

Kaltgärung – Grüner Veltliner Ernte 2007

Bearbeiter

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

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

Lesegradation

Altenberg: Kreuz	Pflanzjahr 1991	Tröpfchenberegnung
Lesedatum: 19.09.2007	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,43	Säure 7,0 g/l	16,9 ° KMW

Mostbehandlung

1 Std Maischestandzeit	Hefe m. Vita Drive rehydriert	15 mg/l Mostschwefelung
Im Maische CO ² dosiert	0,5 g/hl Filtrazym S/DF	18 Std entschleimt
200 g/hl Bentomost	50 ml/hl Mostgelatine	30 g/hl Casolin

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. Vergoren im Kühlraum bei ca. 13° Raumtemperatur. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung und Temperaturmessung festgestellt. Temperaturwerte und KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Alle Varianten wurden auf 6,3 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vom 24.01.2008

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert
Fermicru AR 2	22 Tage	11,9 %	1,5 g/l	6,4 g/l	3,1
Oenoferm Freddo	22 Tage	11,8 %	1,7 g/l	7,3 g/l	3,1
Filtraferm C Aroma	22 Tage	11,9 %	1,5 g/l	6,4 g/l	3,2
Preziso weiß & fruchtig	22 Tage	11,9 %	1,8 g/l	6,9 g/l	3,1
Oenoferm Veltliner	22 Tage	11,8 %	1,7 g/l	7,2 g/l	3,1



