

**Sauvignon blanc 2011 - Hefevergleich**

Bearbeiter

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

**Vergleich von verschiedenen Hefen bei Sauvignon blanc**

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr 1995	
Lesedatum: 21.09.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,37	Säure 6,5 g/l	19,1 ° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	CO <sub>2</sub> in die Maische
3 Std Maischestandzeit	2,5 ml/hl Trenolin Mash DF	
5 g/hl Ascorbinsäure	10 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	150 g/hl Bentomost
20 g/hl PrePur	14 Std entschleimt	

Variante 1	Collection Cepage Sauvignon
Variante 2	LittoLevure Sauvignon
Variante 3	Oenferm Freddo

	Hefe	Gärtemperatur
Variante 1	Collection Cepage Sauvignon	Gärbeginn bei 18° C dann 17° C
Variante 2	Littolevure Sauvignon	Gärbeginn bei 18° C dann 17° C
Variante 3	Oenoferm Freddo	Gärbeginn bei 18° C dann 17° C

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon .  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt .  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Mai mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffermethode beurteilt wurde.  
Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Cepage Sauvignon	37 Tage	14,0 %	0,9 g/l	5,6 g/l	3,29	2,6	2,0
LittoLevure Sauvignon	37 Tage	13,8 %	1,5 g/l	4,5 g/l	3,34	2,6	0,3
Oenoferm Freddo	14 Tage	13,8 %	0 g/l	6,1 g/l	3,25	2,6	2,8

### Gärverlauf KMW



