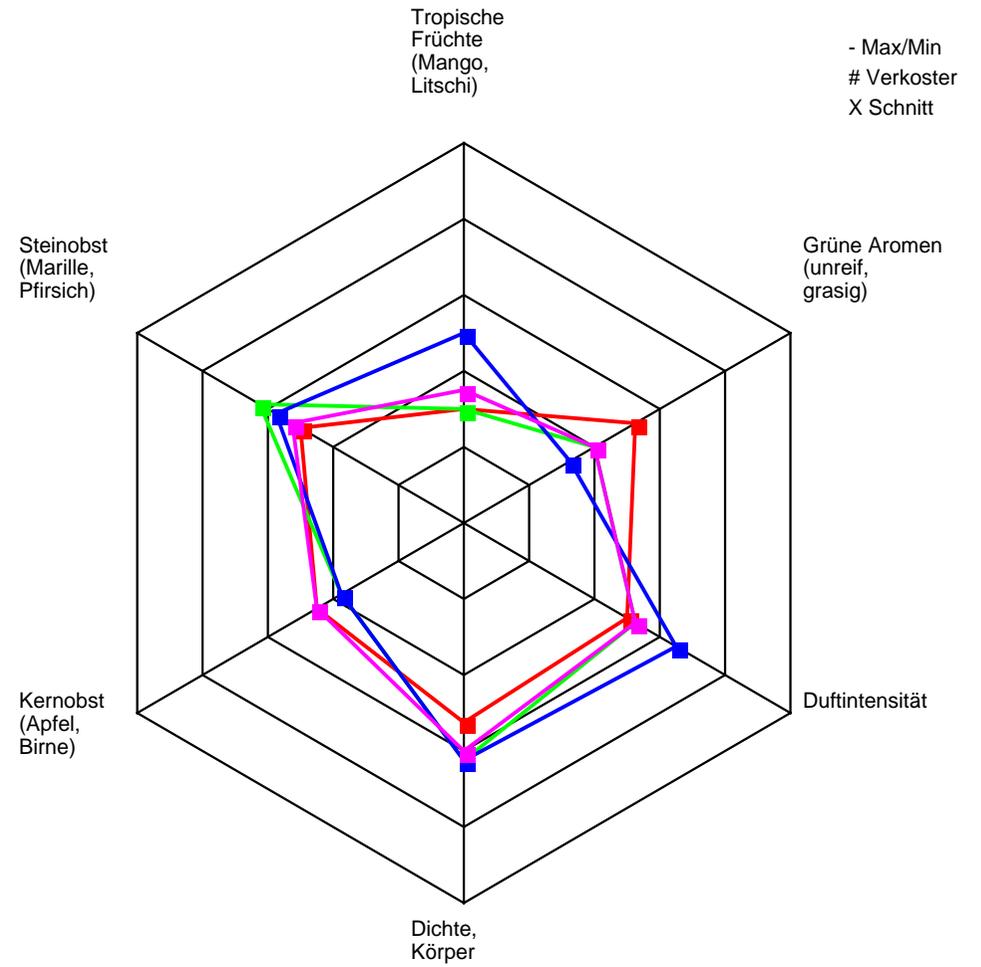
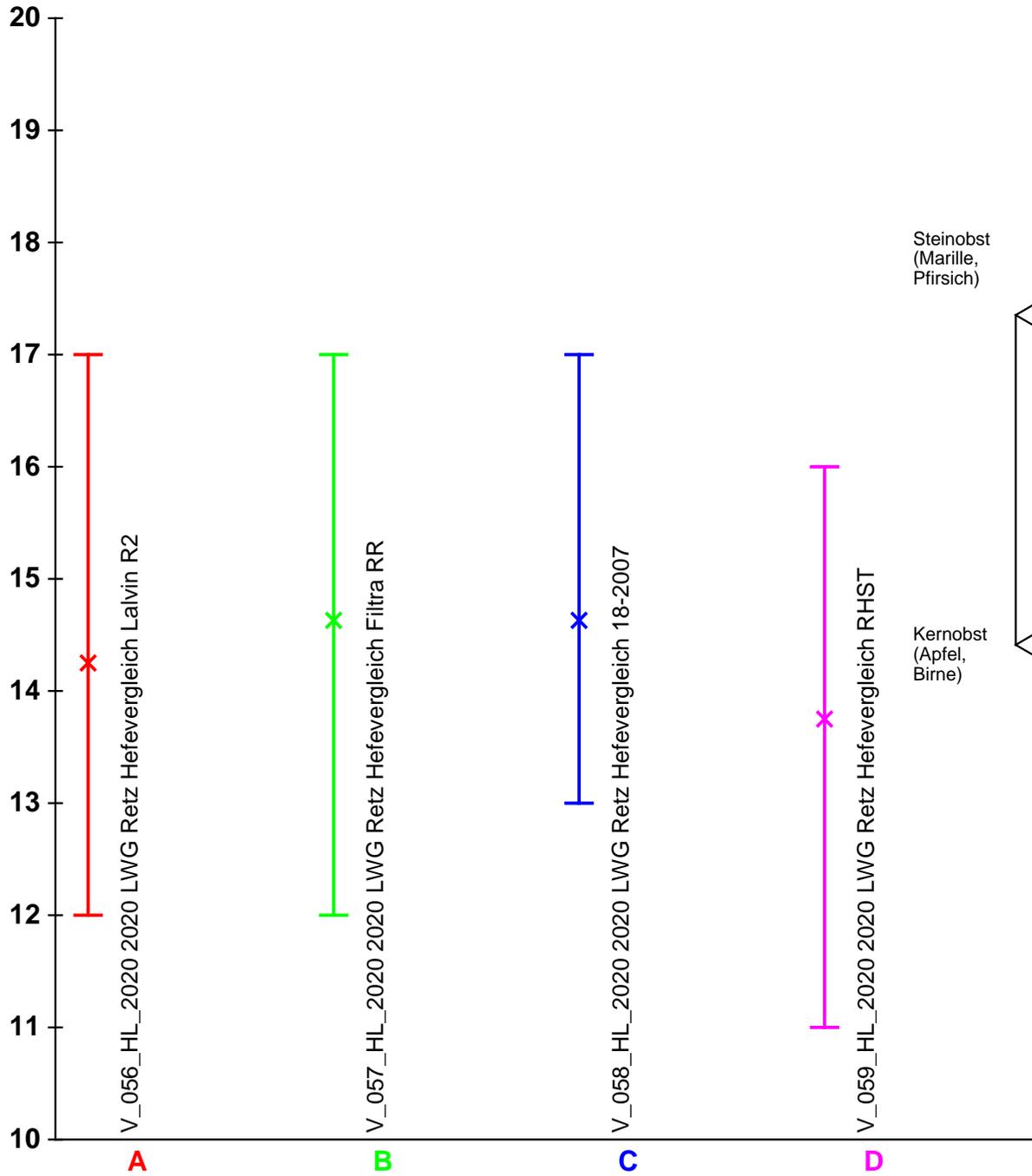
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



## Sauvignon blanc 2020 Hefevergleich

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 01.10.2020		
pH Wert 3,12	Säure 7,9 g/l	18,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
2 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
6 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO <sub>2</sub> 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 18,5° KMW	
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 7 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 1x 30 g/hl Preziso Basis B + 1x 20 g/hl Preziso Basis B		
IOC Hefen: 2x 20 g/hl Filtramon Super		

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 17° C	17° Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm X thiol 14° C	14° Gärtemperatur
Variante 7	IOC Revelation Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 8	Lalvin MSB	16° Gärtemperatur
Variante 9	Lalvin Sauvy	16° Gärtemperatur
Variante 10	Preziso Unique	18° Gärtemperatur

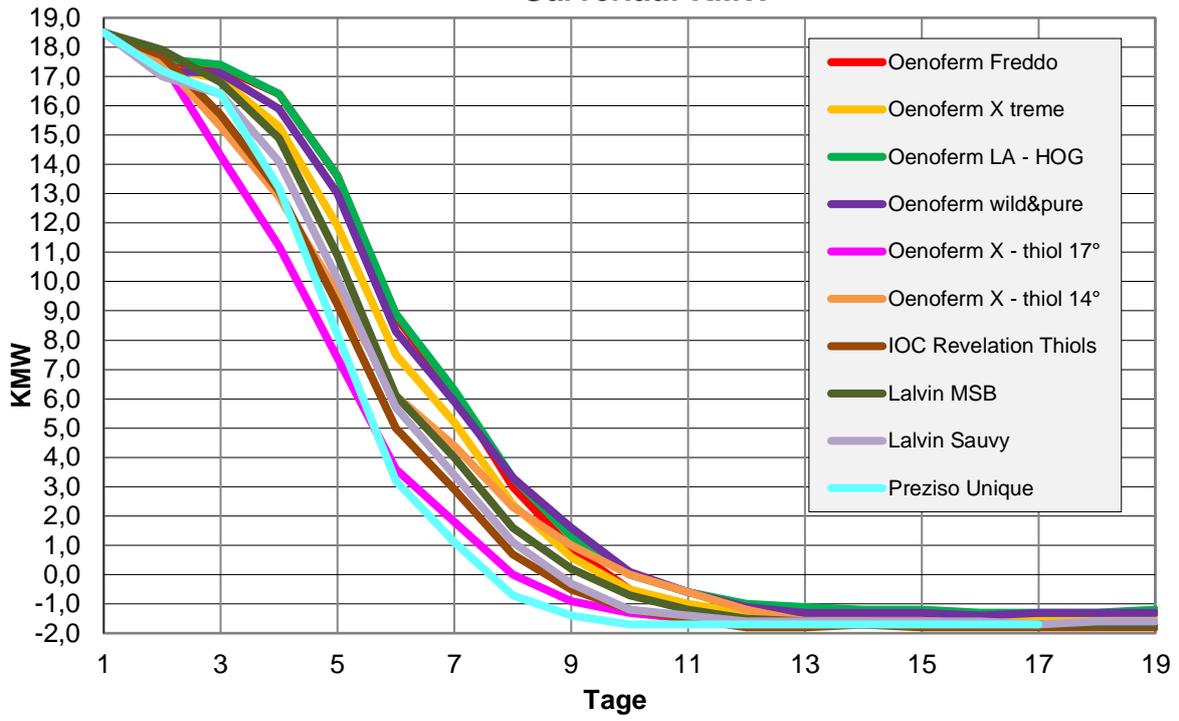
#### Durchführung

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.  
Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: BasisB IOC: Filtramon super  
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

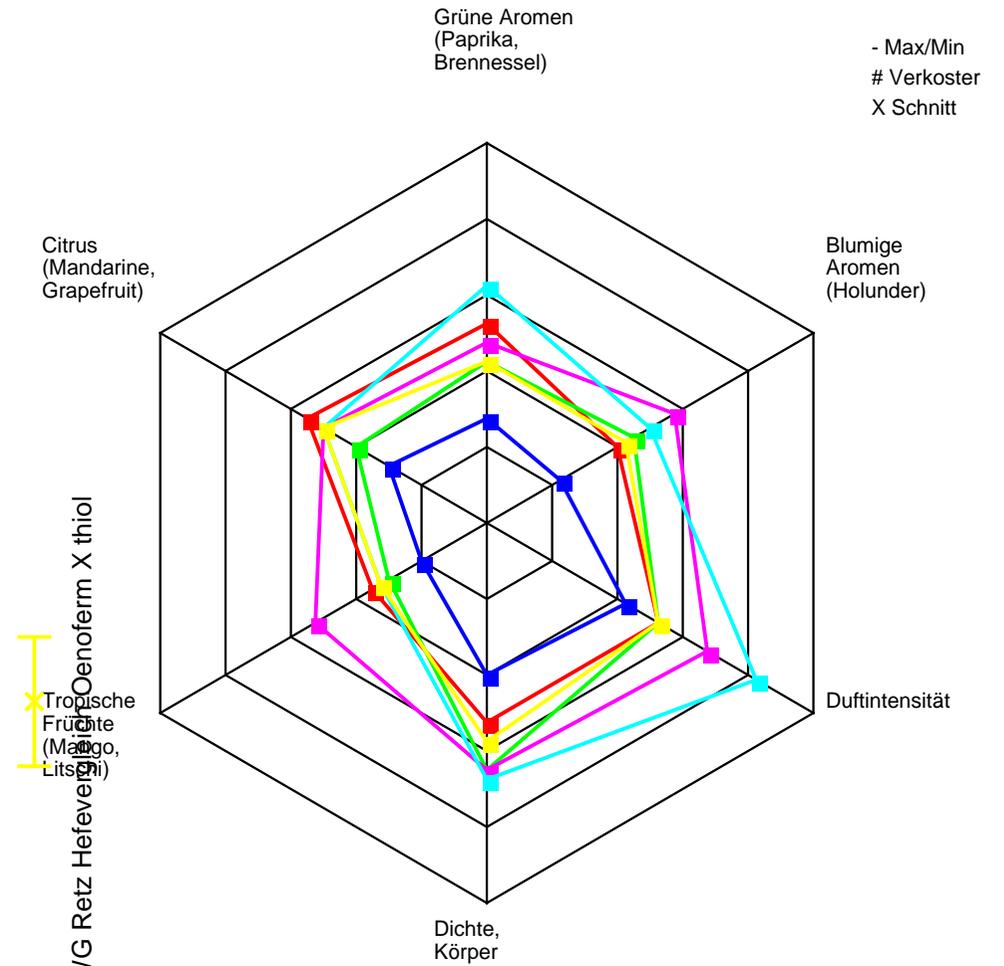
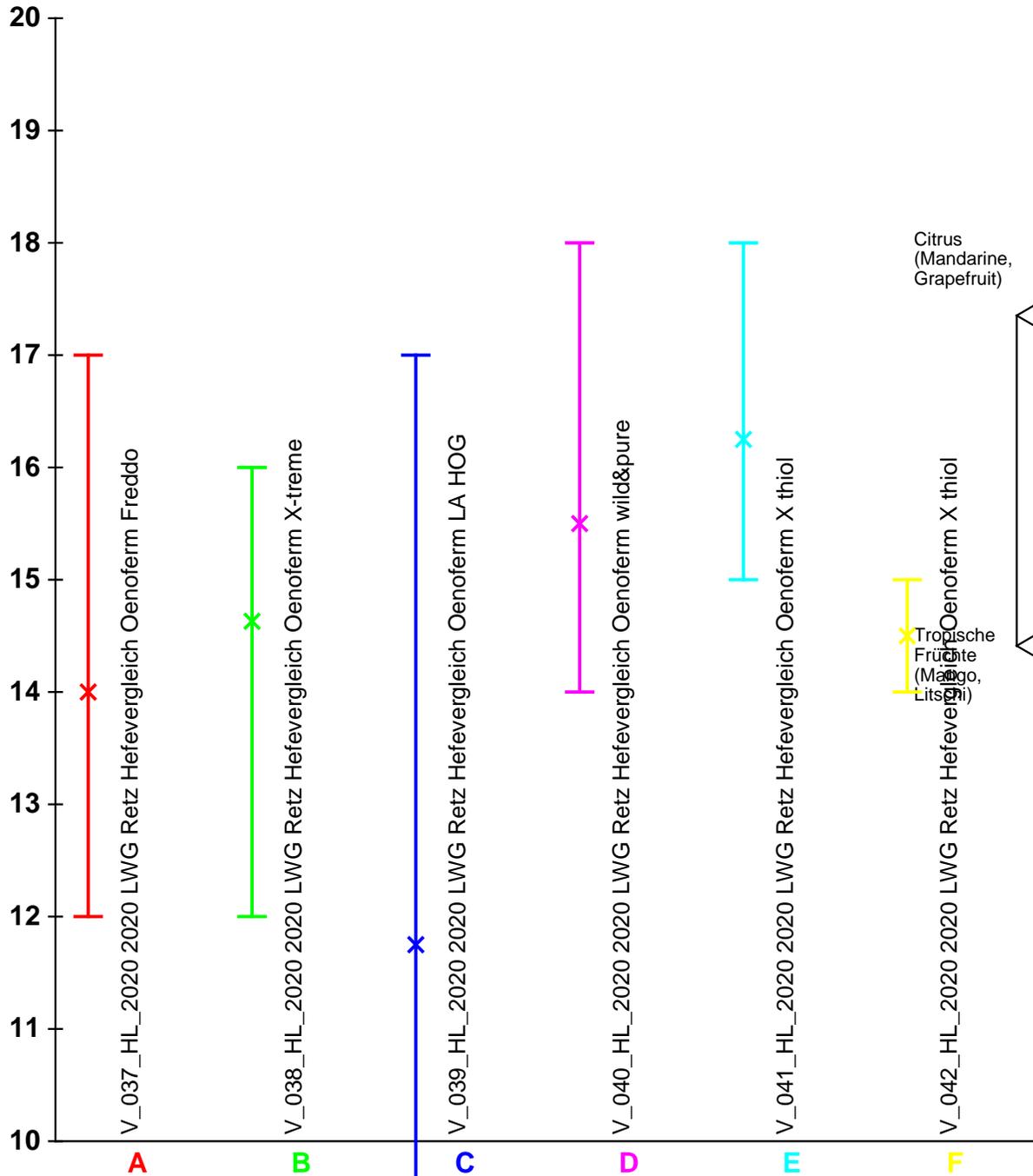
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	19 Tage	12,9 %	1,1 g/l	7,4 g/l	3,05	2,9	3,4
X treme	19 Tage	12,8 %	1,2 g/l	7,7 g/l	3,04	2,8	3,7
LA - HOG	19 Tage	12,7 %	1,0 g/l	8,0 g/l	3,17	2,9	3,4
Wild&pure	18 Tage	12,7 %	0,9 g/l	7,8 g/l	3,05	2,8	3,5
X thiol 17°	19 Tage	13,0 %	1,1 g/l	7,2 g/l	3,06	2,8	3,4
X thiol 14°	19 Tage	12,9 %	1,0 g/l	7,2 g/l	3,05	2,8	3,4
Revel.Thiols	17 Tage	13,1 %	0,9 g/l	6,5 g/l	3,12	2,6	3,2
Lalvin MSB	19 Tage	13,0 %	1,2 g/l	6,9 g/l	3,11	2,6	3,5
Lalvin Sauvvy	17 Tage	13,0%	1,0 g/l	6,9 g/l	3,12	2,6	3,5
Prez Unique	15 Tage	13,1%	1,0 g/l	6,8 g/l	3,10	2,6	3,3

### Gärverlauf KMW



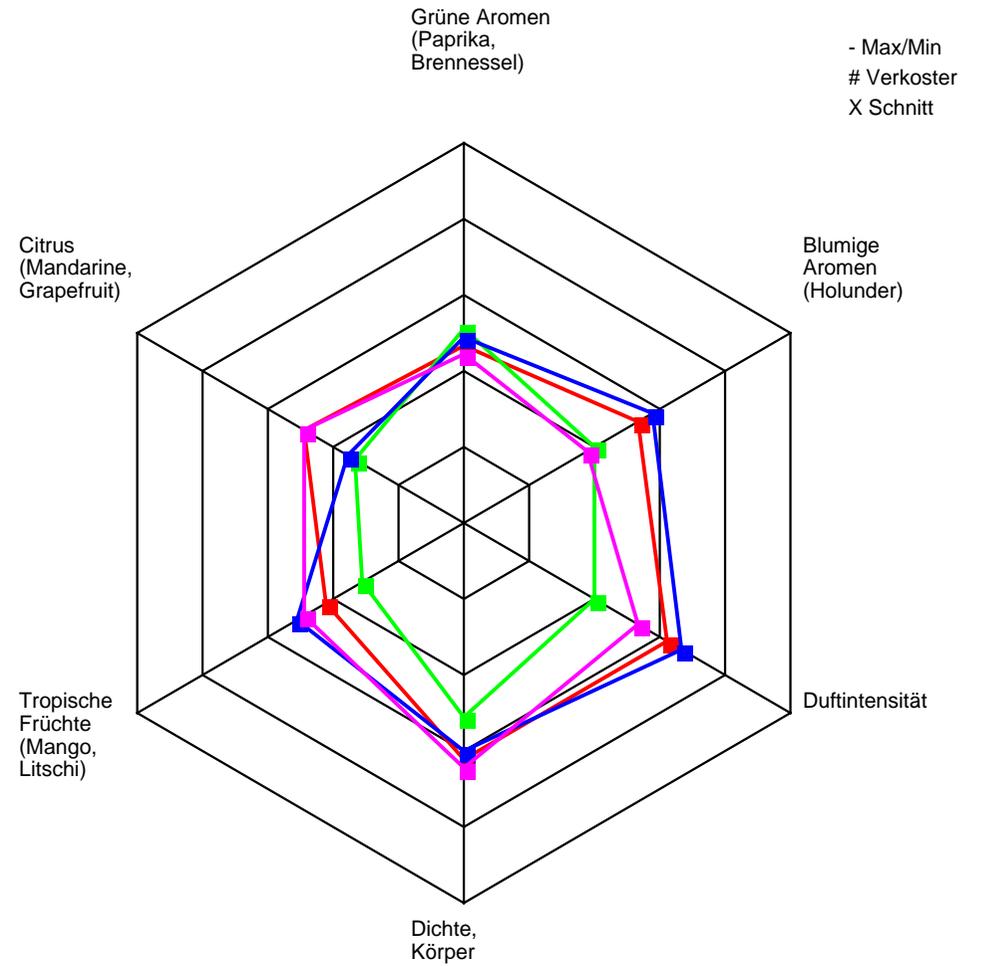
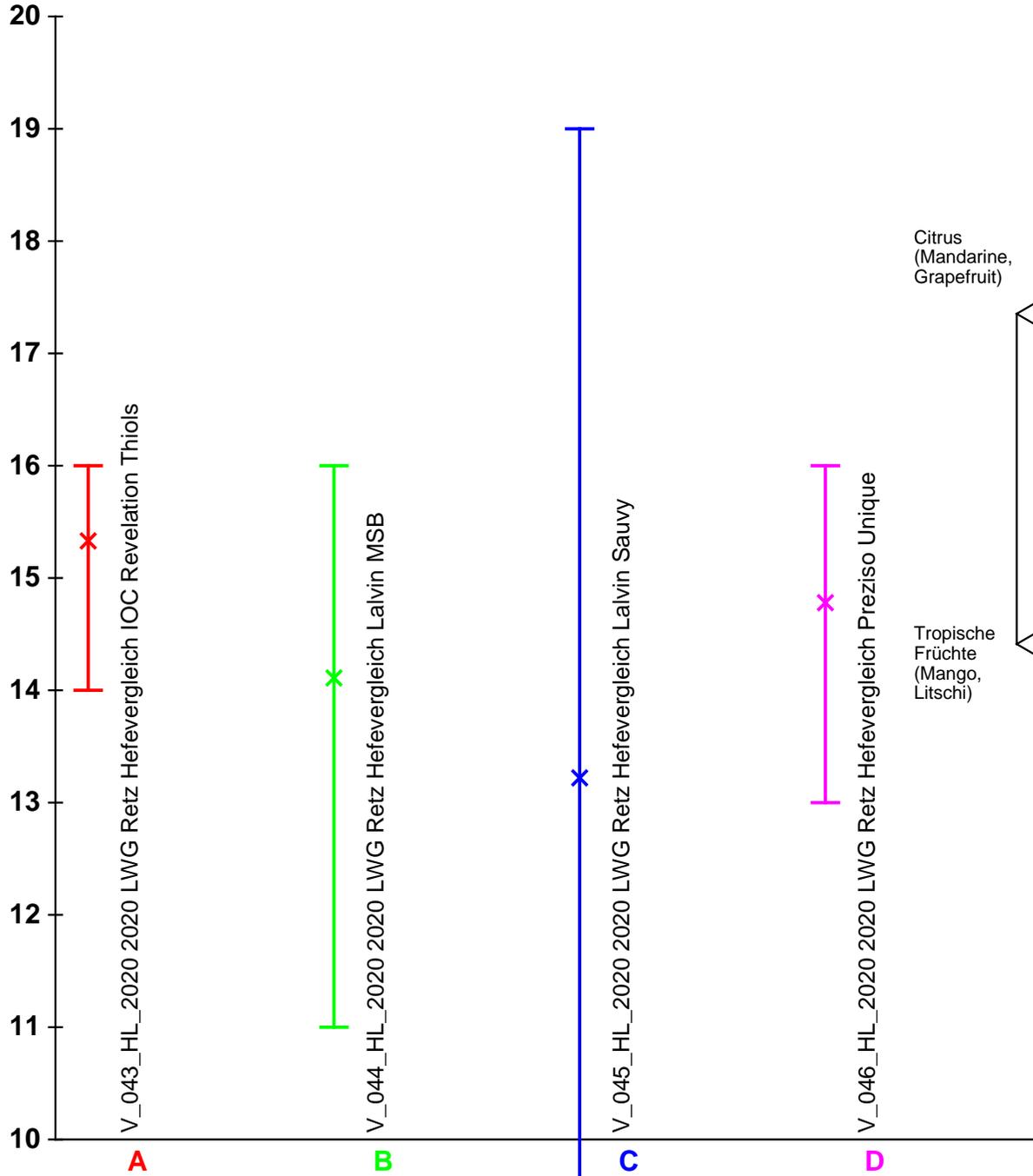
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



## Sauvignon blanc 2020 - Laubarbeit

Bearbeiter

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

### Einfluss verschiedener Laubarbeitsmaßnahmen auf Reife und Aromatik bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 24.09.2020	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
Variante 5	Traubenzone mit Laubläser entblättert

Mostwerte

	<b>Kg/Stock</b>	<b>°KMW</b>	<b>pH Wert</b>	<b>Gesamtsäure</b>	<b>Gesamt N</b>
Variante 1	4,08	18,1°	2,95	11,3 g/l	184
Variante 2	3,85	17,1°	3,01	10,3 g/l	226
Variante 3	4,65	15,5°	2,98	10,4 g/l	193
Variante 4	4,07	15,1°	3,00	10,1 g/l	197
Variante 5	3,63	16,5°	2,99	10,3 g/l	207

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	Keine Maischestandzeit	
12 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	
100 ml/hl Prez. Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	Keine Anreicherung
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.

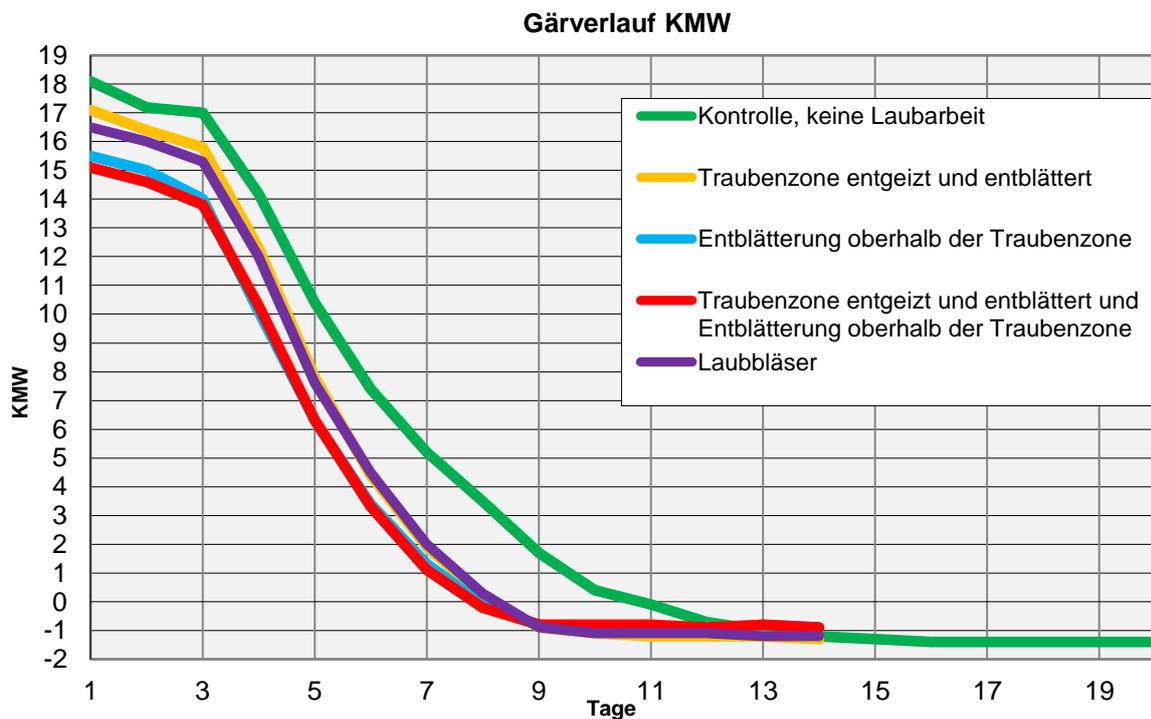
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.

Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

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

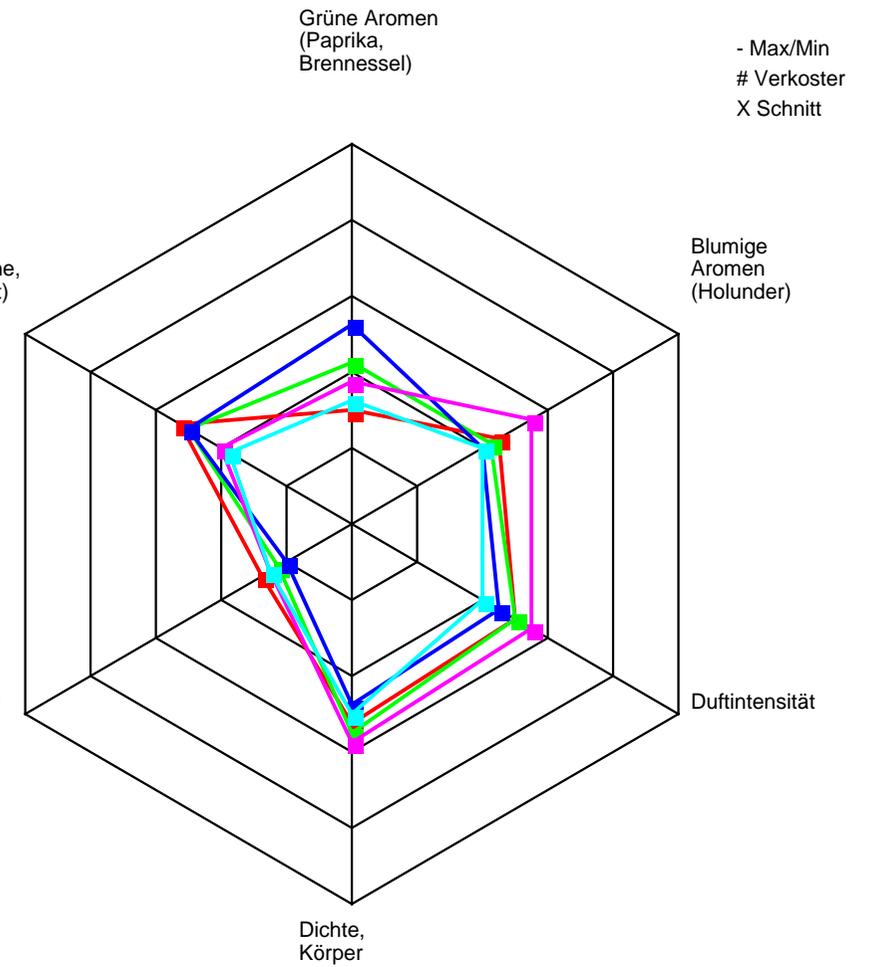
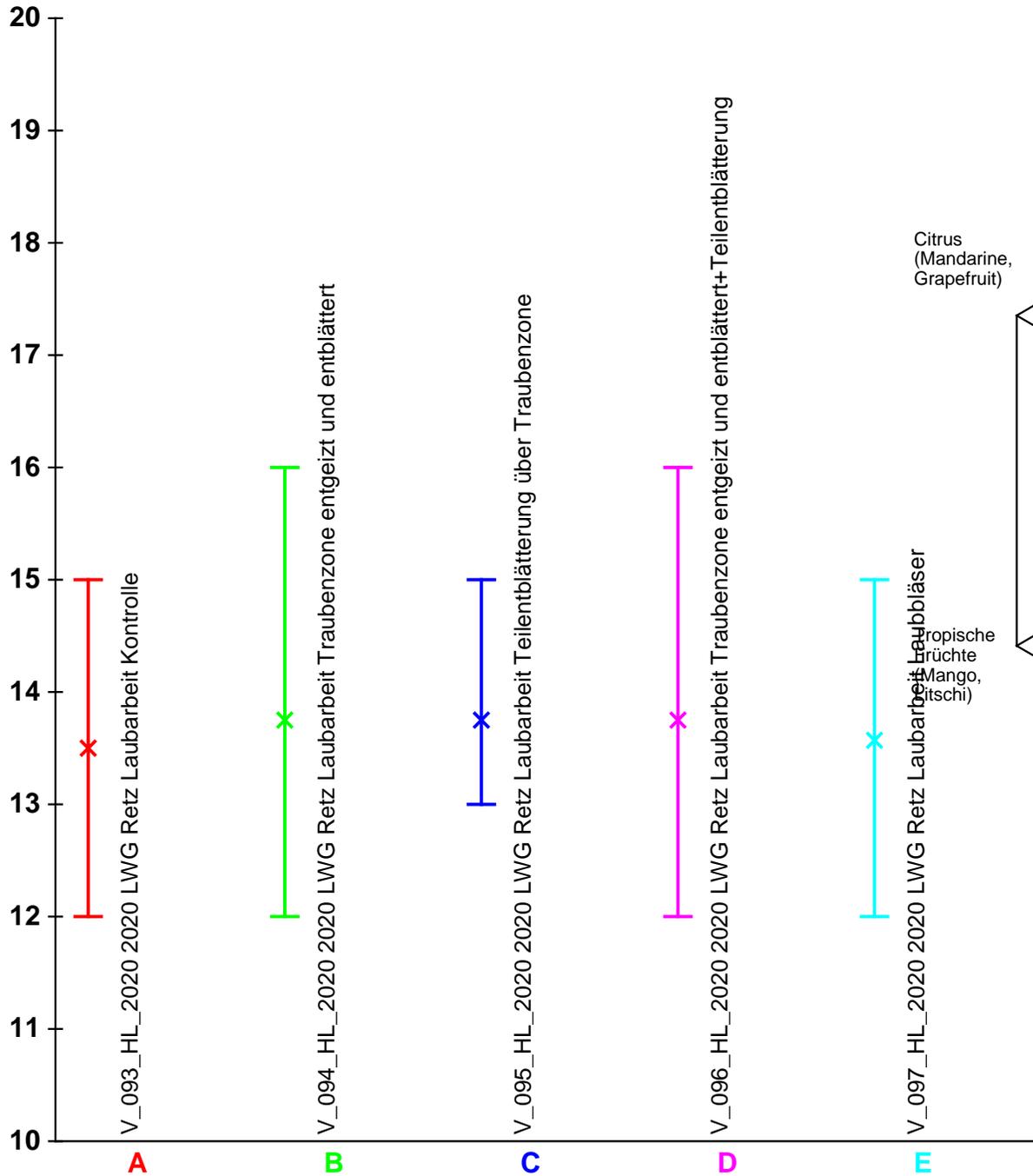
## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonitbed.
Variante 1	20 Tage	12,4 %	0,1 g/l	9,8 g/l	2,78	4,7	4,0	30 g/hl
Variante 2	14 Tage	11,5 %	0 g/l	9,3 g/l	2,82	4,7	3,7	60 g/hl
Variante 3	14 Tage	10,1 %	0 g/l	9,5 g/l	2,78	4,8	3,9	60 g/hl
Variante 4	14 Tage	9,9 %	0 g/l	9,1 g/l	2,83	4,6	4,0	60 g/hl
Variante 5	14 Tage	11,0 %	0 g/l	9,2 g/l	2,84	4,6	4,0	60 g/hl



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



## Zweigelt 2020 Ertragsregulierung

Bearbeiter

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

### Vergleich von verschiedenen Traubenansatzregulierungs-Maßnahmen bei Zweigelt

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 30.09.2020	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	Gesamt N
Variante 1	4,69 kg	17,5°	3,04	6,8 g/l	94
Variante 2	5,24 kg	17,1°	3,02	7,4 g/l	90
Variante 3	4,25 kg	17,9°	3,09	6,7 g/l	88
Variante 4	4,07 kg	18,5°	3,14	6,7 g/l	84
Variante 5	2,90 kg	18,6°	3,13	6,7 g/l	92

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl Trenolin Rouge	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	10 g/hl Tannivin multi
Vergoren mit Oenoferm Zweigelt		Maischegärung
Je 50 kg Maische pro Variante		3 x unterstossen pro Tag
Alle Varianten um je 1° KMW angereichert		

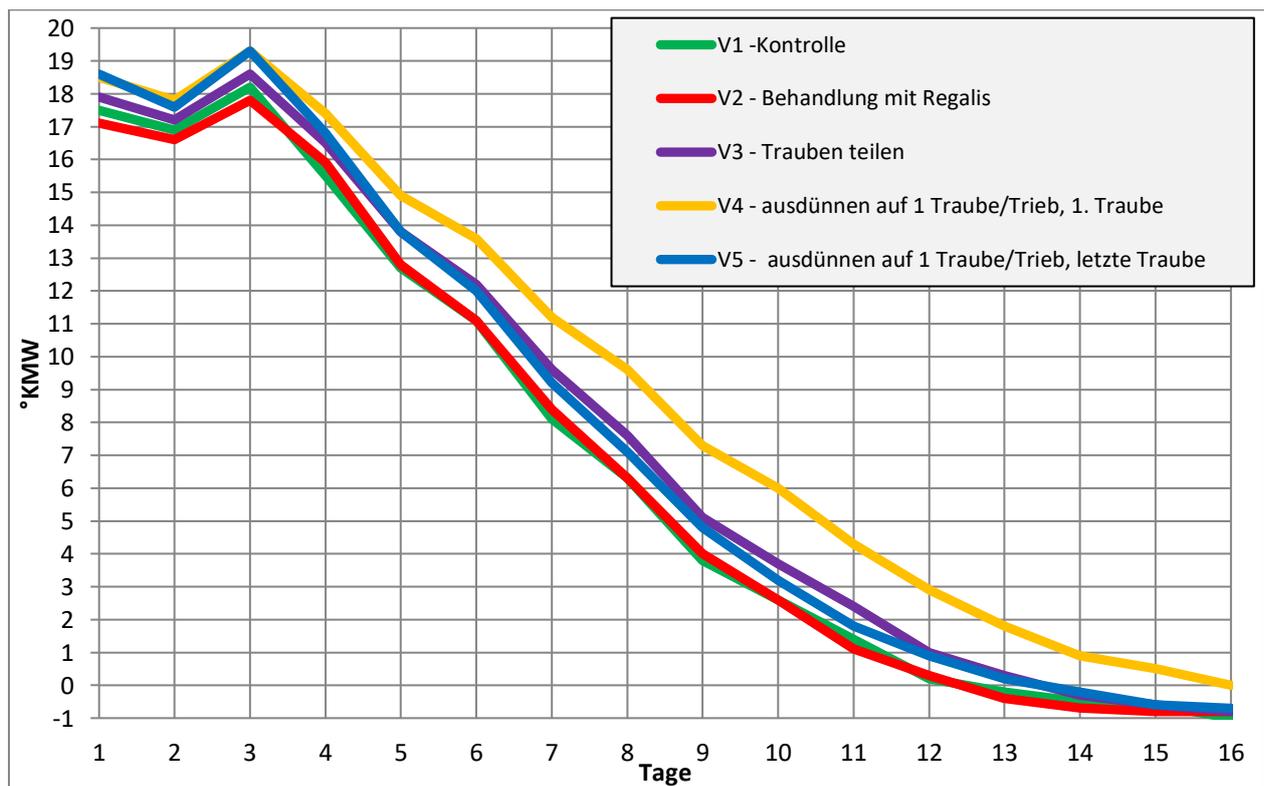
Durchführung

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	16 Tage	12,3 %	0,9 g/l	5,5 g/l	3,32	2,3	0,3
Regalis	16 Tage	12,2 %	0,8 g/l	5,8 g/l	3,28	2,7	0,3
Trauben teilen	16 Tage	13,0 %	0,7 g/l	5,4 g/l	3,37	2,0	0,5
1.Traube belassen	16 Tage	13,6 %	0,9 g/l	5,5 g/l	3,38	2,0	0,5
Letzte Traube belassen	16 Tage	13,5 %	1,1 g/l	5,3 g/l	3,43	1,9	0,6

Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

