

Hefeversuch – Chardonnay Ernte 2022

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen sowie Tannin und Eichenholzchipseinsatz bei Chardonnay 2022

Lesegradation

Chardonnay - Altenberg	Pflanzjahr 2015	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 26.09.2022	Hefeverfügbarer Stickstoff: 207	
pH Wert: 3,34	Säure 7,7 g/l	17,7°KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	kein SO ₂ auf Trauben
2 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		2 Std Maischestandzeit
5 ml/hl Trenolin Super plus in den Most		20 mg/l SO ₂ in den Most
100 ml/hl Mostgelatine CF	50 g/hl Seporit PoreTec	12 Std entschleimt
130 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Variante 1	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 230 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2 <i>40 g/hl MannoRelease</i>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 20 g/hl MannoRelease zu Gärbeginn 20 g/hl MannoRelease in die Gärung 230 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3 <i>4 g/hl Tannivin Finesse</i>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 4 g/hl Tannivin Finesse zu Gärbeginn 230 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4 <i>100 g/hl eBois Muffins</i> <i>100 g/hl eBois Vanilla</i>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 100 g/hl eBois Muffins zu Gärbeginn 100 g/hl eBois Vanilla zu Gärbeginn 230 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 5	Oenoferm Chardonnay – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive

	30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 6	Oenoferm wild&pure – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 7	Oenoferm Freddo – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 8	IOC B 3000 – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 9	Preziso weiss&komplex– 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 10	Zymaflore X 16 – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

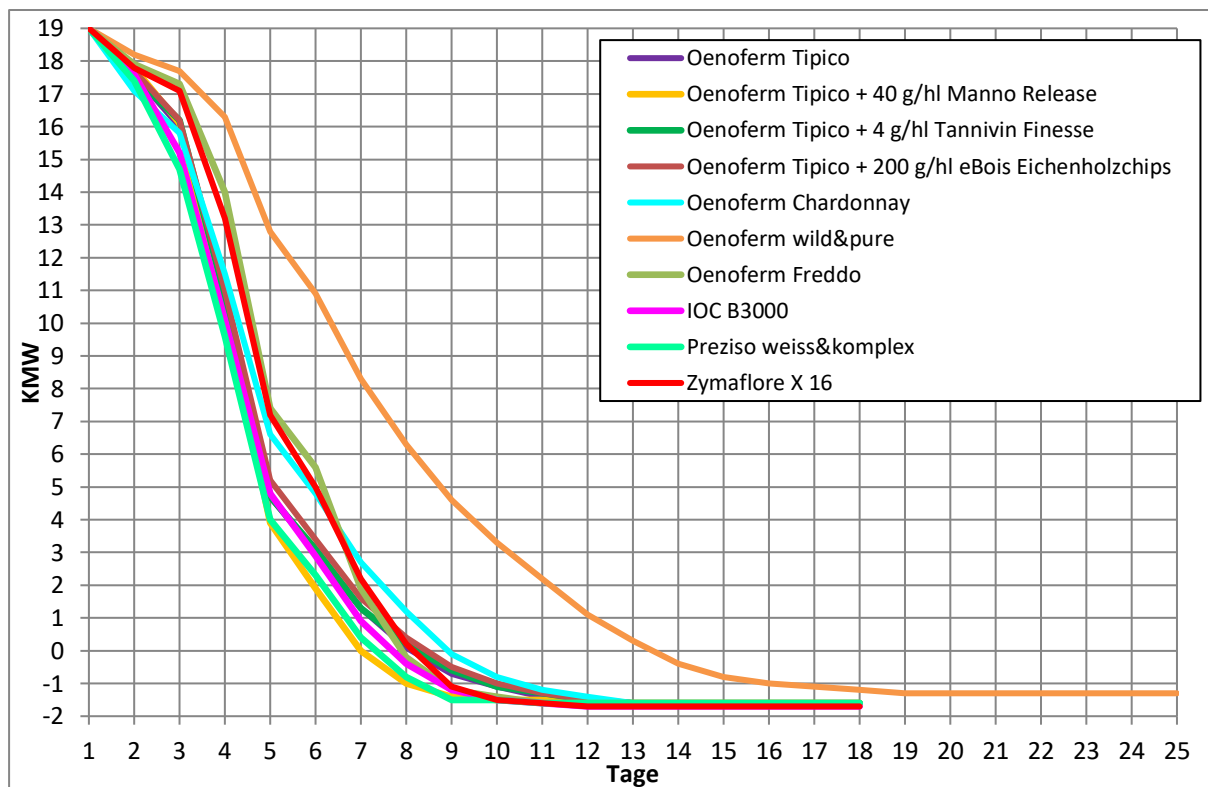
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
 Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
 °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
 Bei Oenoferm Tipico+eBois wurden die Eichenholzchips beim 1. Umziehen entfernt.
 Oenoferm Ticio+MannoRelease, Oenoferm wild&pure und Oenoferm Freddo wurden auf 7,2 g/l im Wein entsäuert.
 Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20. Punkteschema beurteilt wurde.
 Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

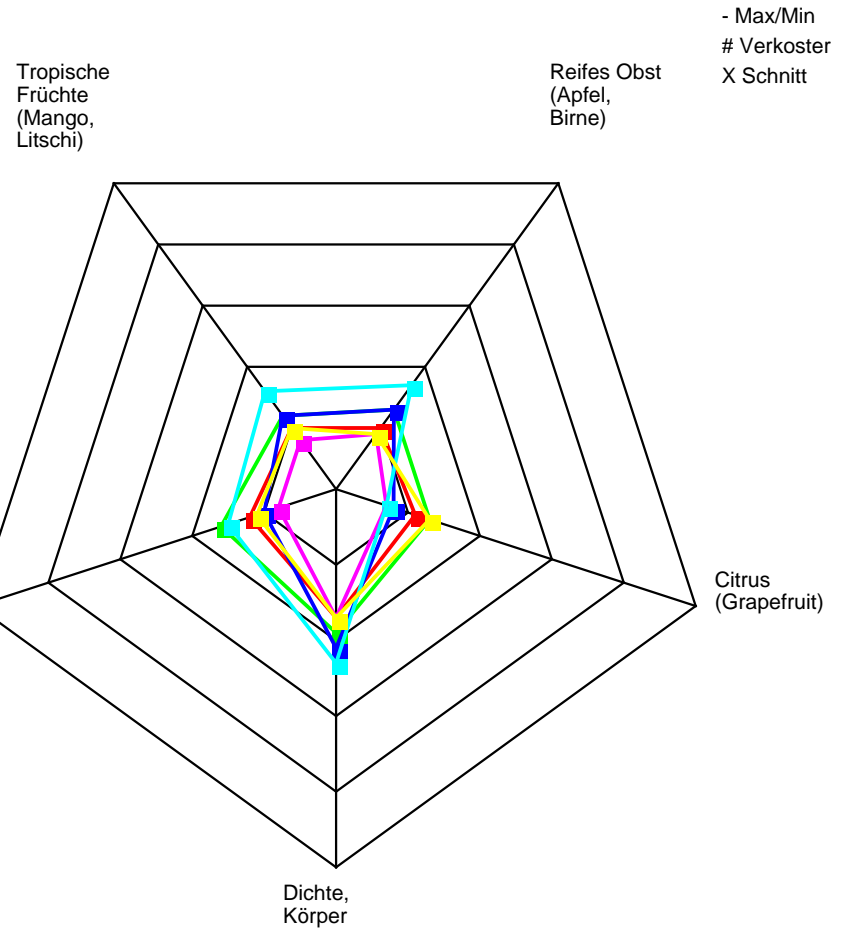
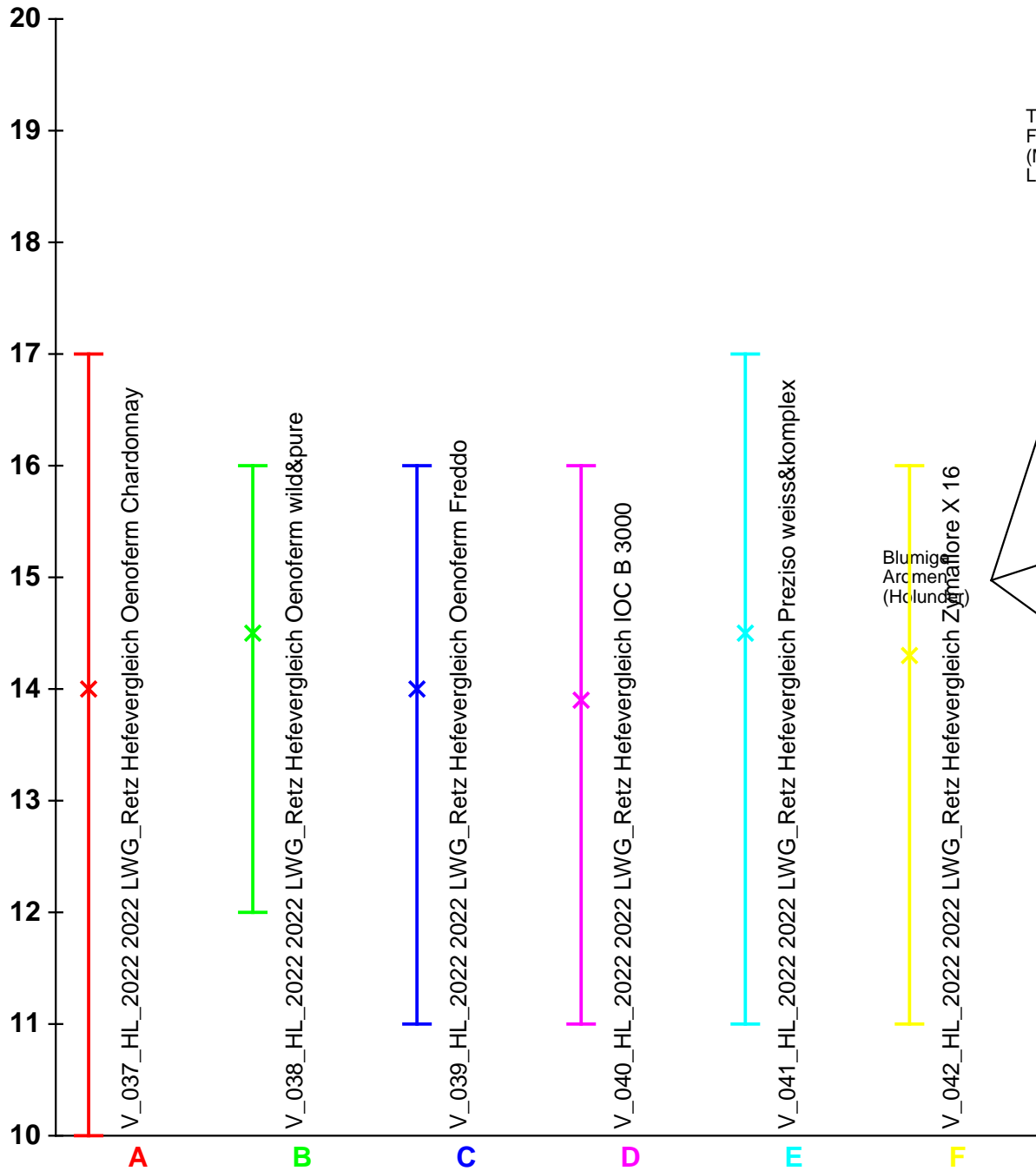
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Ticio	18 Tage	13,3 %	1,1 g/l	7,1 g/l	3,31	2,6	4,0
Oenof.Tipico+MannoRelease	18 Tage	13,3 %	0,9 g/l	7,3 g/l	3,30	2,6	4,2
Oenof.Tipico + Tannin	18 Tage	13,4 %	1,0 g/l	7,0 g/l	3,34	2,5	4,3
Oenof.Tipico+eBois Chips	18 Tage	13,4 %	0,9 g/l	7,1 g/l	3,32	2,5	4,2
Oenoferm Chardonnay	18 Tage	13,4 %	1,0 g/l	6,7 g/l	3,40	2,4	4,1
Oenoferm wild&pure	25 Tage	13,2 %	1,3 g/l	7,8 g/l	3,31	2,6	4,5
Oenoferm Freddo	18 Tage	13,3 %	0,6 g/l	7,3 g/l	3,34	2,6	4,3
IOC B3000	18 Tage	13,4 %	0,7 g/l	6,7 g/l	3,43	2,4	4,2
Preziso weiss&komplex	18 Tage	13,4 %	0,6 g/l	7,1 g/l	3,37	2,4	4,5
Zymaflore X 16	18 Tage	13,4 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,33	2,5	4,4

Gärverlauf KMW



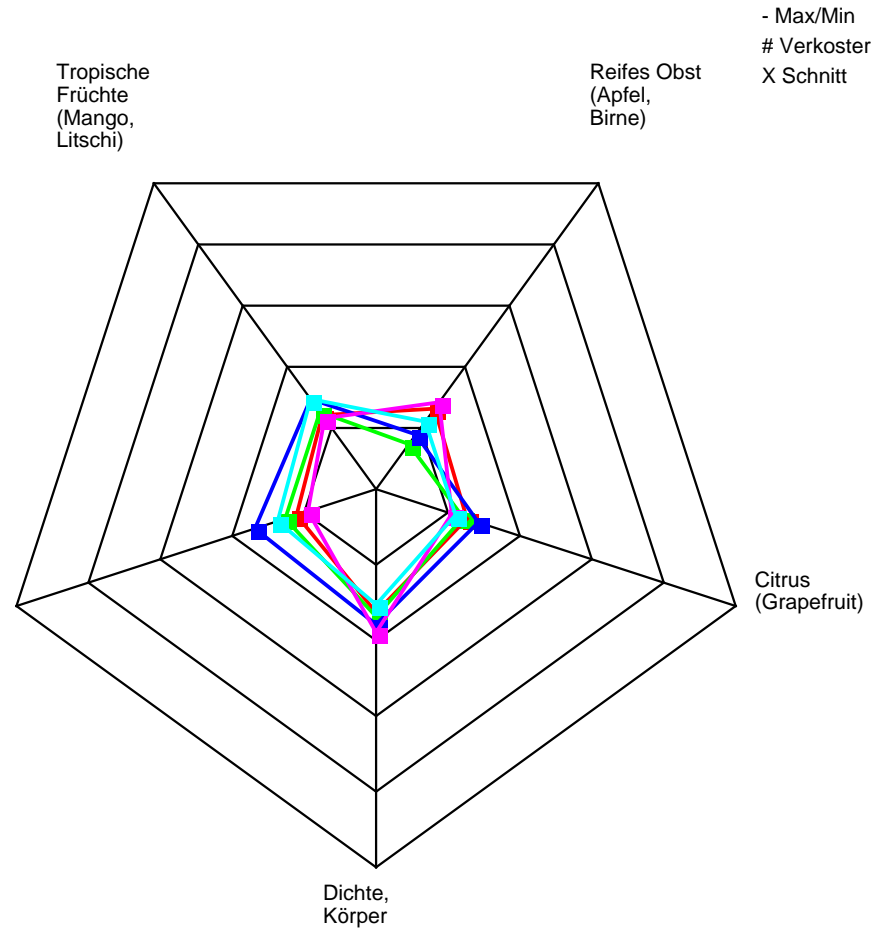
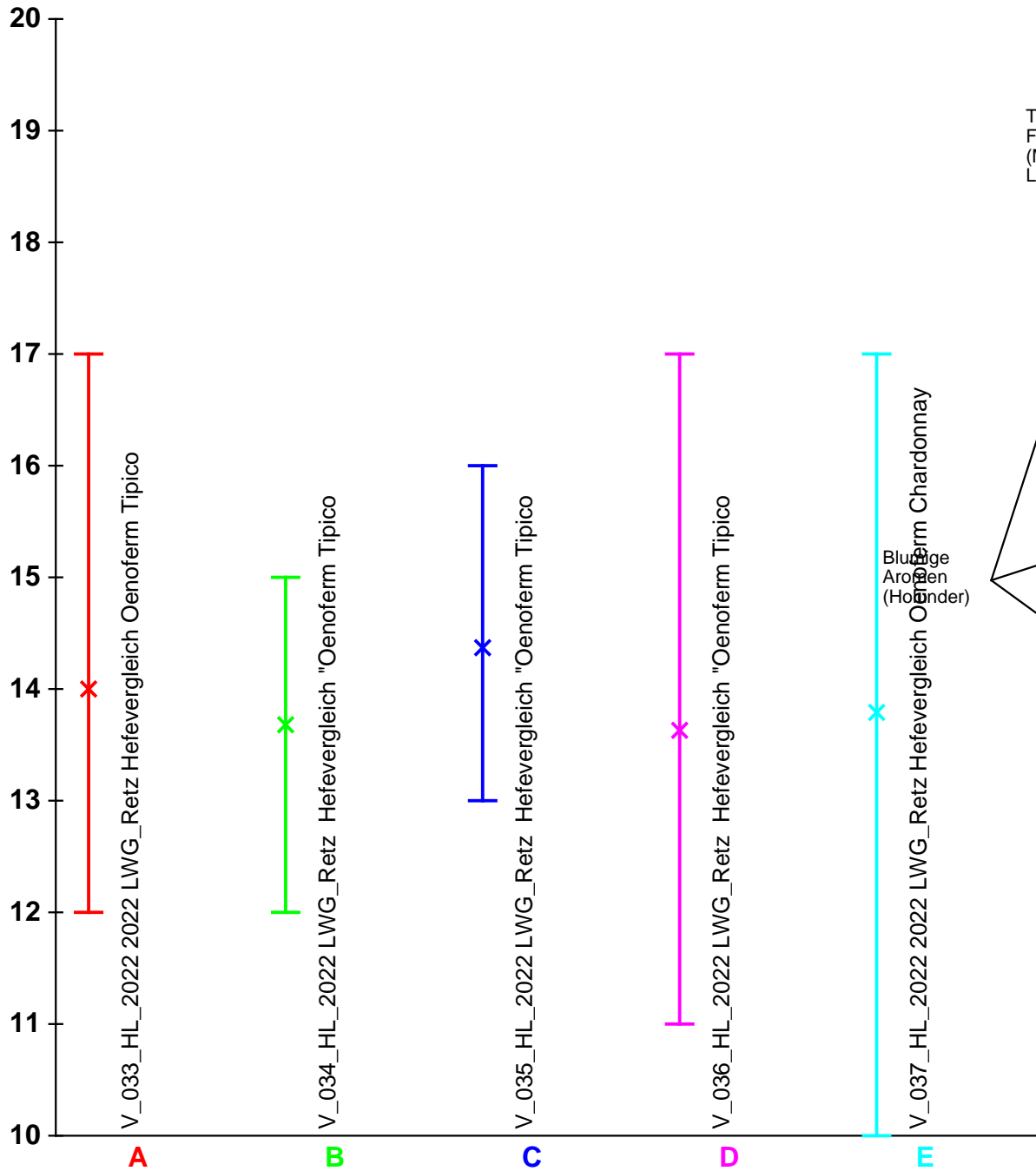
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



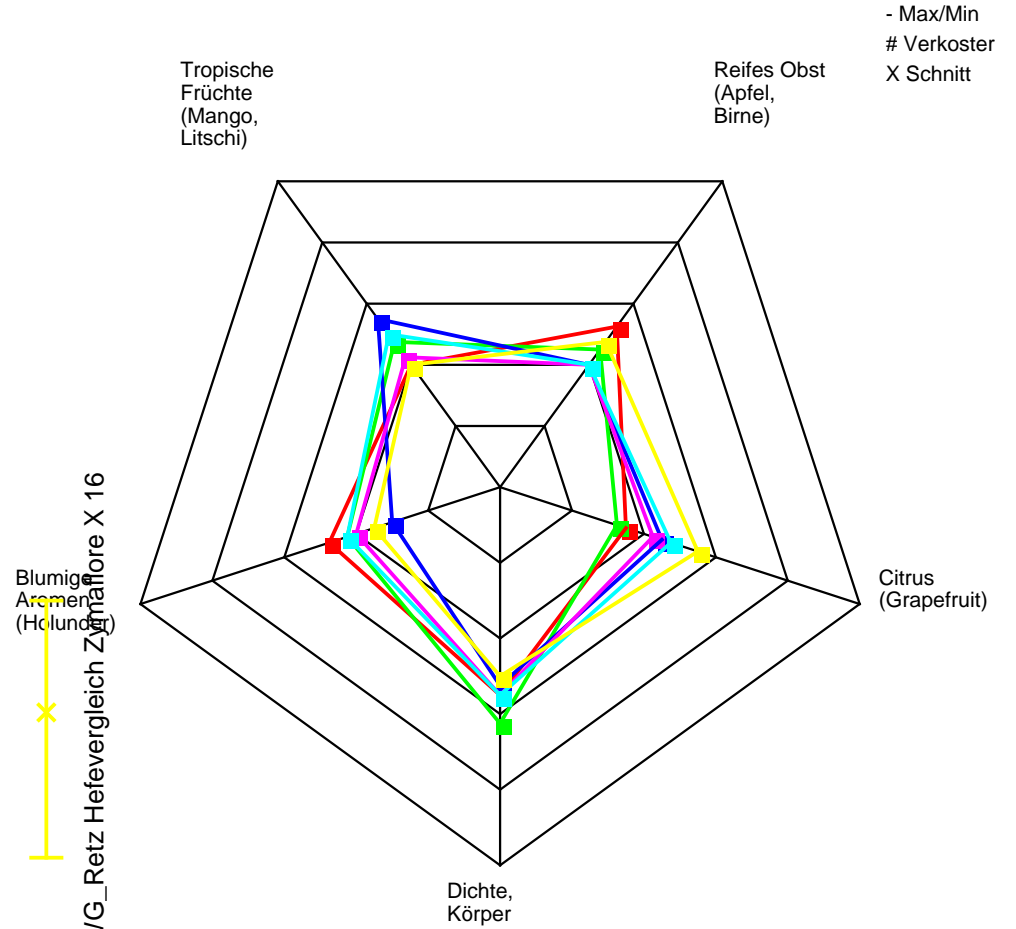
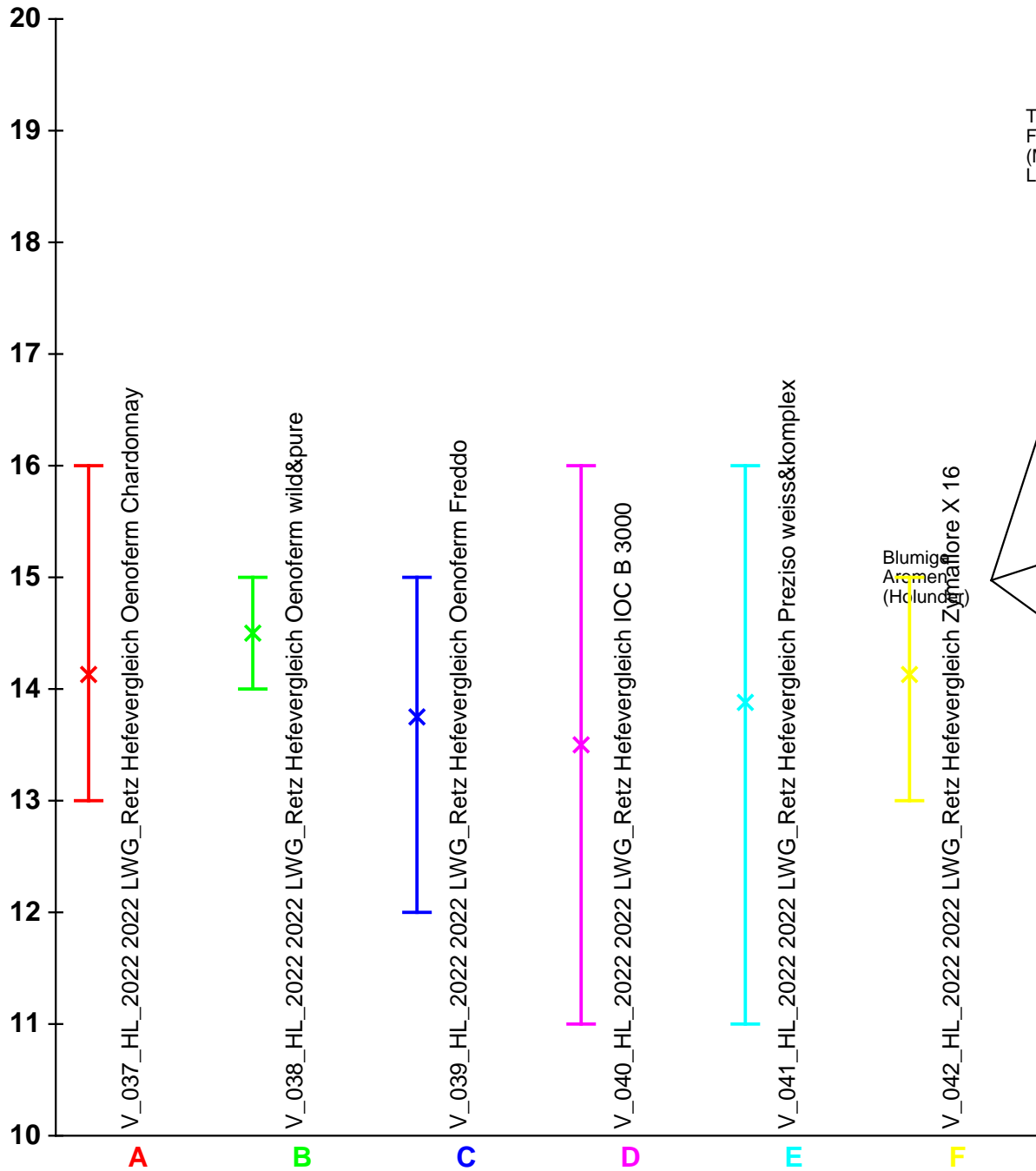
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



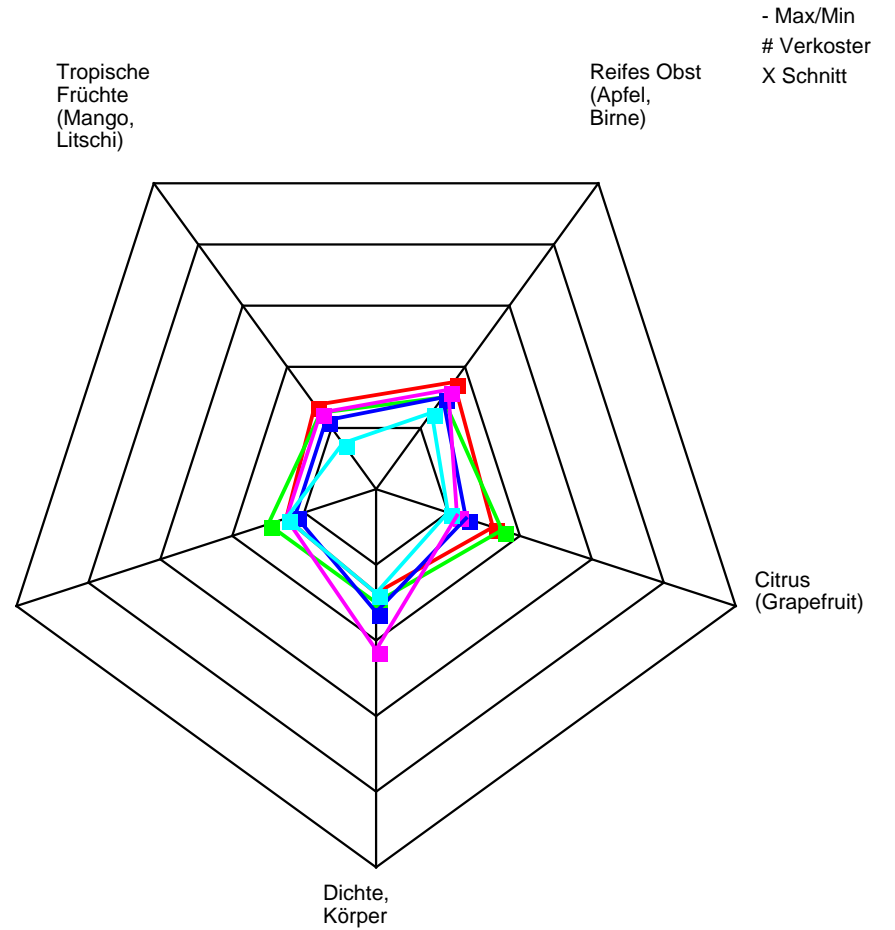
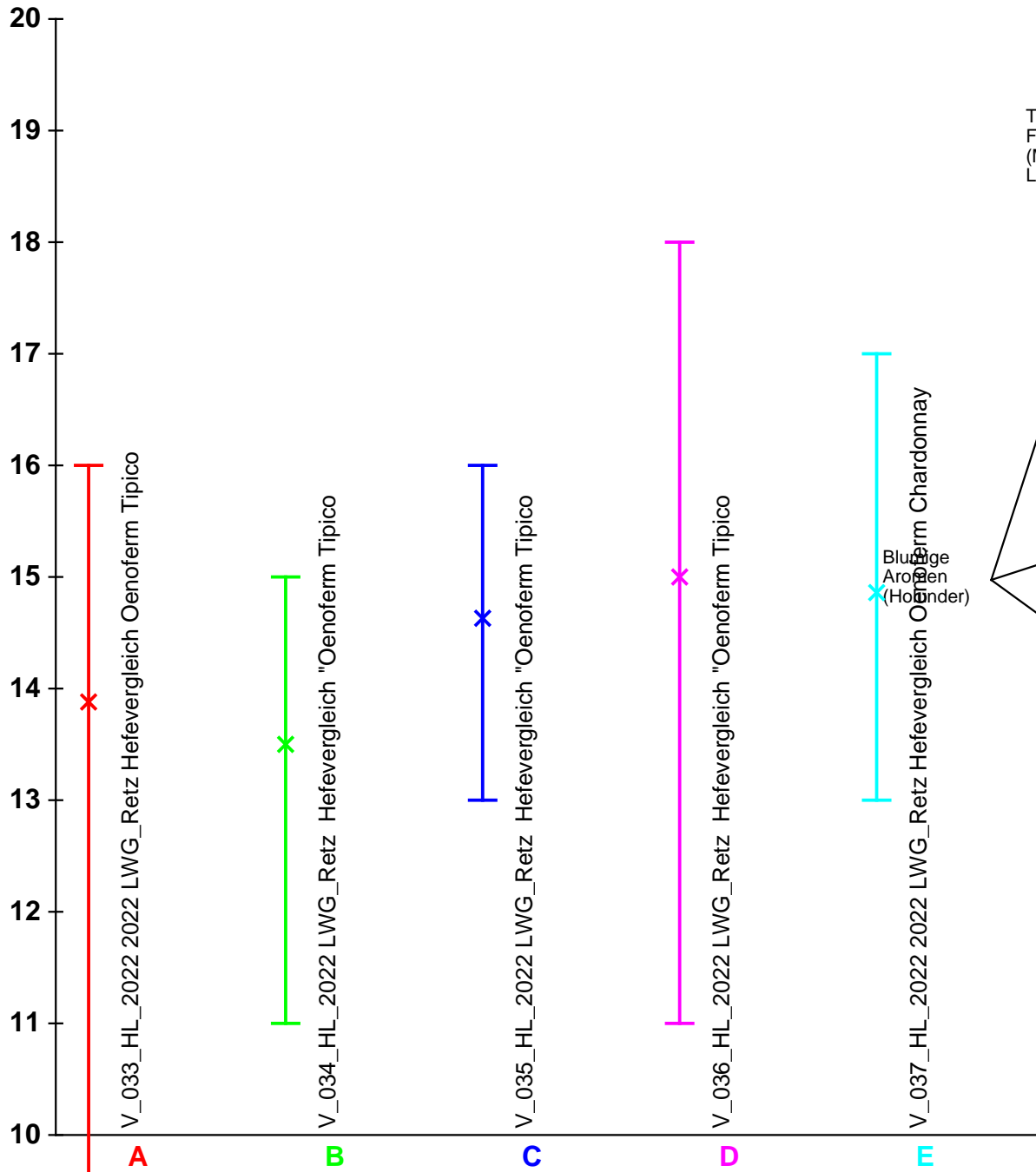
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Nährstoffe bei Gemischter Satz 2022

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben beim Gemischten Satz

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2019	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 19.09.2022	Hefeverfügbarer Stickstoff: 73	
pH Wert: 3,25	Säure 7,2 g/l	16,0° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
8 g/hl Ascorbinsäure		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	150 g/hl Fermobent	Anreicherung auf 17,5° KMW

Variante 1 <i>Kontrolle</i>	Oenoferm Freddo - 17°C Gärtemperatur Rehydriert mit VitDrive Kontrolle – keine Nährstoffzugabe
Variante 2 <i>60 g/hl Vitaferm ultra</i>	Oenoferm Freddo - 17°C Gärtemperatur Rehydriert mit VitDrive 60 g/hl Vitaferm ultra (3x 20 g/hl Teilgaben)
Variante 3 <i>300 ml/hl Vitamon Liquid</i>	Oenoferm Freddo - 17°C Gärtemperatur Rehydriert mit VitDrive 300 ml/hl Vitamon Liquid (6x 50 ml/hl Teilgaben)

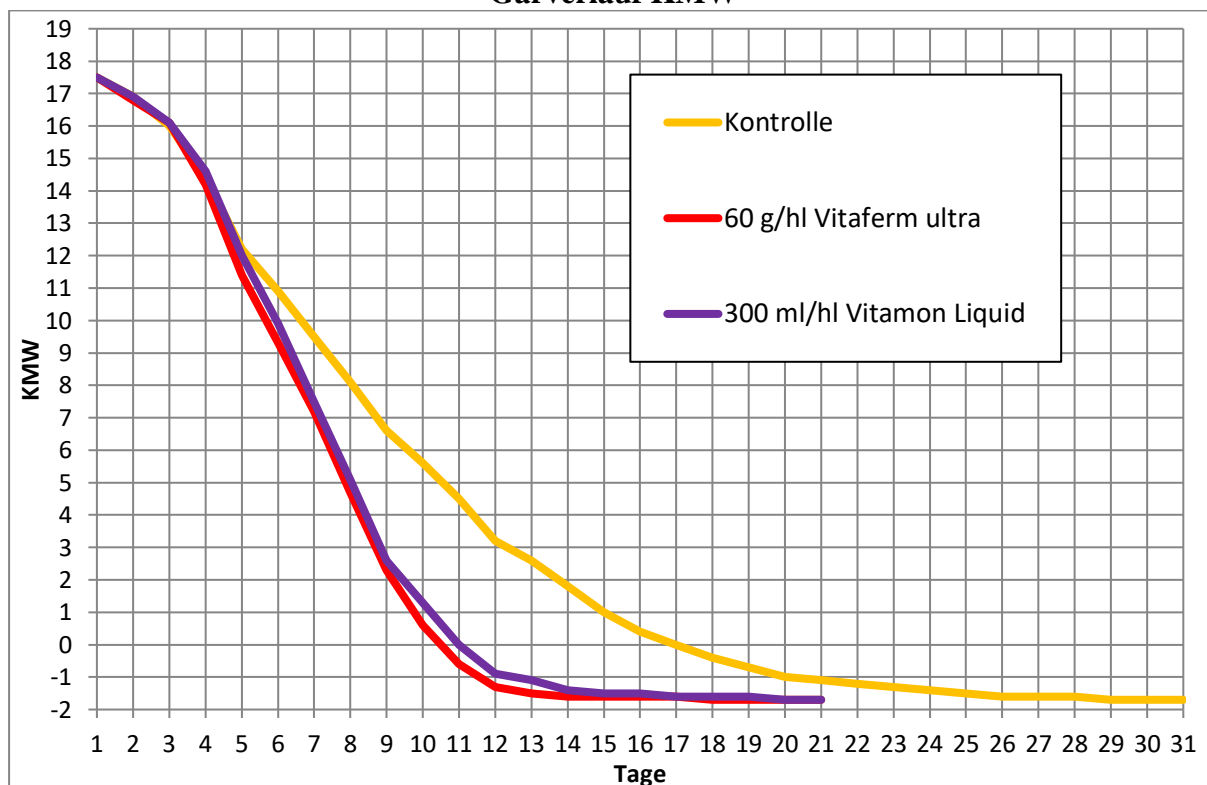
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Variante 3 (300 ml/hl Vitamon Liquid) wurde auf 7,0 g/l im Wein entsäuert

Weinwerte vor Entsäuerung

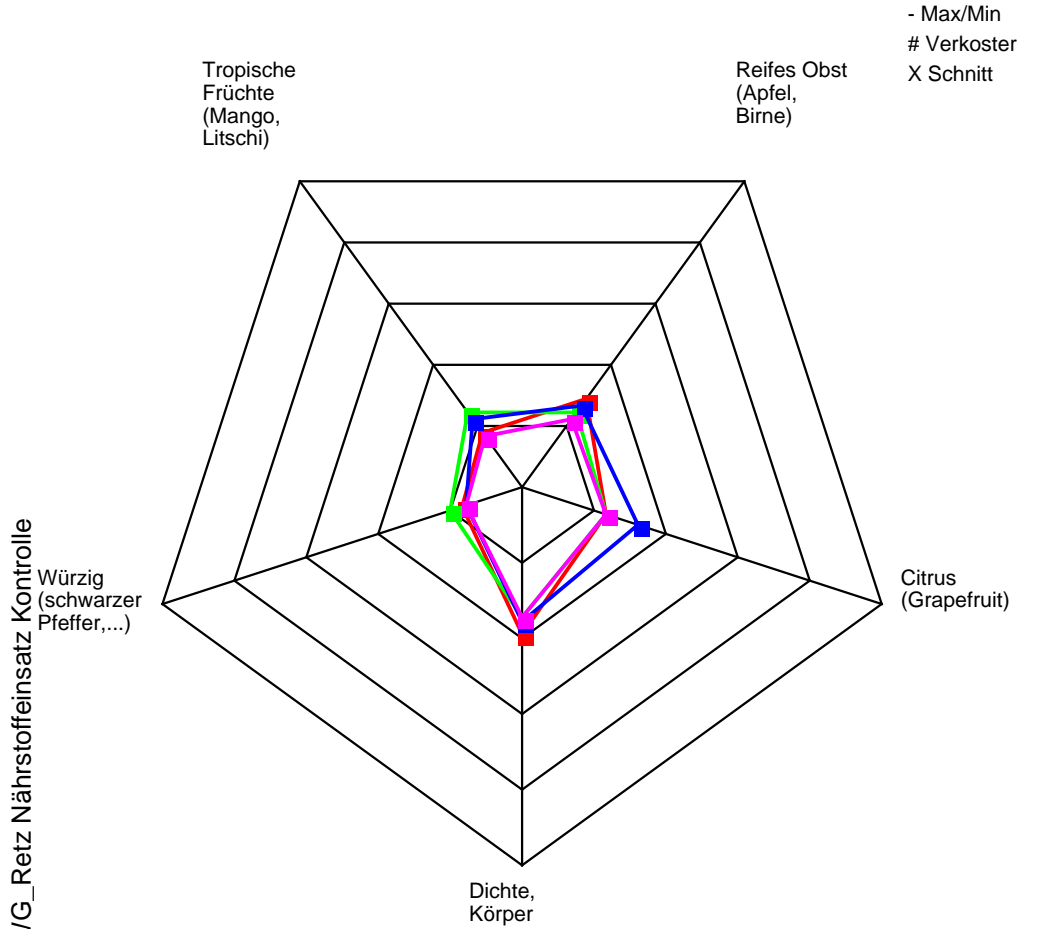
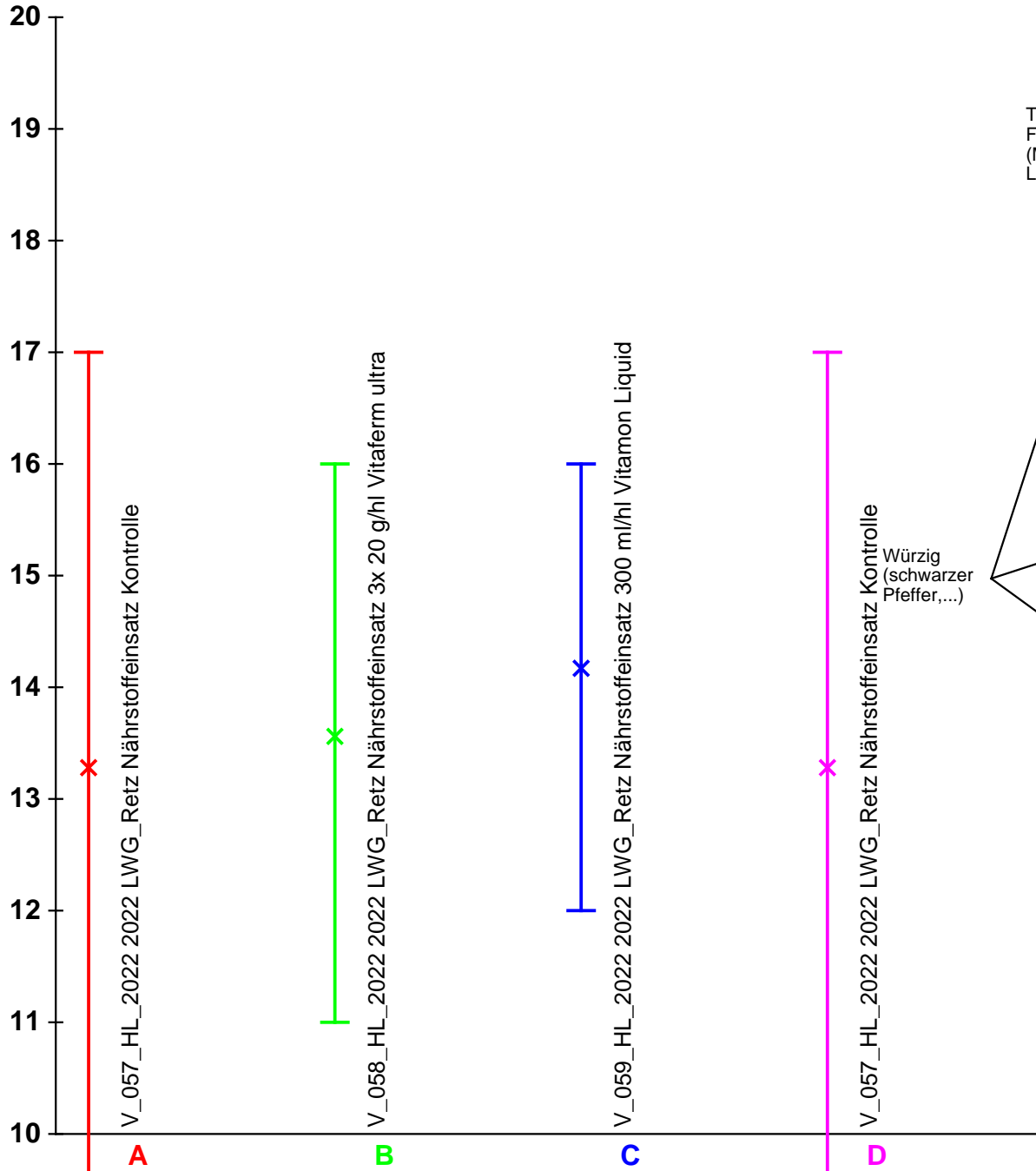
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1 - Kontrolle	31 Tage	12,3 %	1,9 g/l	6,8 g/l	3,14	3,1	3,5
Variante 2 – Vitaferm ultra	21 Tage	12,4 %	0,3g/l	6,8 g/l	3,11	3,1	3,3
Var. 3 – Vitamon Liquid	21 Tage	12,3 %	0,3 g/l	7,4 g/l	3,00	3,3	3,3

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 29.03.2023

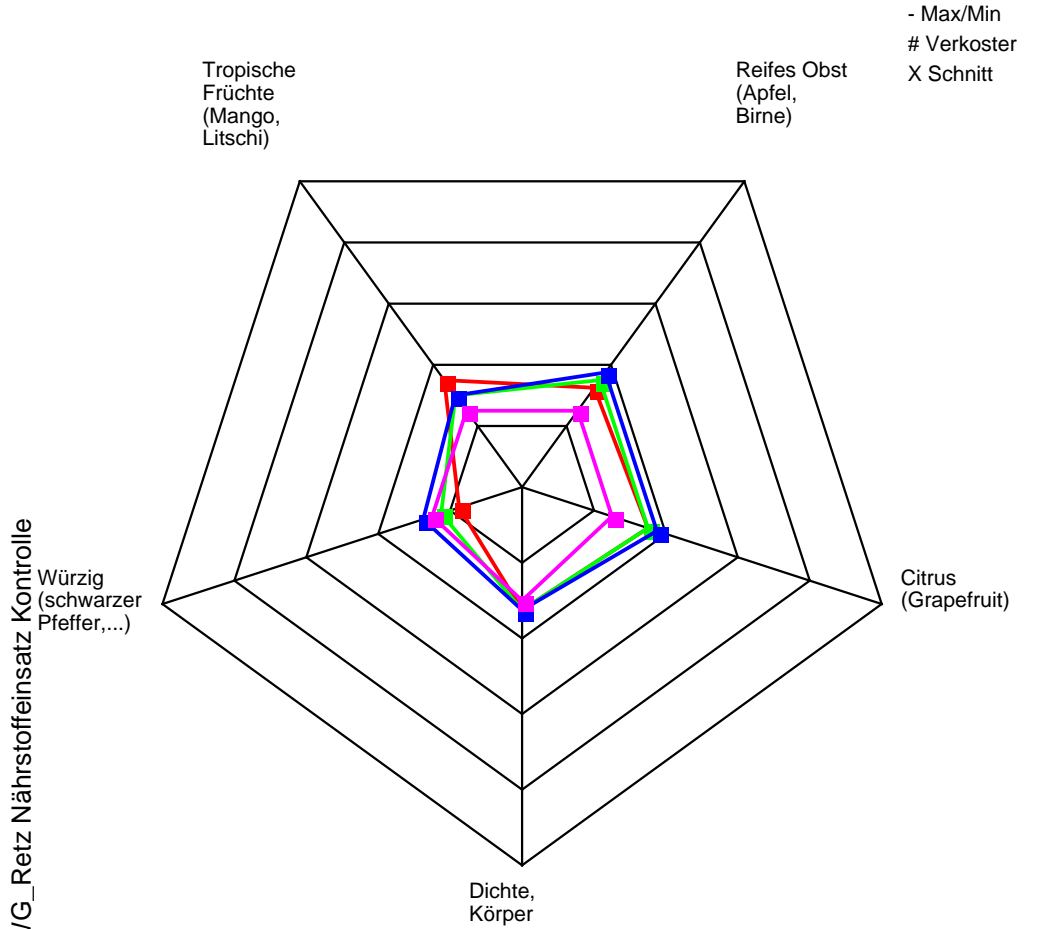
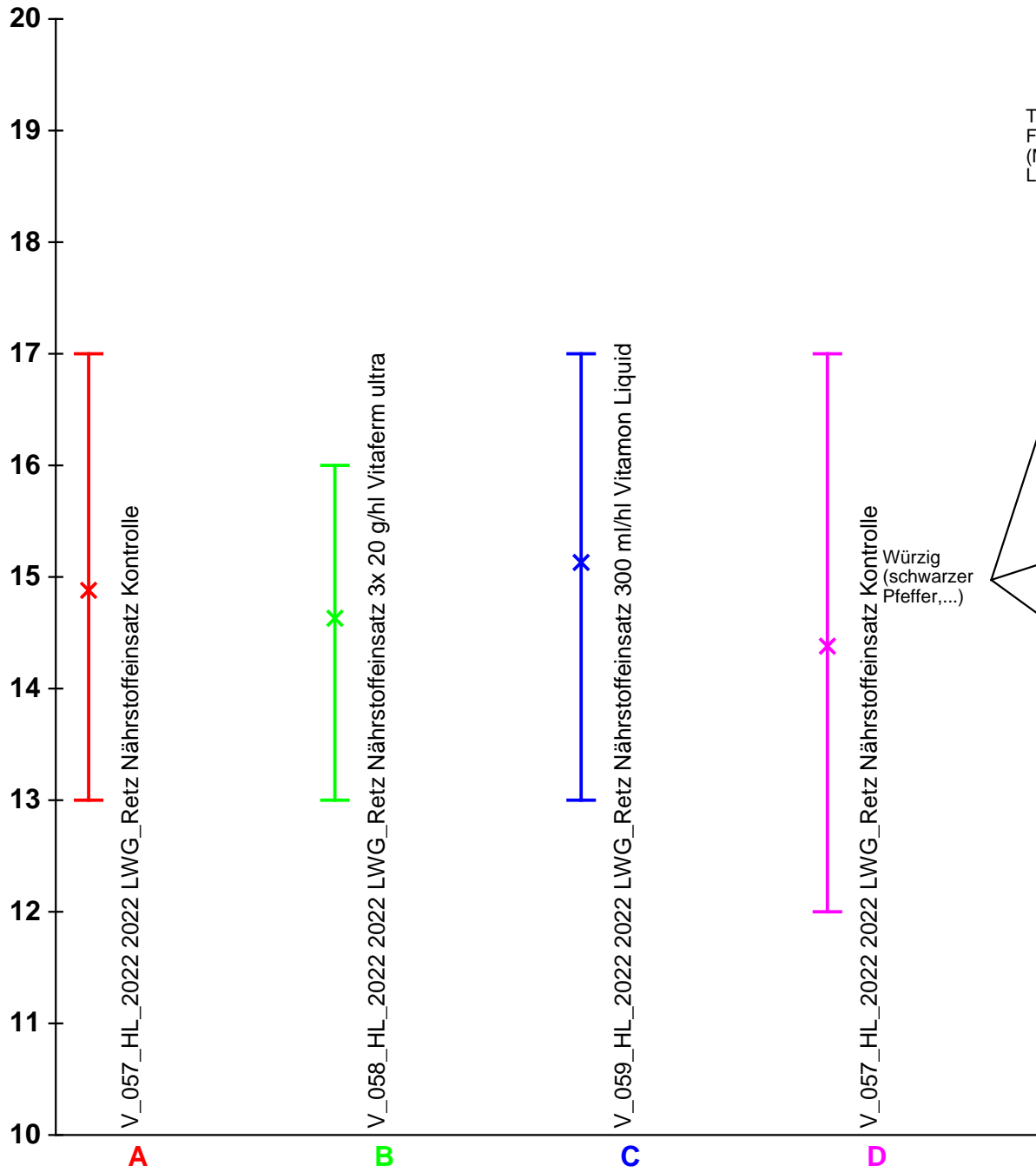
Versuchsweinverkostung März 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Gelber Muskateller 2022 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 04.10.2022	Hefeverfügbare Stickstoff: 91	
pH Wert 3,25	Säure 7,4 g/l	15,3° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 Std Maischestandzeit	4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische	
20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	40 g/hl Oenopur	12 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,3° KMW	

Variante 1	Oenoferm Freddo – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Xtreme – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm Xthiol – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Zymaflore Xarom – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Nutristart Arom in die Gärung
Variante 5	IOC Revelation Thiols – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 6	Preziso weiss&blumig – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung

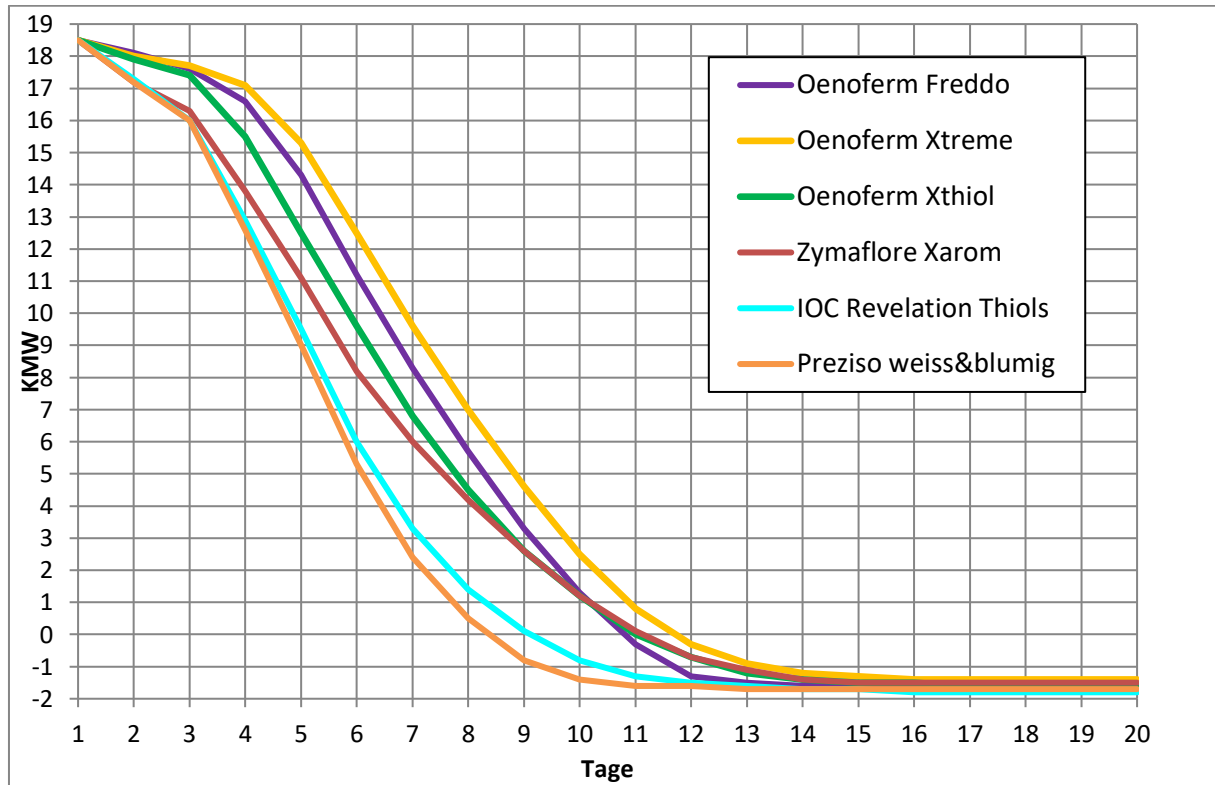
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
 °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
 Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
 Oenoferm Freddo, Oenoferm Xtreme und Zymaflore Xarom wurden auf 7,3 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

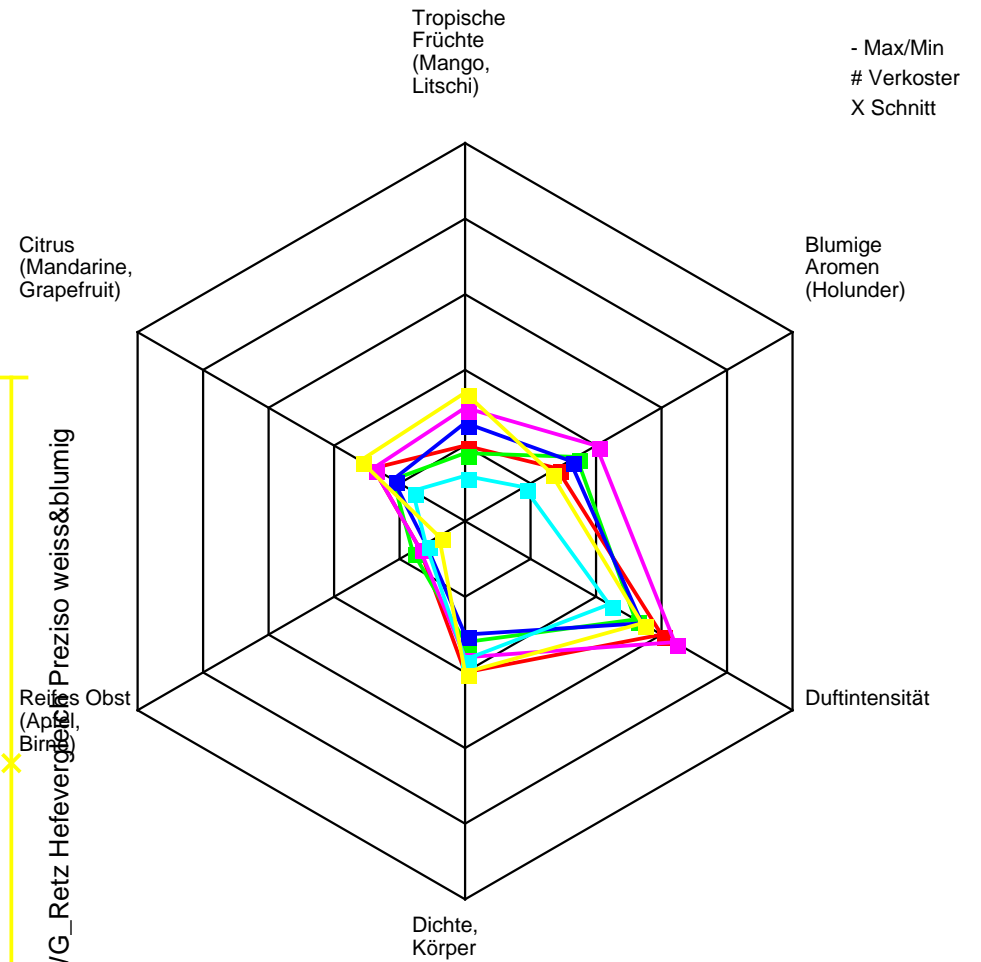
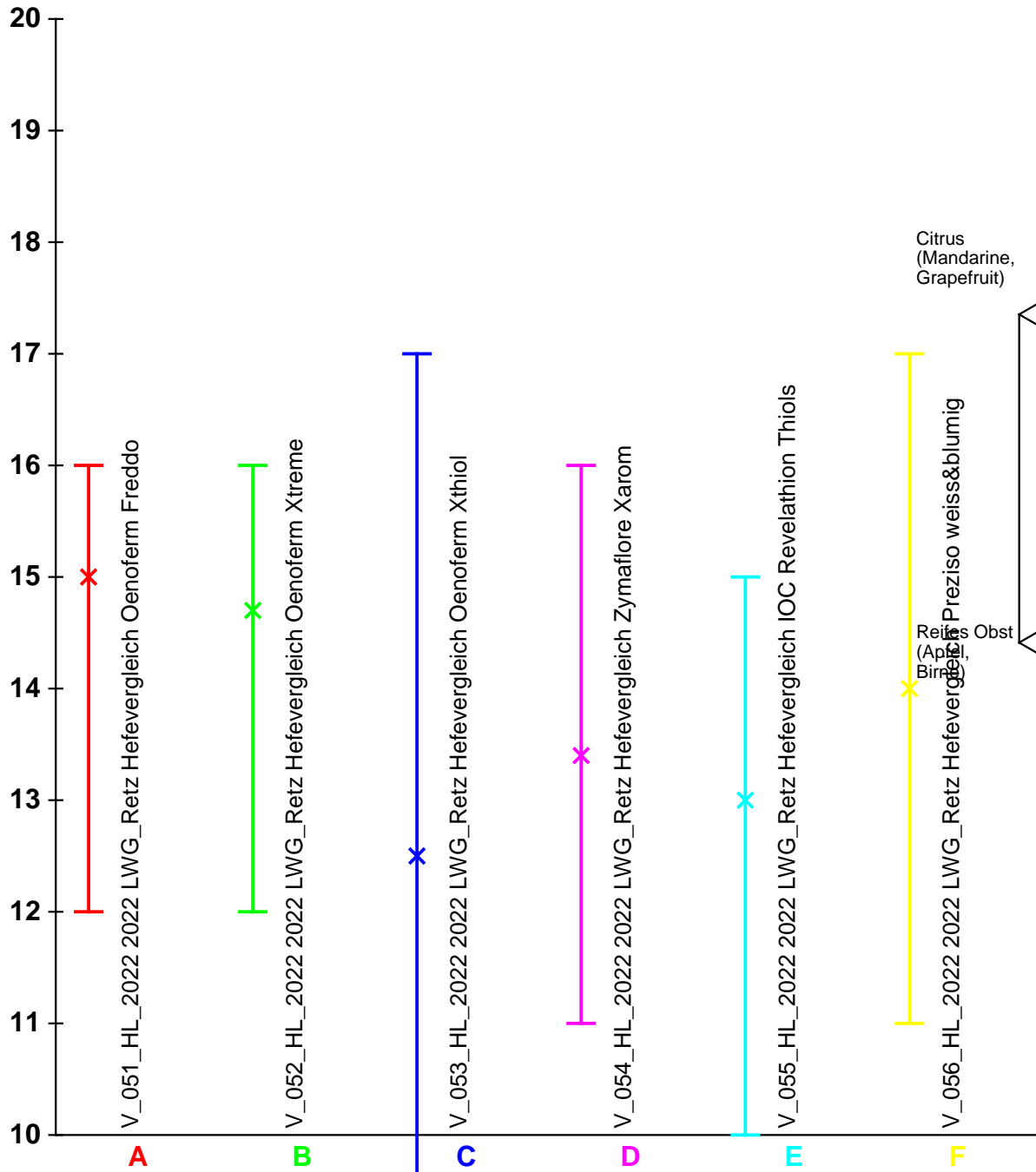
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	19 Tage	12,8 %	0,7 g/l	7,5 g/l	3,06	3,1	3,8
Oenoferm Xtreme	20 Tage	12,6 %	0,8 g/l	8,0 g/l	3,02	3,1	4,2
Oenoferm Xthiol	20 Tage	12,8 %	1,1 g/l	7,3 g/l	3,10	3,1	3,8
Zymaflore Xarom	20 Tage	12,5 %	0,3 g/l	7,7 g/l	3,14	2,9	4,9
IOC Revel.Thiols	20 Tage	12,6 %	0,3 g/l	6,8 g/l	3,16	2,7	3,7
Prez weiss&blumig	18 Tage	12,6 %	0,6 g/l	7,1 g/	3,12	2,8	3,8

Gärverlauf KMW



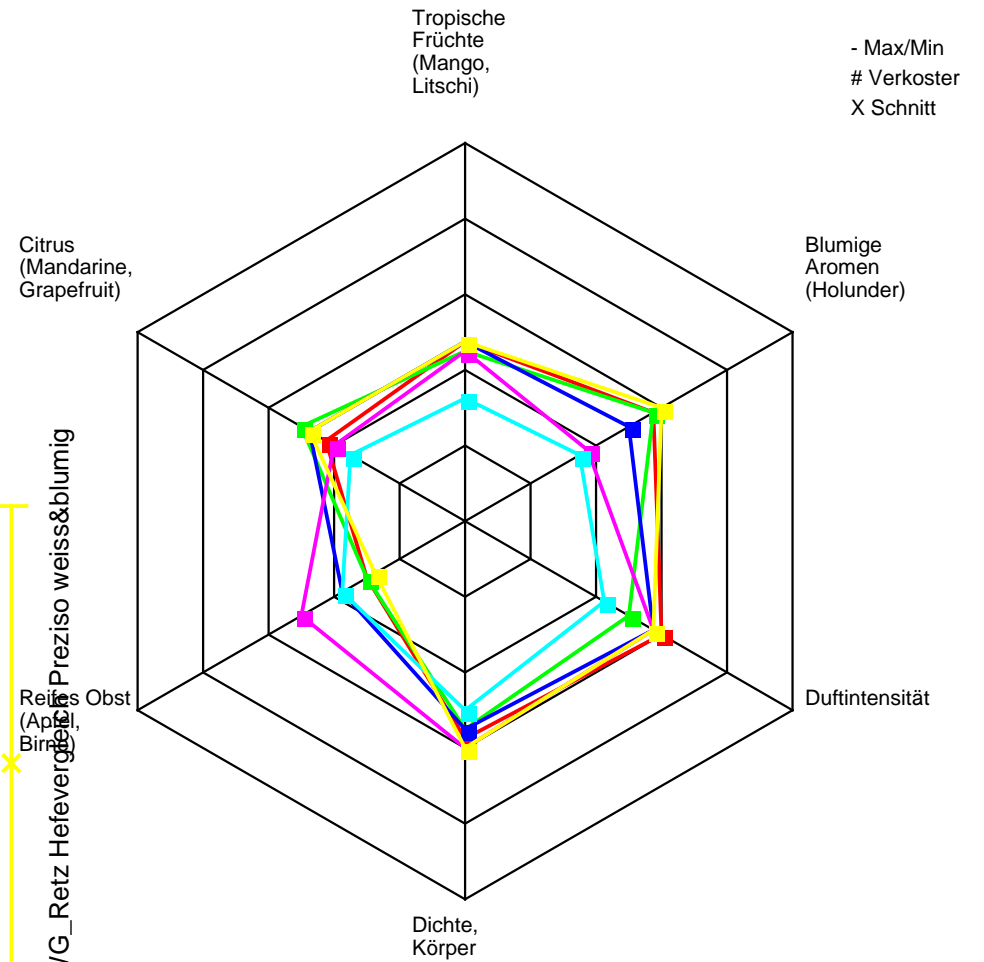
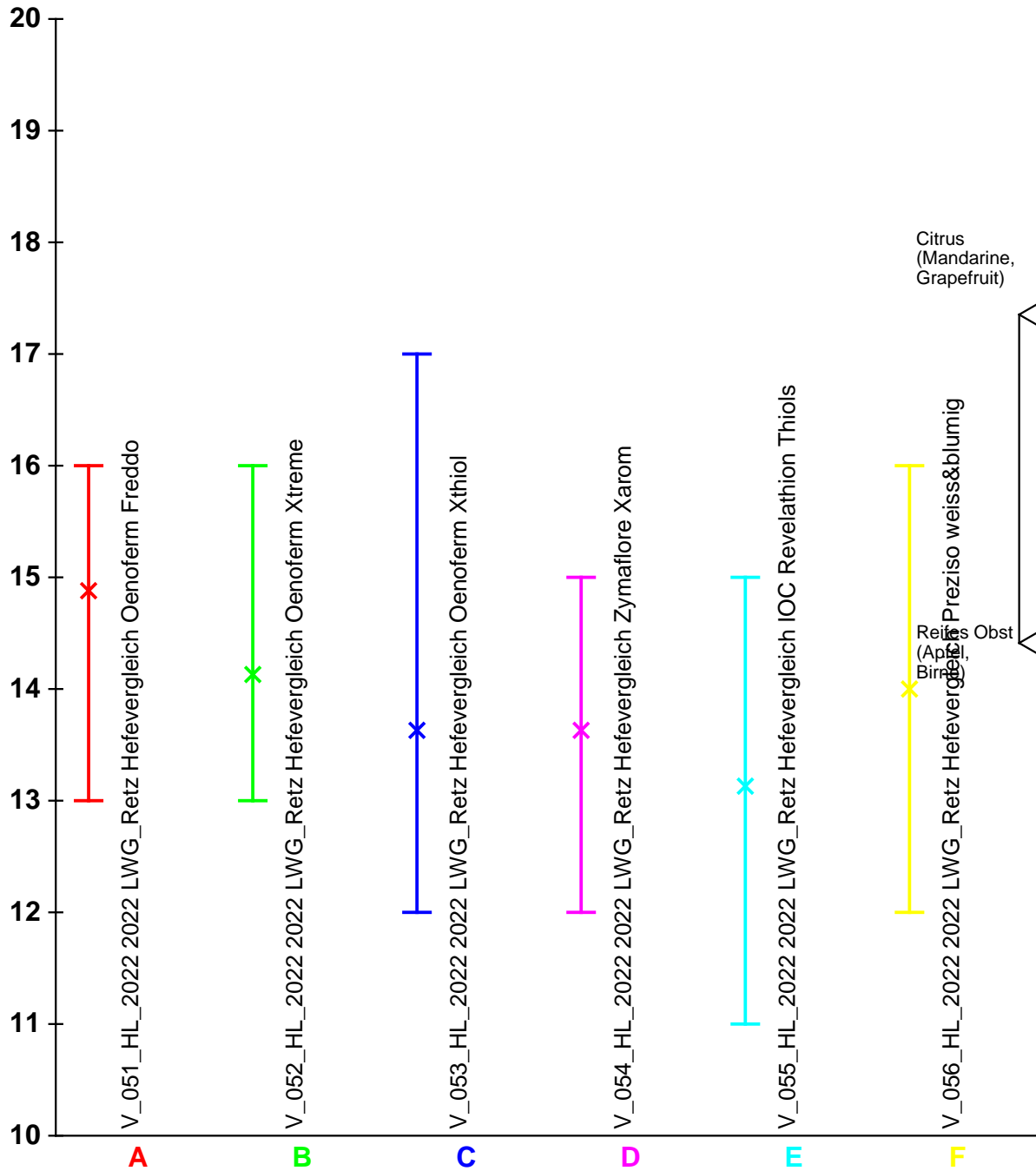
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Gelber Muskateller 2022 – Vorbeugung Sonnenbrand

Bearbeiter

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

Weinbauliche Maßnahmen um ein Auftreten von Sonnenbrand an den Beeren reduzieren.

Lesegradation

Altenberg - Gelber Muskateller	Pflanzjahr 2012	
Lesedatum: 04.10.2022		

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	2 Behandlungen ab Reifebeginn mit Grapeguard 10kg/ha

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
Variante 1	15,3°	3,25	7,4 g/l	91
Variante 2	15,2°	3,27	7,5 g/l	91

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

6 g/hl Granucol GE	In Maische CO2 dosiert	Kein SO2 auf Trauben
4 ml/hl Trenolin Mash DF	2 Std Maischestandzeit	
20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	Keine Gerbstoffbehandlung
150 g/hl FermoBent	14 Std entschleimt	Anreicherung auf 17,5° KMW
Vergoren mit Oenoferm Freddo		17° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitafermu ultra zu Gärbeginn und 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

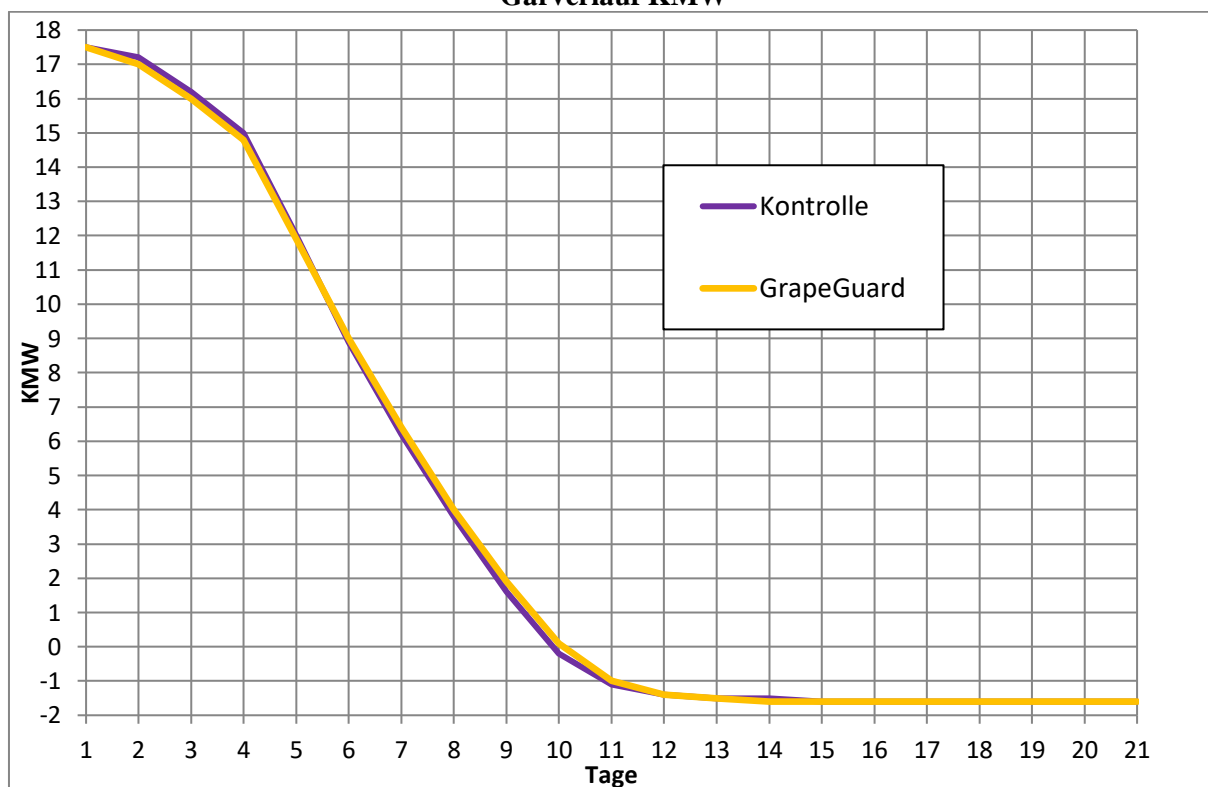
Durchführung

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 März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,3 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

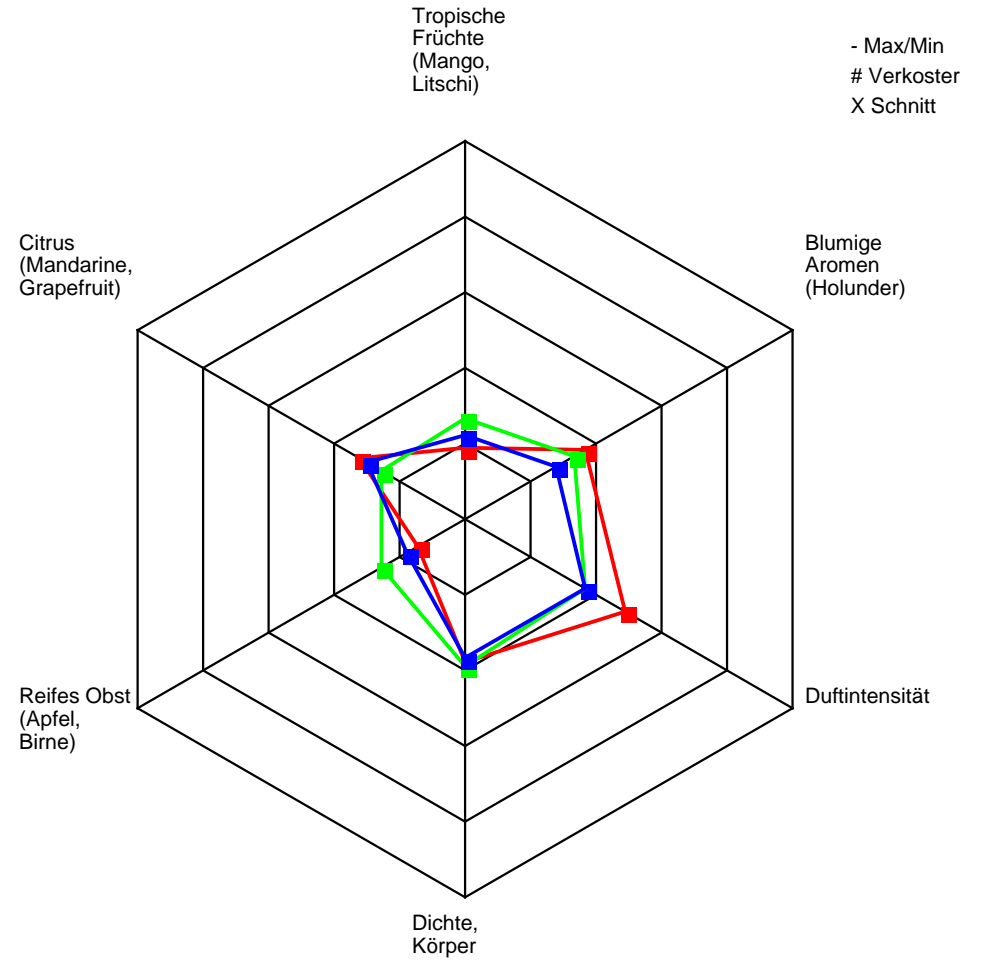
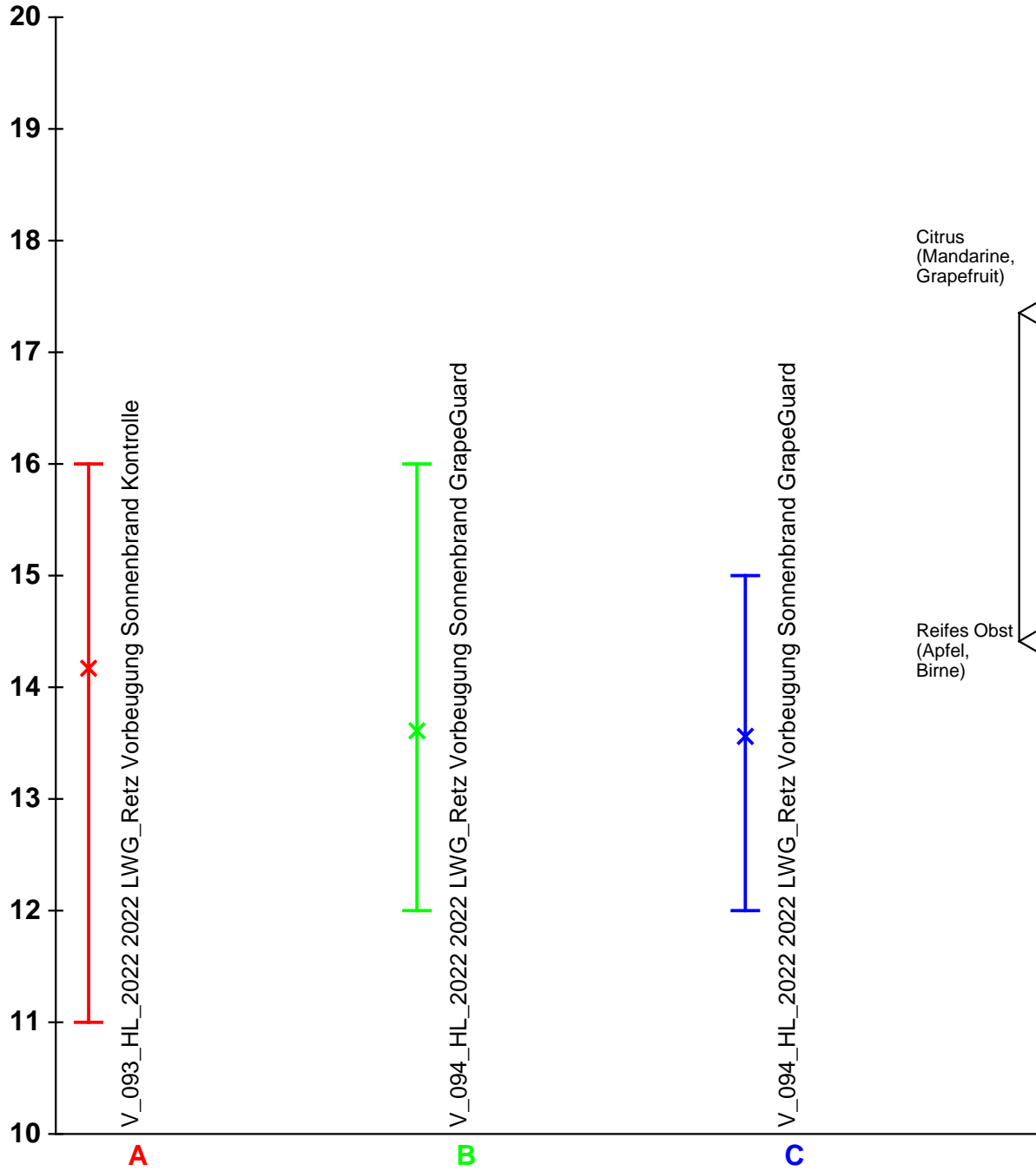
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	21 Tage	12,3 %	0,9 g/l	7,5 g/l	3,09	3,0	3,9
Grapeguard	21 Tage	12,2 %	0,7 g/l	7,6 g/l	3,02	3,4	3,6

Gärverlauf KMW



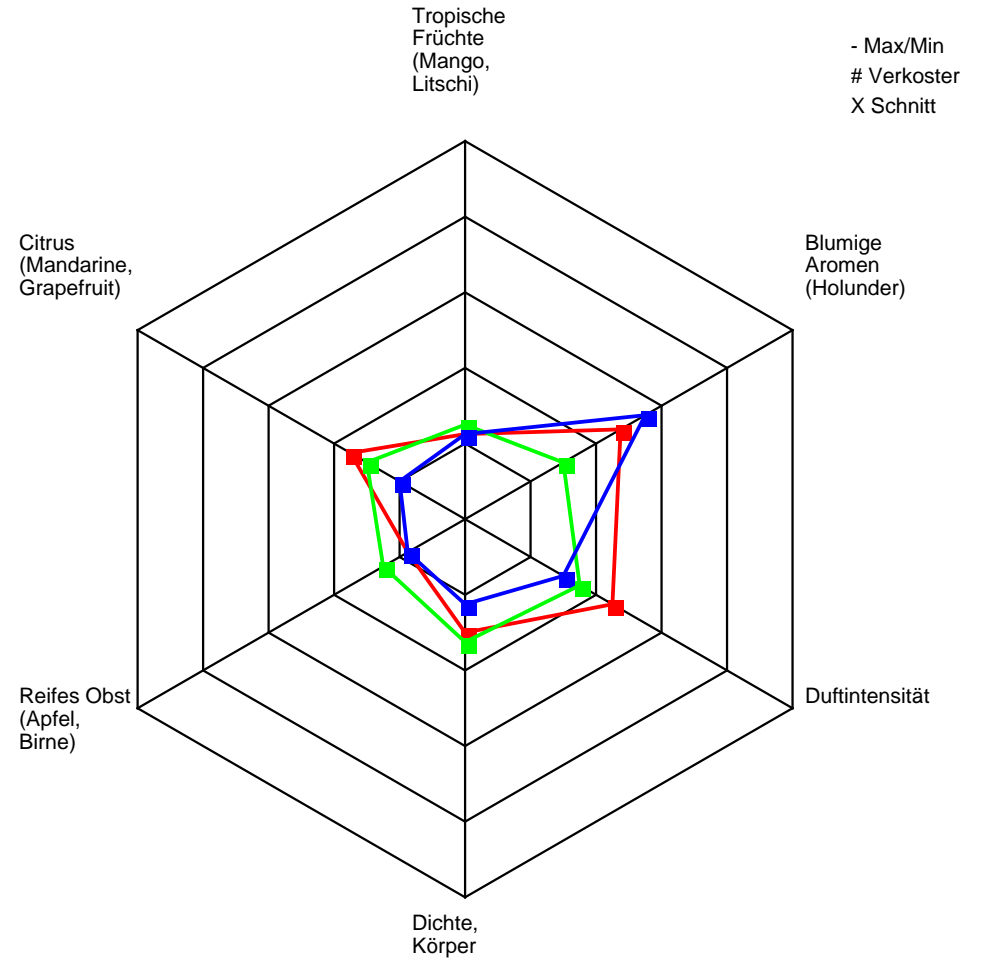
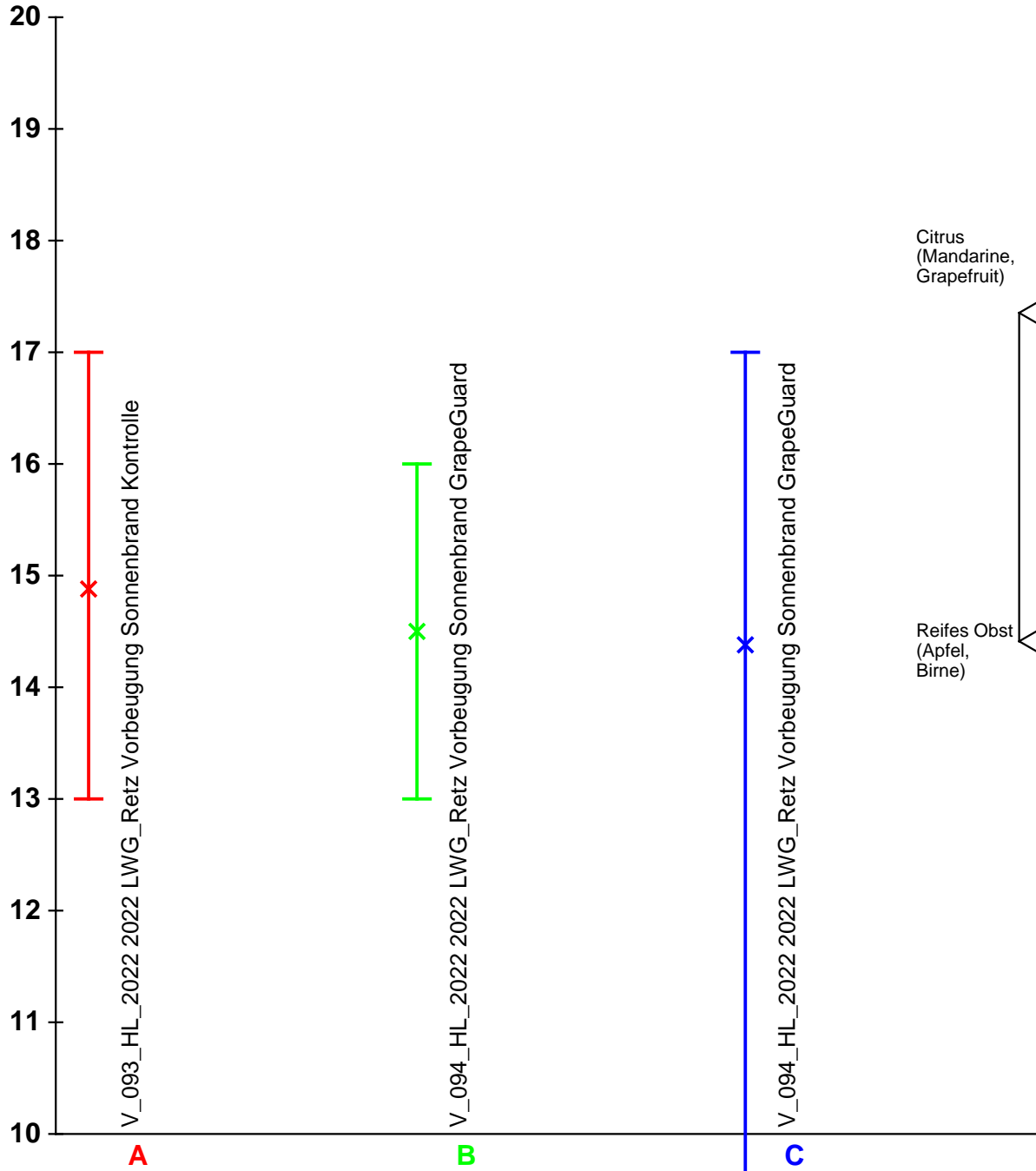
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Grüner Veltliner 2022 – 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: 22.09.2022	Gesundes Traubenmaterial	

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

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

Mostwerte

	Traubengewicht	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
Variante 1	383,3 g	17,6°	3,12	7,6 g/l	73
Variante 2	378,7 g	17,1°	3,13	7,2 g/l	100
Variante 3	312,5 g	16,4°	3,08	8,8 g/l	137

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

Keine Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in Most	15 ml/hl IOC MS flüssig	
100 ml/hl Mostgelatine	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären	V3 angereichert auf 17°KMW	
Vergoren mit Oenoferm Veltliner	17° Celsius Gärtemperatur	
200 ml/hl Vitamon Liquid als Nährstoff in die Gärung		

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 Frühjahr 2022 erfolgte nur eine eingeschränkte Bewässerung.

1. Termin: 21. Juli 2. Termin: 10. August 3. Termin: 17. August

Die Mg-Blattdüngergaben wurden mit den Pflanzenschutzmaßnahmen ausgebracht.

2.Juni – 3% Mikrotop, 17.Juni – 3% Epsotop, 2.Juli – 3% Epsotop

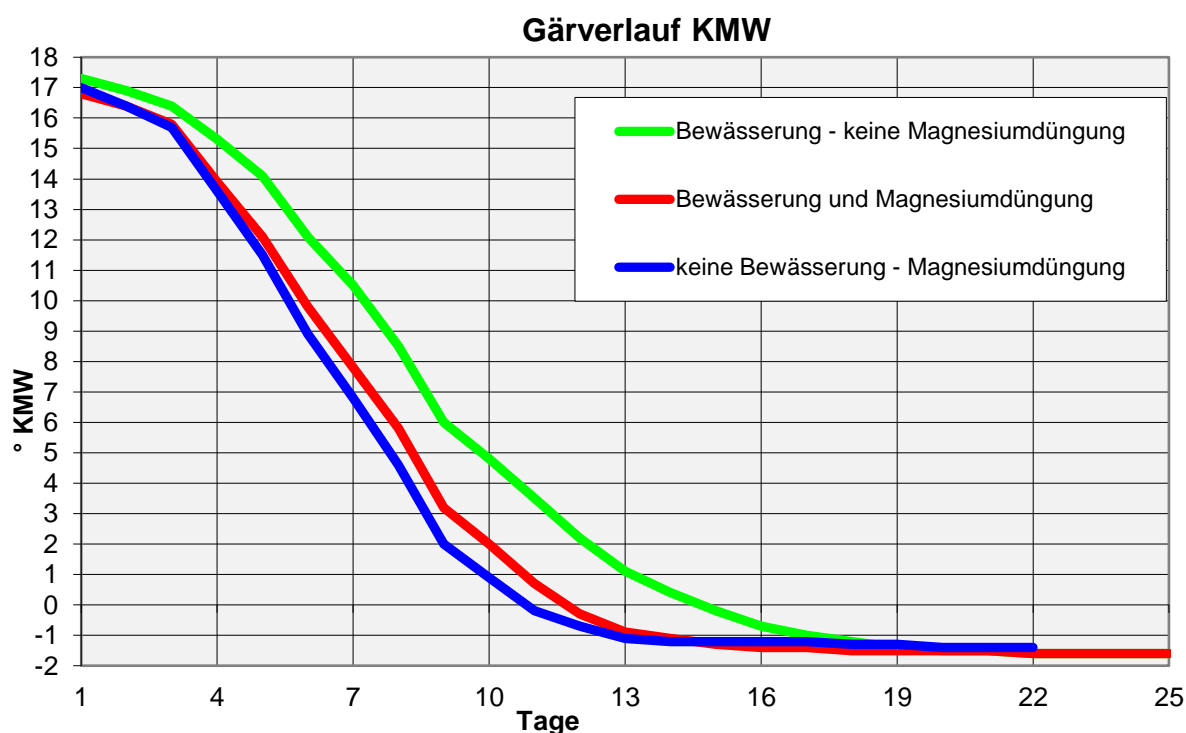
Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst und im Glasballon entschleimt. Vergoren im 35 l Glasballon.
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die Aromen nach ihrer Intensität und der Gesamteindruck der Weine nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,3 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.

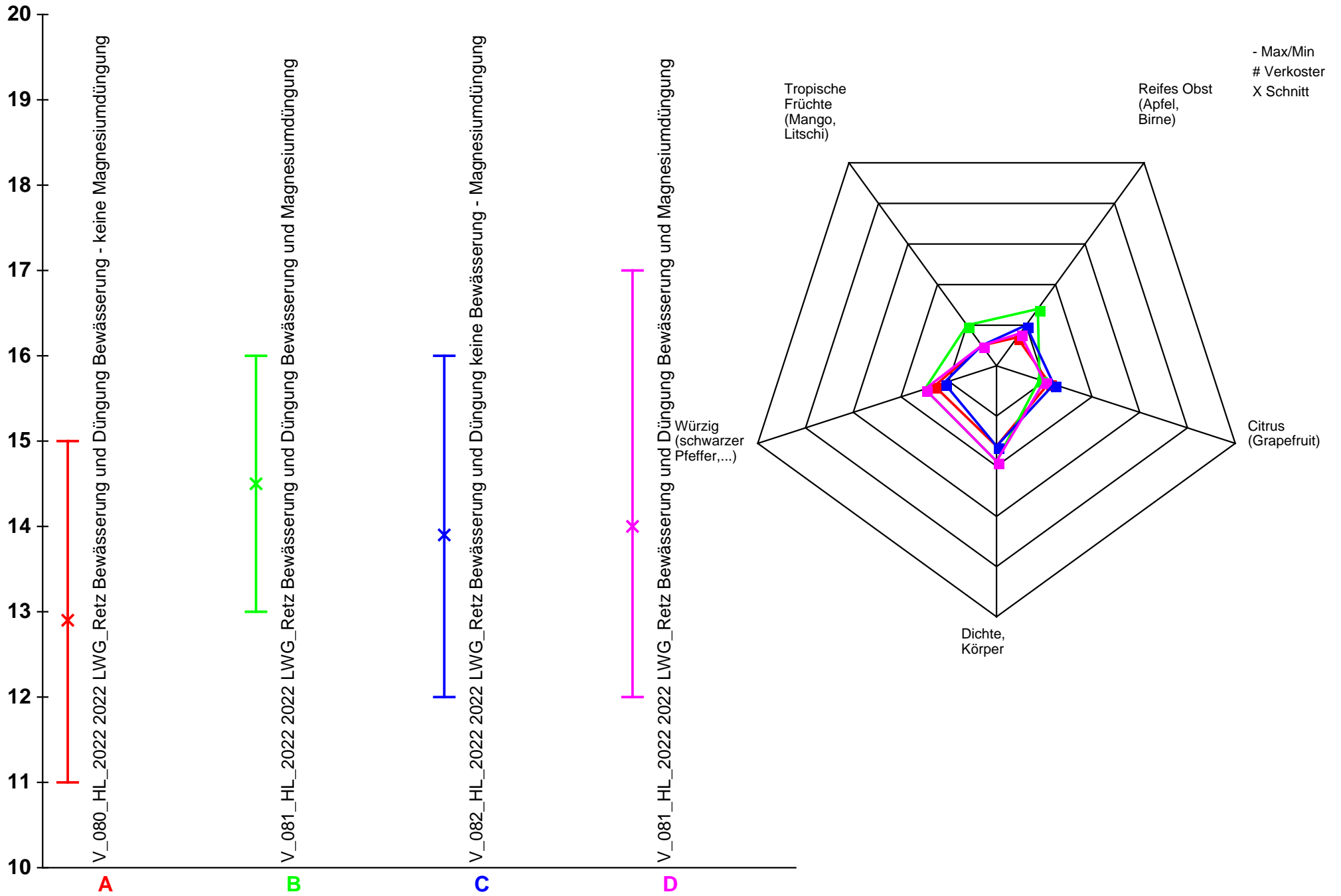
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	Bentonit bedarf
Variante 1	25 Tage	12,5 %	0,2 g/l	7,9 g/l	2,91	4,1	2,8	0
Variante 2	25 Tage	12,0 %	0 g/l	7,7 g/l	2,93	4,3	2,6	25
Variante 3	22 Tage	11,9 %	0 g/l	9,0 g/l	2,69	5,4	2,4	180



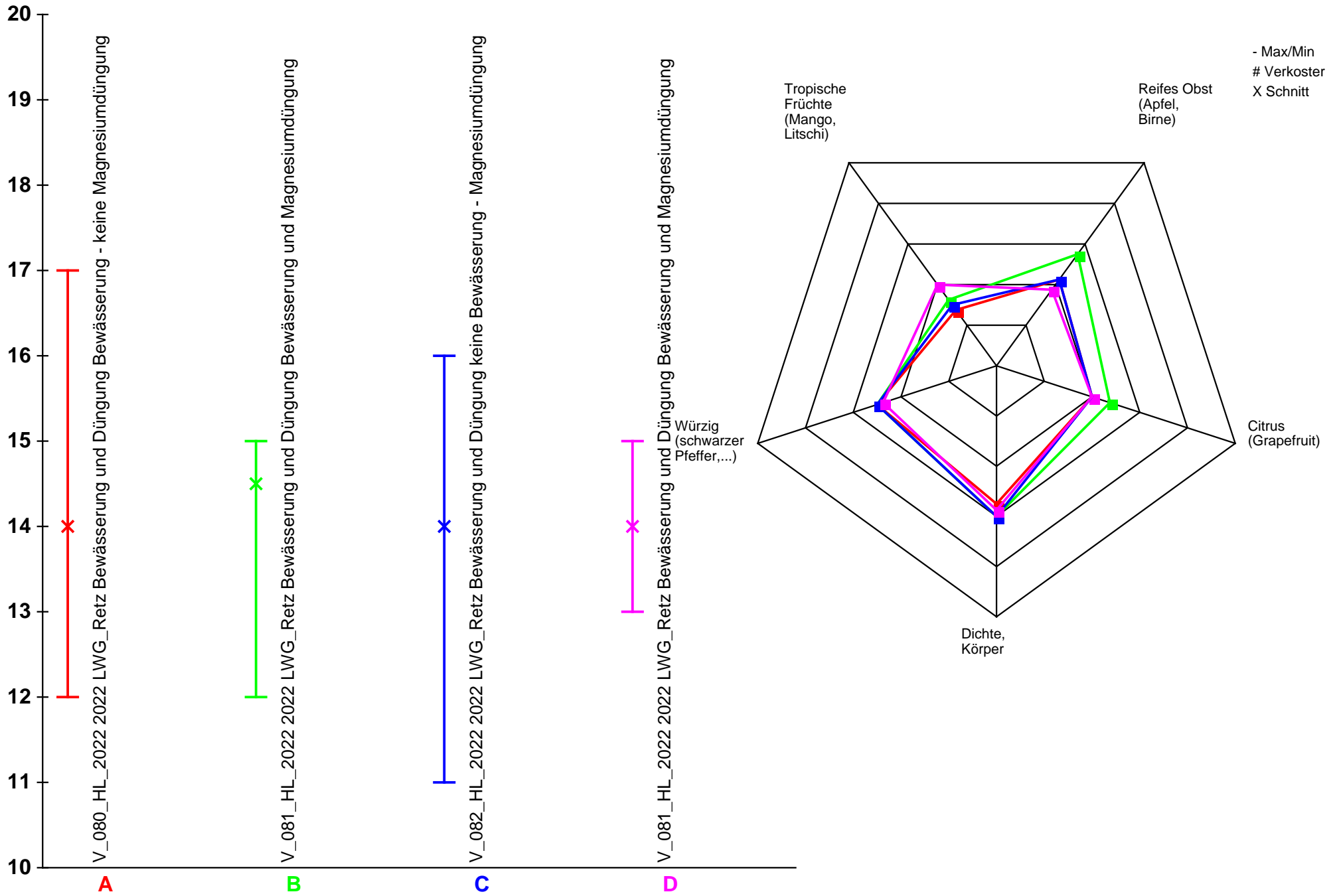
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2022

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 15,3° KMW – Pflanzjahr 1998
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 17,4° KMW – Pflanzjahr 1970

Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1998	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 28.09.2022	Hefe verfügbarer Stickstoff: 152	
pH Wert: 3,27	Säure 7,0 g/l	15,3° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 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
50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		Angereichert auf 17,3° KMW
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Erbslöh Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Preziso Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung		
IOC Hefen: rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Filtramon Super in die Gärung		
Laffort Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl NutriStart Arom in die Gärung		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm Freddo	16° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Xthiol	17° C Gärtemperatur
Var 6	Versuchsthiolehefe	18° C Gärtemperatur
Var 7	Preziso Arom C	16° C Gärtemperatur
Var 8	Preziso Weiss&fruchtig	17°C Gärtemperatur
Var 9	Lalvin Sauvy	16° C Gärtemperatur
Var 10	IOC Infini Twice	19° C Gärtemperatur
Var 11	IOC be Fruits	15° C Gärtemperatur
Var 12	Cross Evolution YSEO	16° C Gärtemperatur
Var 13	Zymaflore Delta	19° C Gärtemperatur
Var 14	Zymaflore X Arom	18° C Gärtemperatur

Durchführung

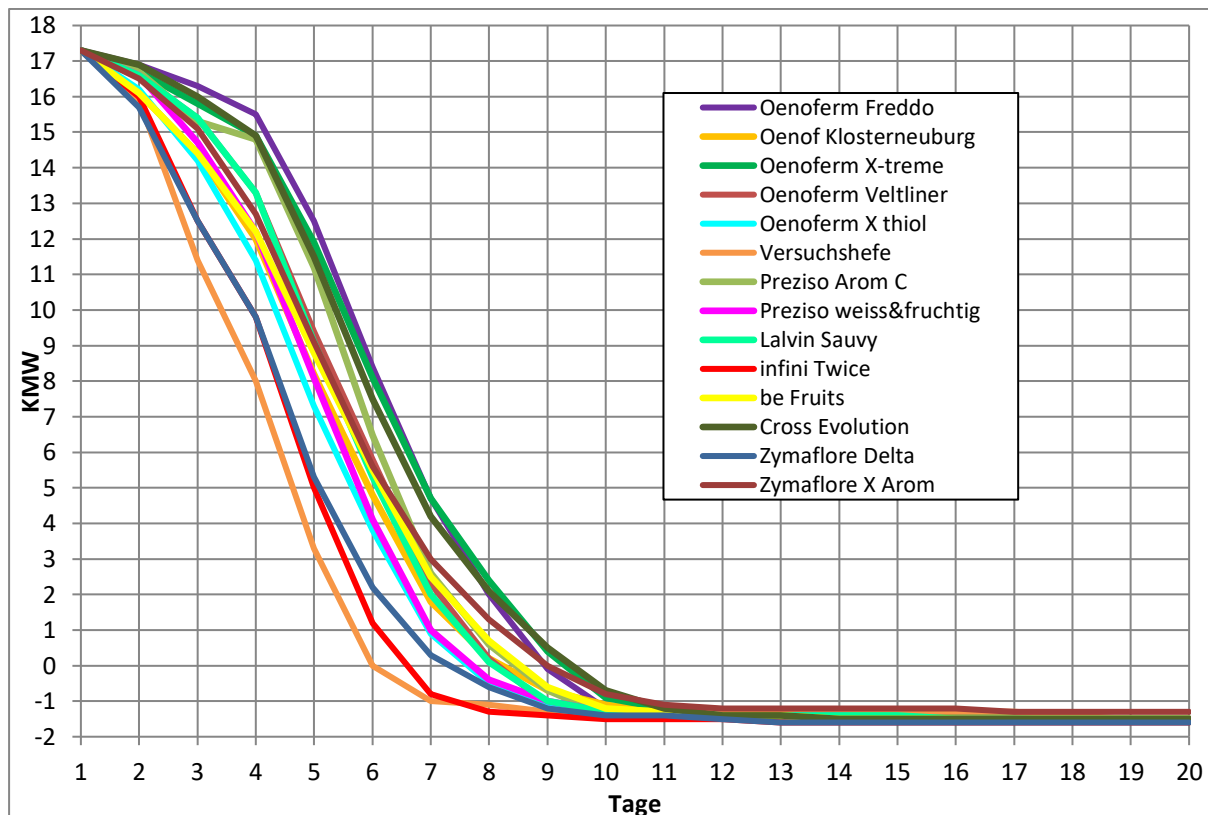
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.
Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: PlusB
IOC: Filtramon Super Laffort: NutriStart Arom
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Oenoferm Klbg, Oenoferm Xtreme, Versuchsthiolehefe und Zymaflore Xarom wurden im Wein auf 7,1 g/l entsäuert.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	20 Tage	11,6 %	0,3 g/l	7,0 g/l	3,04	3,8	2,6
Oenoferm Klosterneuburg	20 Tage	11,8 %	0 g/l	7,3 g/l	2,97	3,7	2,7
Oenoferm X treme	20 Tage	11,7 %	0,2 g/l	7,4 g/l	3,01	3,7	3,2
Oenoferm Veltliner	20 Tage	11,8 %	0 g/l	7,0 g/l	3,04	3,7	3,0
Oenoferm X thiol	20 Tage	11,8 %	0 g/l	7,0 g/l	3,02	3,4	3,1
Versuchsthiolehefe	20 Tage	11,9 %	0 g/l	7,4 g/l	3,03	3,6	3,2
Preziso Arom C	20 Tage	12,0 %	0,1 g/l	6,8 g/l	3,12	3,4	3,2
Preziso Weiss&fruchtig	20 Tage	11,9 %	0,1 g/l	6,9 g/l	3,09	3,4	3,2
Lalvin Sauvy	20 Tage	11,9 %	0 g/l	6,9 g/l	3,11	3,4	3,3
IOC Infini Twice	20 Tage	11,9 %	0 g/l	6,8 g/l	3,12	3,4	3,2
IOC be Fruits	20 Tage	11,9 %	0 g/l	7,0 g/l	3,07	3,4	3,3

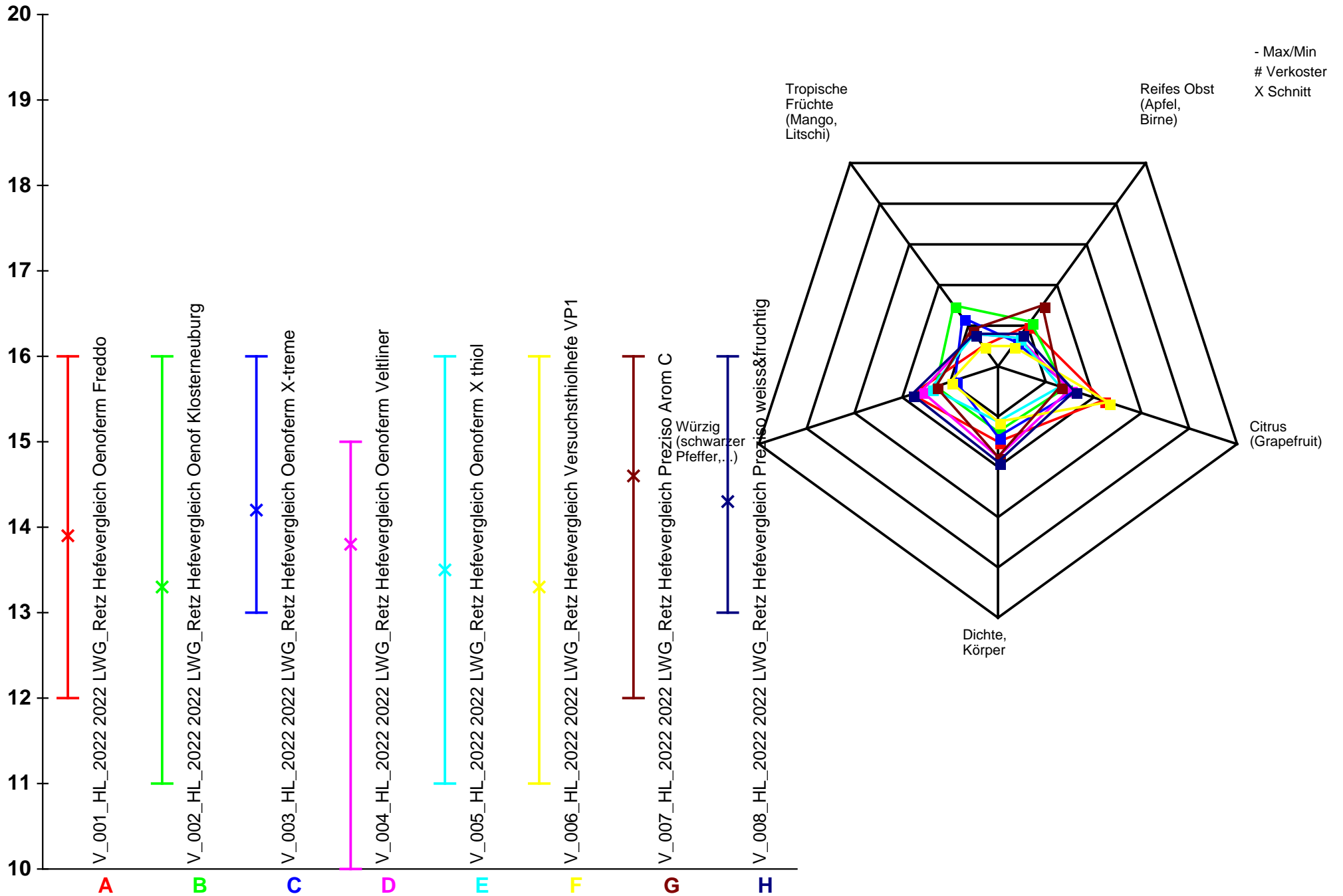
Cross Evolution YSEO	20 Tage	11,9 %	0 g/l	6,6 g/l	3,12	3,3	3,2
Zymaflore Delta	20 Tage	12,0%	0,1 g/l	6,8 g/l	3,15	3,4	3,5
Zymaflore X Arom	20 Tage	11,8%	0 g/l	7,2 g/l	3,11	3,6	

Gärverlauf KMW



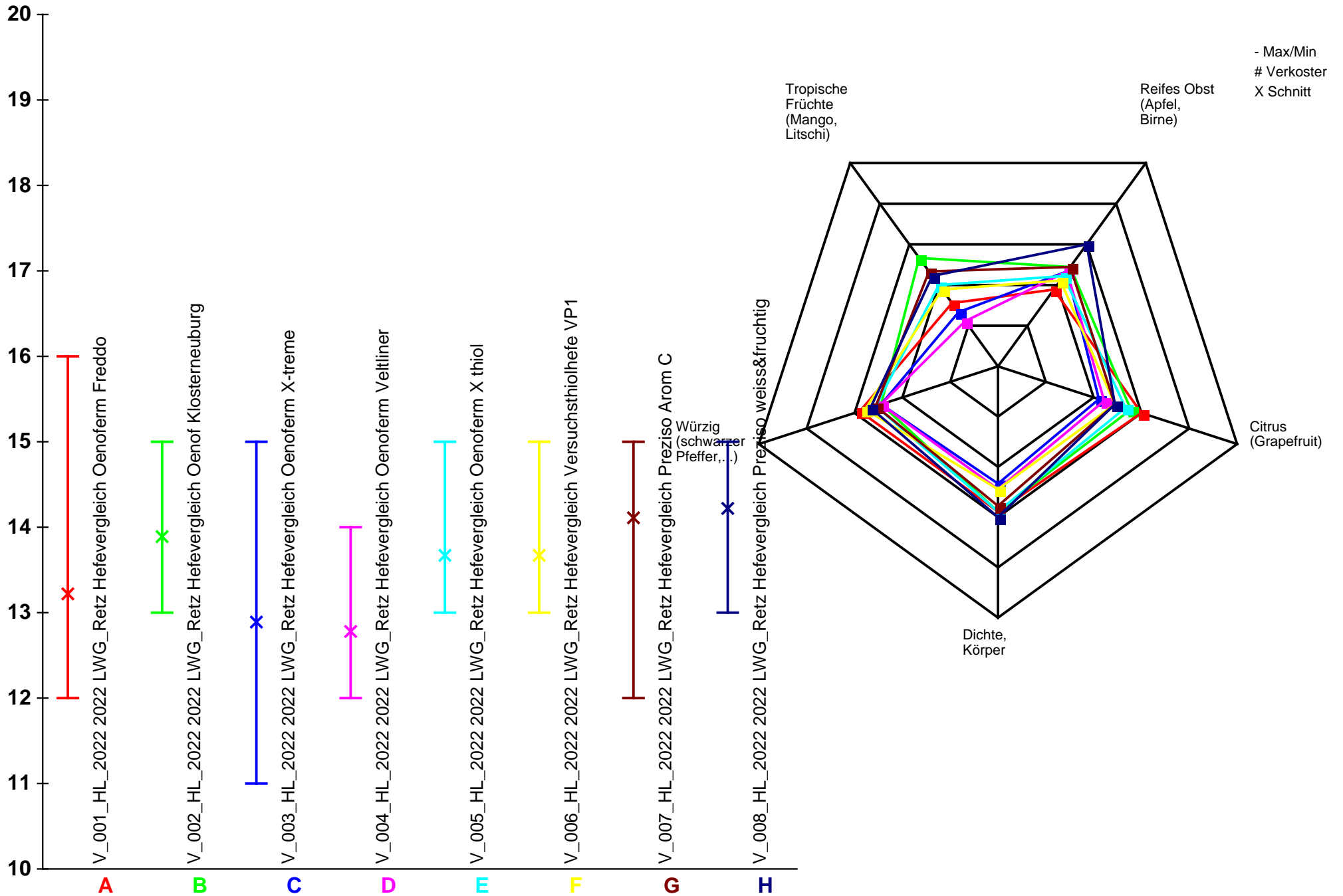
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



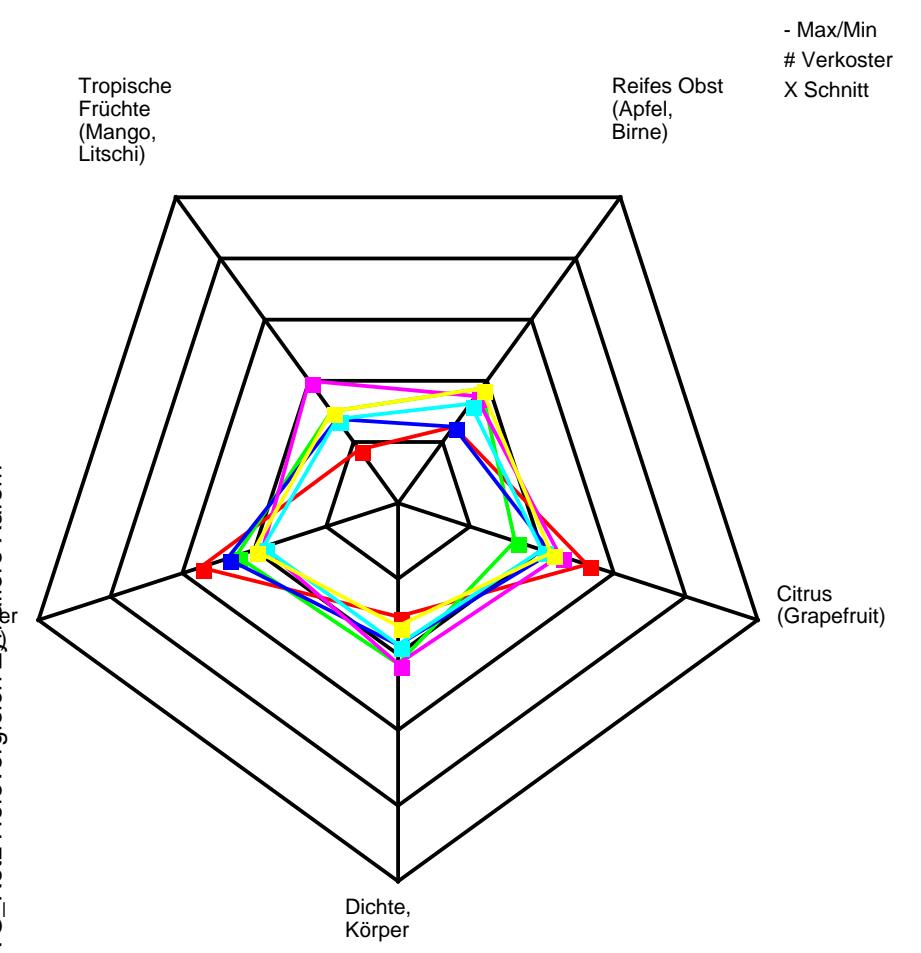
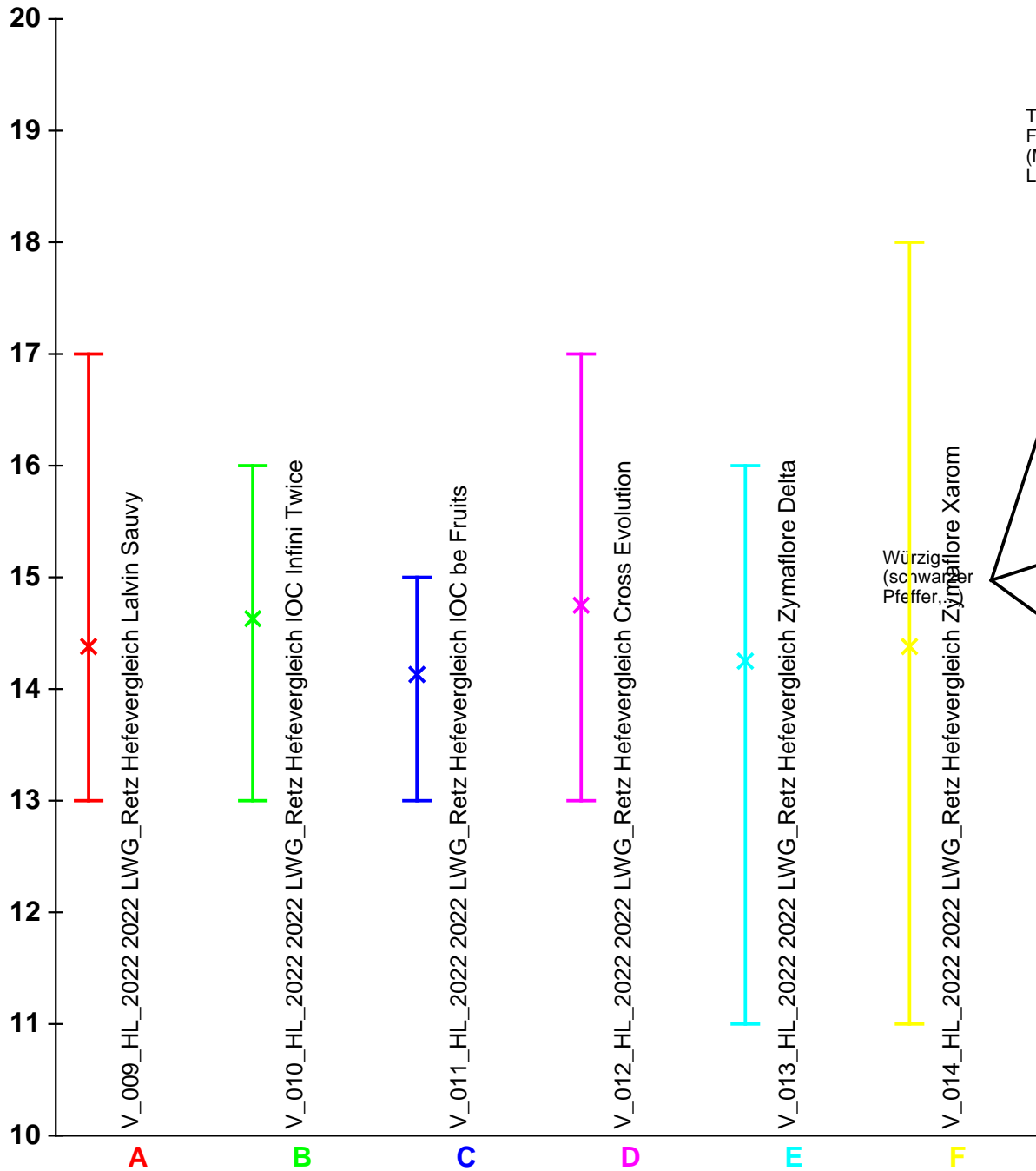
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2022

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 15,3° KMW – Pflanzjahr 1998
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 17,4° KMW – Pflanzjahr 1970

Variante 2 – kräftig

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 12.10.2022		
pH Wert: 3,33	Säure 6,6 g/l	17,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
5 ml/hl Trenolin Frio DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
100 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		Anreicherung auf 19° KMW
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Erbslöh Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Preziso Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung		
IOC Hefen: rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Filtramon Super in die Gärung		
Laffort Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung		

Hefe Gärtemperatur

Var 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Freddo	17° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm X thiol	19° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Rheingau	19° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm Icone	20° C Gärtemperatur
Var 7	Oenoferm Finesse	18° C Gärtemperatur
Var 8	Zymaflore VL 1	18°C Gärtemperatur
Var 9	Preziso Weiss&komplex	18° C Gärtemperatur
Var 10	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Var 11	Filtraferm Expression	18° C Gärtemperatur
Var 12	Cross Evolution YSEO	16° C Gärtemperatur

Durchführung

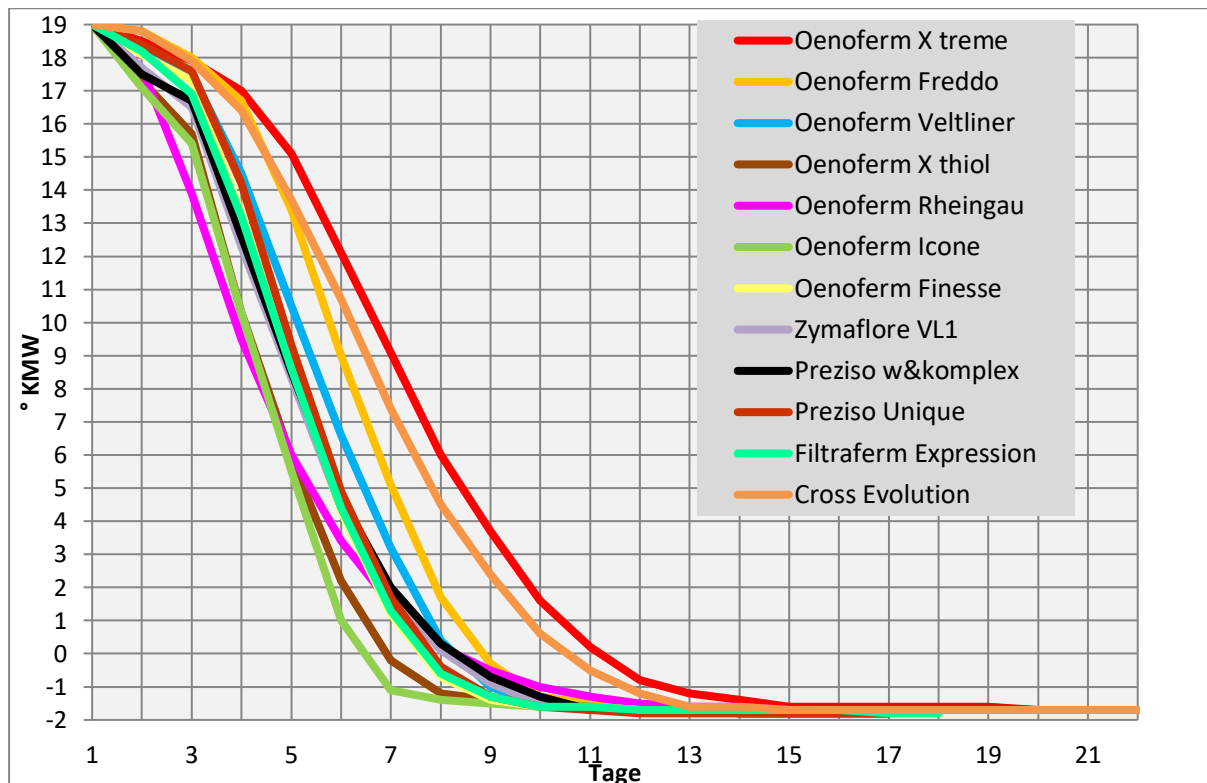
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.
Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso und Laffort: Preziso PlusB
IOC: Filtramon Super
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Oenoferm Xtreme wurde im Wein auf 6,7 g/l entsäuert.
Oenoferm Freddo, Oenoferm Veltliner, Oenoferm X thiol, Oenoferm Rheingau, Oenoferm Icone und Oenoferm Finesse wurden auf 6,6 g/l im Wein entsäuert.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	22 Tage	13,2 %	0,3 g/l	7,1 g/l	3,11	3,9	2,9
Oenoferm Freddo	18 Tage	13,3 %	0 g/l	7,0 g/l	3,10	3,9	2,6
Oenoferm Veltliner	17 Tage	13,3 %	0 g/l	6,8 g/l	3,13	3,9	2,7
Oenoferm X thiol	17 Tage	13,3%	0 g/l	7,0 g/l	3,07	3,7	2,8
Oenoferm Rheingau	17 Tage	13,2 %	0,8 g/l	7,2 g/l	3,13	3,8	3,0
Oenoferm Icone	16 Tage	13,2 %	0 g/l	7,4 g/l	3,02	3,8	2,9
Oenoferm Finesse	16 Tage	13,3 %	0,1 g/l	6,9 g/l	3,07	3,9	2,7
Zymaflore VL 1	17 Tage	13,5 %	0,2 g/l	6,3 g/l	3,15	3,5	2,8
Preziso Weiss&komplex	17 Tage	13,4 %	0,2 g/l	6,4 g/l	3,15	3,4	2,8
Preziso Unique	17 Tage	13,5 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,16	3,6	2,7
Filtraferm Expression	18 Tage	13,3 %	0 g/l	6,5 g/l	3,14	3,4	3,0

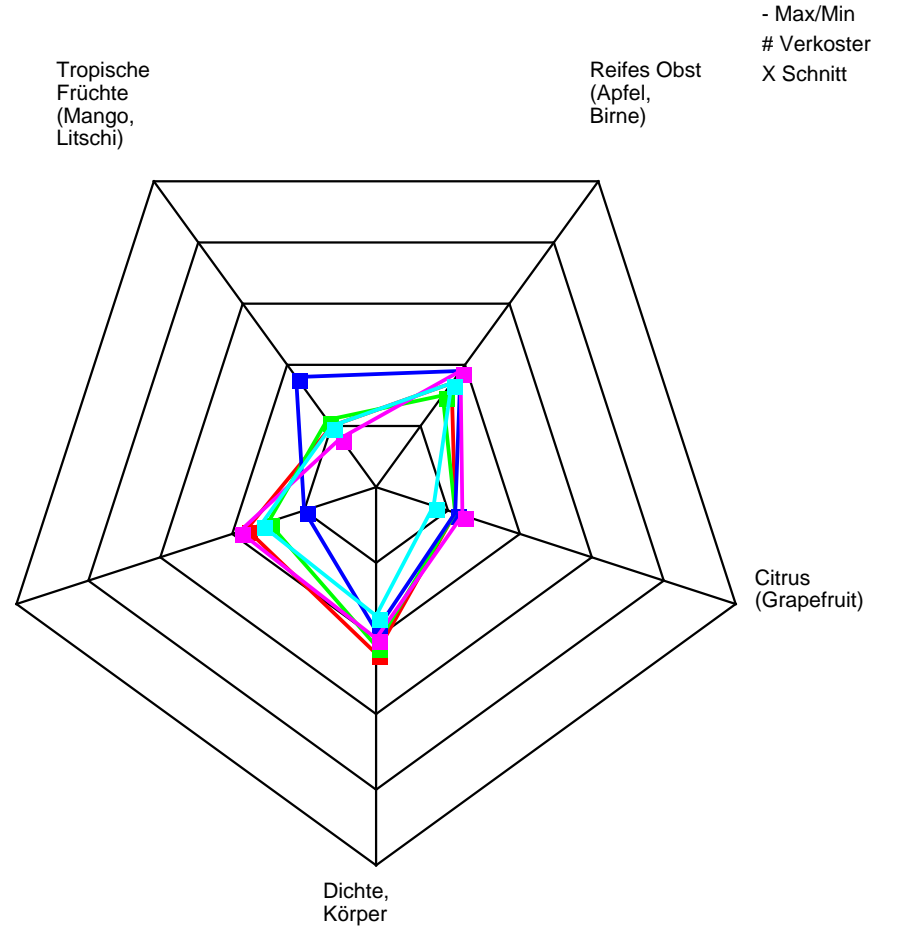
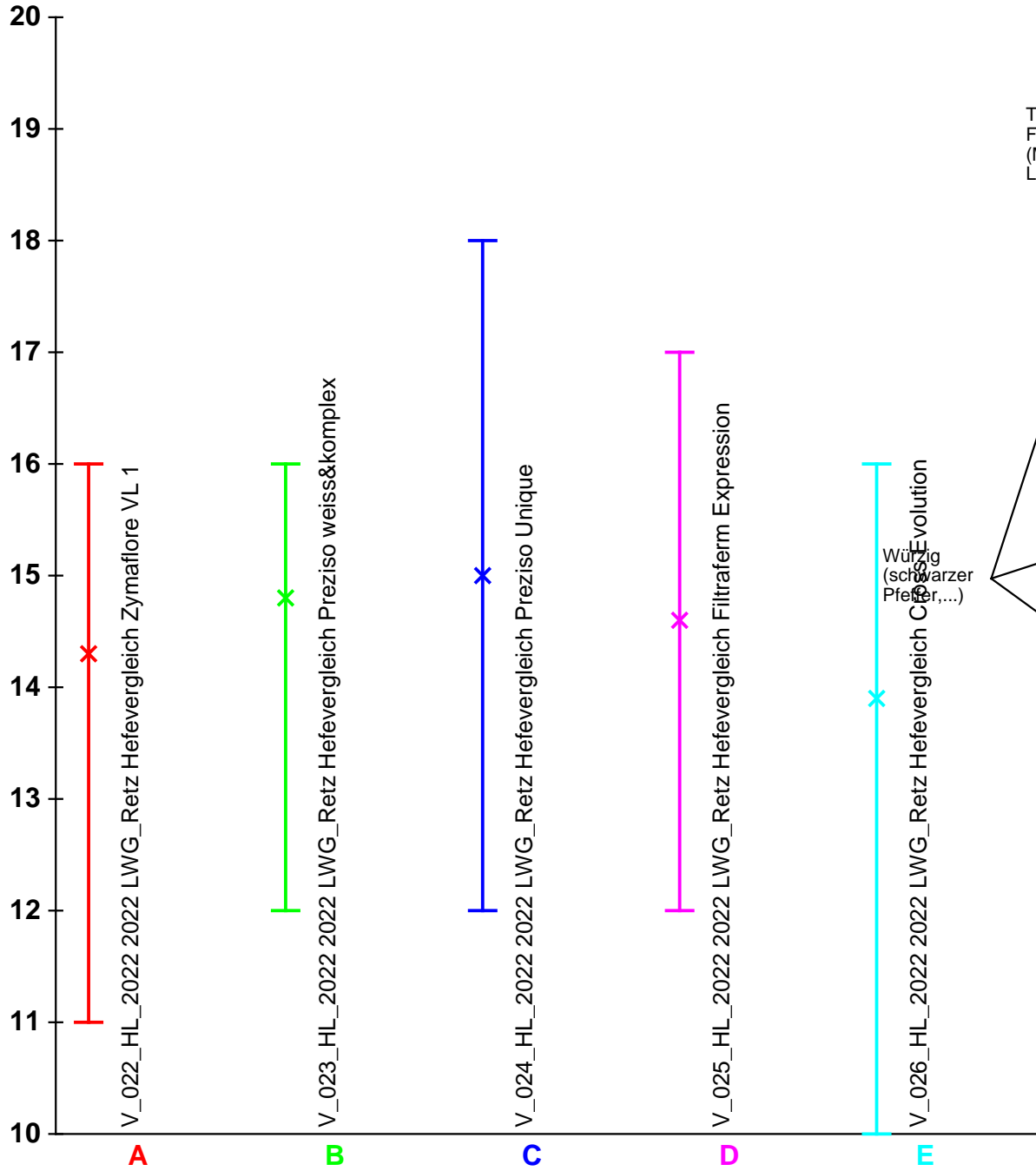
Cross Evolution YSEO	22 Tage	13,4 %	0 g/l	6,4 g/l	3,18	3,5	2,8
----------------------	---------	--------	-------	---------	------	-----	-----

Gärverlauf KMW



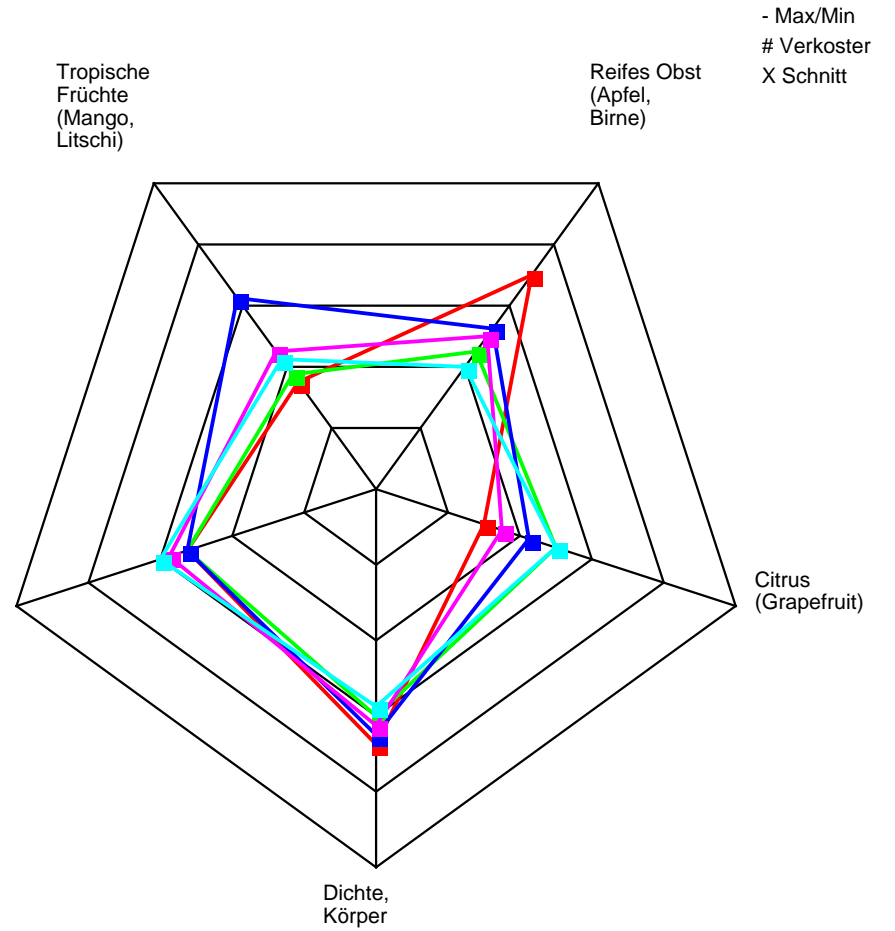
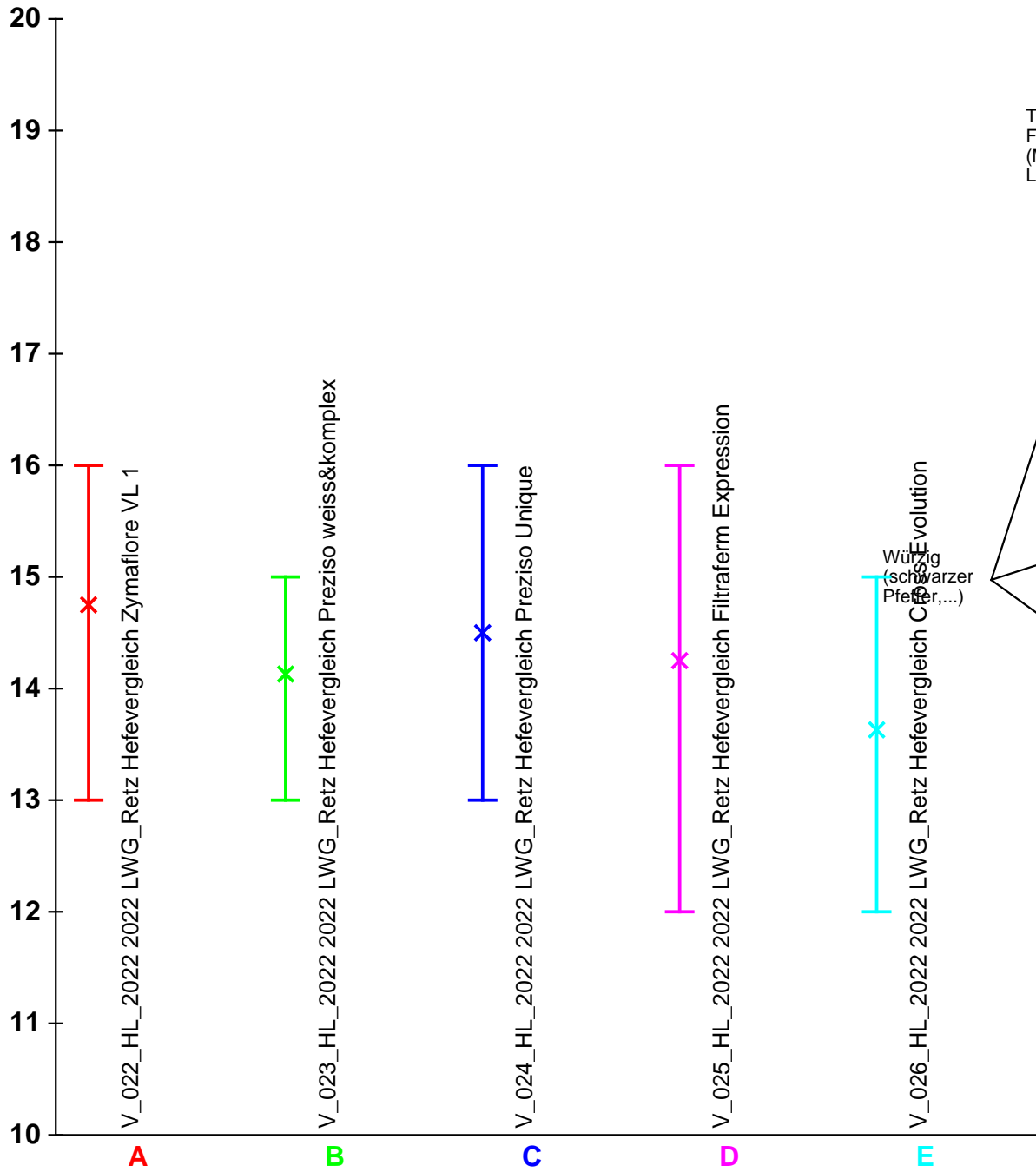
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



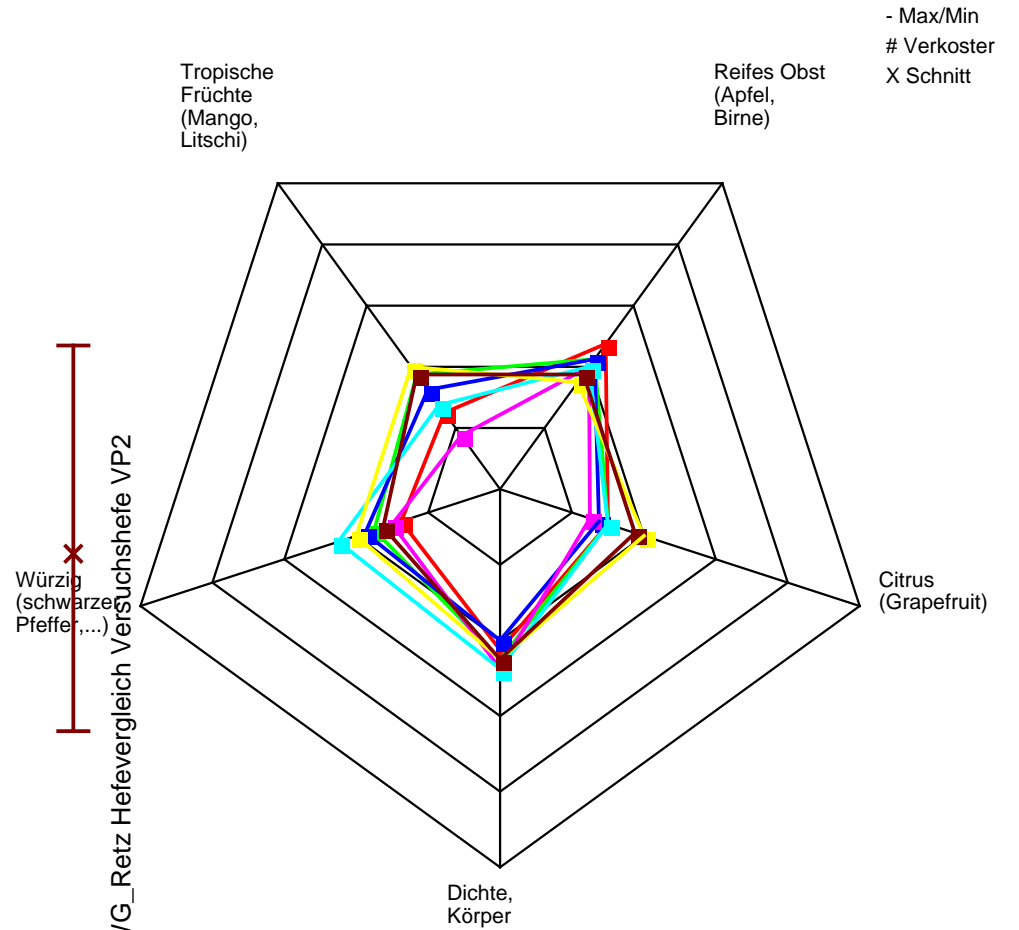
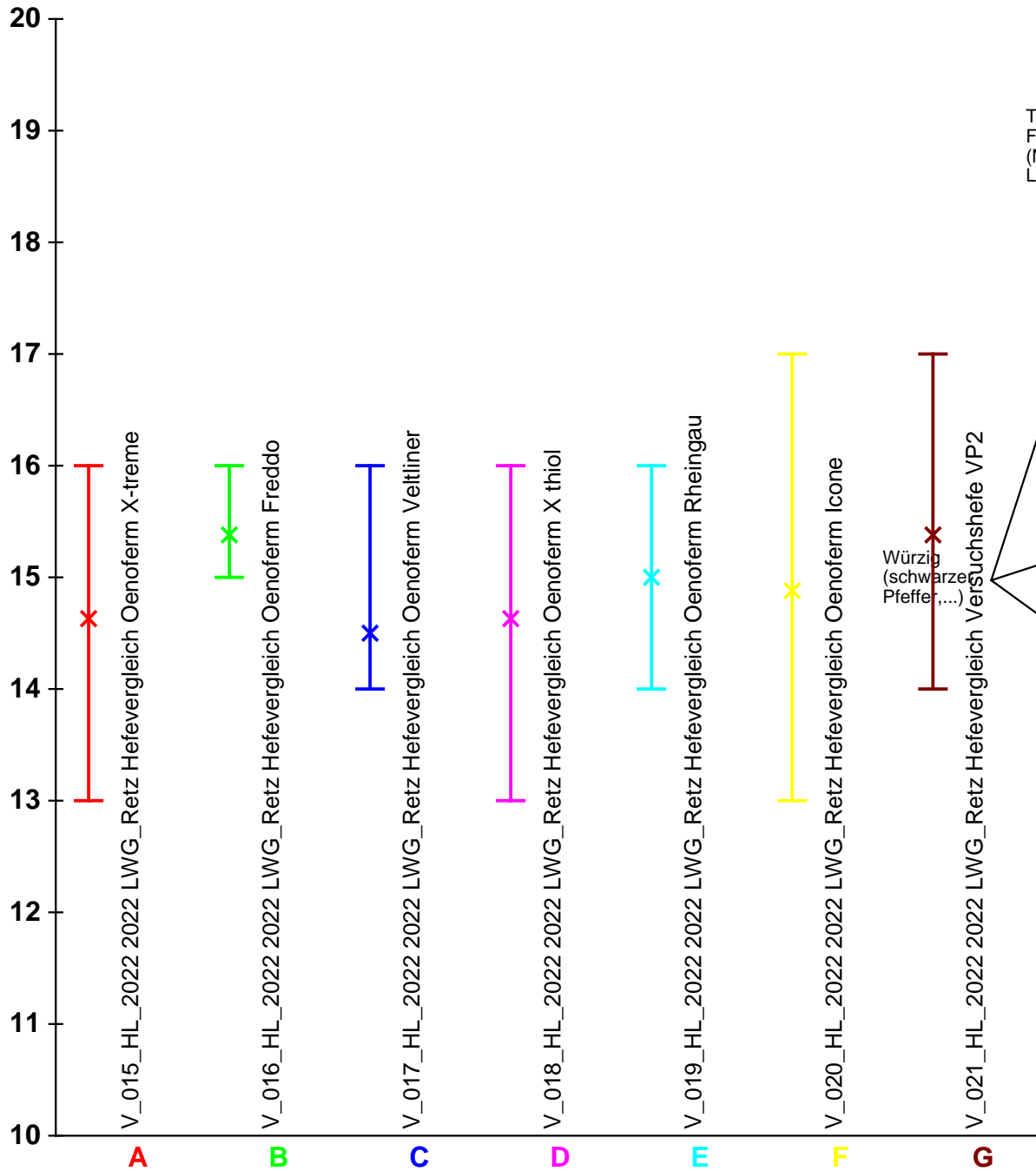
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Hefevergleich bei Grüner Veltliner 2022

Bearbeiter

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

Unterschiedliche Gärtemperaturen einer Hefe bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1990	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 05.10.2022	Hefeverfügbare Stickstoff: 153	
pH Wert: 3,20	Säure 7,1 g/l	16,1° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit – 4°C Maischetemperatur		
10 ml/hl Trenolin Frio DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		45 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	160 g/hl Fermobent	Angereichert auf 18,5° KMW

Variante 1	Oenoferm Finesse – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Finesse – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm Finesse – 21° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

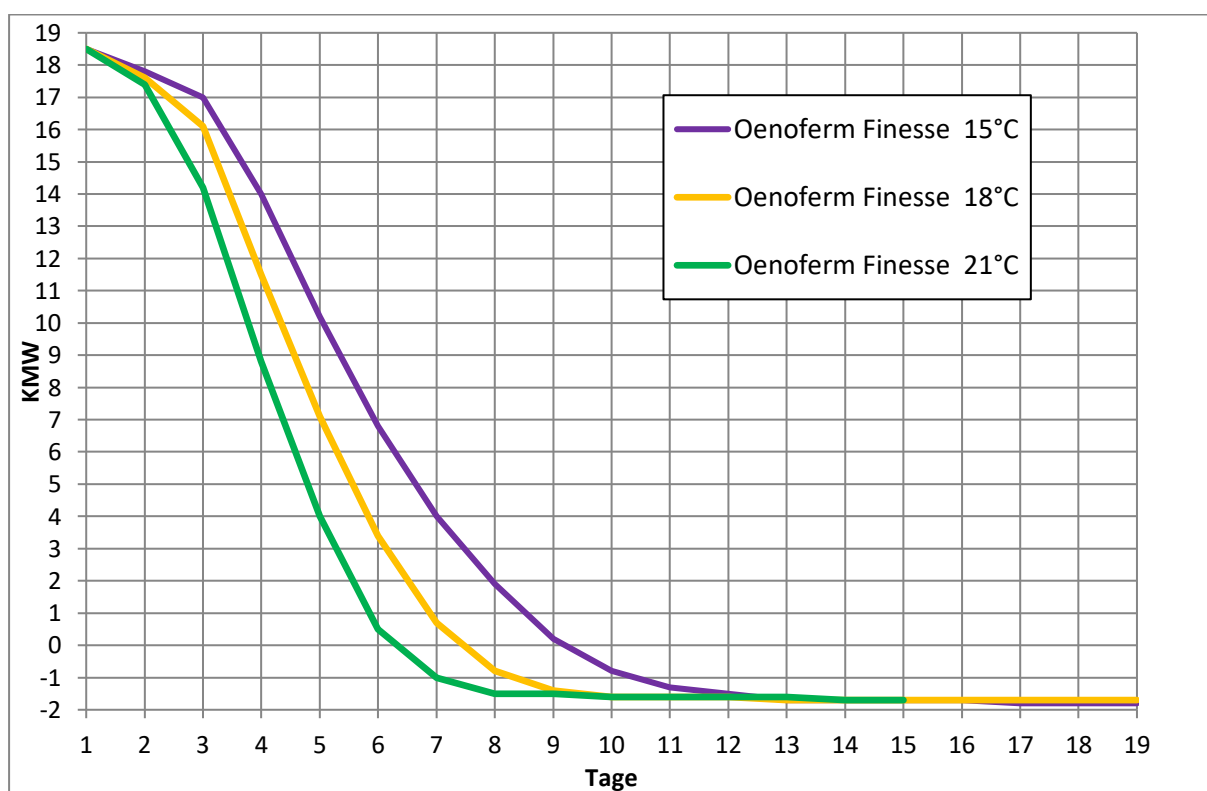
Durchführung

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

Weinwerte

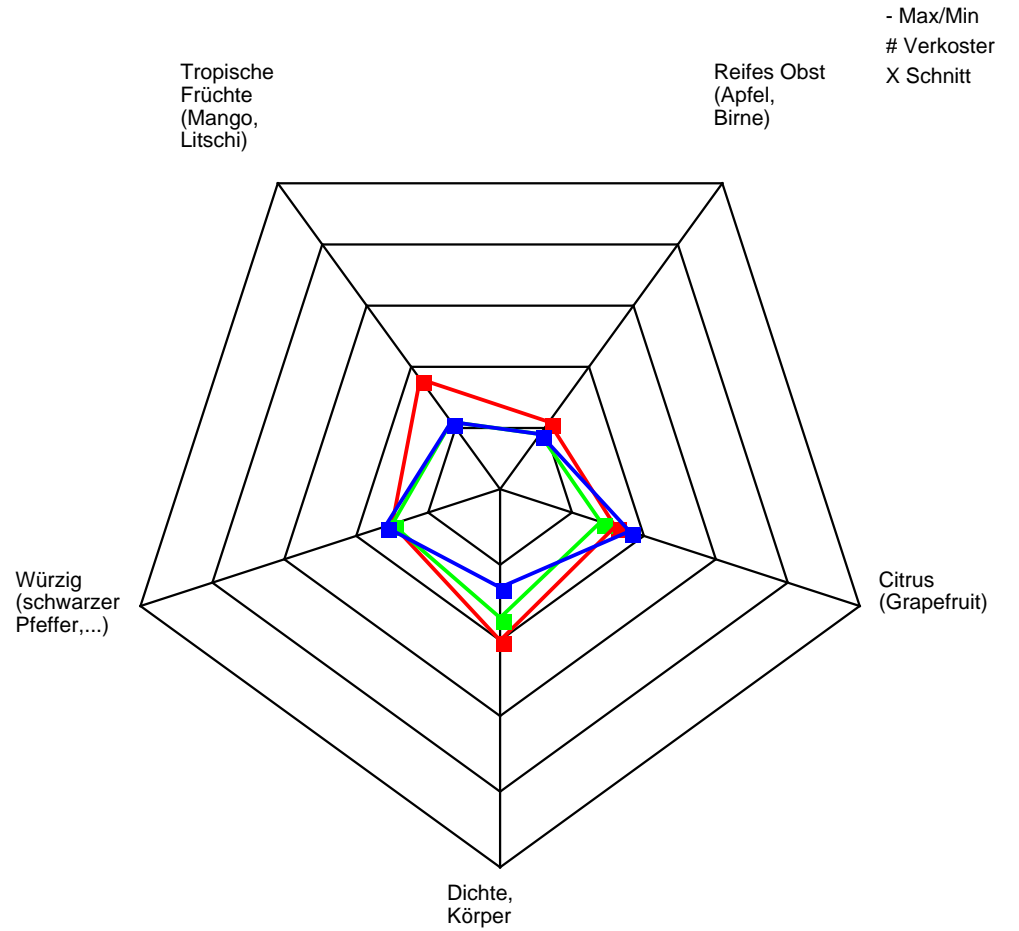
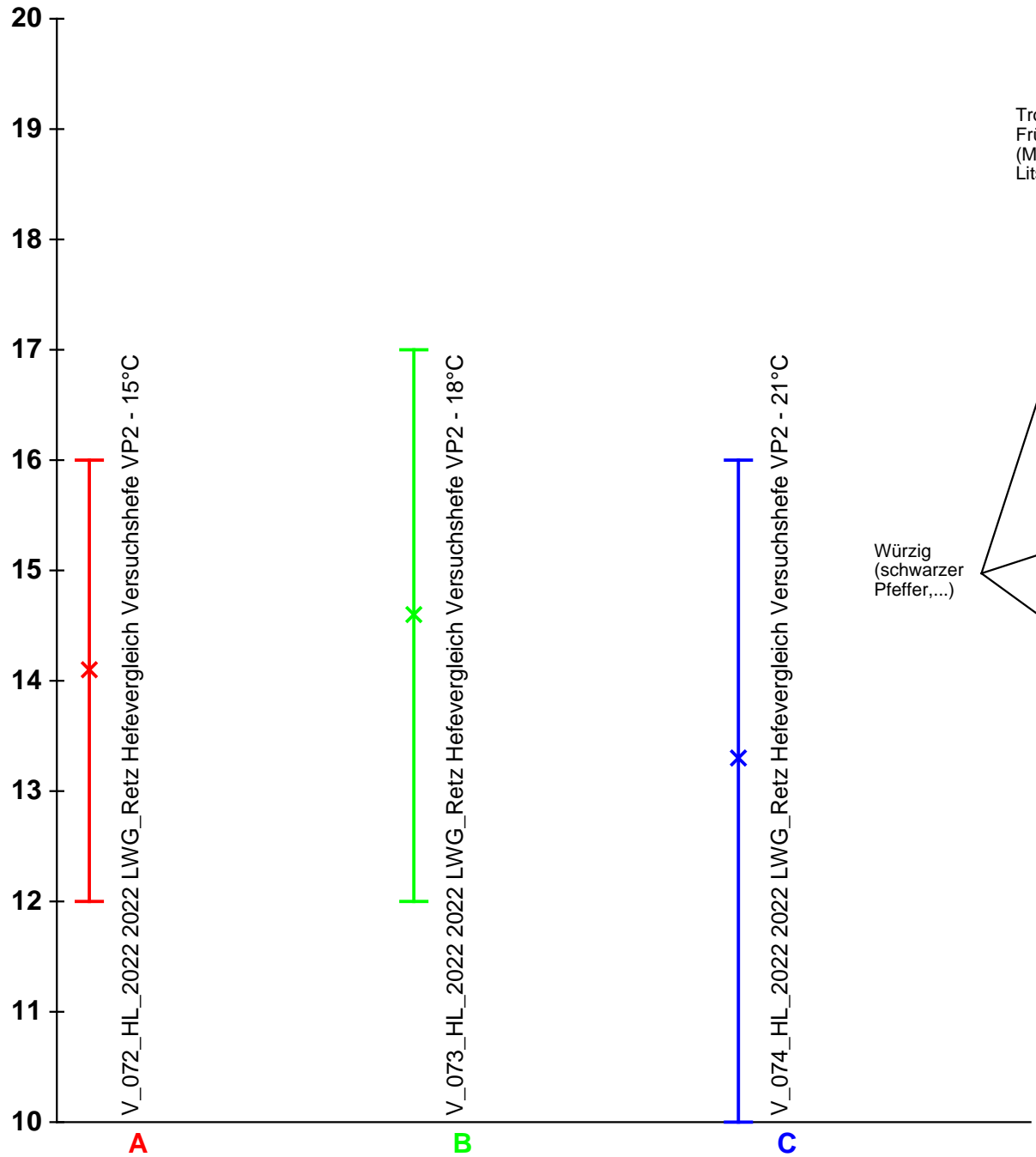
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Finesse 15°C	19 Tage	13,0 %	0,2 g/l	6,8 g/l	3,01	3,6	2,7
Oenoferm Finesse 18°C	19 Tage	13,0 %	0,2 g/l	6,9 g/l	3,05	3,6	2,7
Oenoferm Finesse 21°C	15 Tage	13,0 %	0,1 g/l	6,9 g/l	3,04	3,5	2,7

Gärverlauf KMW



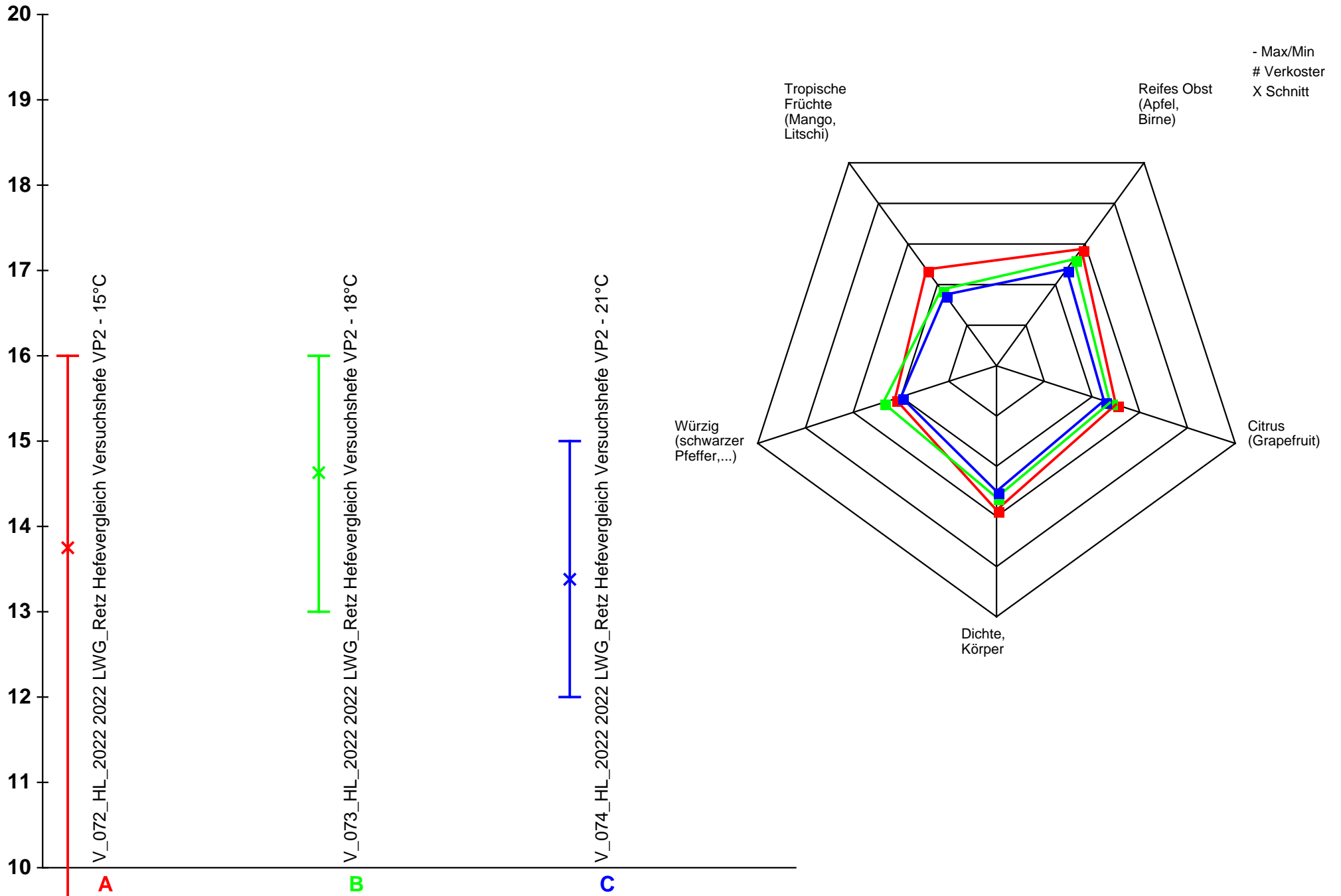
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Grüner Veltliner 2022 - Mostbehandlung

Bearbeiter

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

Mostbehandlung bei stark Sonnenbrand geschädigtem Lesegut bei Grüner Veltliner 2022

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2008	
Lesedatum: 22.09.2022	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,03	Säure: 9,0 g/l	14,7° KMW

Variante 1	Kontrolle – keine Mostbehandlung
Variante 2	Mostbehandlung mit 80 g/hl Oenopur
Variante 3	Mostbehandlung mit 80 g/hl Mostkasilat spezial

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

15 ml/hl IOC MS flüssig	30 mg/l SO ₂ in den Most	Keine Maischestandzeit
200 g/hl FermoBent	14 Std entschleimt	Anreicherung auf 17° KMW
Vergoren mit Oenoferm Veltliner		17° Celsius Gärtemperatur
180 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Trubanteil nach Entschleimung

Trubanteil nach Entschleimung		Trub
Variante 1	Kontrolle – keine Mostbehandlung	15,3% Trub
Variante 2	Mostbehandlung mit 80 g/hl Oenopur	12,8% Trub
Variante 3	Mostbehandlung mit 80 g/hl Mostkasilat spezial	12,2% Trub

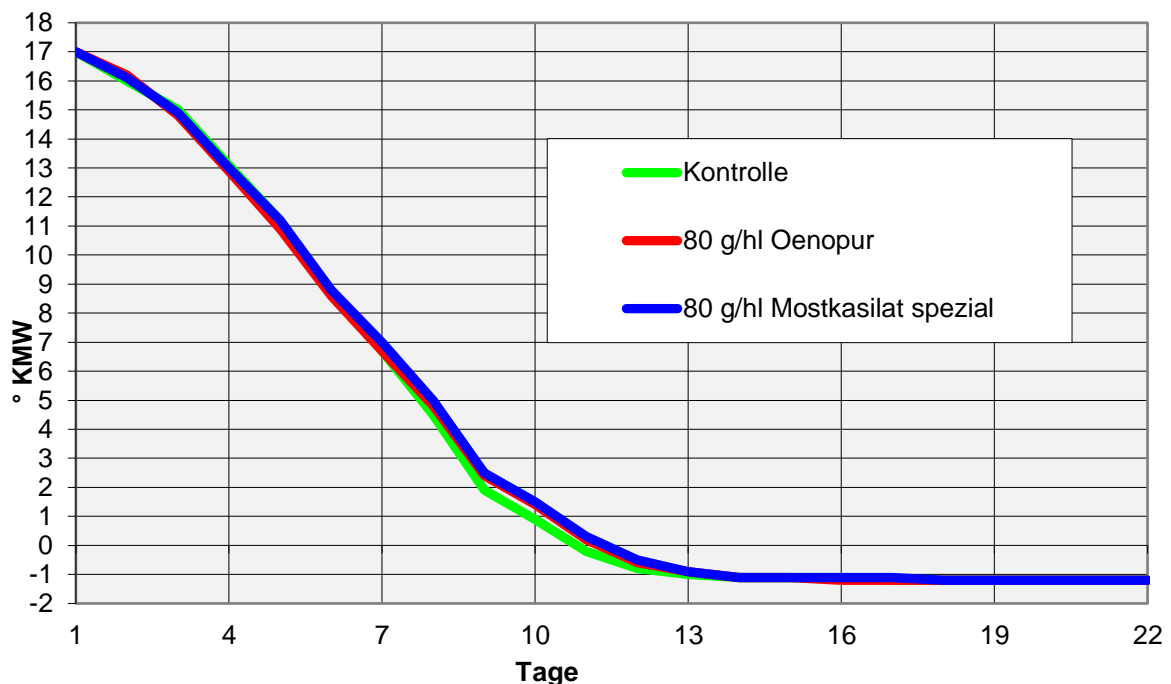
Durchführung

Bei der Lese wurde stark belastetes Traubenmaterial für den Versuch ausgelesen, welches Sonnenbrand aber auch teilweise Trockenschäden hatte.
 Gepresst wurden alle Varianten mit einer Hydropresse.
 Bei den beiden Behandlungsvarianten war das Trubdepot sehr kompakt. Bei der Kontrolle war die Abgrenzung nicht klar ersichtlich.
 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 März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
 Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
 Alle Varianten wurden auf 7,3 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

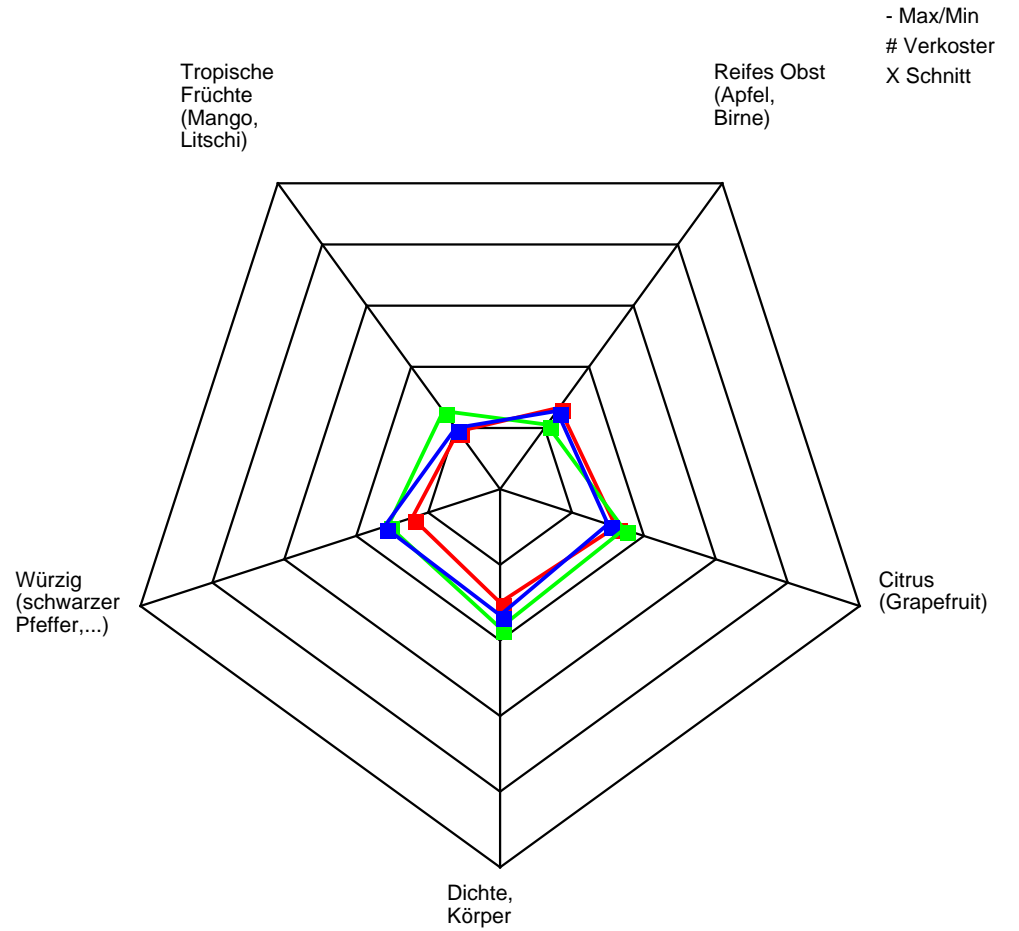
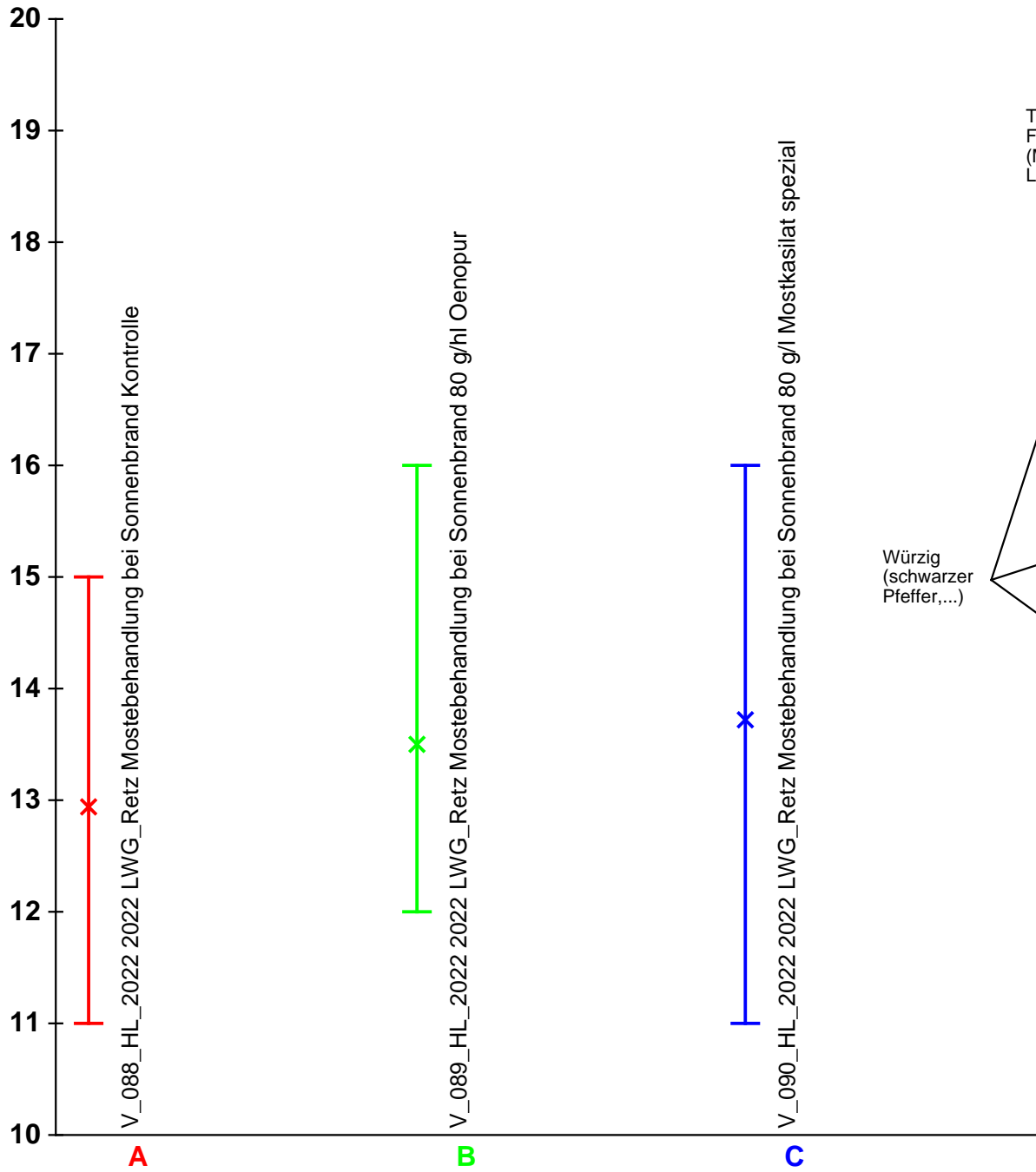
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	22 Tage	11,7 %	0 g/l	9,3 g/l	2,62	5,7	2,2
Oenopur	22 Tage	11,6 %	0 g/l	9,3 g/l	2,60	5,9	2,1
Mostkasilat	22 Tage	11,6 %	0 g/l	9,3 g/l	2,65	5,7	2,3

Gärverlauf KMW



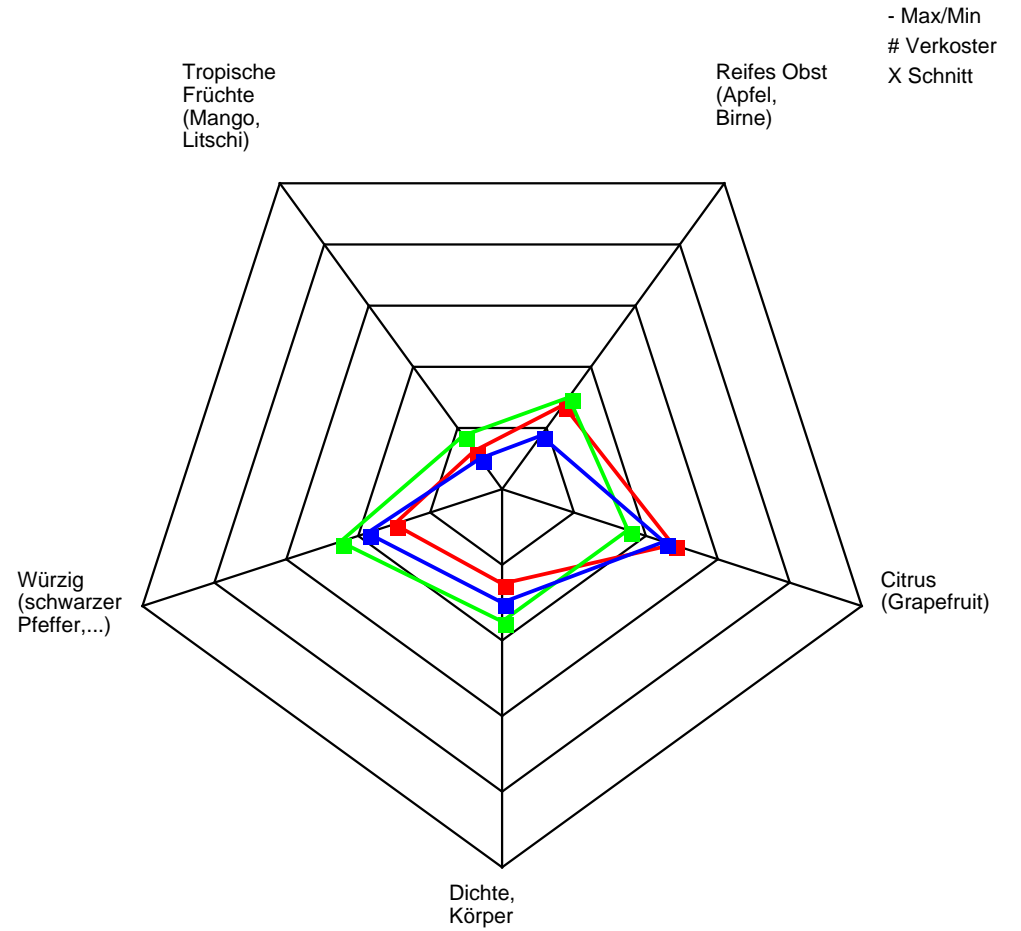
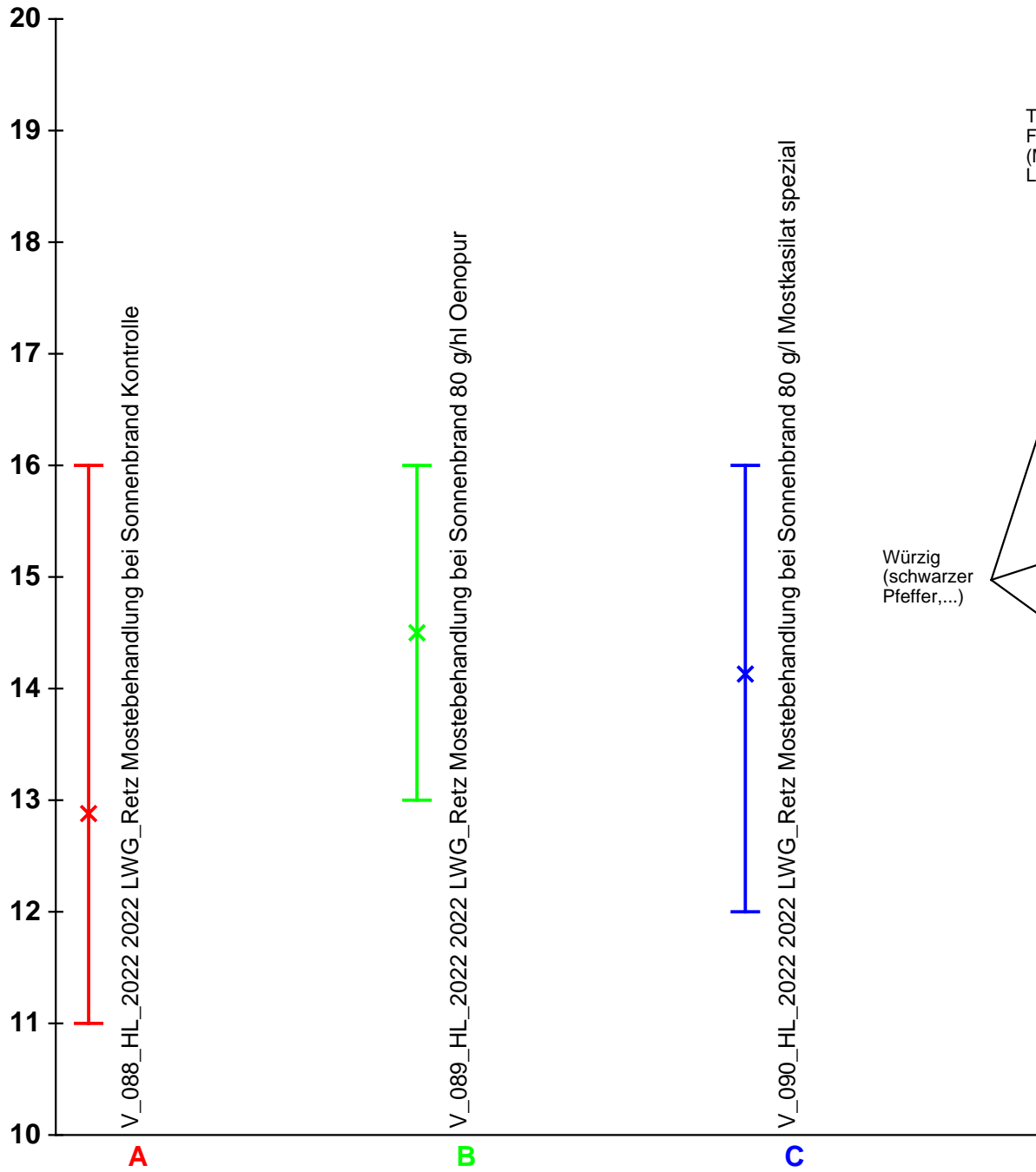
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



PIWI Weisswein 2022

Bearbeiter

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

Hefevergleich bei Blütenmuskateller und Weinausbau bei Donauriesling

Lesegradation Donauriesling

Altenberg	Pflanzjahr 2013	
Lesedatum: 22.09.2022	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,04	Säure: 9,7 g/l	19,6° KMW

Lesegradation Blütenmuskateller

Altenberg	Pflanzjahr 2019	
Lesedatum: 20.09.2022	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,29	Säure: 9,5 g/l	18,9° KMW

Variante 1	Donauriesling – vergoren mit Oenoferm Riesling	18°C Gärtemperatur
Variante 2	Blütenmuskateller - vergoren mit Oenoferm Xtreme	17°C Gärtemperatur
Variante 3	Blütenmuskateller - vergoren mit Oenoferm Freddo	17°C Gärtemperatur

Maische und Mostbehandlung Donauriesling

10 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO ₂ in den Most	
100 ml/hl Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Riesling		18° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn und 390 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

Maische und Mostbehandlung Blütenmuskateller

5 g/hl Graucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	Kein SO ₂ auf Trauben
2 ml/hl Trenolin Mash DF	5 Std Maischestandzeit	
20 mg/l SO ₂ in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	50 g/hl Seporit PoreTec
30 g/hl Oenopur	150 g/hl FermoBent	
Vergoren mit Oenoferm Xtreme und Oenoferm Freddo		17° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn und 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

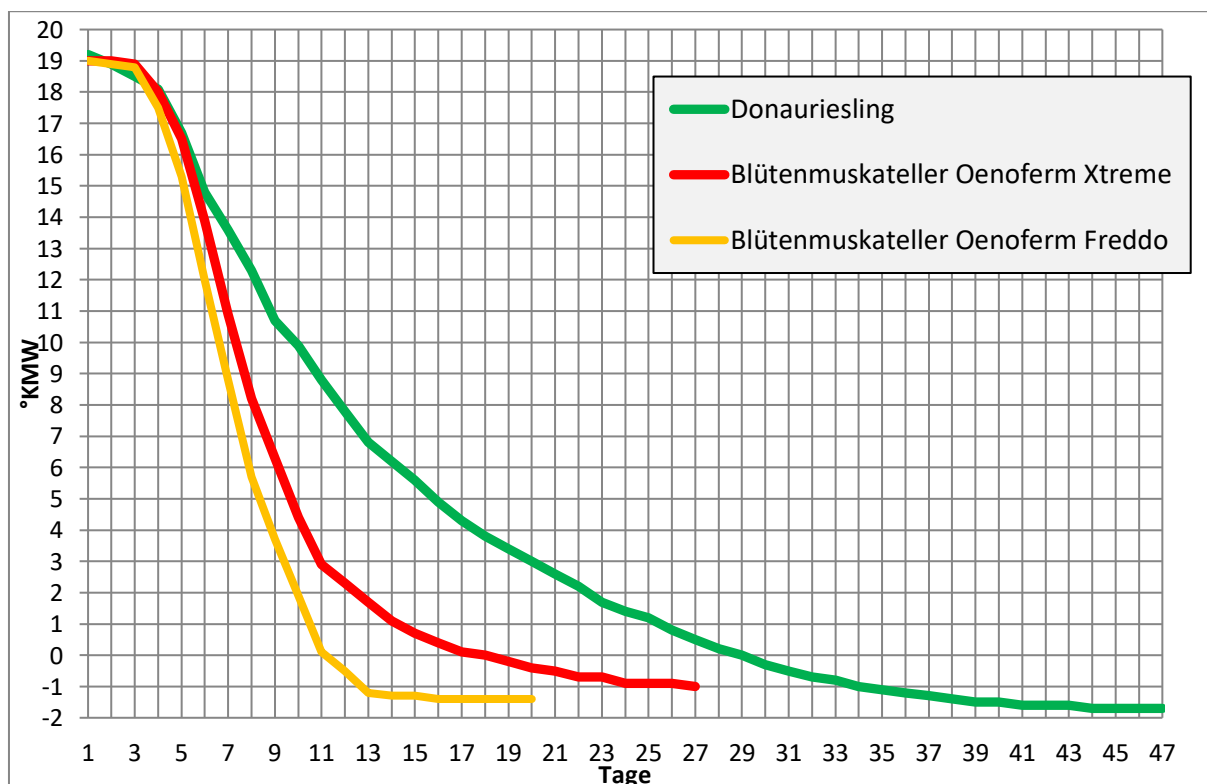
Durchführung

Blütenmuskateller wurde in der Großmenge verarbeitet, vergoren im Tank und beim Umziehen je ein Ballon befüllt.
 Bei Donauriesling erfolgte die Verarbeitung im kleinen Maßstab. Gepresst wurde 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 März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
 Donauriesling wurde auf 7,9 g/l im Wein entsäuert
 Blütenmuskateller wurde auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

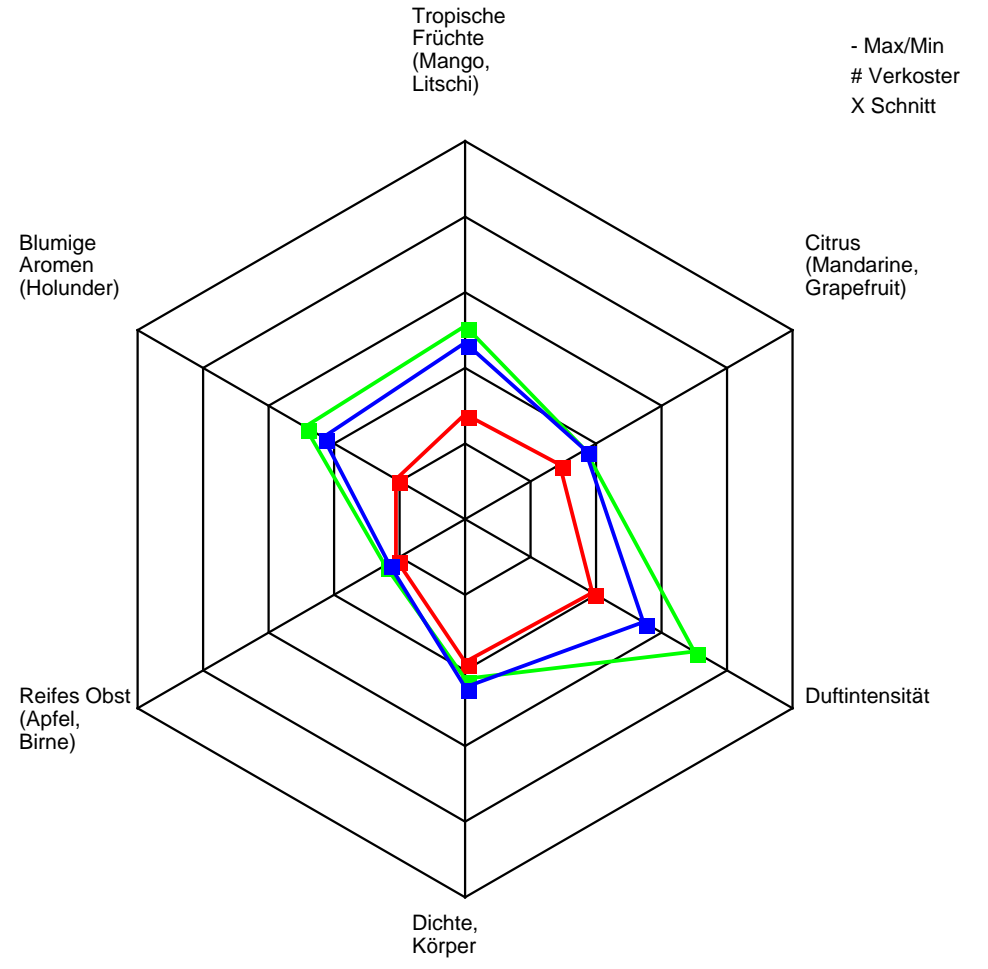
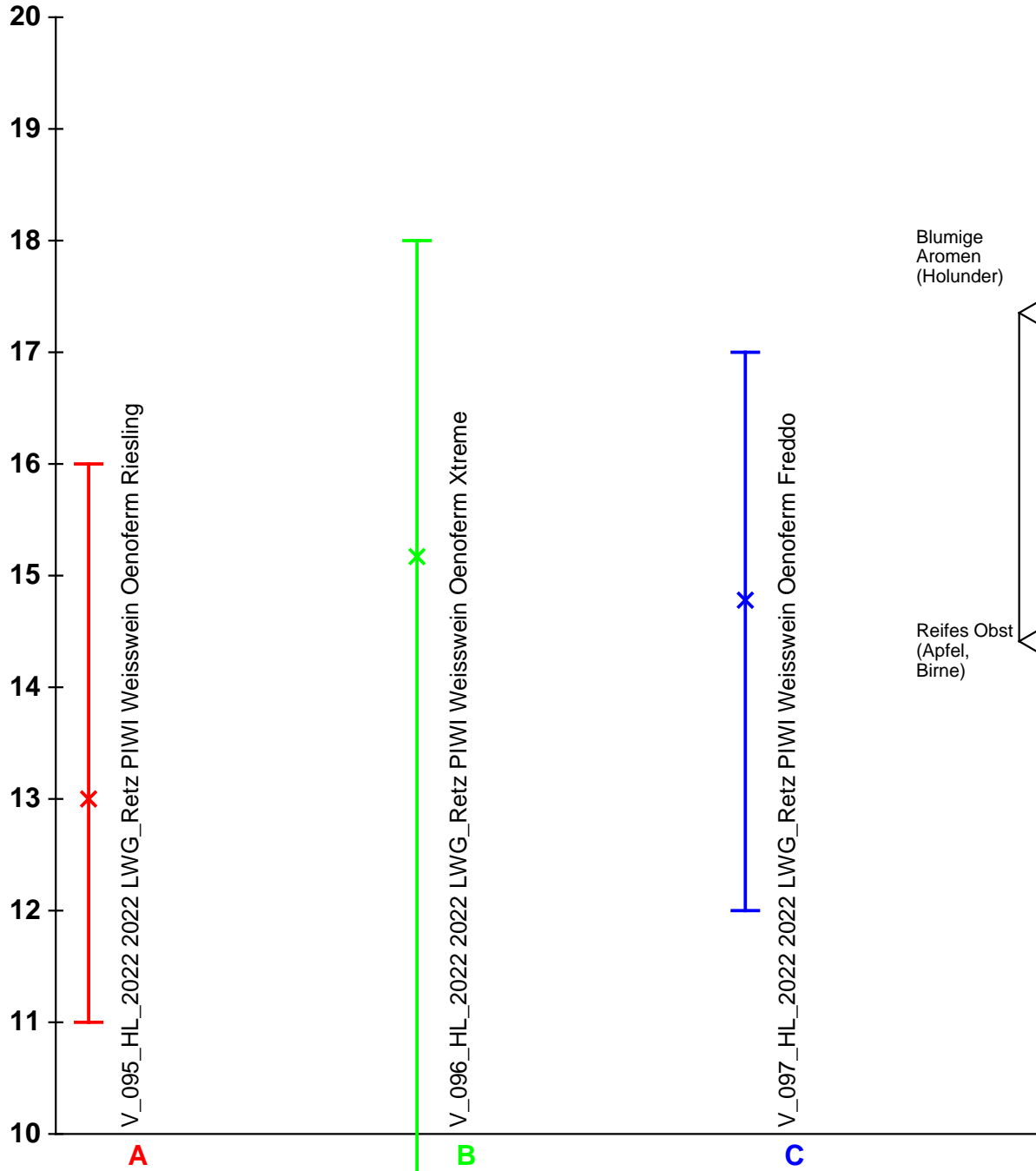
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Donauriesling	47 Tage	13,9 %	0,6 g/l	10,1 g/l	2,76	4,5	3,4
BM – Oenoferm Xtreme	27 Tage	13,1 %	3,6 g/l	9,6 g/l	3,10	3,1	5,6
BM – Oenoferm Freddo	20 Tage	13,4 %	1,6 g/l	8,8 g/l	3,13	2,7	5,2

Gärverlauf KMW



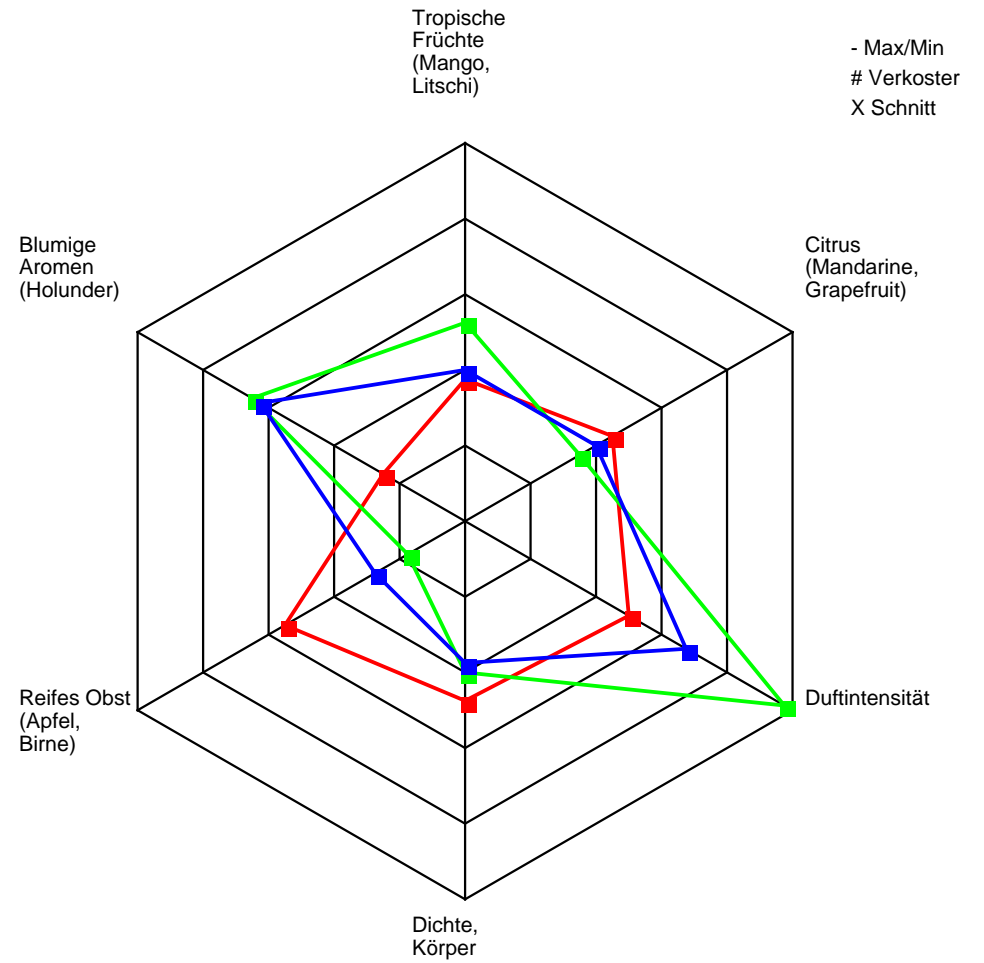
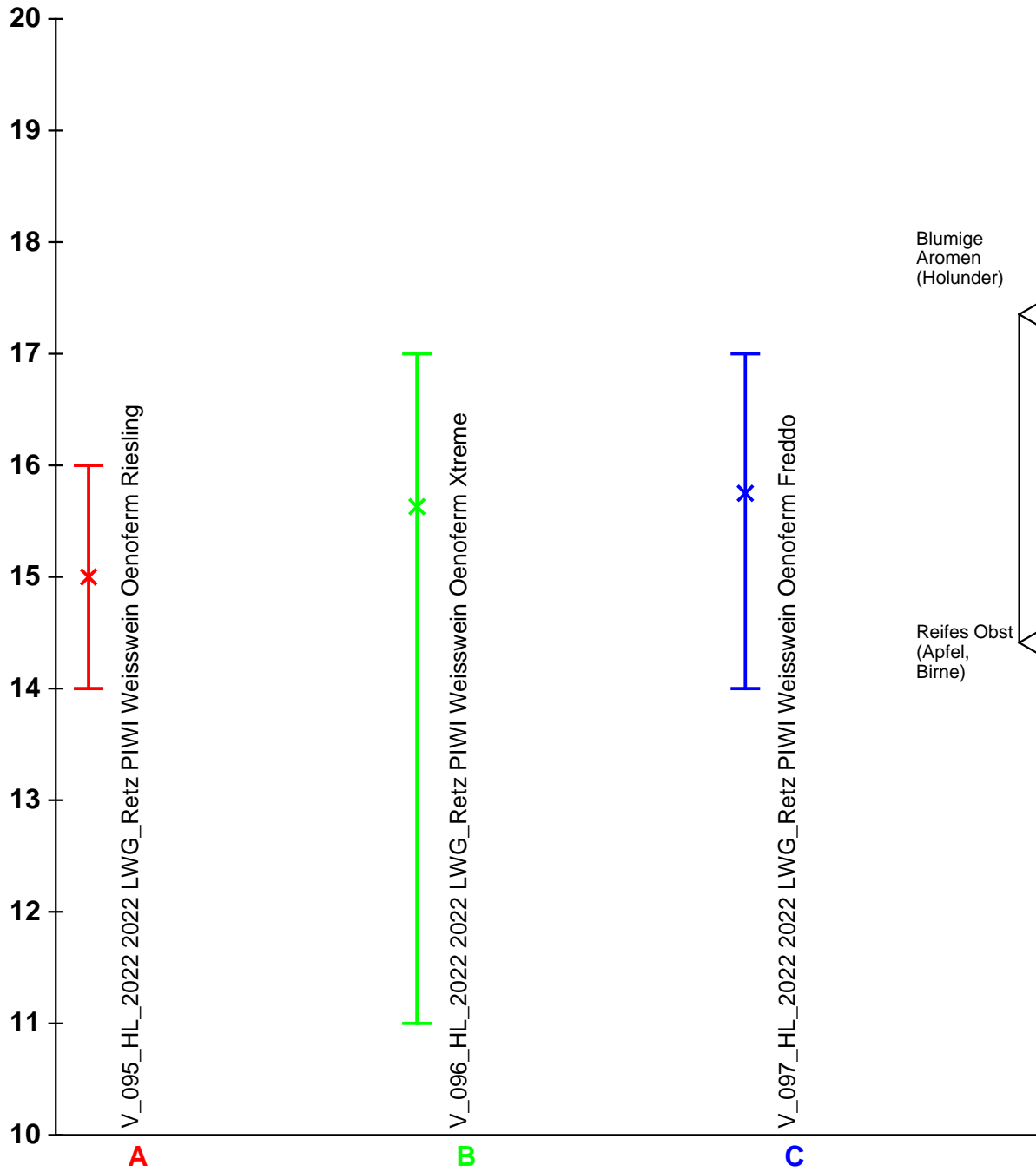
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Pinot Noir 2022 Austriebsverzögerung

Bearbeiter

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

Austriebsverzögerung bei Pinot Noir

Lesegradation

Stellen	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 03.10.2022	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle	Keine Behandlung
Variante 2	Behandlung	Spritzung mit Öl – Micula 10%ig, 2 x kurz vor dem Austrieb

Mostwerte

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Kontrolle	19,3°	3,27	7,5 g/l
Behandlung mit Öl	19,9°	3,33	7,4 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC MS flüssig	In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung
10 g/hl Tannivin multi		
Vergoren mit Oenoferm Color		3 x Unterstossen pro Tag

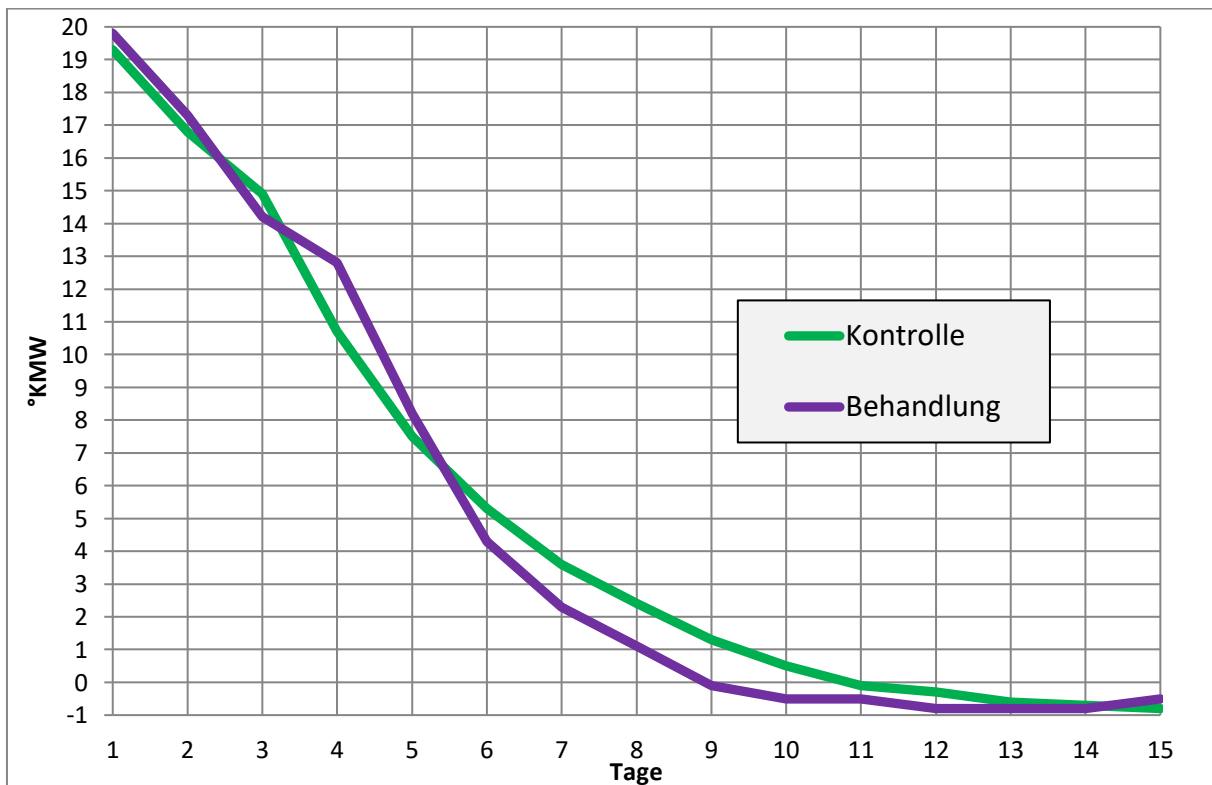
Durchführung

Bei der Austriebsverzögerung wurde kurz vor dem Austrieb eine Behandlung mit Öl durchgeführt – welche den Austrieb verzögern soll.
Vergoren im 60 l Maischefaß.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Gepreßt wurden alle Varianten mit einer Hydropresse. Der BSA wurde durch Zugabe von BiStart Vitale SK11 eingeleitet. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte nach Biologischem Säureabbau

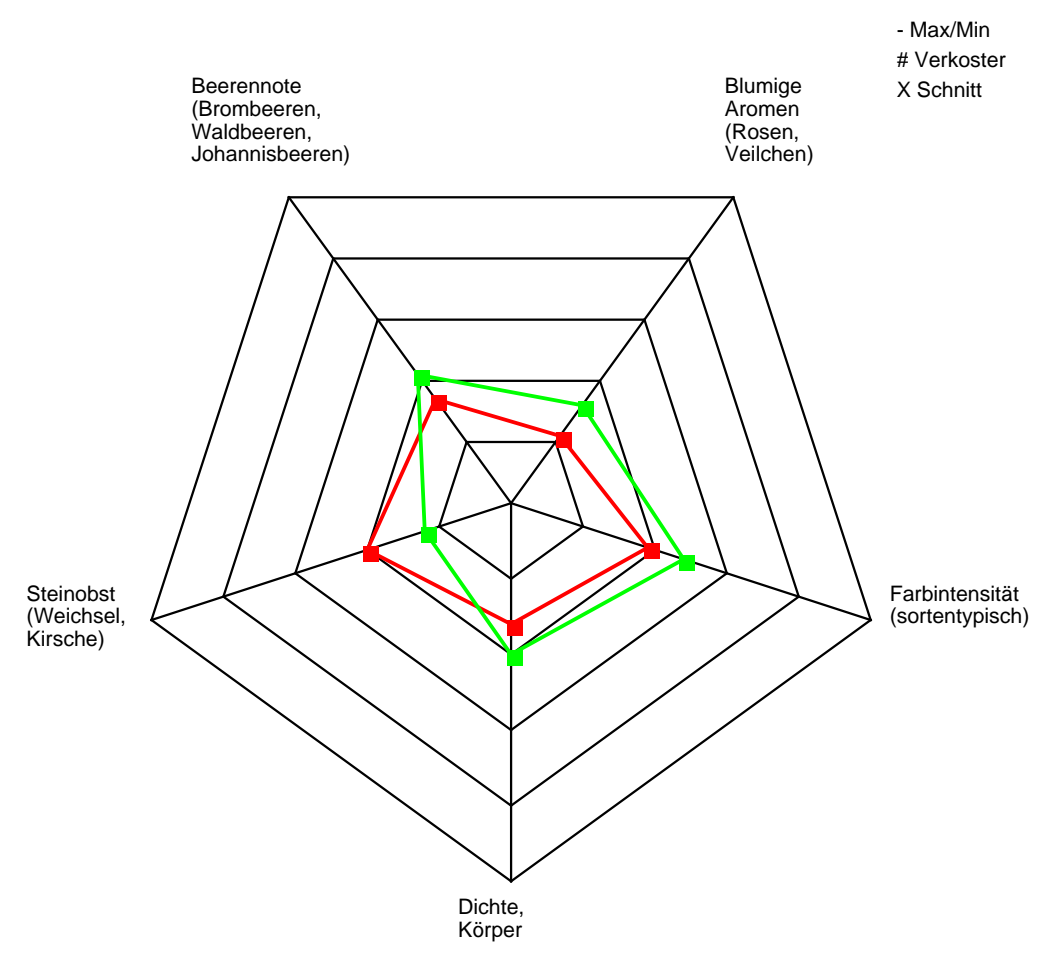
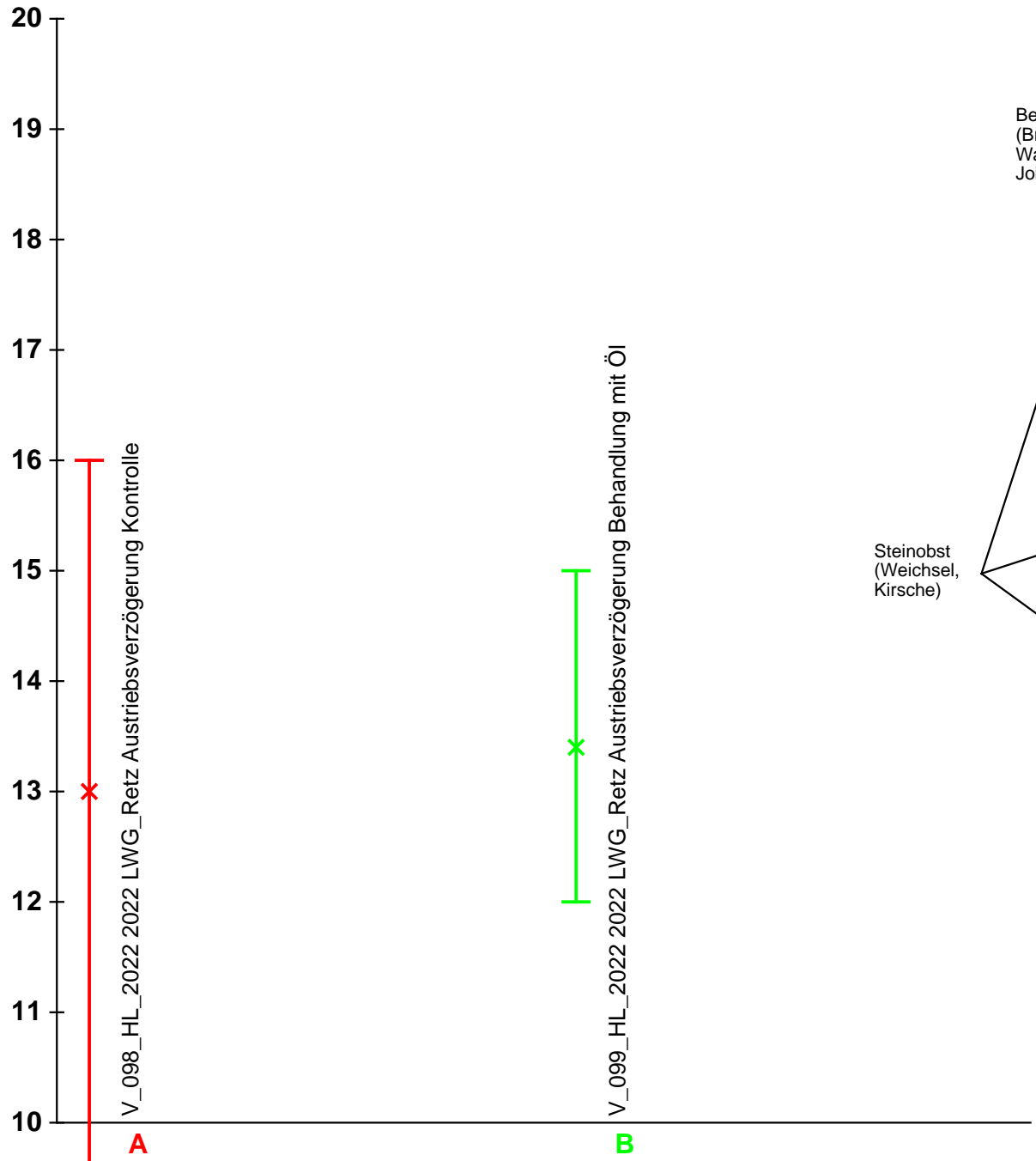
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	15 Tage	12,9 %	0,7 g/l	5,0 g/l	3,49	3,0	0,8
Behandlung	15 Tage	13,6 %	0,8 g/l	4,6 g/l	3,55	2,7	0,7

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 28.03.2023

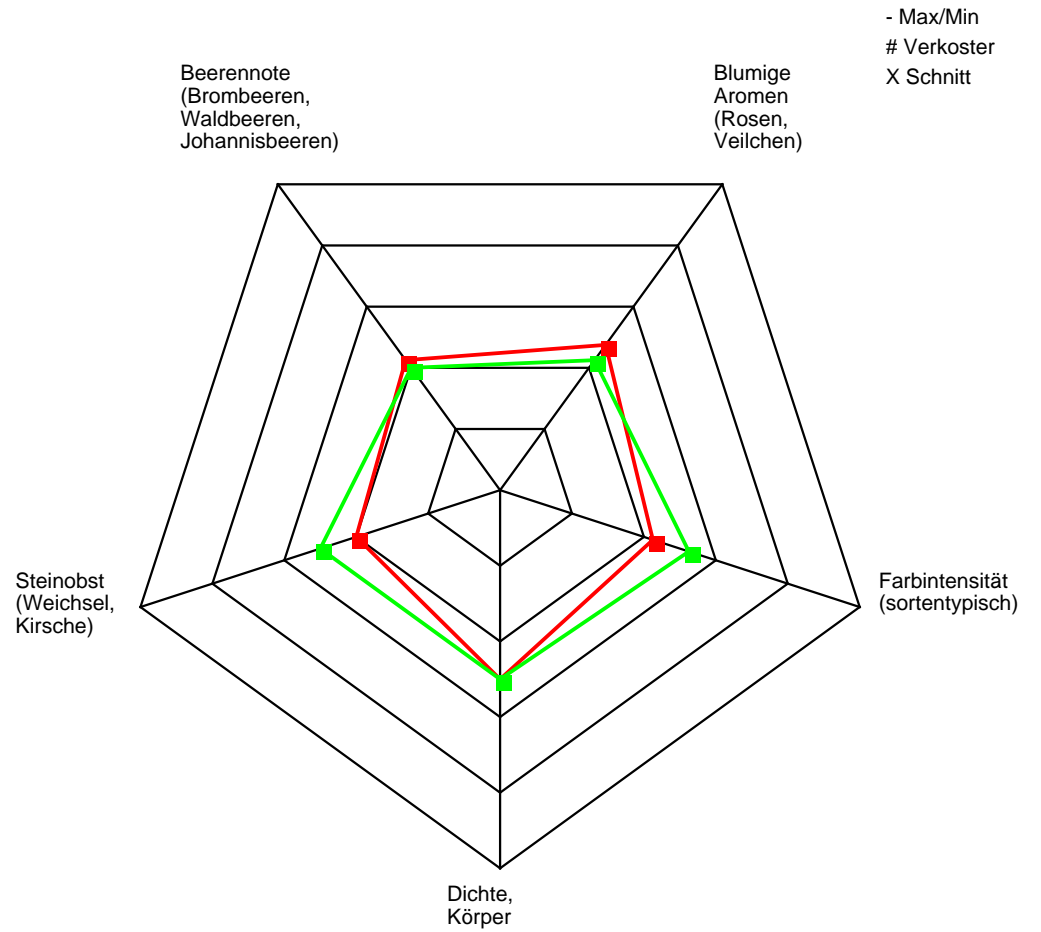
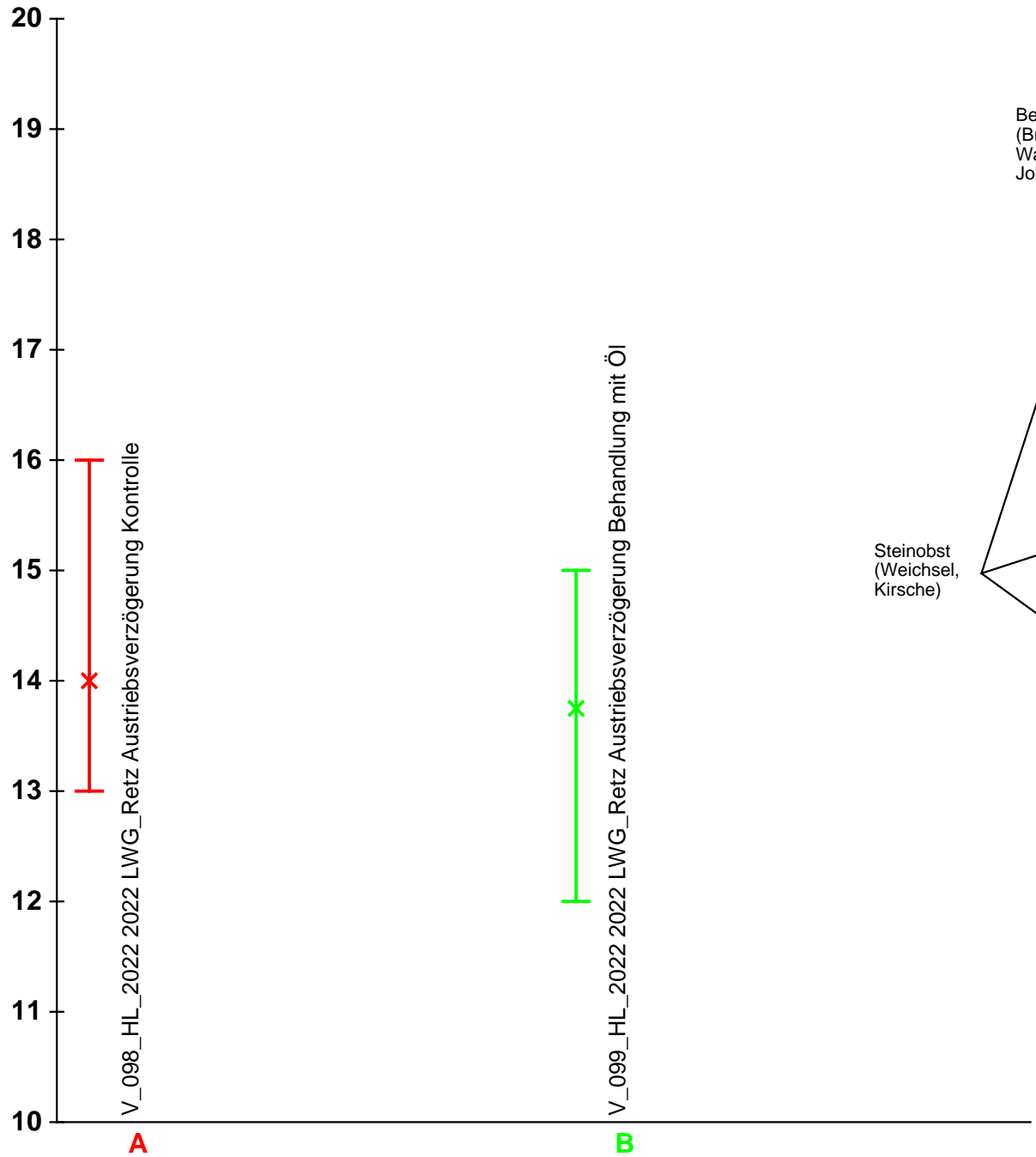
Versuchsweinverkostung März 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Heferversuch – Pinot Noir Rose Ernte 2022

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Pinot Noir Rose 2022

Lesegradation

Pinot Noir - Altenberg	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 26.09.2022	Hefeverfügbare Stickstoff: 141	
pH Wert: 3,29	Säure 8,1 g/l	17,7°KMW

Maische und Mostbehandlung

8 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	kein SO ₂ auf Trauben
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure
50 g/hl Seporit PoreTec	55 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
150 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		Anreicherung auf 18° KMW
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Variante 1	Oenoferm Pink – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Xtreme – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm Rose – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Oenoferm Xthiol – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 5	Oenoferm Freddo – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Variante 6	Lalvin Sauvy – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 7	IOC fresh Rose – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 8	Lalvin Sun Rose – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 9	Fermicru AR2 – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 10	Preziso Unique - 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 11	Preziso weiss&blumig - 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 12	Zymaflore Xarom - 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 50 g/hl Nutristart Arom in die Gärung

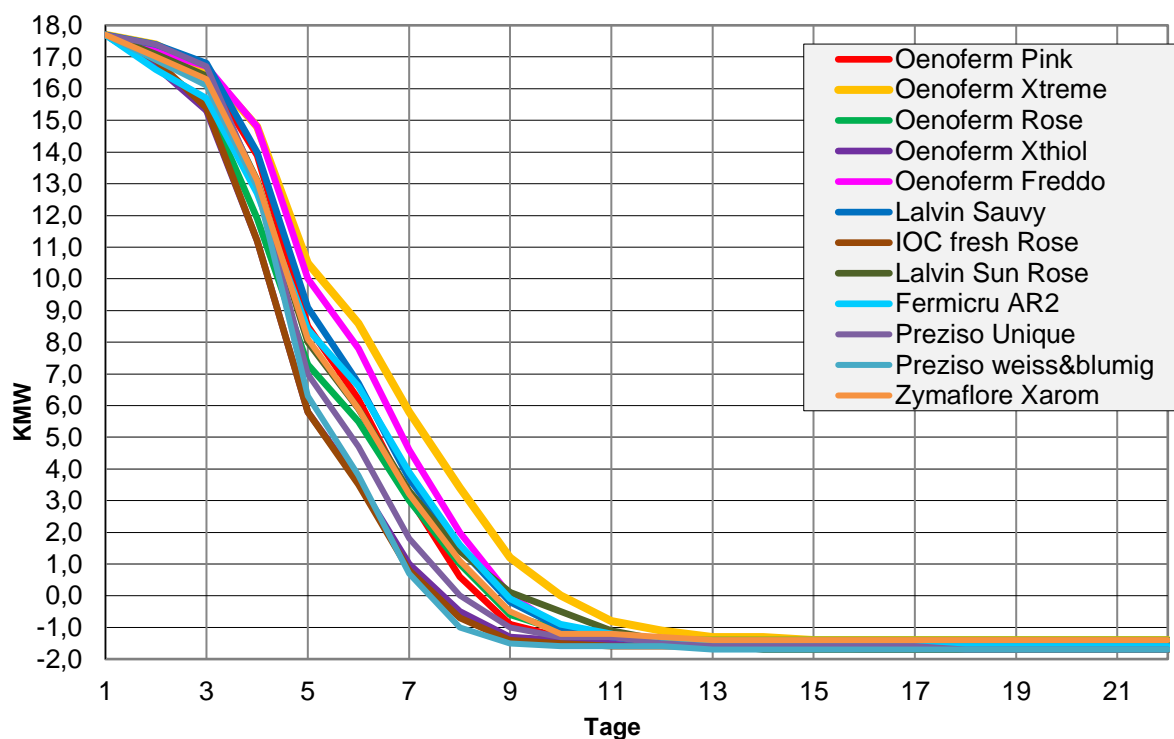
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Oenoferm Pink, Oenoferm Xtreme, Oenoferm Xthiol, Oenoferm Freddo und Zymaflore Xarom wurden auf 7,2 g/l im Wein enstsäuert.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

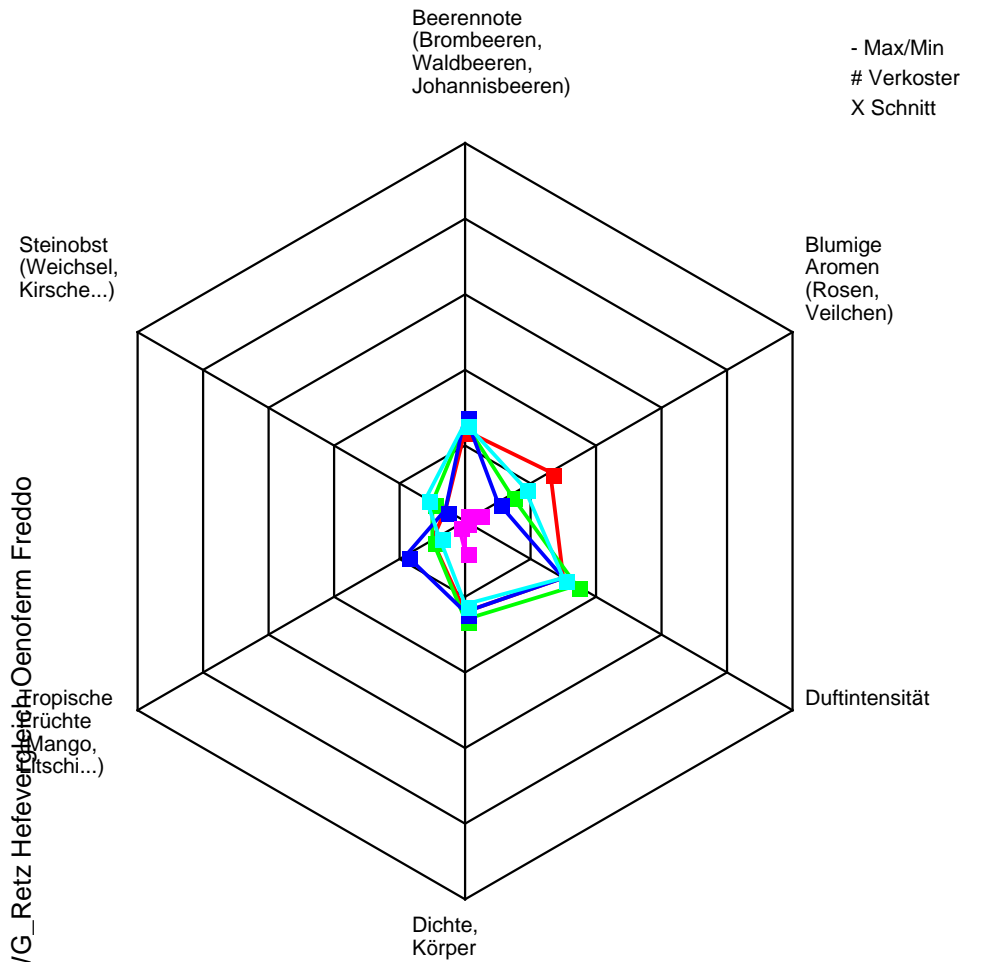
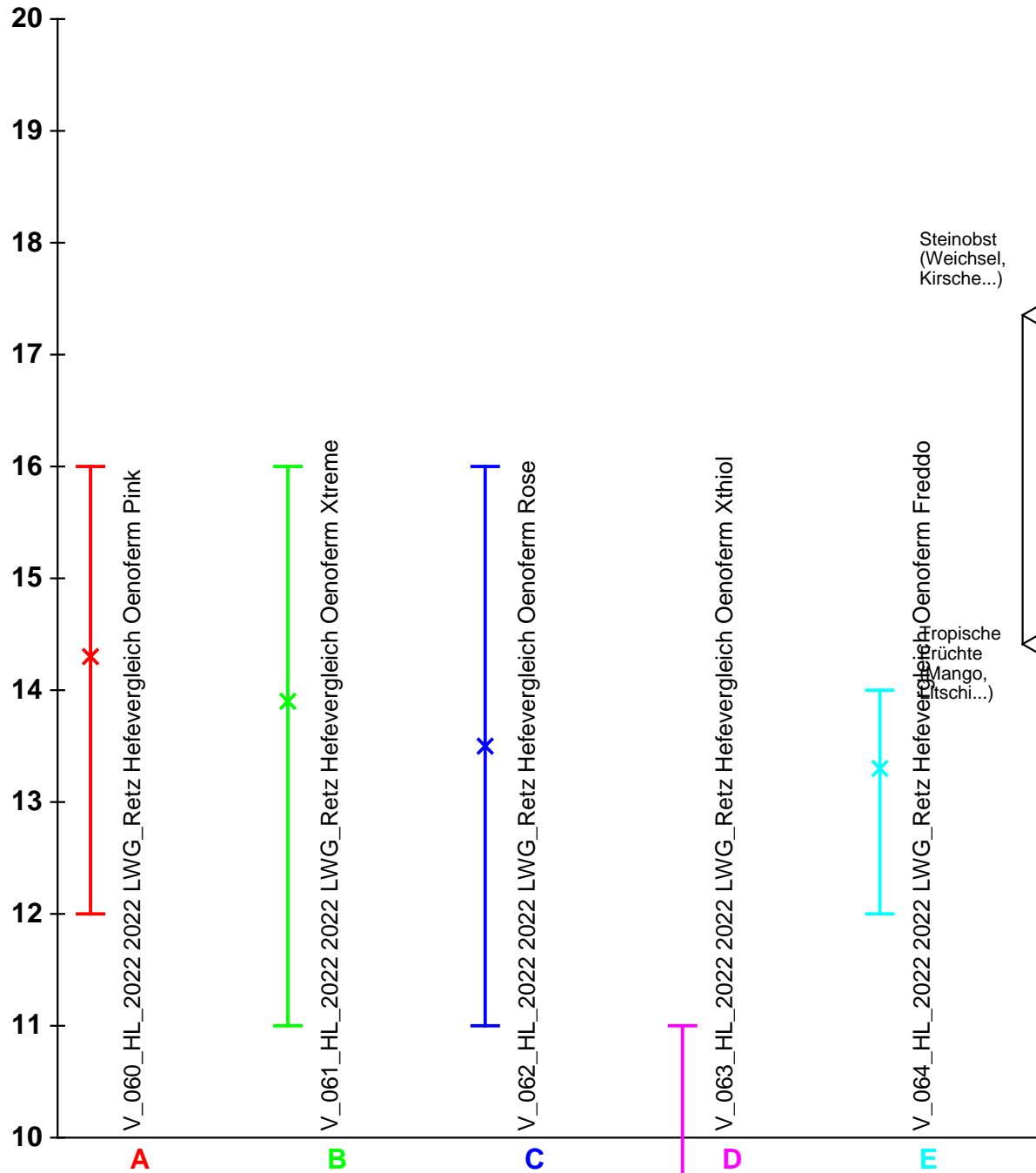
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Pink	19 Tage	12,5 %	0,8 g/l	7,7 g/l	3,13	2,9	3,7
Oenoferm X treme	22 Tage	12,5 %	1,1 g/l	8,0 g/l	3,11	2,9	4,3
Oenoferm Rose	17 Tage	12,5 %	1,0 g/l	7,6 g/l	3,15	2,7	3,9
Oenoferm X thiol	22 Tage	12,7 %	1,0 g/l	7,4 g/l	3,17	2,6	4,1
Oenoferm Freddo	18 Tage	12,6 %	0,7 g/l	7,4 g/l	3,15	2,8	4,0
Lalvin Sauvy	18 Tage	12,6 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,21	2,5	4,3
IOC fresh Rose	21 Tage	12,7 %	0,6 g/l	6,8 g/l	3,24	2,5	4,1
Lalvin Sun Rose	20 Tage	12,7 %	1,0 g/l	6,8 g/l	3,21	2,5	4,1
Fermicru AR 2	22 Tage	12,6 %	1,0 g/l	7,1 g/l	3,12	2,6	3,8
Preziso Unique	22 Tage	12,6 %	1,5 g/l	6,8 g/l	3,21	2,5	3,9
Preziso weiss&blumig	18 Tage	12,6 %	0,8 g/l	6,8 g/l	3,19	2,5	4,0
Zymaflore Xarom	19 Tage	12,4 %	0,6 g/l	7,5 g/l	3,19	2,5	4,4

Gärverlauf KMW



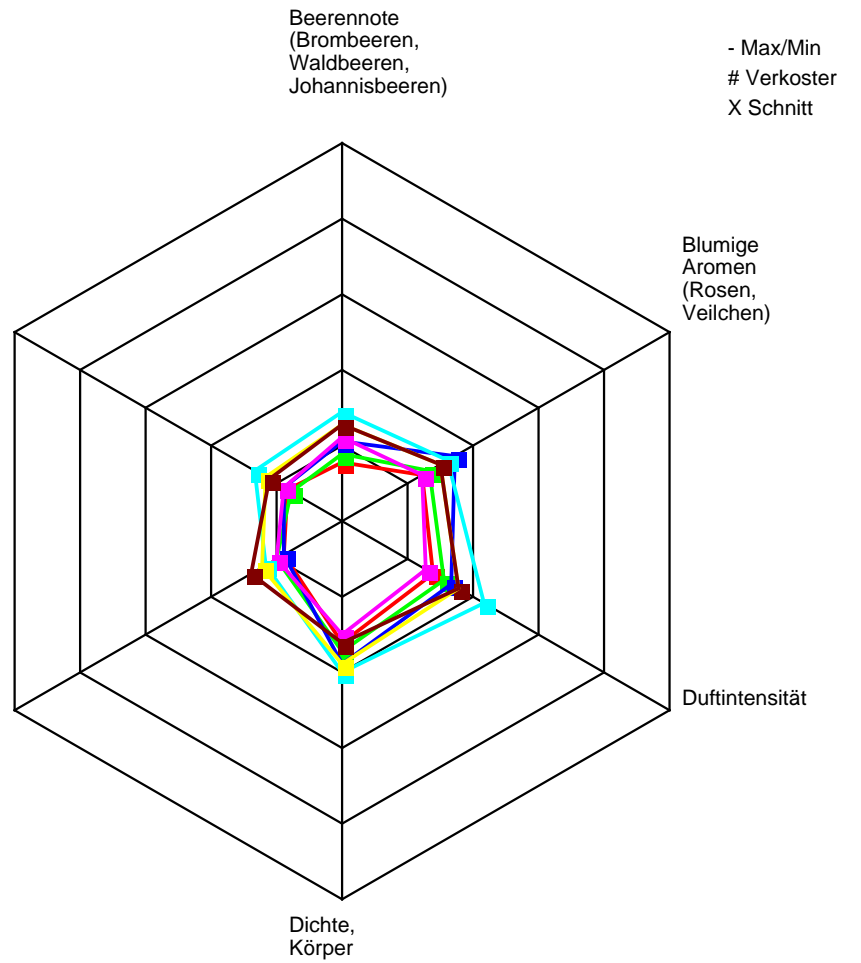
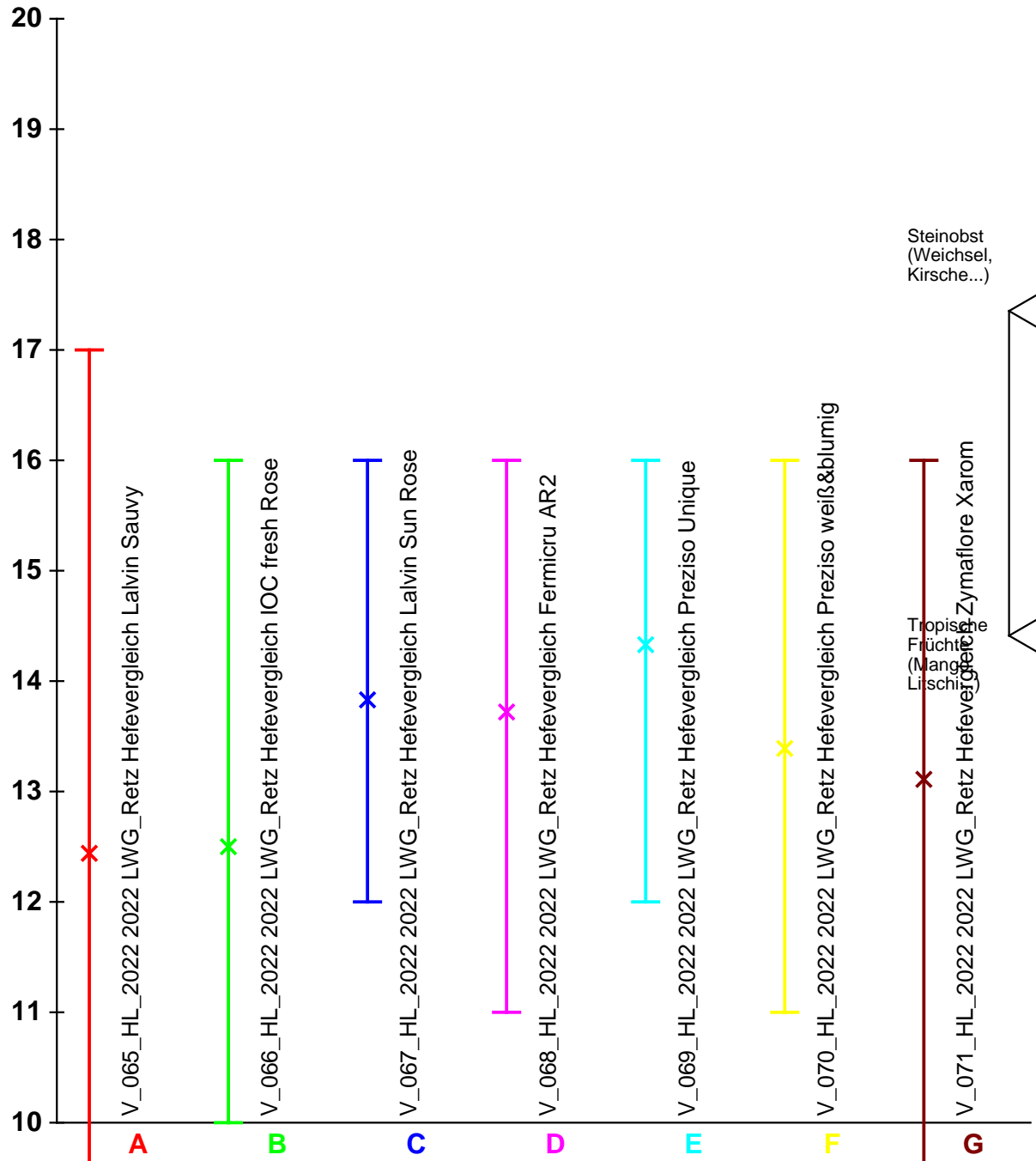
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



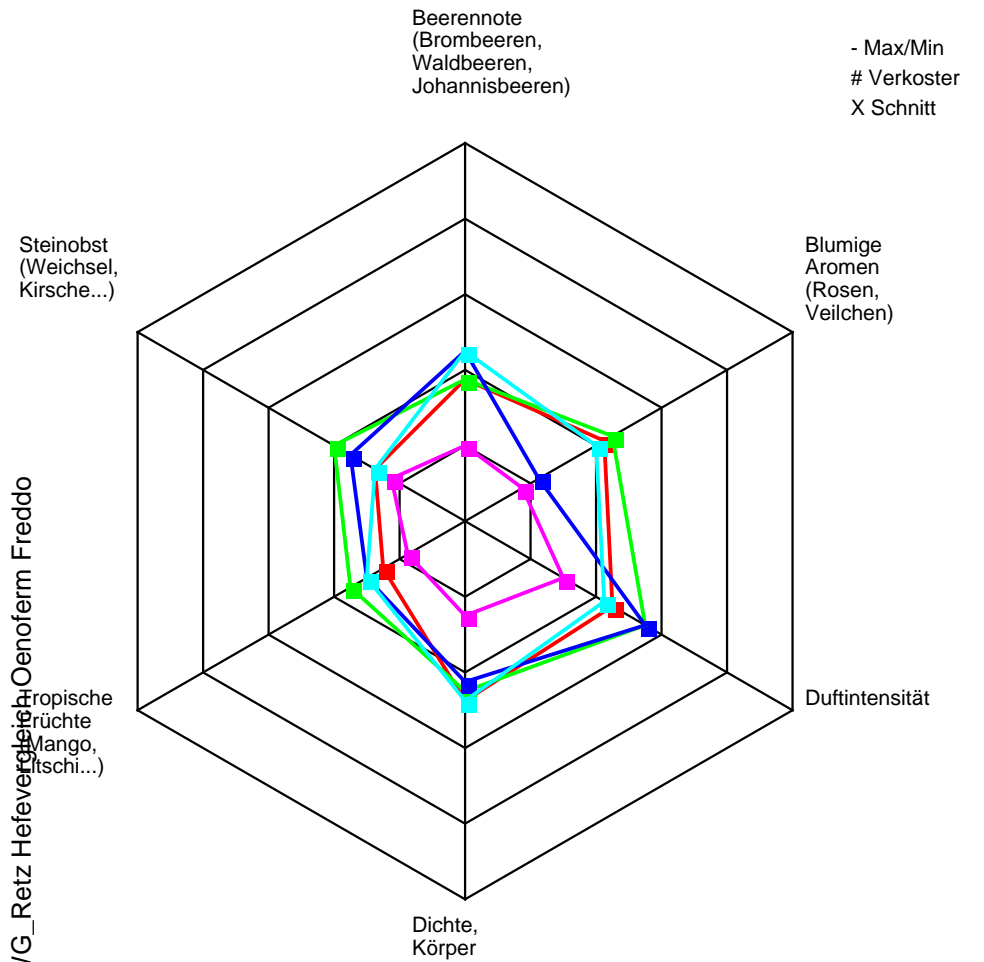
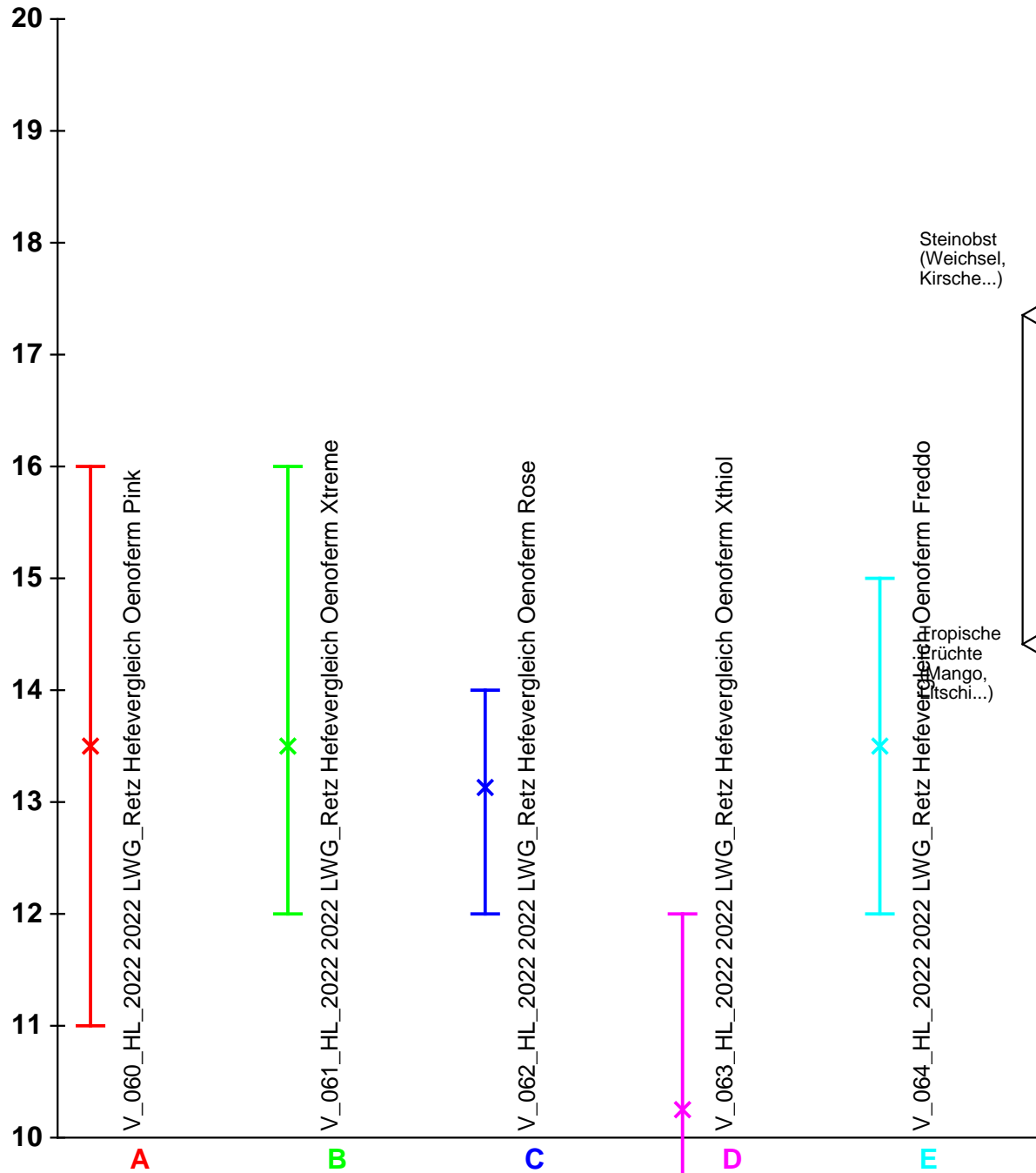
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



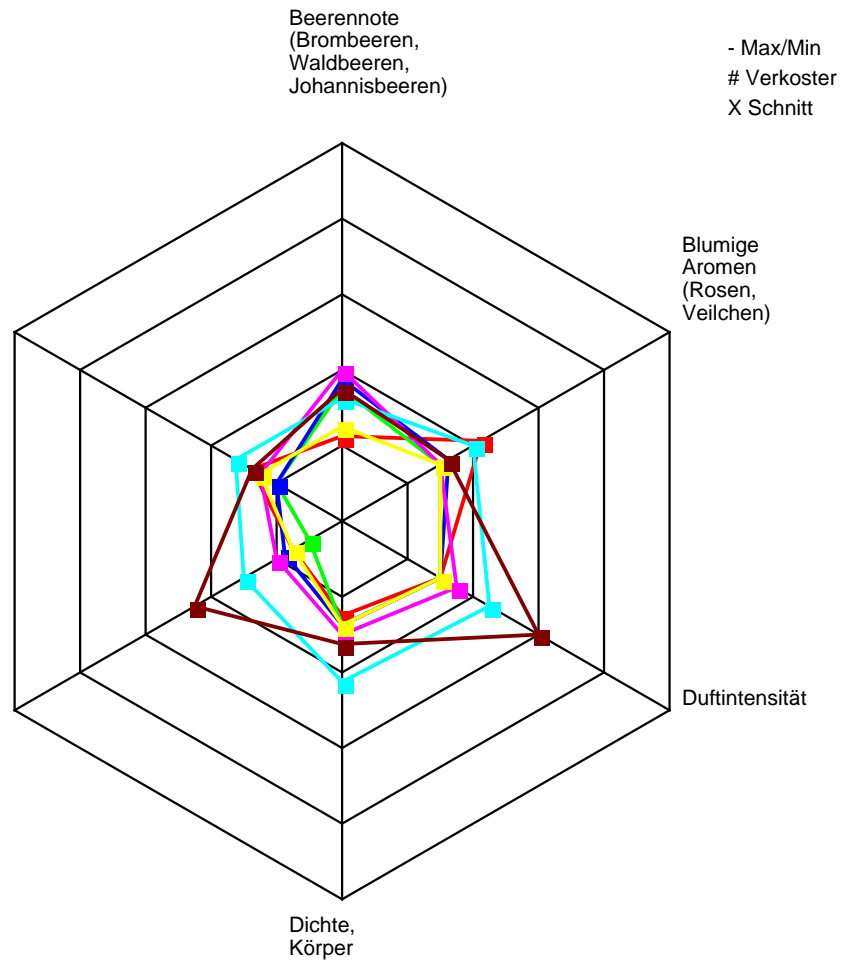
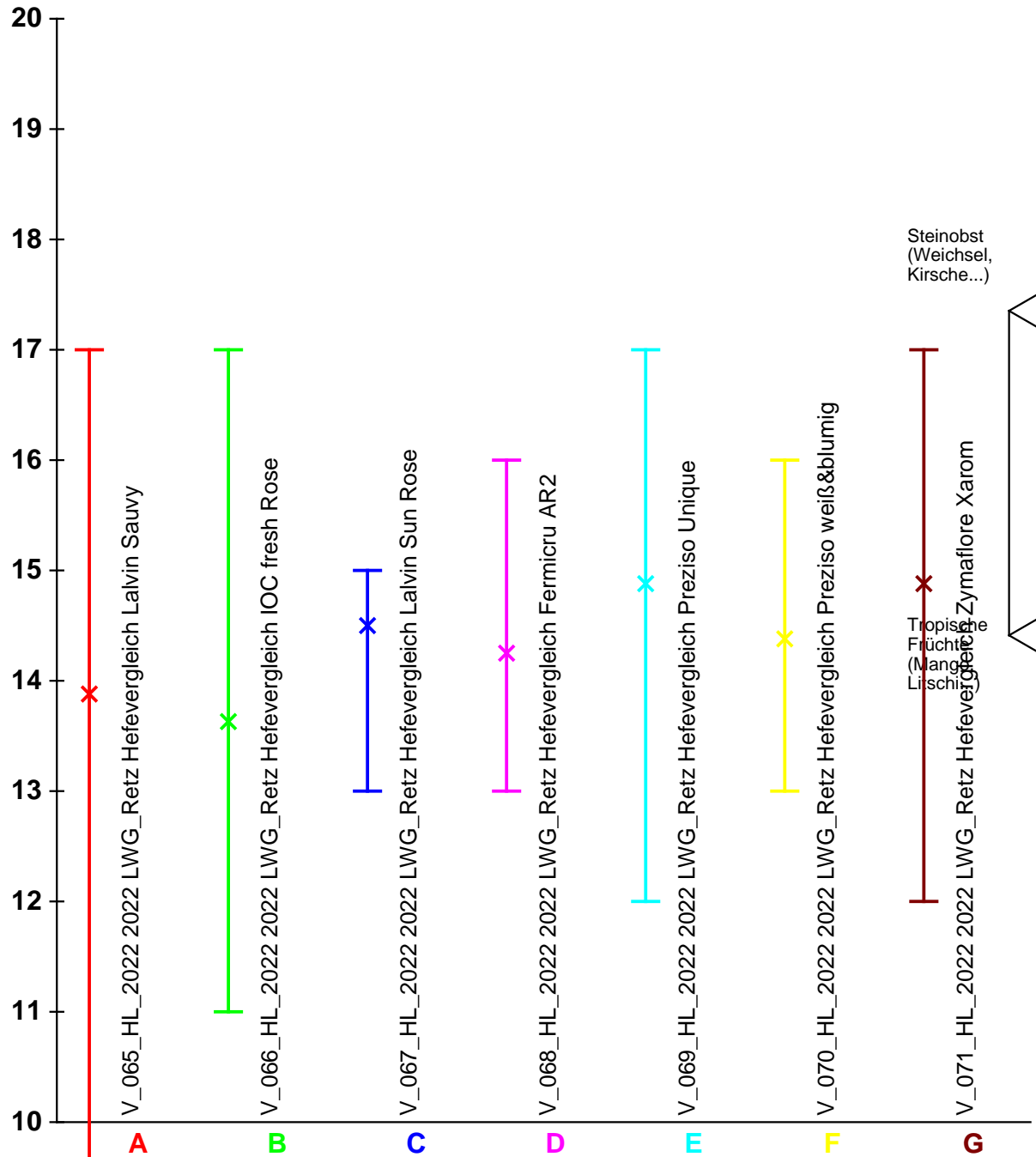
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Riesling 2022 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 06.10.2022	Hefeverfügbare Stickstoff: 185	
pH Wert 3,10	Säure 9,4 g/l	16,7° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 Std Maischestandzeit	4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische	
20 mg/l SO ₂ in den Most	5 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
50 g/hl Seporit Pore Tec	100 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std Entschleimt
130 g/hl FermoBent	Angereichert auf 19° KMW	

Variante 1	Oenoferm Freddo – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Xthiol – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm Xtreme – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Oenoferm Riesling – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 5	Oenoferm Rheingau – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

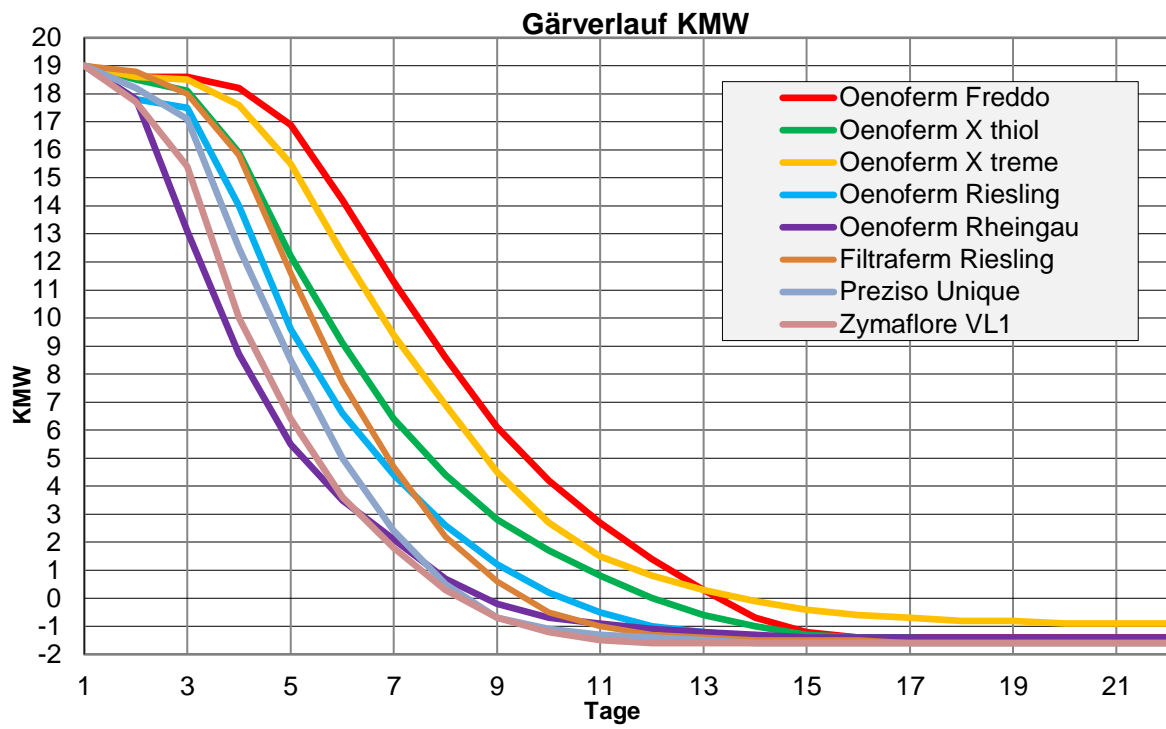
Variante 6	Filtraferm Riesling – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 7	Preziso Unique – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 8	Zymaflore VL1 – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Nutristart Arom in die Gärung

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
 °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
 Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
 Alle Varianten wurden auf 7,7 g/l im Wein entsäuert.

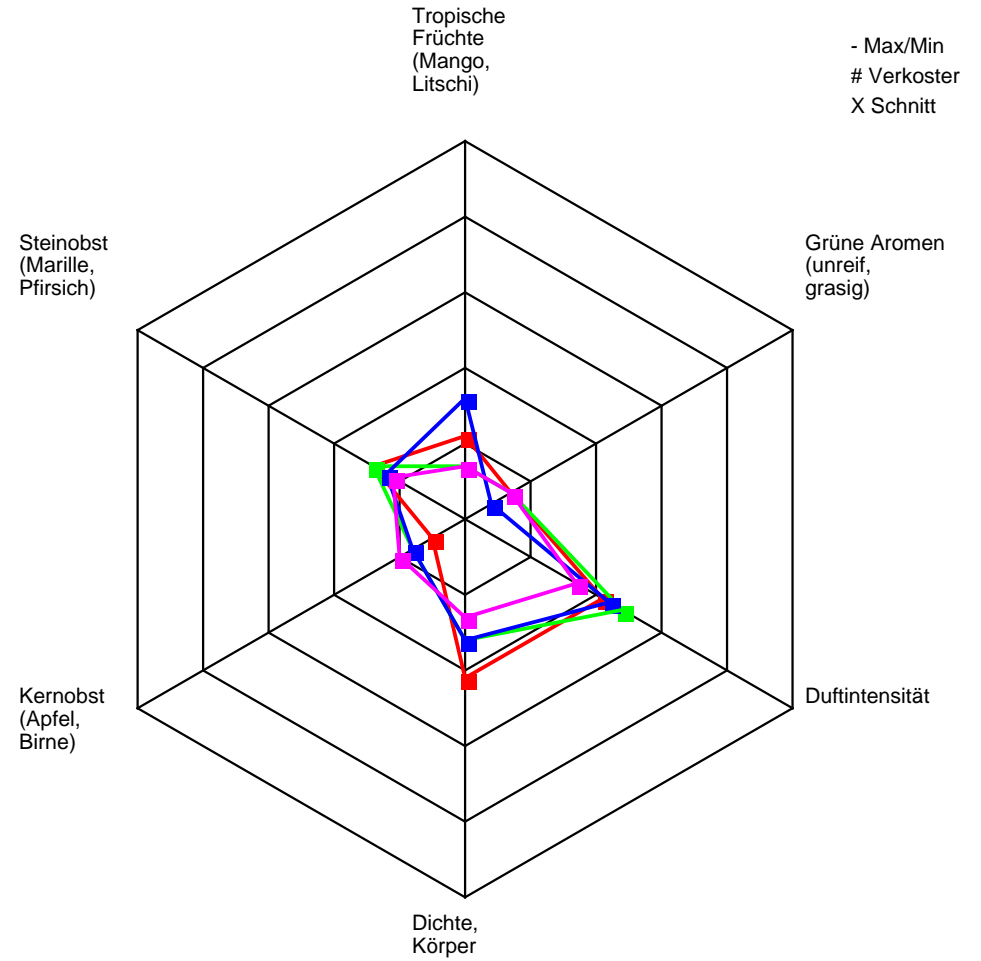
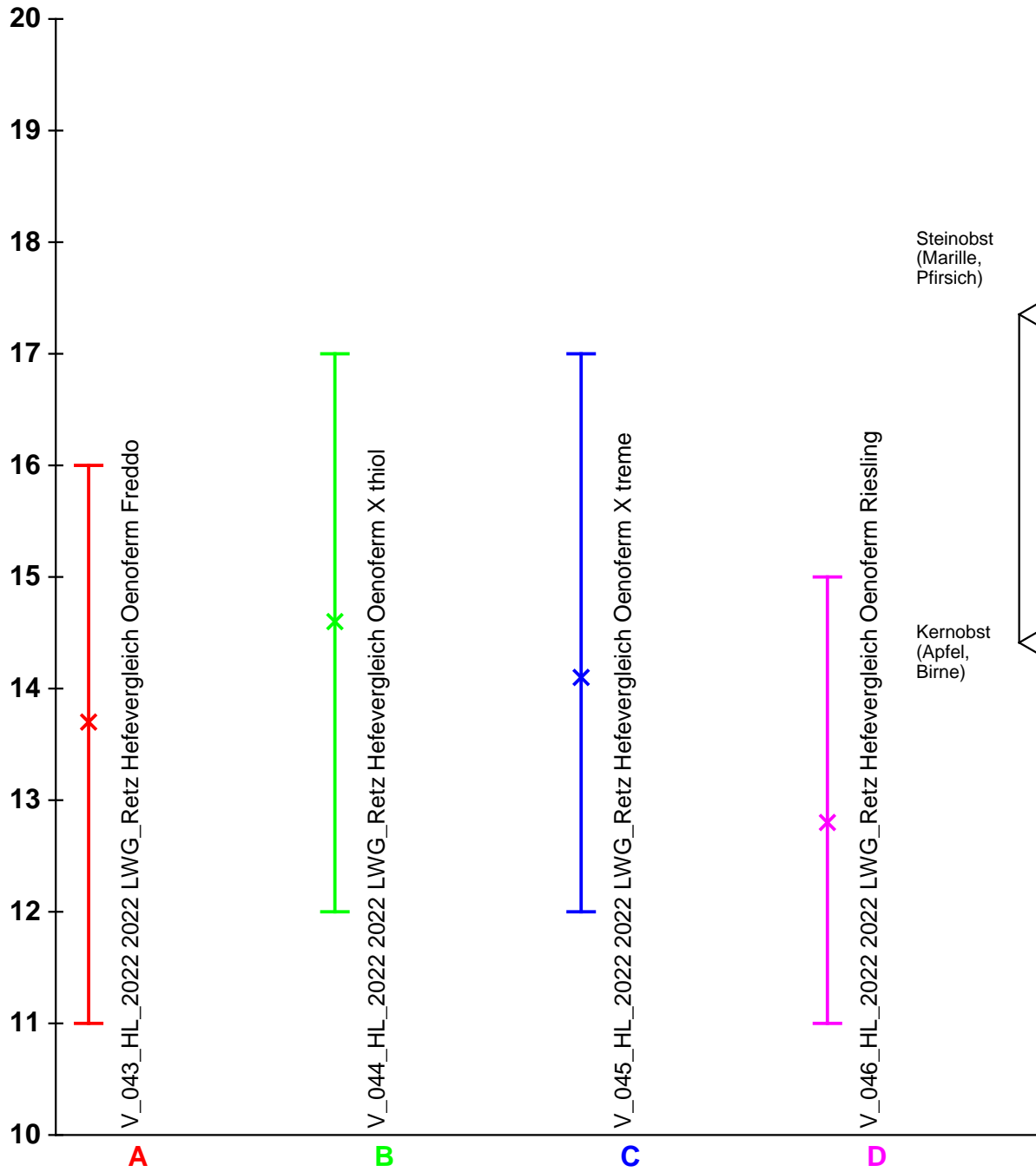
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	22 Tage	13,4 %	1,0 g/l	9,1 g/l	3,00	4,1	4,1
X thiol	22 Tage	13,5 %	1,0 g/l	9,0 g/l	2,93	4,1	3,8
X treme	22 Tage	13,1 %	3,5 g/l	9,8 g/l	2,91	4,2	4,2
Oeof Riesling	21 Tage	13,2 %	0,9 g/l	9,2 g/l	2,93	4,0	3,8
Oenf Rheingau	20 Tage	13,1 %	1,8 g/l	9,5 g/l	2,91	3,9	4,2
Filtra Riesling	22 Tage	13,2 %	0,5 g/l	9,1 g/l	2,93	3,9	4,0
Preziso Unique	19 Tage	13,2 %	1,0 g/l	8,7 g/l	2,94	3,8	4,0
Zymaflore VL 1	17 Tage	13,3 %	0,7 g/l	8,9 g/l	2,90	3,8	4,2



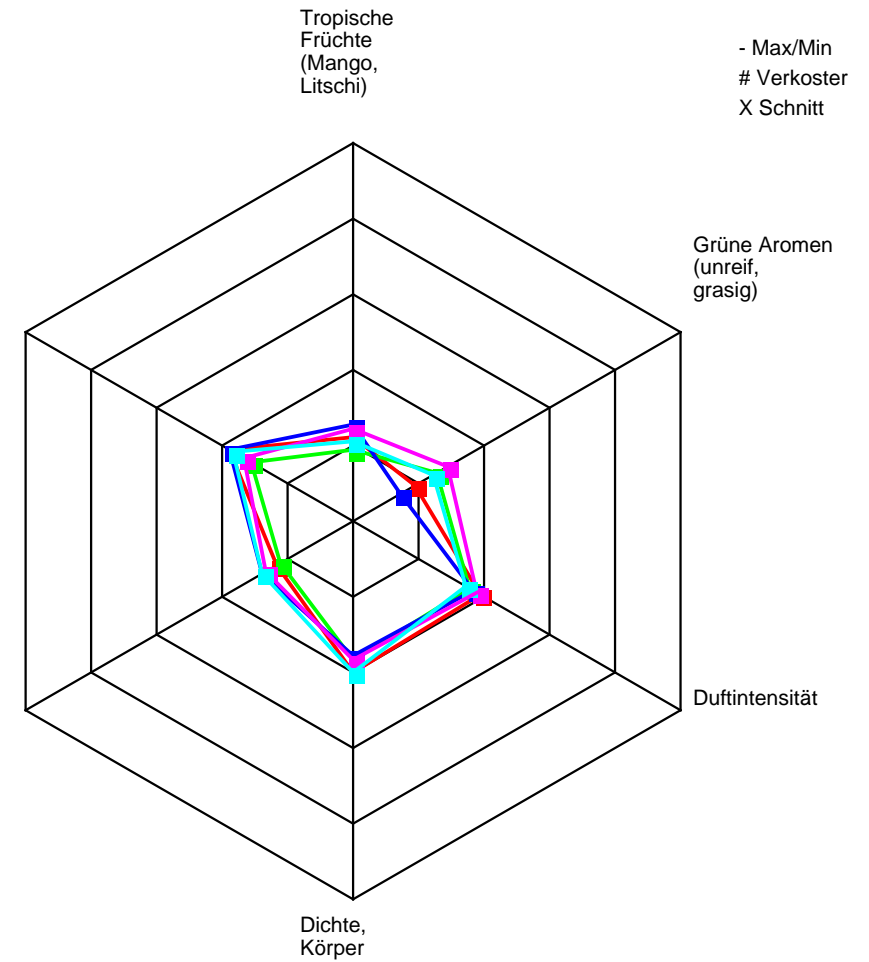
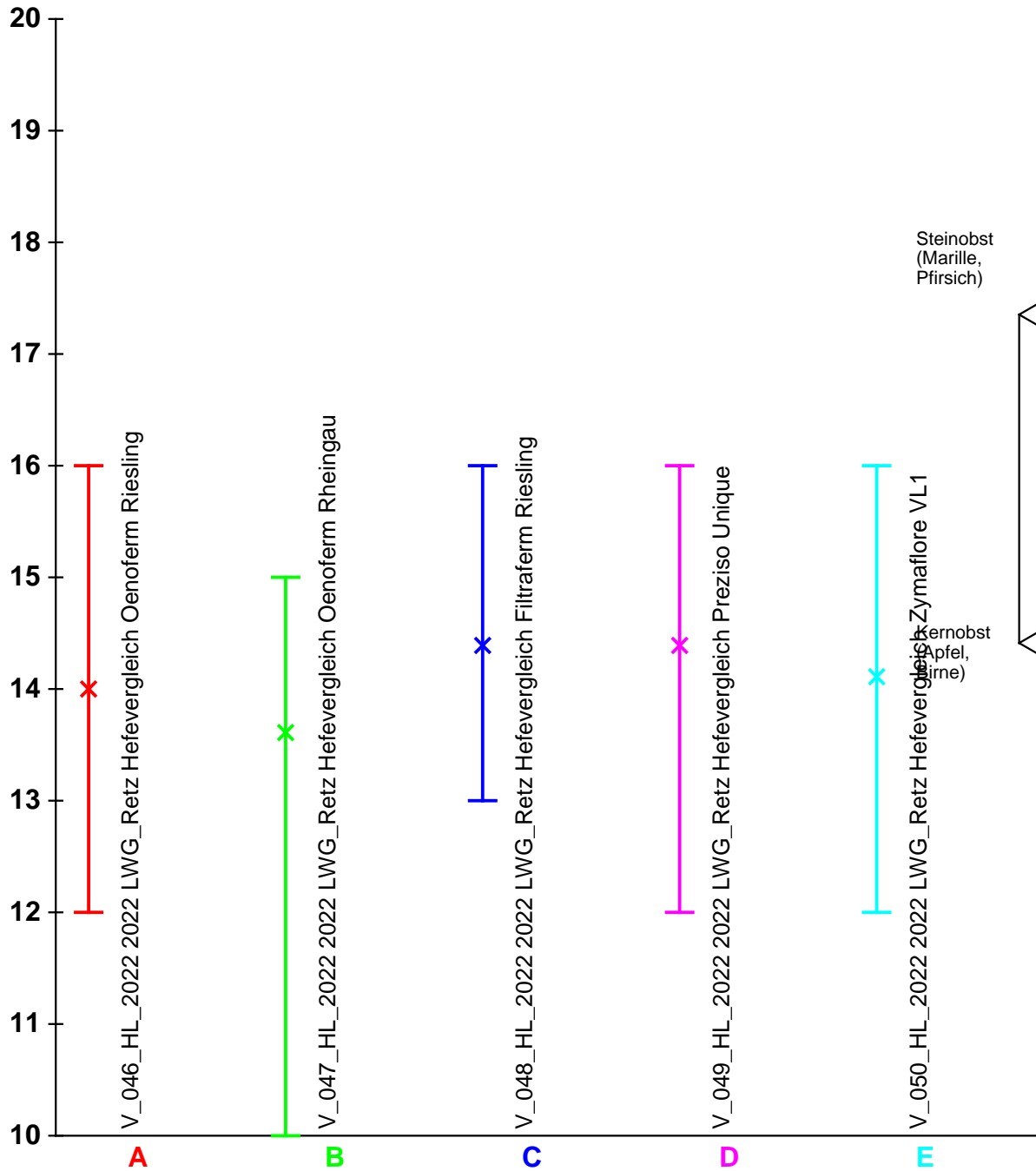
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



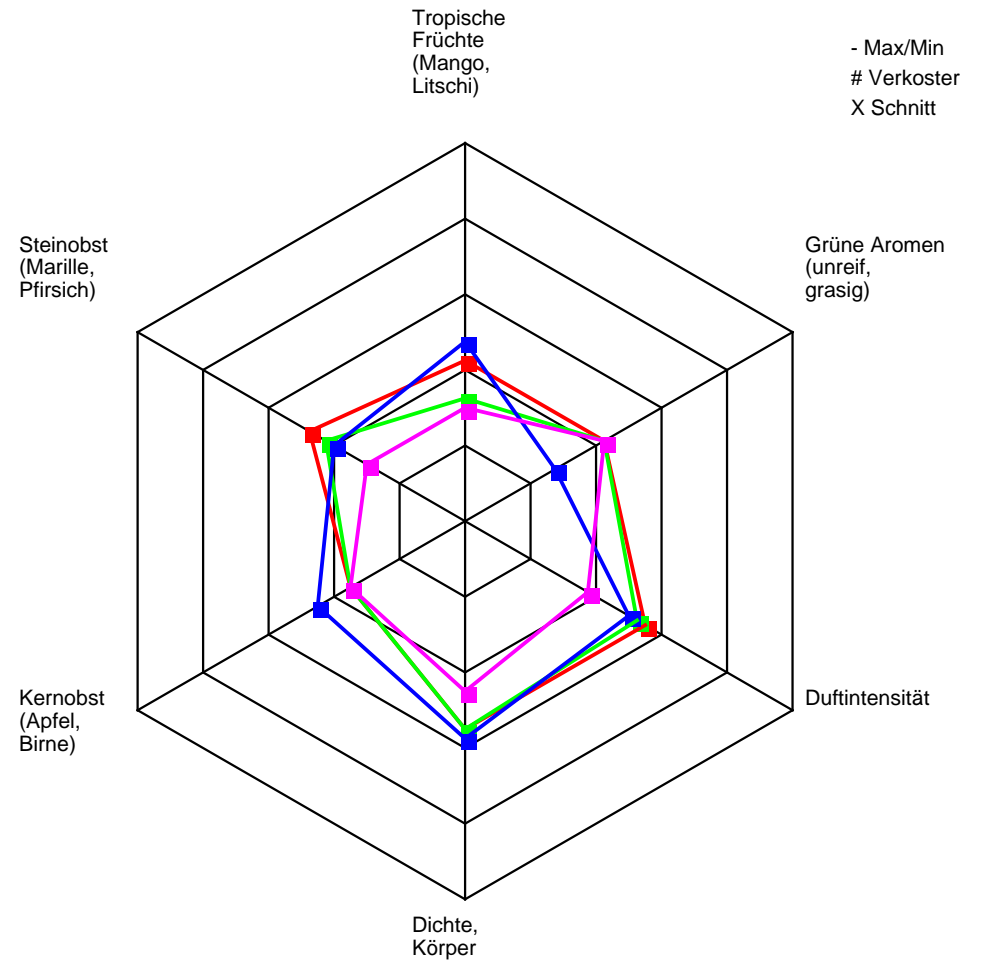
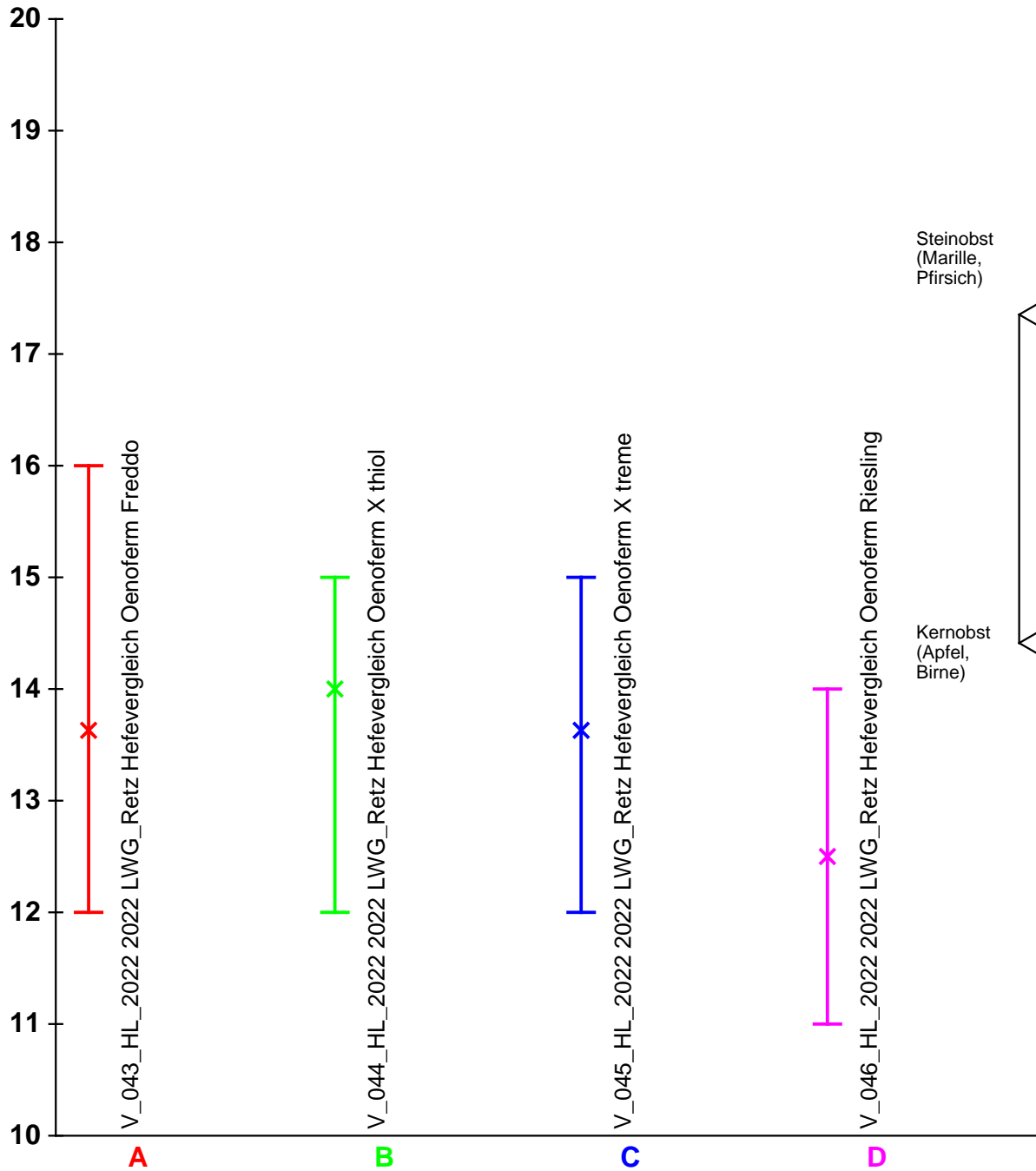
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



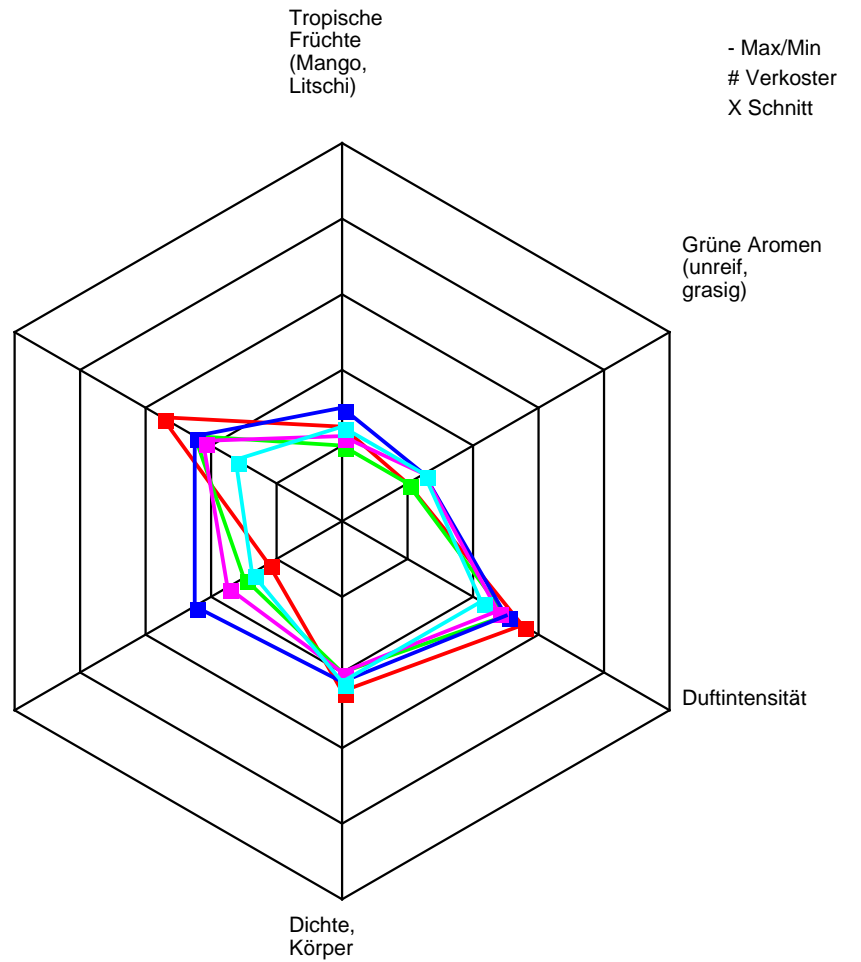
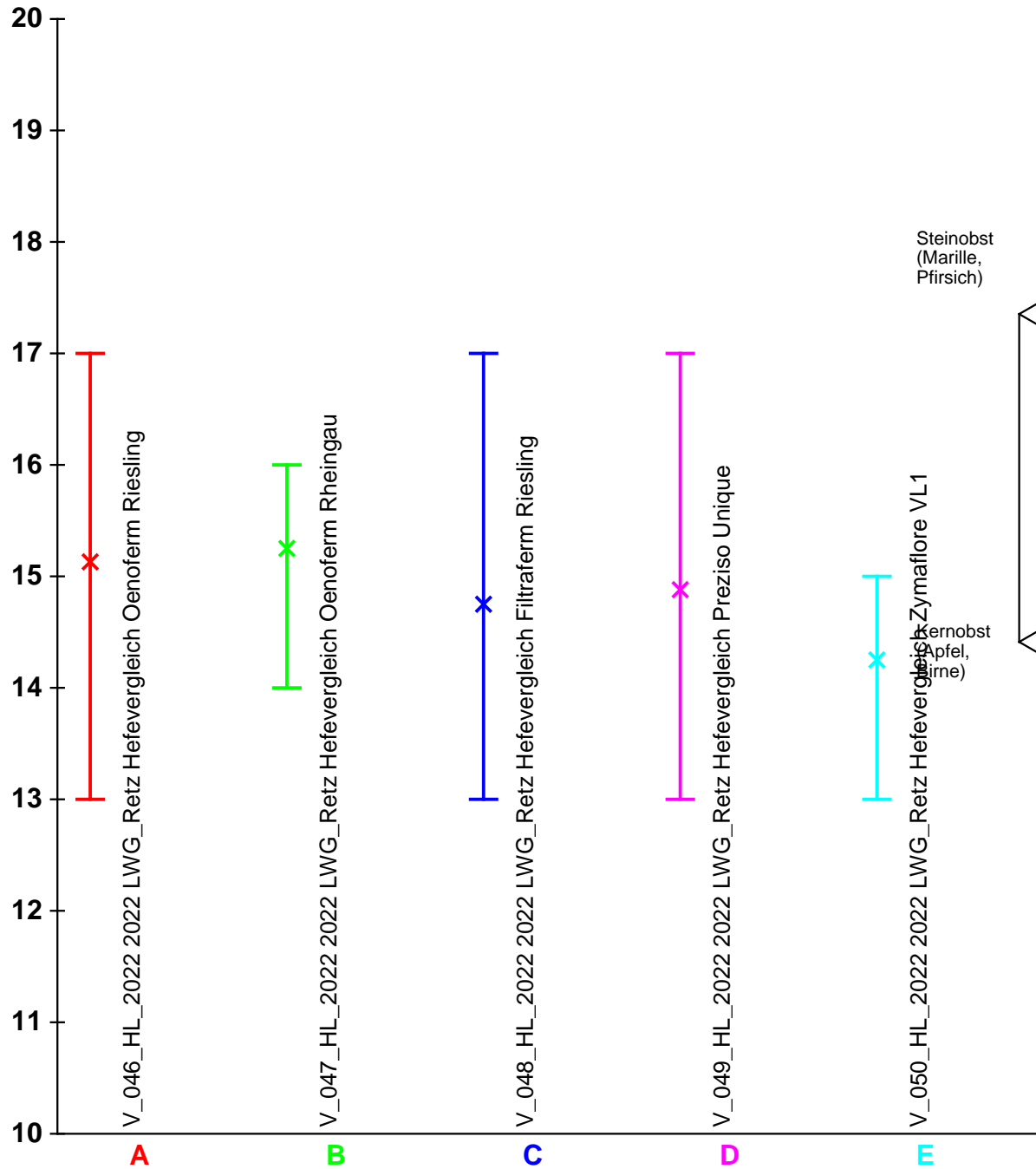
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Riesling 2022 – Vorbeugung Sonnenbrand

Bearbeiter

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

Weinbauliche Maßnahmen um ein Auftreten von Sonnenbrand an den Beeren zu reduzieren.

Lesegradation

Altenberg - Riesling	Pflanzjahr 2014	
Lesedatum: 06.10.2022		

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	2 Behandlungen ab Reifebeginn mit Grapeguard 10kg/ha

	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure	Gesamt N
Variante 1	16,8°	3,10	9,4 g/l	185
Variante 2	16,9°	3,11	9,3 g/l	185

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl Granucol GE	In Maische CO2 dosiert	Kein SO2 auf Trauben
4 ml/hl Trenolin Mash DF	2 Std Maischestandzeit	
20 mg/l SO ₂ in den Most	Keine Gerbstoffbehandlung	
150 g/hl FermoBent	14 Std entschleimt	Anreicherung auf 18,5° KMW
Vergoren mit Oenoferm Freddo		17° Celsius Gärtemperatur
30 g/hl Vitafermu ultra zu Gärbeginn und 180 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

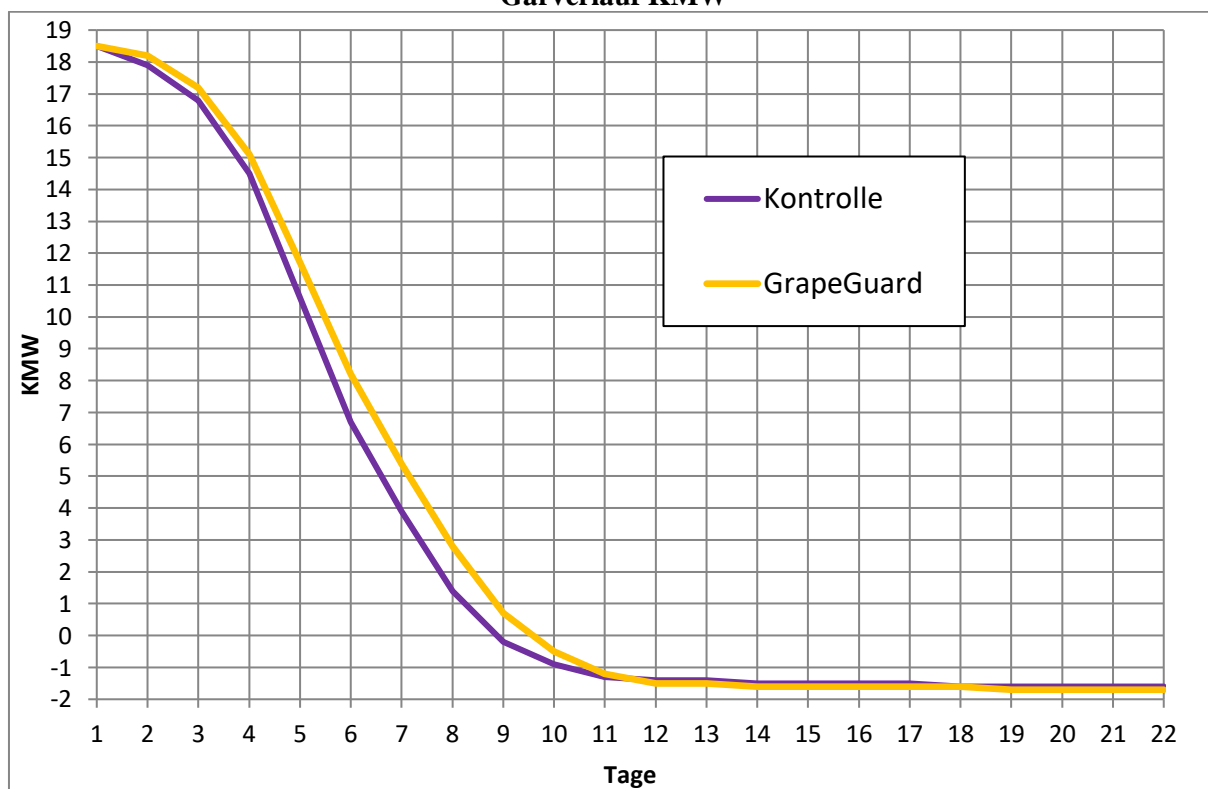
Durchführung

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 März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 7,8 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

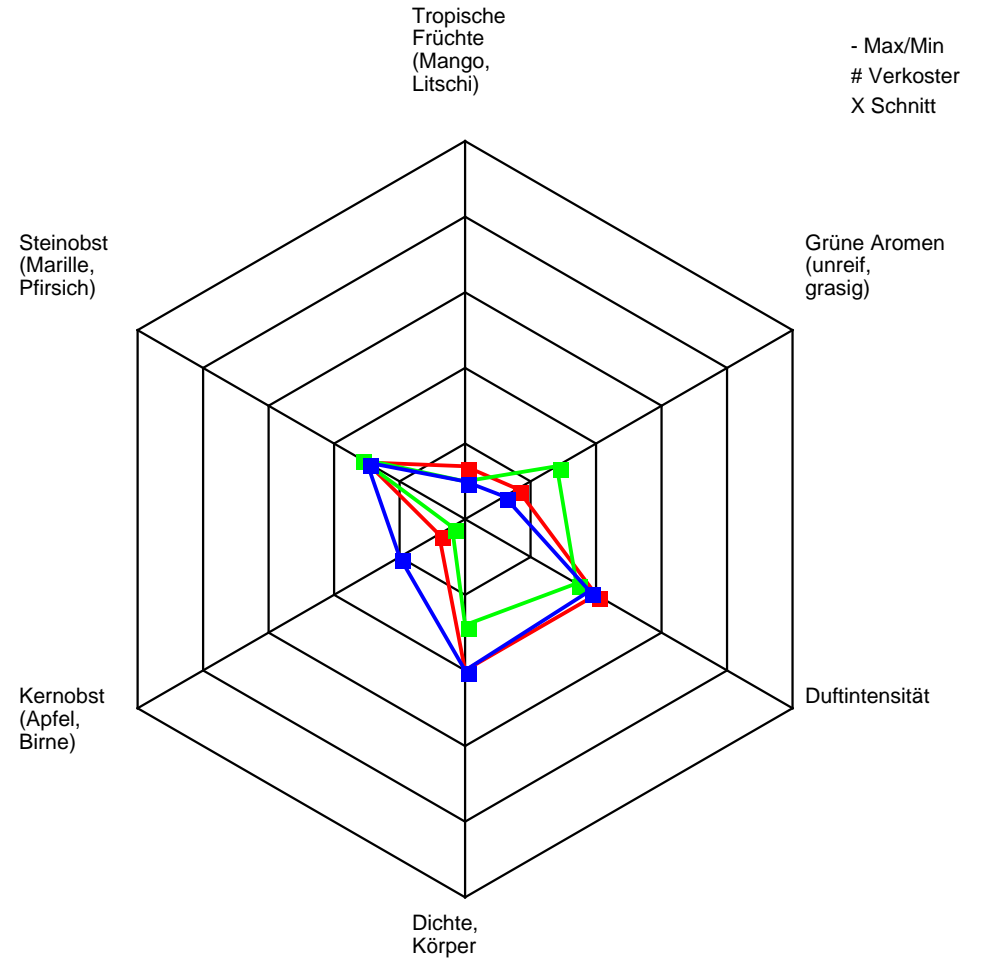
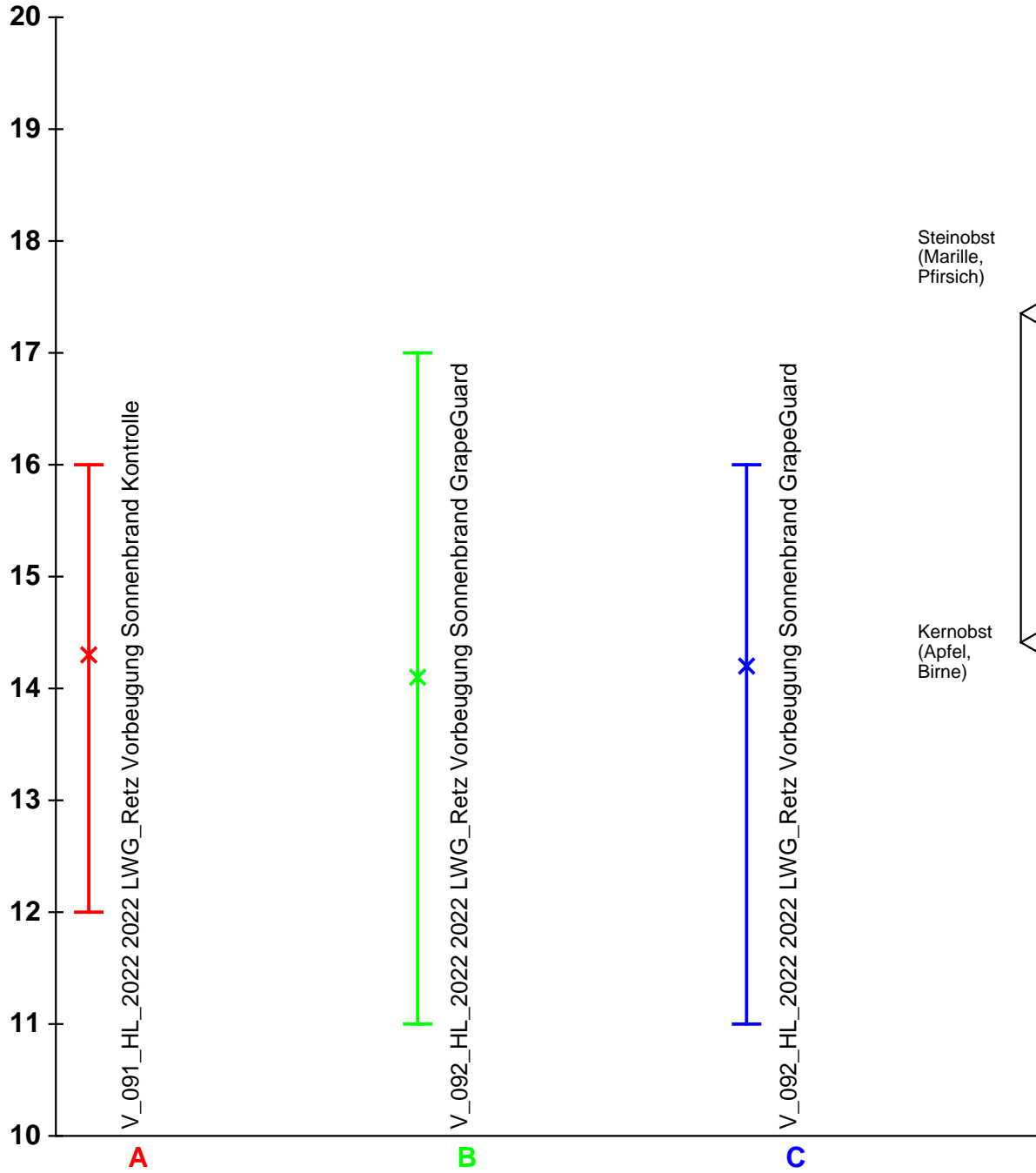
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	22 Tage	12,9 %	0,7 g/l	9,1 g/l	2,91	3,9	4,0
Grapeguard	22 Tage	13,1 %	0,4 g/l	8,8 g/l	2,89	4,2	3,7

Gärverlauf KMW



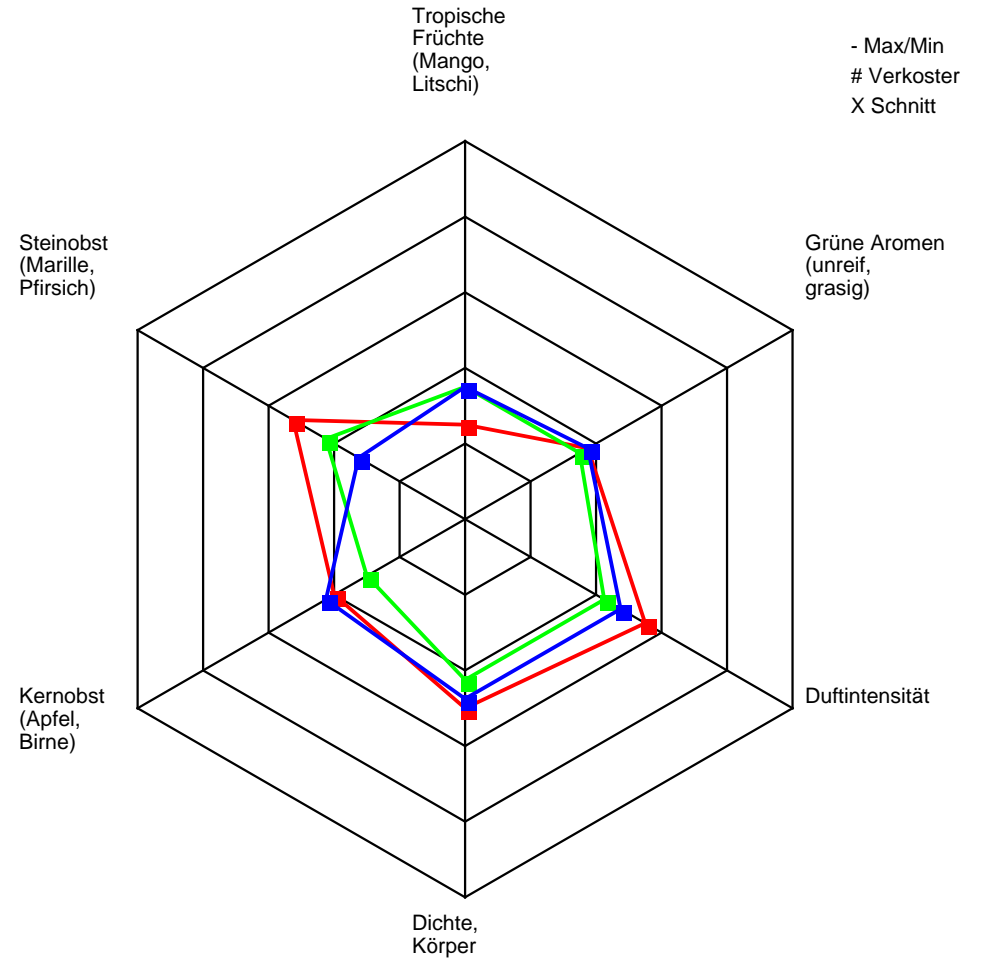
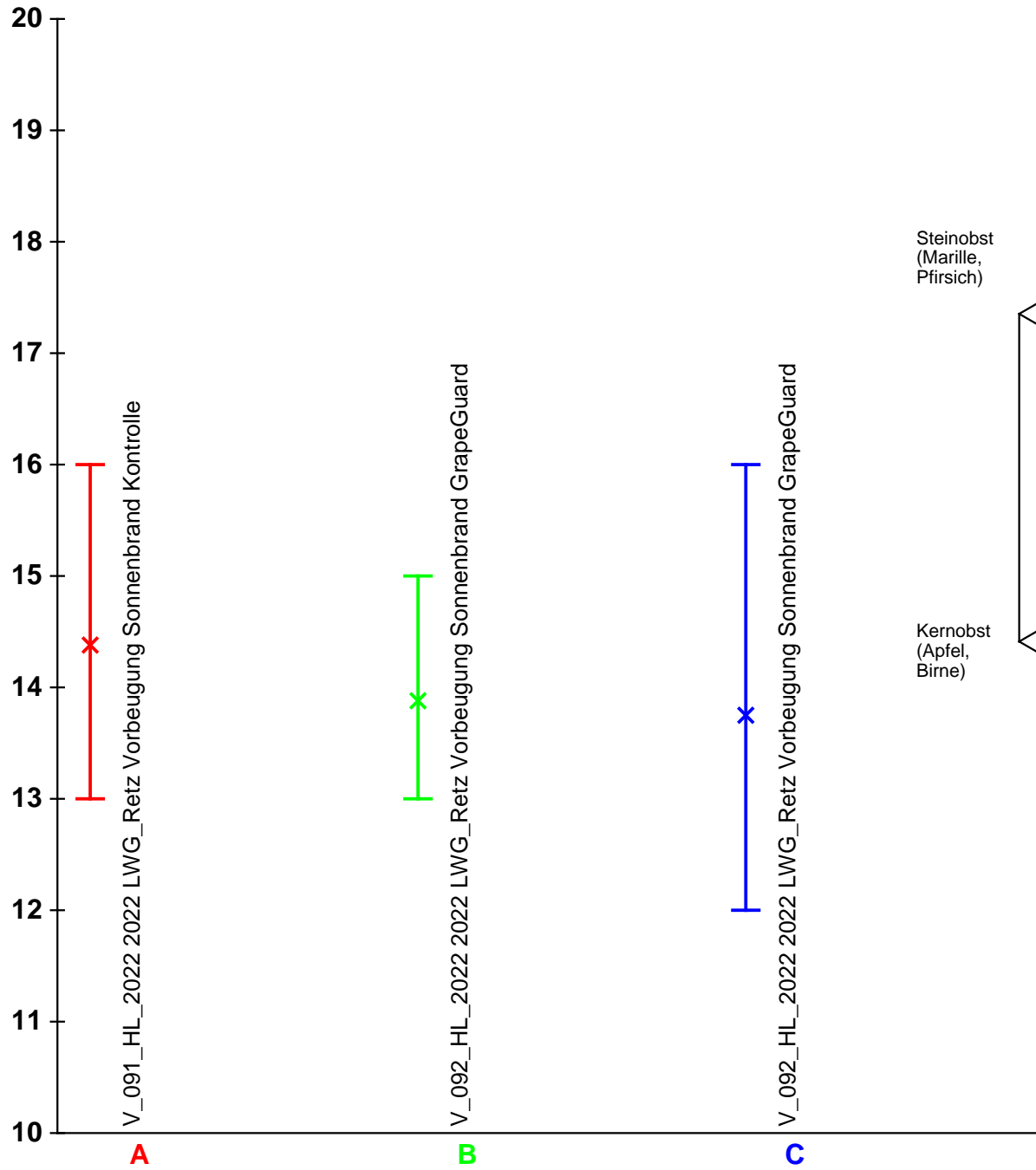
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Sauvignon blanc 2022 - 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

Leseegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 19.09.2022	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle – keine Laubarbeit
Variante 2	Traubenzone entgeizt und entblättert
Variante 3	Triebe wickeln – nicht eingekürzt
Variante 4	Traubenzone mit Laubläser entblättert
Variante 5	Traubenzone entgeizt und entblättert – kurz wipfeln

Mostwerte

	Kg/Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	5,39 kg	15,1°	3,12	7,6 g/l
Variante 2	4,96 kg	15,1°	3,12	7,6 g/l
Variante 3	4,63 kg	15,6°	3,15	7,5 g/l
Variante 4	4,46 kg	16,7°	3,13	8,1 g/l
Variante 5	5,0 kg	14,9°	3,15	7,7 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

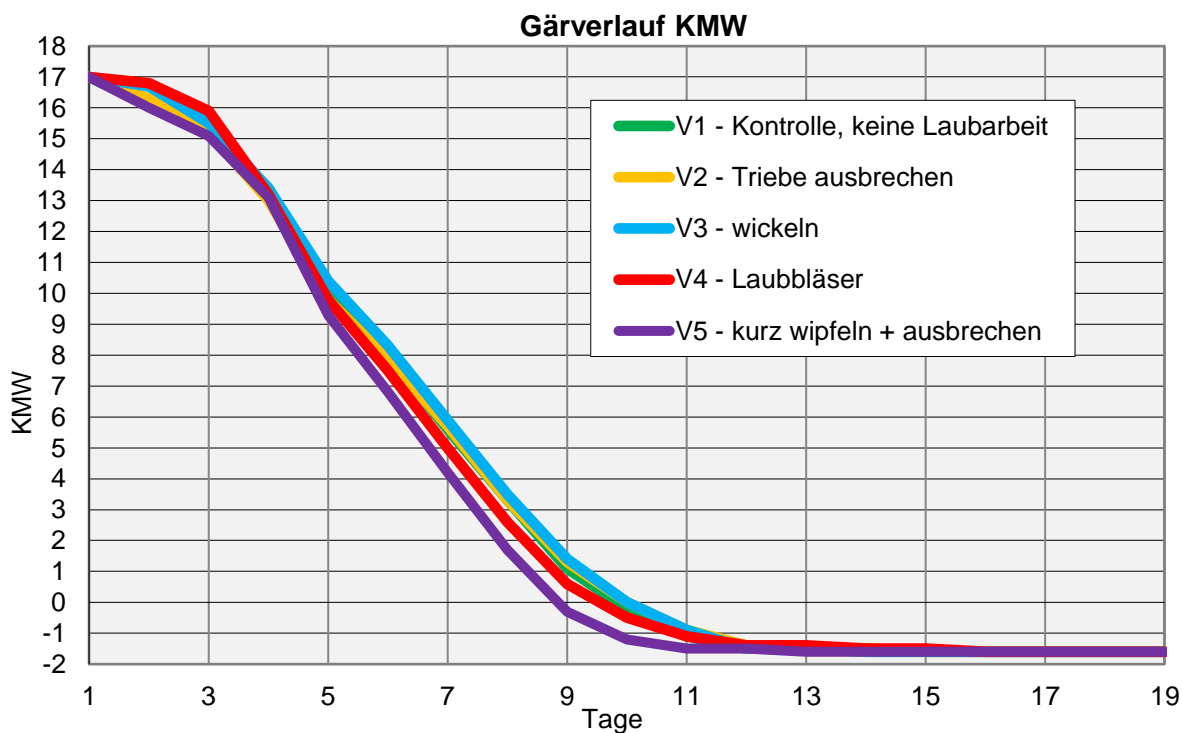
In Maische CO ₂ dosiert	Keine Maischestandzeit	
15 ml/hl IOC MS flüssig	20 mg/l SO ₂ in den Most	
100 ml/hl Prez. Mostgelatine	150 g/hl FermoBent	
Alle Varianten af 17° KMW angereichert		
Vergoren mit Oenoferm Freddo		17° Celsius Gärtemperatur
200 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

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 März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
 Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
 Alle Varianten wurden auf 7,4 g/l im Wein entsäuert.

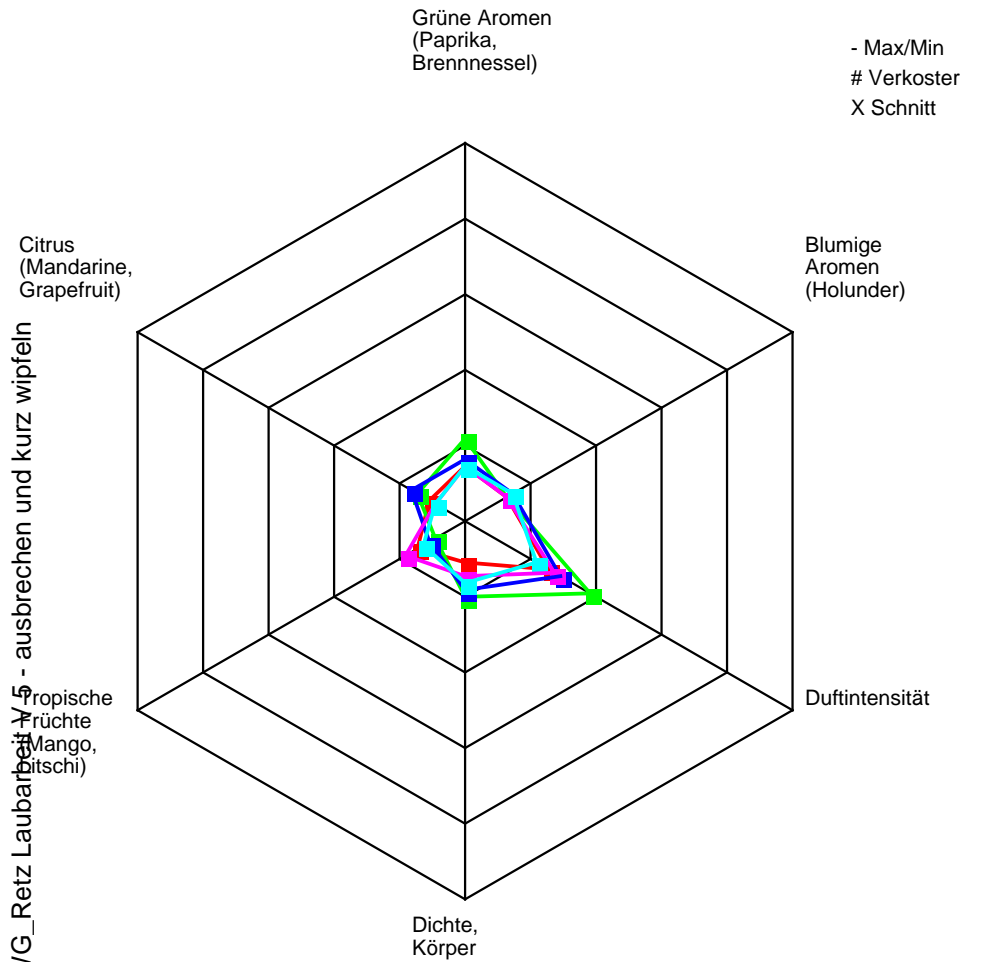
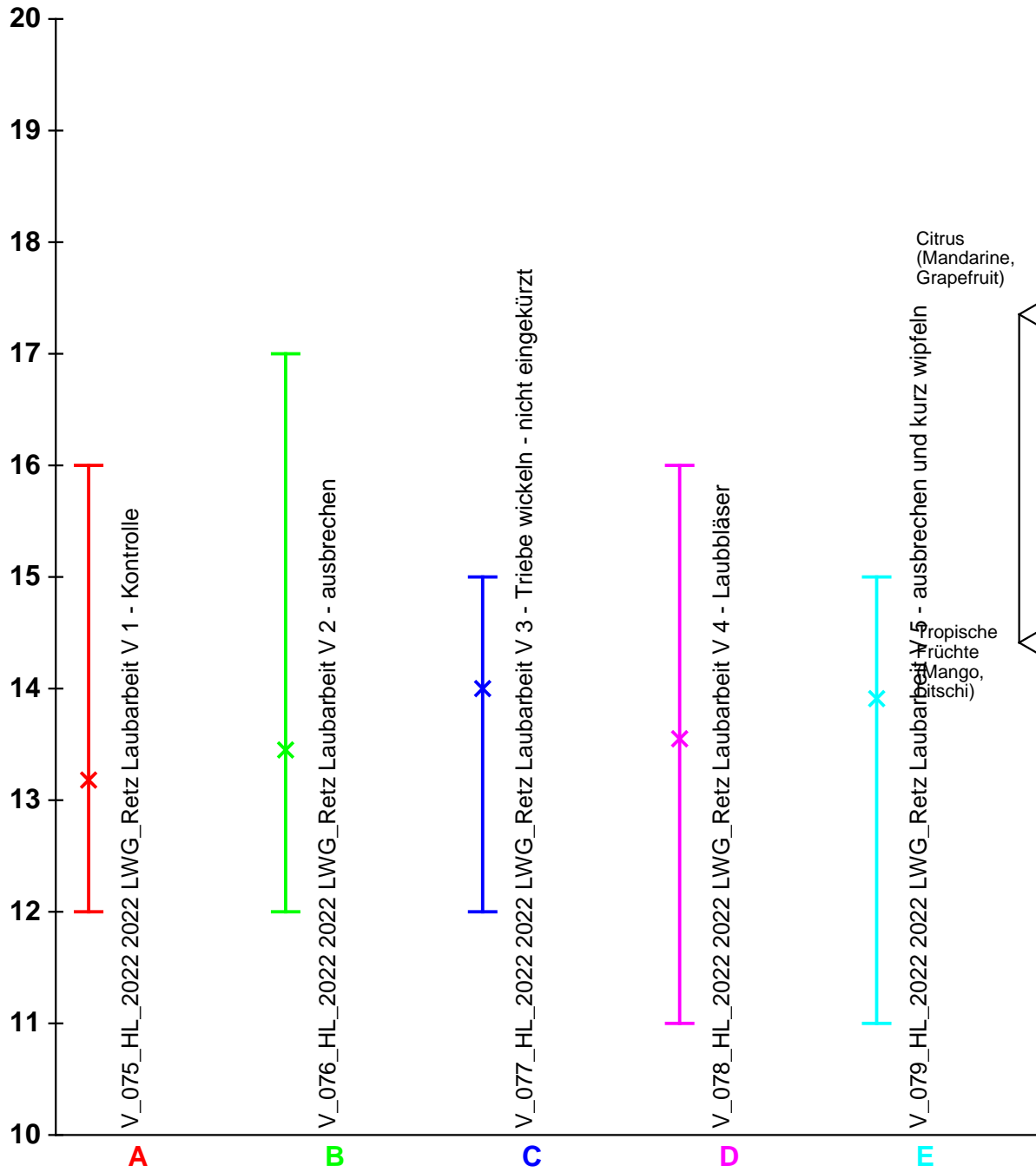
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	19 Tage	11,9 %	0 g/l	7,7 g/l	2,85	4,7	2,7
Variante 2	19 Tage	11,9 %	0 g/l	8,0 g/l	2,78	4,8	2,3
Variante 3	19 Tage	12,0 %	0 g/l	7,7 g/l	2,81	4,6	2,3
Variante 4	19 Tage	11,9 %	0 g/l	8,3 g/l	2,80	4,8	2,5
Variante 5	19 Tage	11,9 %	0 g/l	7,7 g/l	2,83	4,6	2,5



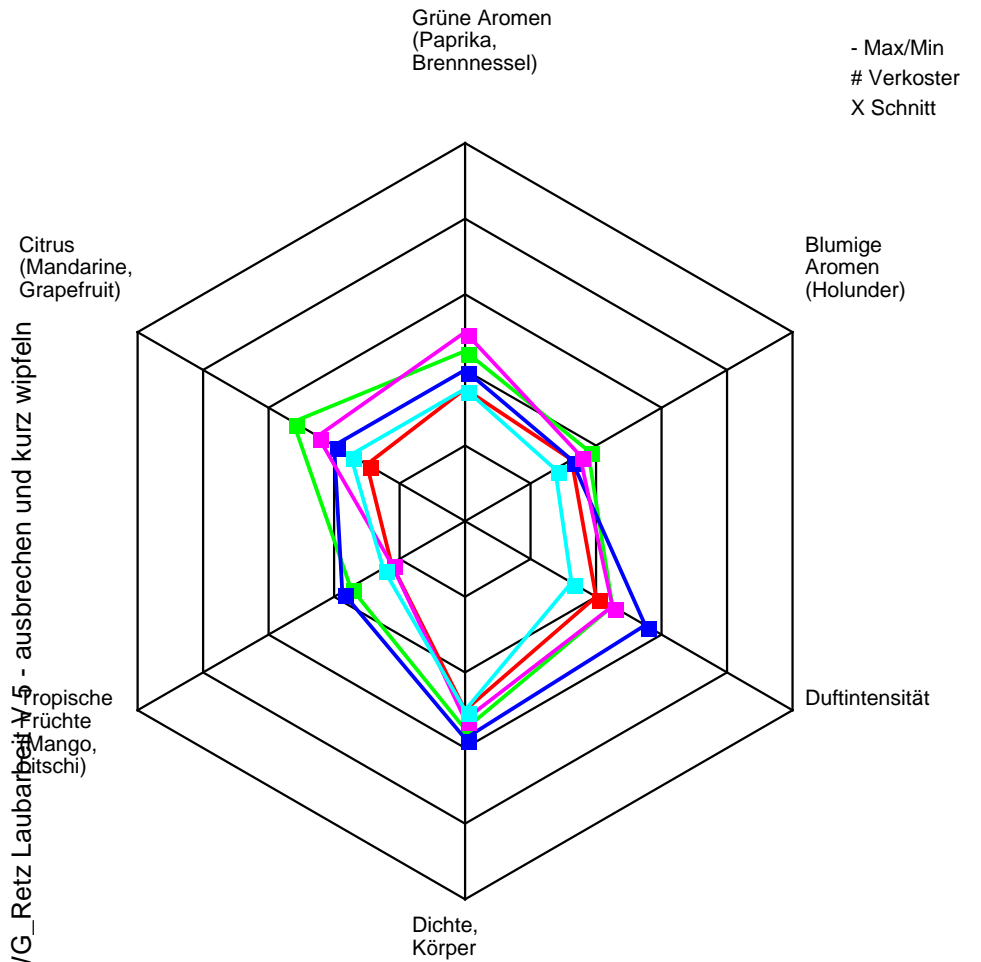
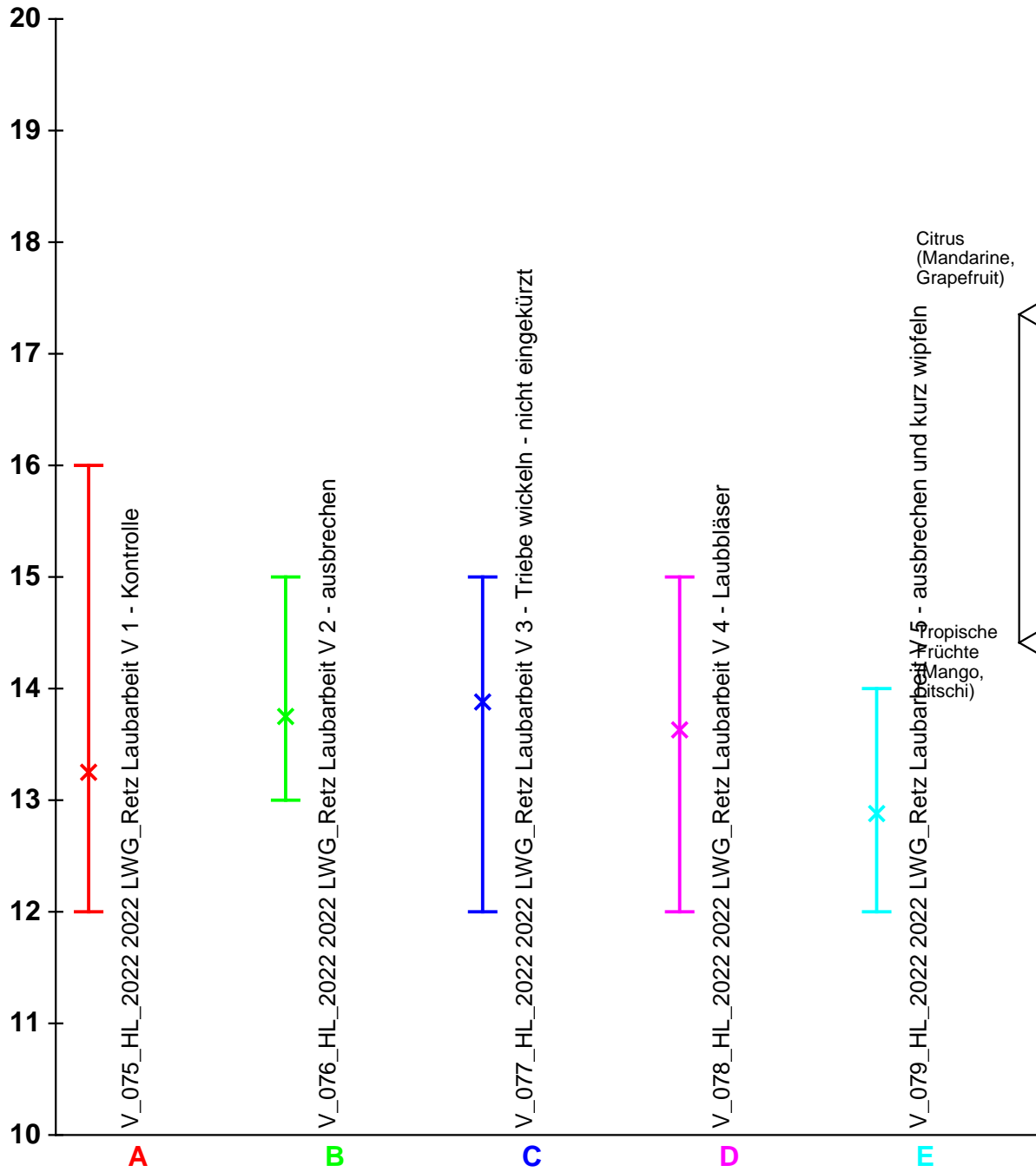
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Nährstoffe bei Sauvignon blanc 2022

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Nährstoffgaben bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 20.09.2022	Hefeverfügbarer Stickstoff: 79	
pH Wert: 3,21	Säure 7,5 g/l	16,6° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
2 Std Maischestandzeit		20 mg/l SO ₂ in Most
10 g/hl Ascorbinsäure		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		50 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	150 g/hl Fermobent	Anreicherung auf 19° KMW

Variante 1 <i>VitaDrive ProArom</i> 150 ml/hl Vitamon Liquid	Oenoferm Xthiol - 18°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive ProArom 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 5x 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (150 ml/hl)
Variante 2 <i>VitaDrive ProArom</i> 300 ml/hl Vitamon Liquid	Oenoferm Xthiol - 18°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive ProArom 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (300 ml/hl)
Variante 3 <i>VitaDrive</i> 150 ml/hl Vitamon Liquid	Oenoferm Xthiol - 18°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 5x 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (150 ml/hl)
Variante 4 <i>VitaDrive</i> 300 ml/hl Vitamon Liquid	Oenoferm Xthiol - 18°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 6x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung (300 ml/hl)
Variante 5 <i>VitaDrive</i> 60 g/hl Vitaferm ultra 18°C Gärtemperatur	Oenoferm Xthiol - 18°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 2x 20 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
Variante 6 <i>VitaDrive</i> 60 g/hl Vitaferm ultra 14°C Gärtemperatur	Oenoferm Xthiol - 14°C Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitDrive 20 g/hl Vitaferm ultra in den Most 2x 20 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung

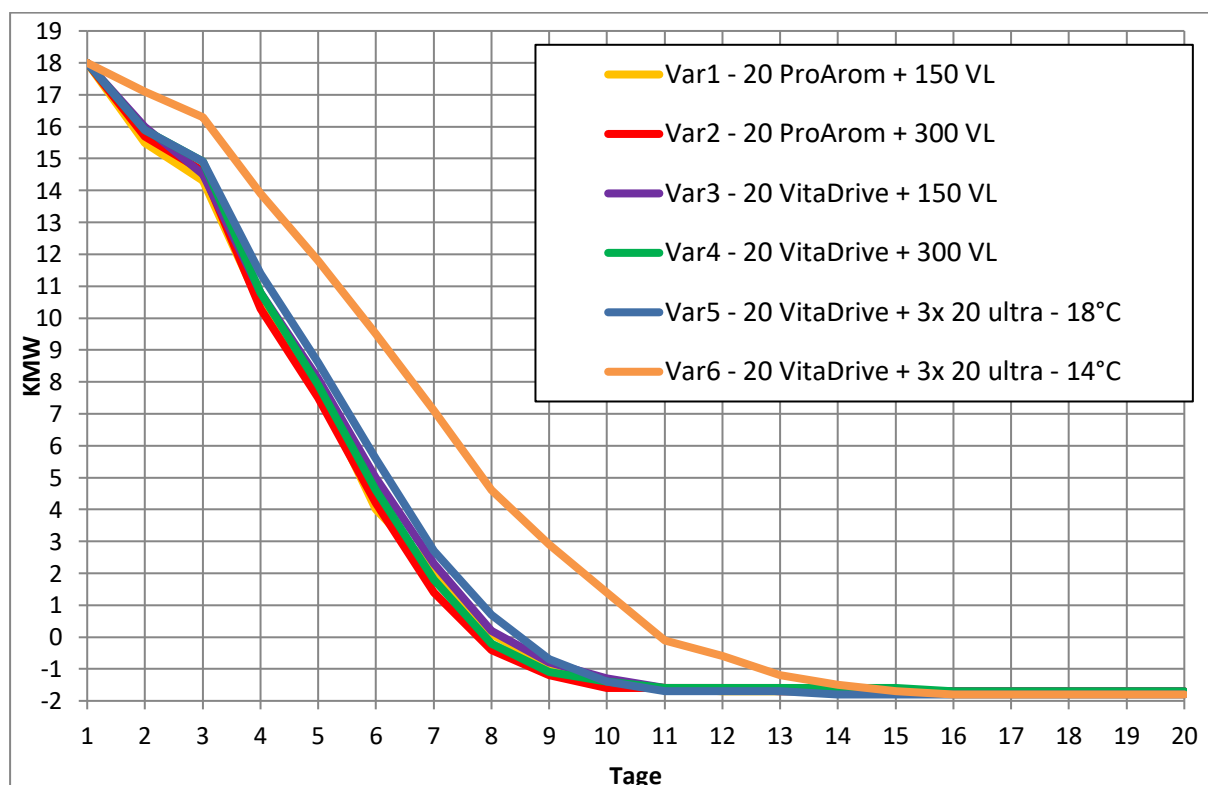
Durchführung

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 März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.
 Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
 Alle Varianten mit Vitamon Liquid Zugabe (Variante 1 bis 4) wurden auf 7,2 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

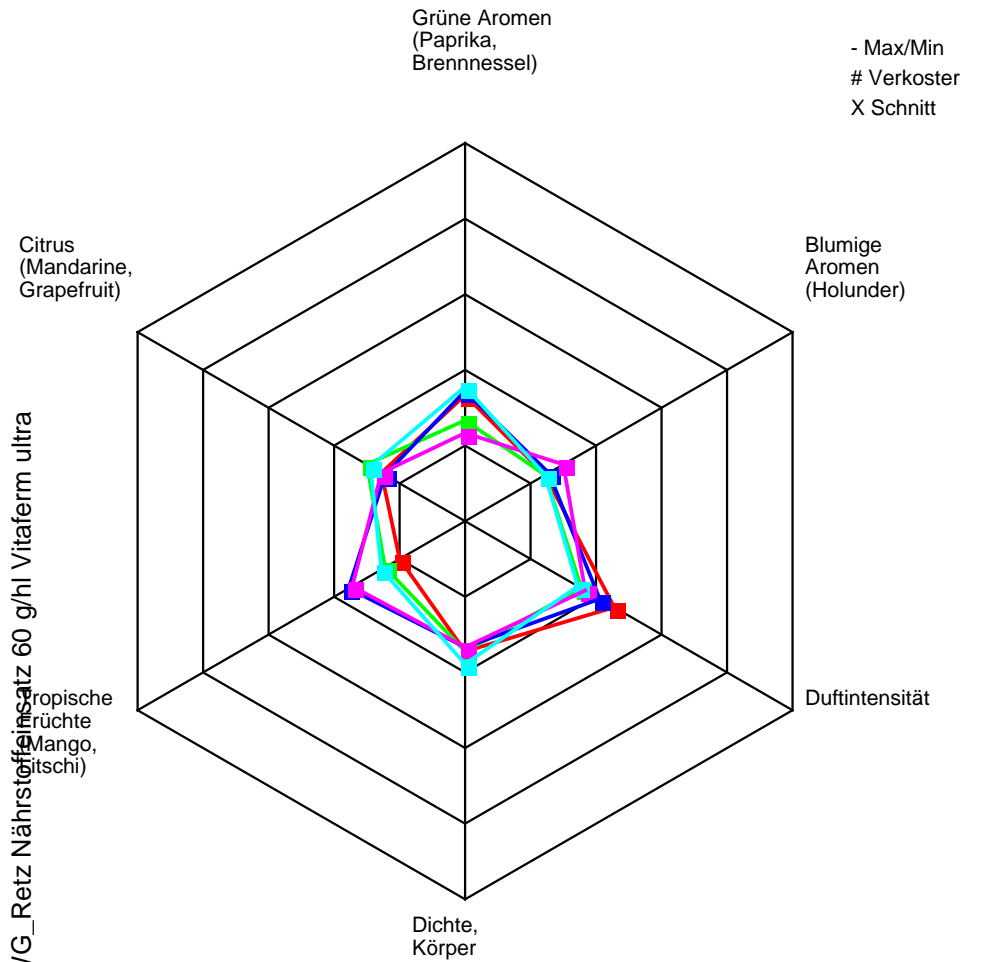
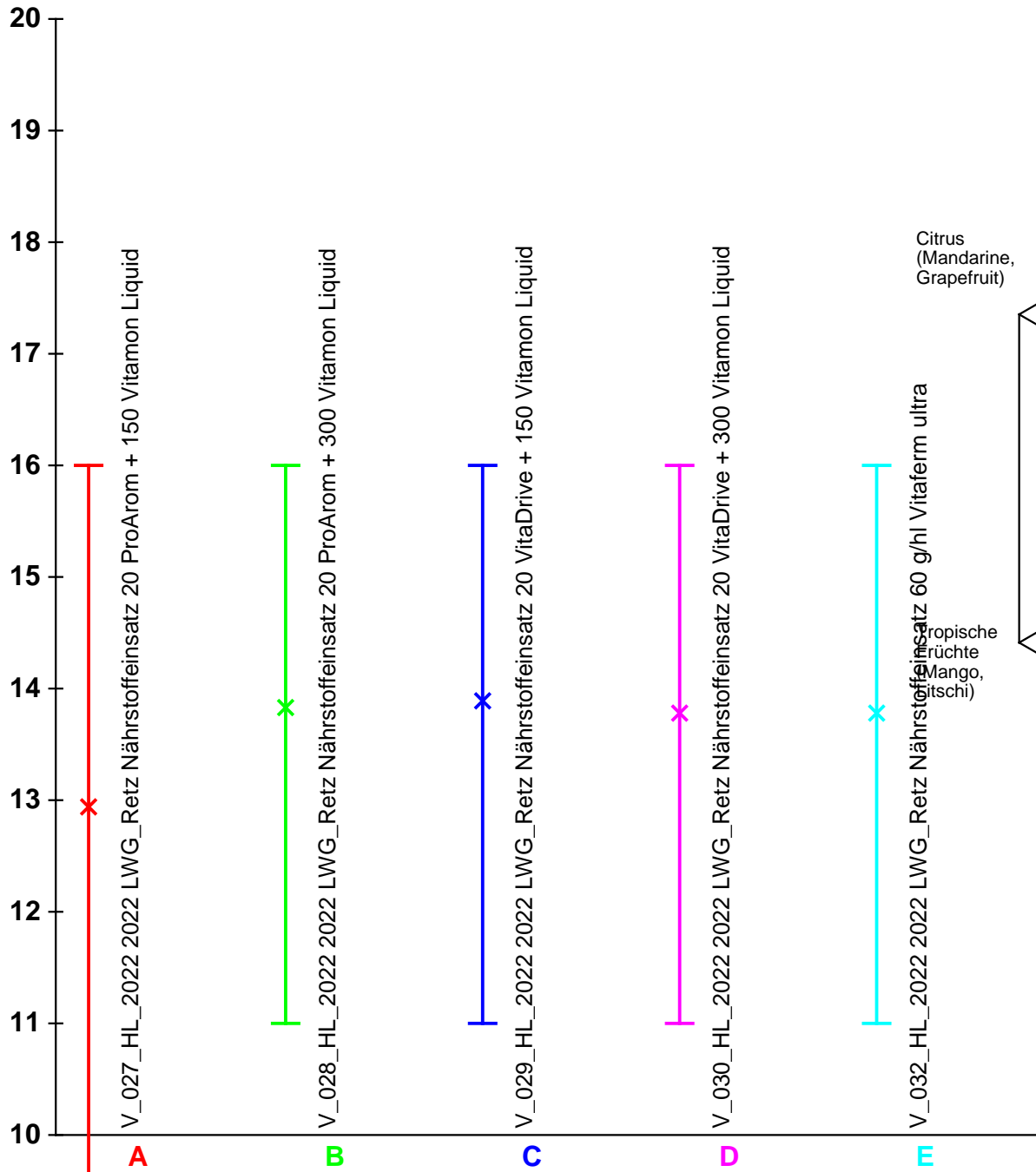
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	17 Tage	12,7 %	0 g/l	7,4 g/l	2,96	3,7	3,2
Variante 2	19 Tage	12,7 %	0 g/l	7,6 g/l	2,92	3,7	3,1
Variante 3	18 Tage	12,8 %	0 g/l	7,3 g/l	2,96	3,6	3,2
Variante 4	20 Tage	12,7 %	0 g/l	7,6 g/l	2,91	3,7	3,1
Variante 5	19 Tage	12,8%	0 g/l	7,1 g/l	3,02	3,5	3,2
Variante 6	20 Tage	12,8%	0 g/l	6,9 g/l	3,03	3,5	3,1

Gärverlauf KMW



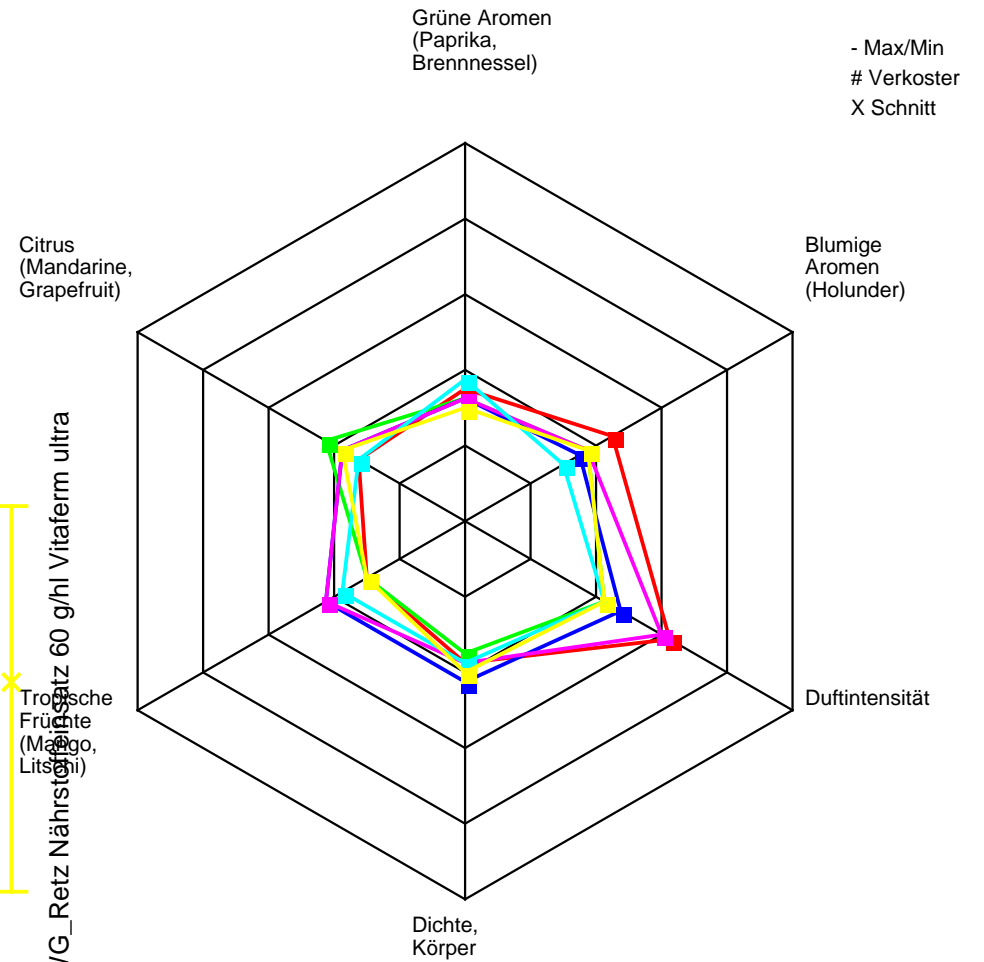
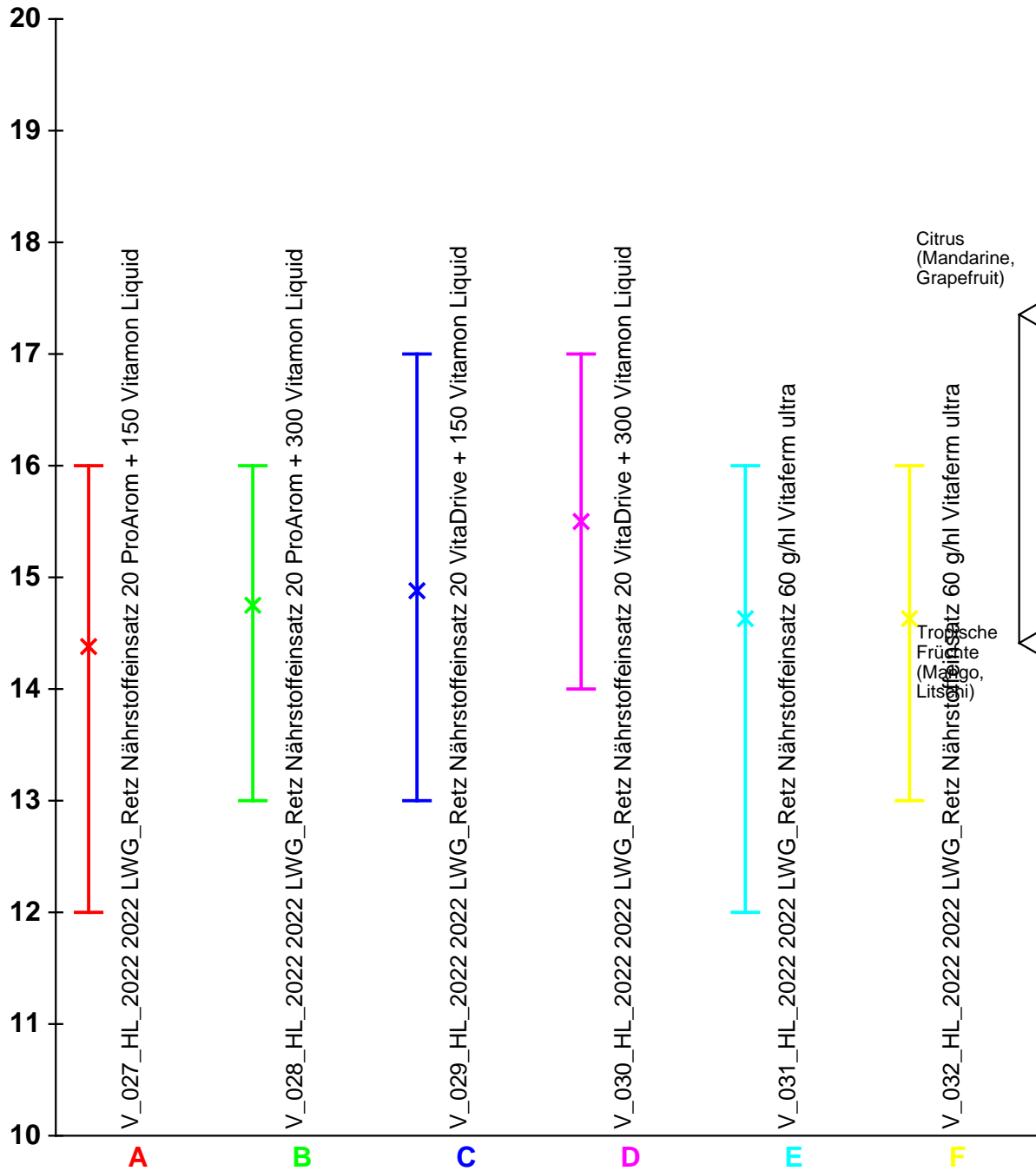
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Zweigelt 2022 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: 29.09.2022	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	5,10 kg	16,5°	3,16	6,3 g/l
Variante 2	5,36 kg	16,8°	3,15	6,5 g/l
Variante 3	4,62 kg	17,6°	3,22	6,1 g/l
Variante 4	3,80 kg	18,3°	3,32	6,0 g/l
Variante 5	3,83 kg	17,7°	3,25	6,5 g/l

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

10 ml/hl IOC MS flüssig	In Maische CO ₂ dosiert	10 g/hl Tannivin multi
Vergoren mit Preziso rot&fruchtig		Maischegärung
Je 50 kg Maische pro Variante		3 x unterstossen pro Tag
Alle Varianten auf 19° KMW angereichert		

Durchführung

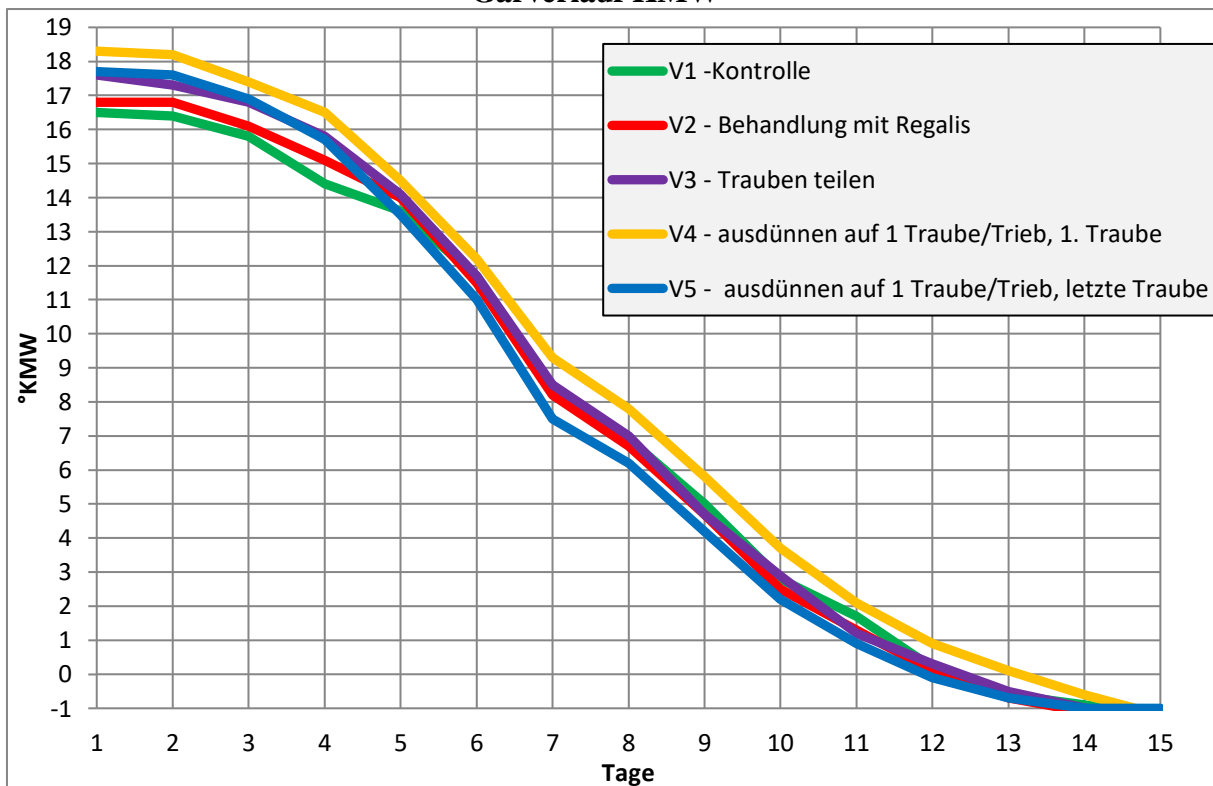
Bei Variante 4 wurde beim ausdünnen die 1. Traube am Trieb belassen, im Unterschied dazu wurde bei Variante 5 die letzte Traube am Trieb belassen um auch den Effekt einer gewissen Reifeverzögerung – fruchtigere Weine mit weniger Alkohol - zu erzielen. Vergoren im 60 l Maischefaß.
Zuckerabnahme wurde 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 März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20. Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

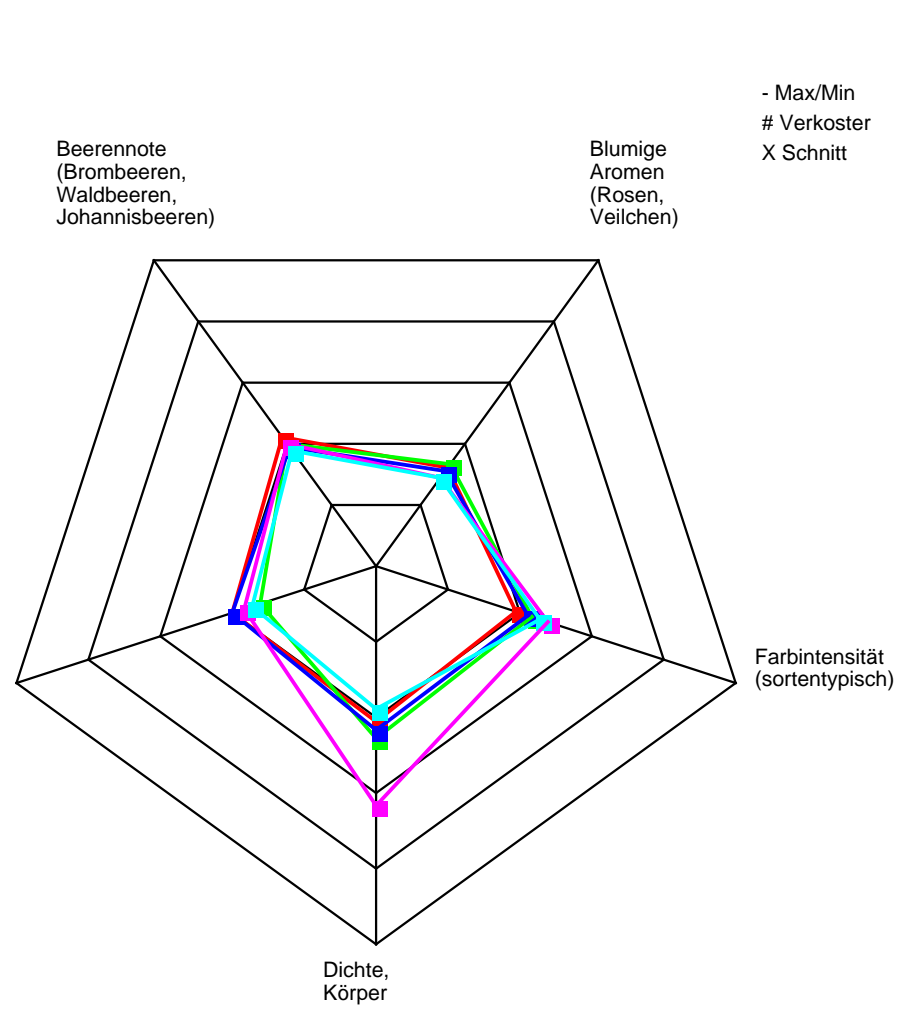
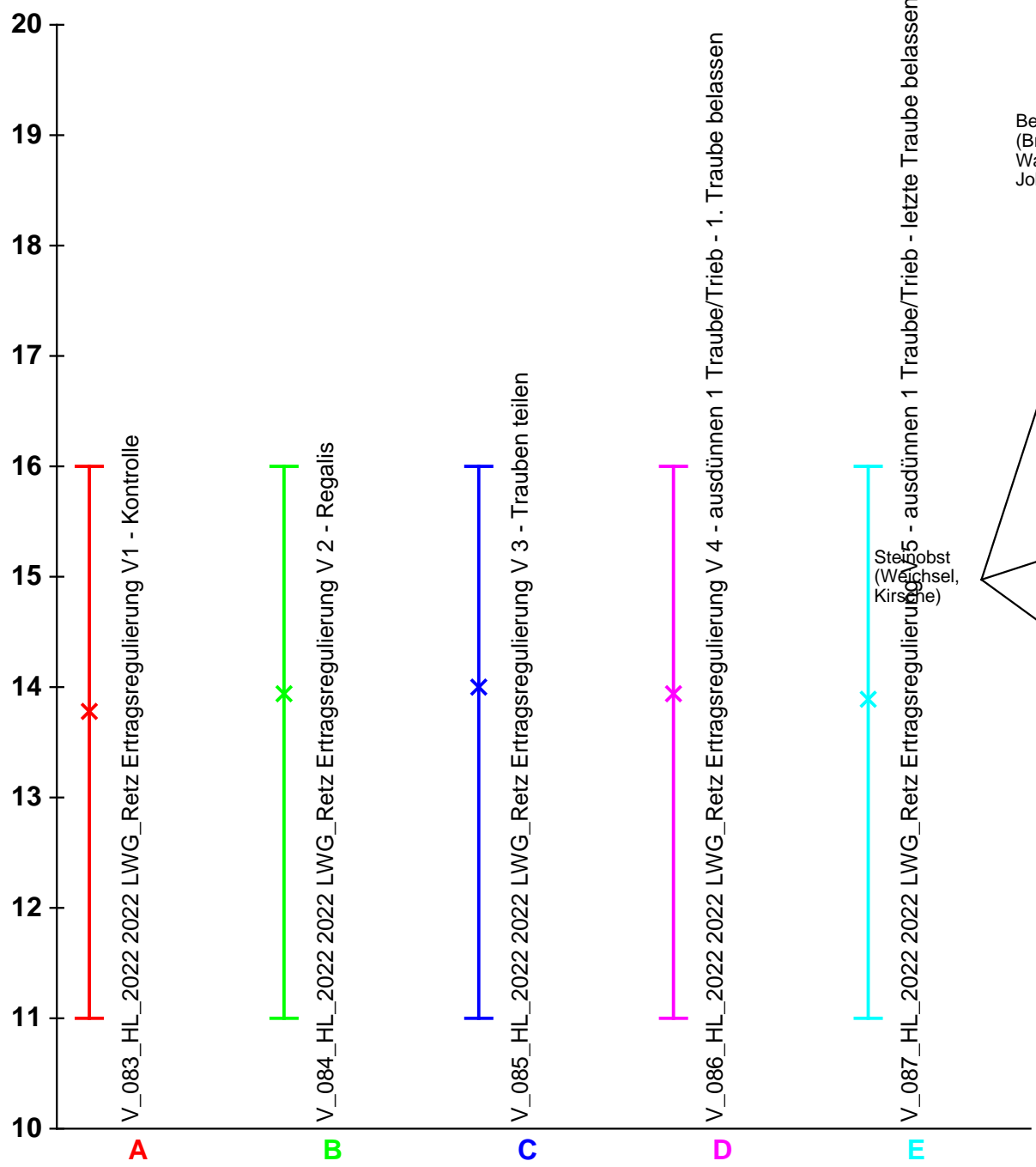
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Kontrolle	15 Tage	13,1 %	0,7 g/l	5,4 g/l	3,36	3,0	1,2
Regalis	15 Tage	13,2 %	0,8 g/l	5,7 g/l	3,29	3,5	1,2
Trauben teilen	15 Tage	13,4 %	0,9 g/l	5,3 g/l	3,38	3,2	1,1
1. Traube belassen	15 Tage	13,5 %	1,1 g/l	5,2 g/l	3,39	2,9	1,1
Letzte Traube belassen	14 Tage	13,3 %	0,9 g/l	5,5 g/l	3,39	3,2	1,0

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023

