

Heferversuch – Kaltgärung Grüner Veltliner Ernte 2006

Bearbeiter

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

Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner – Kaltgärung, vergoren bei ca. 16° Mosttemperatur

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 17.10.2006	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,36	Säure 6,1 g/l	19,1° KMW

Mostbehandlung

Maischestandzeit 1 Std	kein Maischeenzym	Hefe mit VitaDrive rehydriert
Maischeschwefelung: 25 mg/l	18 Std entschleimt	0,5 g/hl S/DF Saftenzym
200 g/hl Mostbentonit	50 ml/hl Mostgelatine	30 g/hl Casolin

Variante 1	Filtraferm C Aroma
Variante 2	Oenoferm Freddo

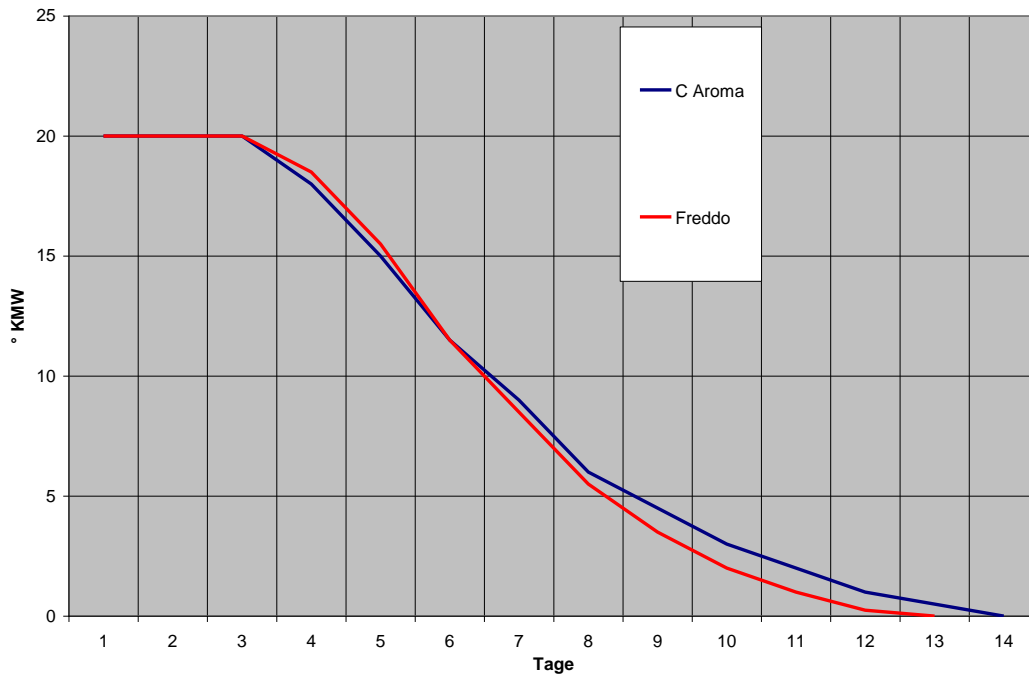
Durchführung

Vergoren im 25 l Glasballon – vergoren im Kühlraum bei 13° Raumtemperatur. Mosttemperatur stieg trotzdem kurzfristig auf 16,5° - zusätzliche Kühlung durch Wasserberieselung.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Spindelung mit KMW Mostwaage und Temperaturmessung festgestellt.
Temperaturmessung und Spindelung sind als Diagramm eingefügt.

Weinwerte vom 24.01.2007

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert
Filtraferm C Aroma	14 Tage	14,2 %	1,1 g/l	5,6 g/l	3,3
Oenoferm Freddo	13 Tage	14,1 %	1,7 g/l	6,3 g/l	3,3

Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf

