

Kaltgärung – Grüner Veltliner Ernte 2008

Bearbeiter

| | |
|--|--------------------|
| Pollak Walter Gerstorfer Christian Wurst Leopold | Landesweingut Retz |
|--|--------------------|

Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner – Kaltgärung, vergoren bei ca. 15,5° durchschnittlicher Mosttemperatur.

Lesegradation

| | | |
|-----------------------|--------------------------|------------|
| Gollitsch | Pflanzjahr 1992 | |
| Lesedatum: 14.10.2008 | Gesundes Traubenmaterial | |
| pH Wert 3,30 | Säure 7,8 g/l | 18,1 ° KMW |

Mostbehandlung

| | | |
|---------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| 3 g/hl GE auf Trauben | In Maische CO ₂ dosiert | 15 mg/l SO ₂ auf Trauben |
| 1 Std Maischestandzeit | Kein Maischeenzym | 18 Std entschleimt |
| 200 g/hl Seporit Pore Tec | 20 g/hl Prepur | 1 g/hl Rapidase CB |

| | |
|------------|-------------------------|
| Variante 1 | Fermicru AR 2 |
| Variante 2 | Oenoferm Freddo |
| Variante 3 | Filtraferm C Aroma |
| Variante 4 | Preziso weiß & fruchtig |
| Variante 5 | Oenoferm Veltliner |

Durchführung

Vergoren im 25 l Glasballon.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung und Temperaturmessung festgestellt
Temperaturwerte und KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Alle Varianten wurden auf 6,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vom 29.01.2009

| | Gärdauer | Alkohol | Zucker | Säure | pH Wert |
|-------------------------|----------|---------|---------|---------|---------|
| Fermicru AR 2 | 13 Tage | 13,0 % | 0,6 g/l | 7,3 g/l | 3,26 |
| Oenoferm Freddo | 13 Tage | 13,1 % | 1,1 g/l | 6,9 g/l | 3,29 |
| Filtraferm C Aroma | 13 Tage | 13,1 % | 0,9 g/l | 7,0 g/l | 3,30 |
| Preziso weiß & fruchtig | 13 Tage | 13,0 % | 1,4 g/l | 7,3 g/l | 3,28 |
| Oenoferm Veltliner | 13 Tage | 13,0 % | 0,6 g/l | 7,3 g/l | 3,26 |



