

Heferversuch – Sauvignon blanc Ernte 2007

Bearbeiter

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

Test verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 05.10.2007	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,42	Säure 6,6 g/l	19,4° KMW

Mostbehandlung

3 Std Maischestandzeit	1 g/hl Filtrazym WWM	In Maische CO ² dosiert
20 mg/l Mostschwefelung	18 Std entschleimt	3 ml/hl Trenolin Super DF
150 g/hl Bentomost	25 g/hl Prepur	Hefe mit VitaDrive rehydriert

Variante 1	Fermiblanc Arom
Variante 2	Versuchshefe LittoLevure Sauvignon blanc

Durchführung

Vergoren im 25 l Glasballon
 Es erfolgte keine Kühlung während der Gärung
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung und Temperaturmessung festgestellt
 Temperaturwerte und KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
 Fermiblanc Arom blieb bei der Gärung mit 8,1 g/l Zucker stecken.

Weinwerte vom 16.01.2008

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert
Fermiblanc Arom	45 Tage	13,9 %	8,1 g/l	5,6 g/l	3,3
LittoLevure SB	20 Tage	14,4 %	1,7 g/l	5,7 g/l	3,4



