Verschiedene Hefen bei Gelber Muskateller Ernte 2010

Bearbeiter

Pollak Walter Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	Landesweingut Retz

Vergleich von verschiedenen Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Lesedatum: 06.10.2010	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,05	Säure 12,5 g/l	15,4 ° KMW

Maische und Mostbehandlung

2 g/hl GE auf Trauben	kein SO_2 auf Trauben	
24 Std Maischestandzeit	10 ml/hl Trenolin Super DF	
100 g/hl Bentomost	50 ml/hl Mostgelatine	16 Std Entschleimt
Angereichert auf 17,5° KMW	Entsäuert auf 11 g/l im Most	

Variante 1	Oenoferm Bouquet	17° C Gärtemperatur
Variante 2	Fermiblanc Arom	1. Drittel der Gärung 18°C dann 19° C
Variante 3	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur

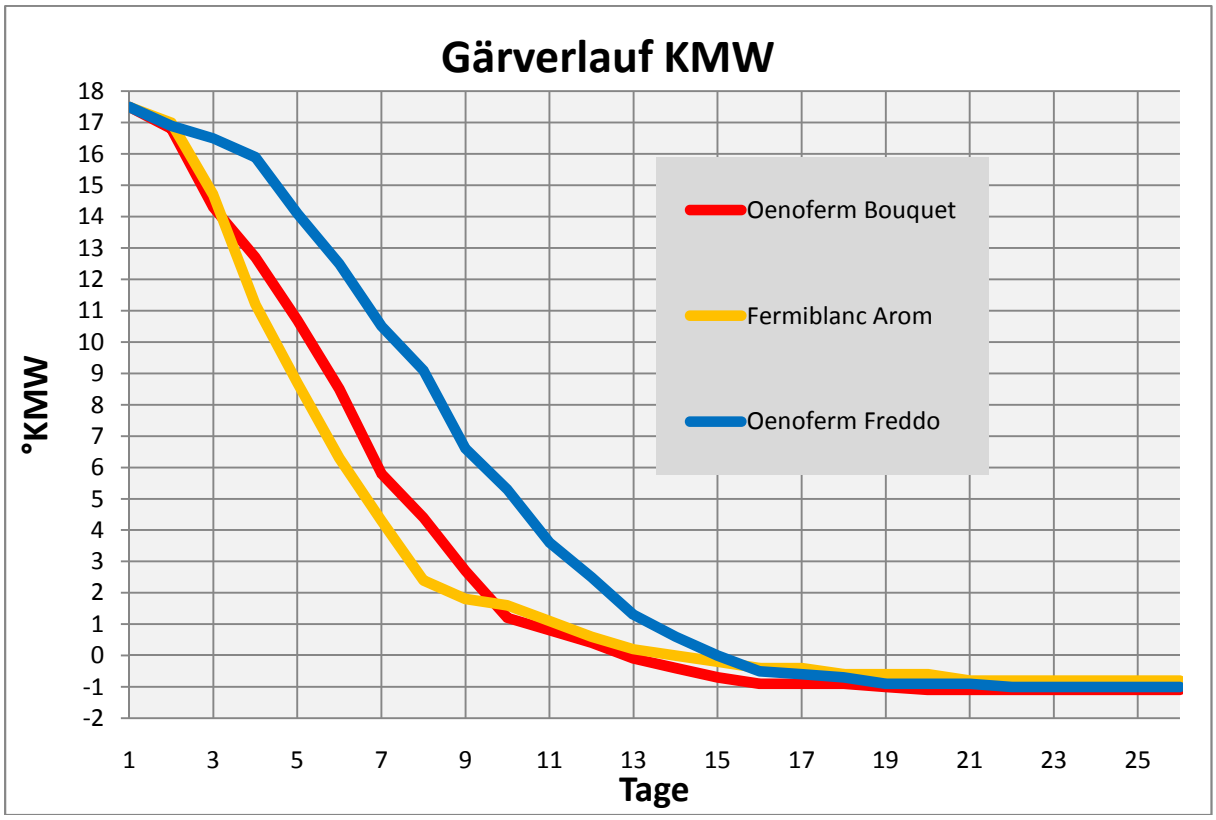
Durchführung

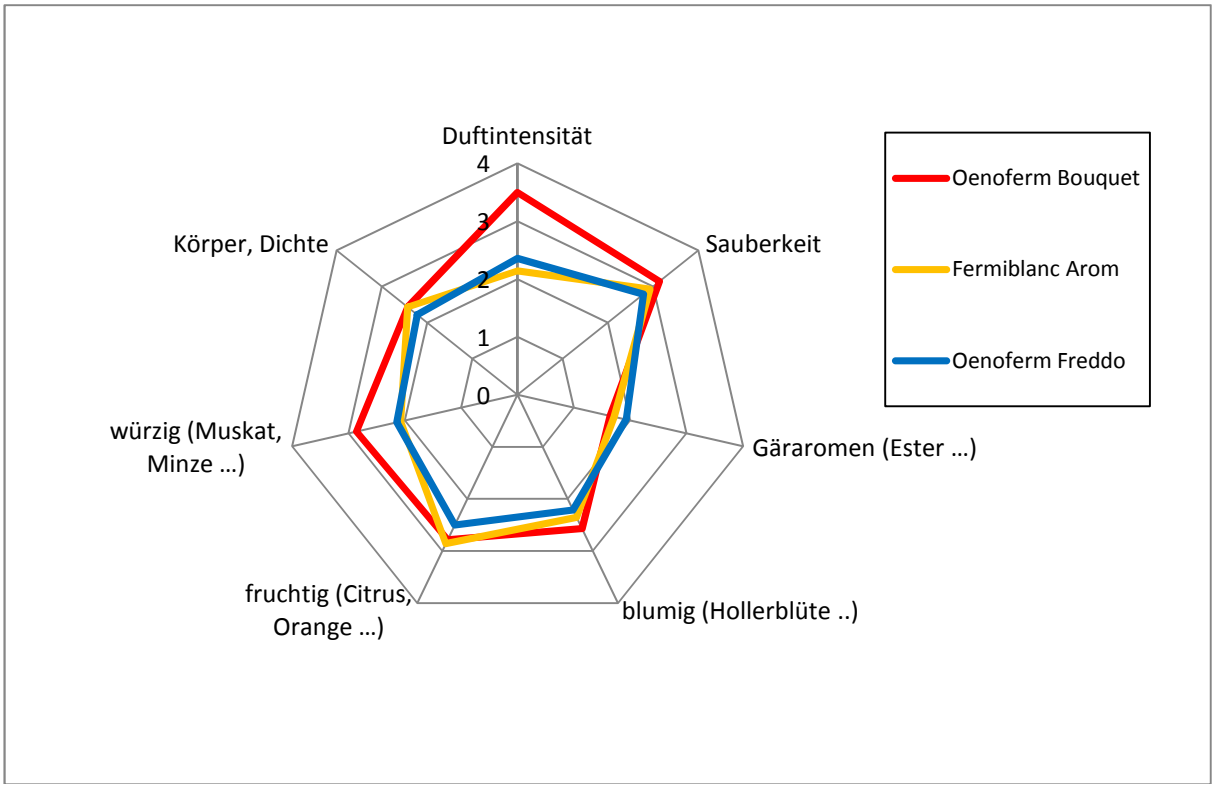
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung währen der kompletten Gärung beibehalten.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

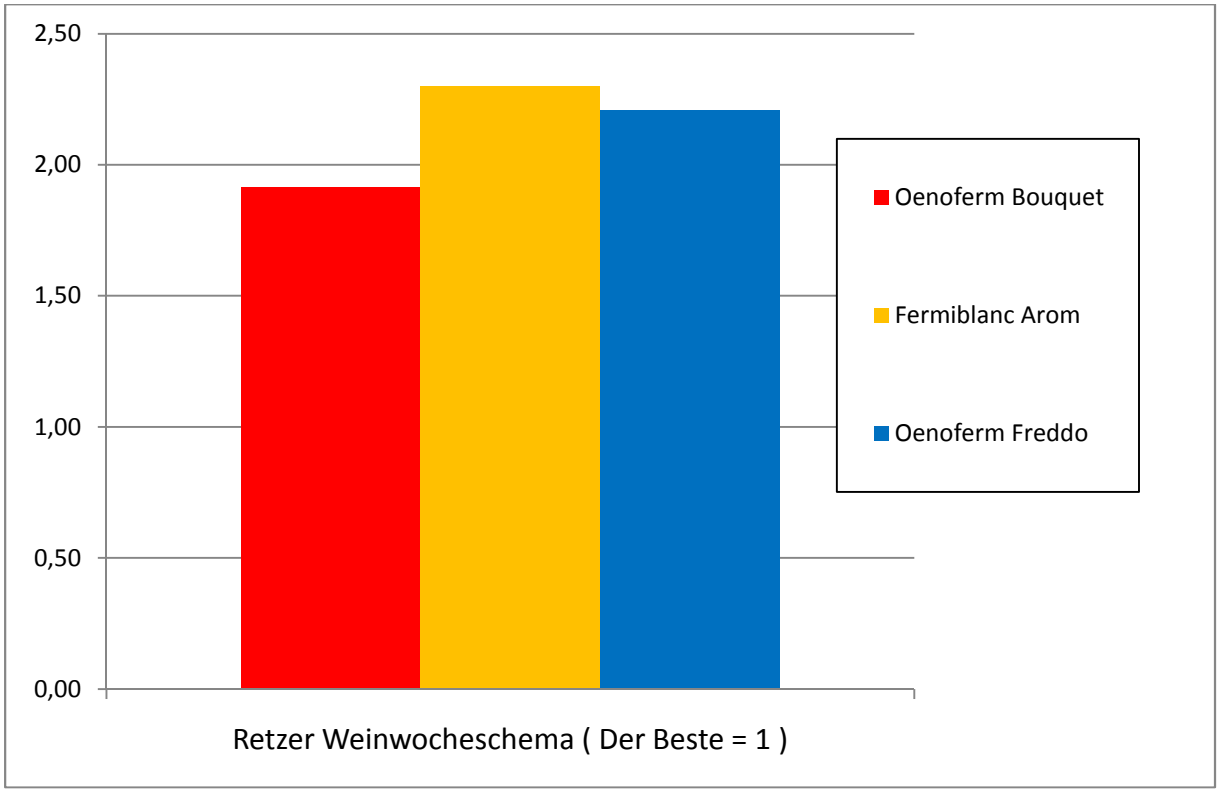
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert
Oenoferm Bouquet	26 Tage	11,6 %	1,5 g/l	10,3 g/l	3,18
Fermiblanc Arom	26 Tage	11,4 %	3,2 g/l	10,5 g/l	3,17
Oenoferm Freddo	26 Tage	11,5 %	1,6 g/l	11,0 g/l	3,15

alle Weine wurden auf 10,5 g/l entsäuert


Gärverlauf KMW
°KMW
18
17
16
15
14
13
12
11
10
9
8
7
6
5
4
3
2
1
0
-1
-2
1
3
5
7
9
11
13
15
17
19
21
23
25
Tage
Oenoferm Bouquet
Fermiblanc Arom
Oenoferm Freddo


Duftintensität
4
3
2
1
0
Sauberkeit
Gäraromen (Ester ...)
blumig (Hollerblüte ..)
fruchtig (Citrus, Orange ...)
würzig (Muskat, Minze ...)
Körper, Dichte
Oenoferm Bouquet
Fermiblanc Arom
Oenoferm Freddo


2,50
2,00
1,50
1,00
0,50
0,00
Oenoferm Bouquet
Fermiblanc Arom
Oenoferm Freddo
Retzer Weinwocheschema (Der Beste = 1)