

## Hefevergleich bei Blauer Portugieser 2011 - Rose

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener Weißweihenfen im Vergleich mit speziellen Rosehefen

Lesegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 22.09.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,50	Säure 4,6 g/l	17,0 ° KMW

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	Saftentzug – nicht gepreßt	
10 ml/hl Trenolin Super Df	15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	5 g/hl Ascorbinsäure
100 g/hl Bentomost	20 g/hl PrePur	14 Std entschleimt

Variante 1	Fermicru AR 2	Gärtemperatur 16° Celsius
Variante 2	Fermicru Rose	Gärtemperatur 16° Celsius
Variante 3	LittoLevure Pink	Gärtemperatur 16° Celsius
Variante 4	Oenoferm Freddo	Gärtemperatur 14° Celsius
Variante 5	Lalvin EC 1118	Gärtemperatur 16° Celsius
Variante 6	Lalvin Rhone 4600	Gärtemperatur 16° Celsius

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
Die 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 dem Schema der Retzer Weinwoche beurteilt . Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Fermicru AR 2	17 Tage	12,9 %	0 g/l	6,5 g/l	3,36	3,2	3,0
Fermicru Rose	17 Tage	13,0 %	0 g/l	5,5 g/l	3,40	2,5	2,7
LittoLevure Pink	17 Tage	13,0 %	0 g/l	5,5 g/l	3,40	2,6	2,7
Oenoferm Freddo	17 Tage	13,0 %	0 g/l	5,4 g/l	3,39	2,6	2,8
Lalvin EC 1118	17 Tage	12,9 %	0 g/l	5,3 g/l	3,40	2,4	2,6
Lalvin Rhone 4600	13 Tage	12,9 %	0,9 g/l	5,4 g/l	3,40	2,4	2,7



