

Pinot Noir 2013 Ertragsregulierung

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Bauer Johannes Schönbauer Robert	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Vergleich von verschiedenen Traubenansatzregulierungs-Maßnahmen bei Pinot noir

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 16.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	

Variante 1	Kontrolle
Variante 2	Behandlung mit Regalis (in abgehende Blüte)
Variante 3	Ausdünnen auf eine Traube pro Trieb
Variante 4	Trauben teilen

Mostwerte

	Kg /Stock	°KMW	pH Wert	Gesamtsäure
Variante 1	2,39 kg	19,3	3,10	8,9
Variante 2	2,46 kg	20,0	3,15	8,9
Variante 3	2,09 kg	20,7	3,13	8,0
Variante 4	1,99 kg	20,6	3,15	8,3

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

2,5 g/hl Preziso Mazeration rot	In Maische CO ₂ dosiert	Maischegärung
Vergoren mit Actiflore F 5		3 x unterstossen pro Tag
Variante 1 – Kontrolle angereichert auf 20° KMW		

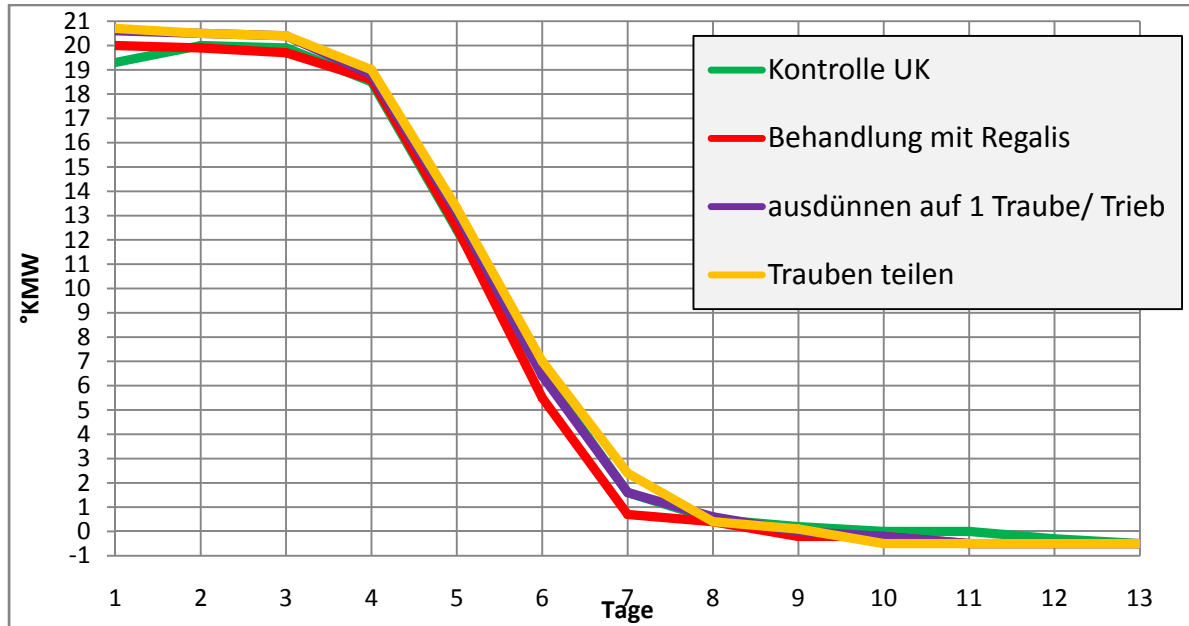
Durchführung

Vergoren im 50 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 Malostar Fruit eingeleitet.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni mit je 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffer (1 bis 4) beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

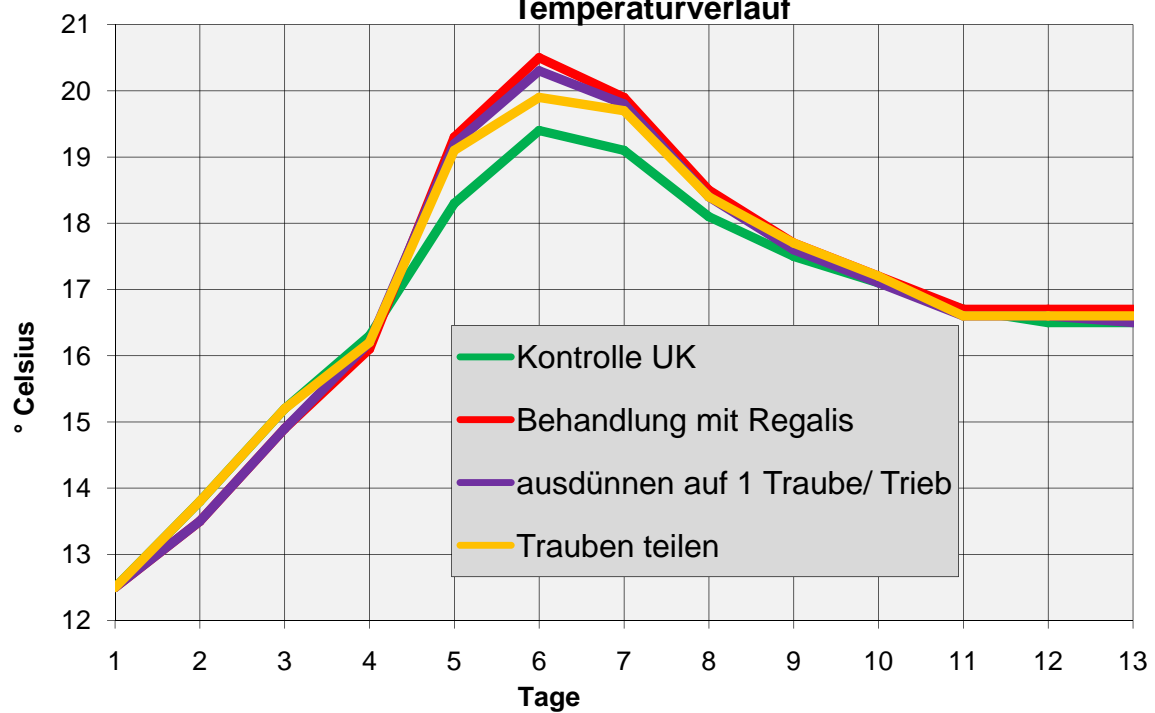
Weinwerte nach dem biologischem Säureabbau

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	13 Tage	13,5 %	0 g/l	5,2 g/l	3,51	1,5	0,2
Variante 2	13 Tage	13,4 %	0 g/l	5,2 g/l	3,54	1,6	0,2
Variante 3	13 Tage	13,9 %	0 g/l	4,9 g/l	3,60	1,5	0,2
Variante 4	13 Tage	13,8 %	0 g/l	5,1 g/l	3,61	1,6	0,2

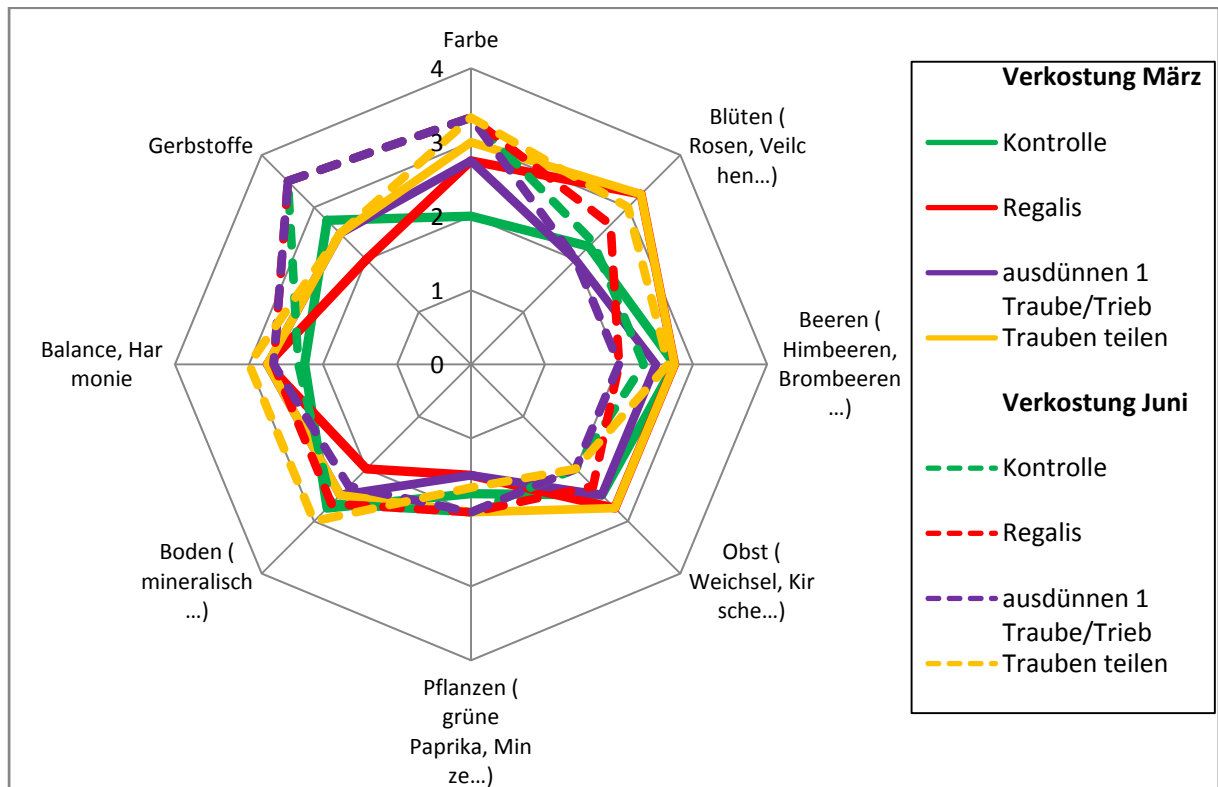
Gärverlauf KMW



Temperaturverlauf



Bewertung der Aromen bei Verkostungen im März und im Juni



Gesamteindruck nach Rangziffer bei Bewertungen im März und im Juni

