

Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2014

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

**Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner verschiedener Mostgradation, Lesetermin und Weingartenalter in Blickrichtung Weinviertel DAC
Vergoren mit der vom Hefehersteller empfohlenen Gärtemperatur
Variante 1 leicht: Altenberg Kreuz 15,5° KMW – Pflanzjahr 1992
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 17,0° KMW – Pflanzjahr 1970
Variante 1 - leicht**

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 02.10.2014	Leicht gefaultes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,17	Säure 9,4 g/l	15,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

8 g/hl GE auf Trauben	10 mg/kg SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
80 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
15 mg/l SO ₂ in Most	8 ml/hl Trenolin Fast Flow	6 g/hl Ascorbinsäure
35 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	Angereichert auf 17° KMW
150 g/hl FermoBent zum mitvergären		Mostentsäuerung auf 7,4 g/l
Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFerm ultra		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

	Hefe	Gärtemperatur
Kreuz 5	Oenoferm Freddo	17° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Spontangärung	18° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Oenoferm Klosterneuburg	15° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Oenoferm X treme	17° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Kreuz 10	Oenoferm Bio	18° C Gärtemperatur
Kreuz 11	Oenoferm X - thiol	17° C Gärtemperatur
Kreuz 12	Oenoferm Bouquet	17° C Gärtemperatur
Kreuz 13	Preziso Weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Kreuz 14	Preziso Arom C	16° C Gärtemperatur
Kreuz 15	IOC Revelation Thiols	16° C Gärtemperatur
Kreuz 16	Uvaferm Exence	17° C Gärtemperatur
Kreuz 17	IOC Twice	16° C Gärtemperatur
Kreuz 18	IOC Fizz+	18° C Gärtemperatur
Kreuz 19	Filtraferm Grüner Veltliner	16° C Gärtemperatur
Kreuz 20	Filtraferm Tropic	17° C Gärtemperatur

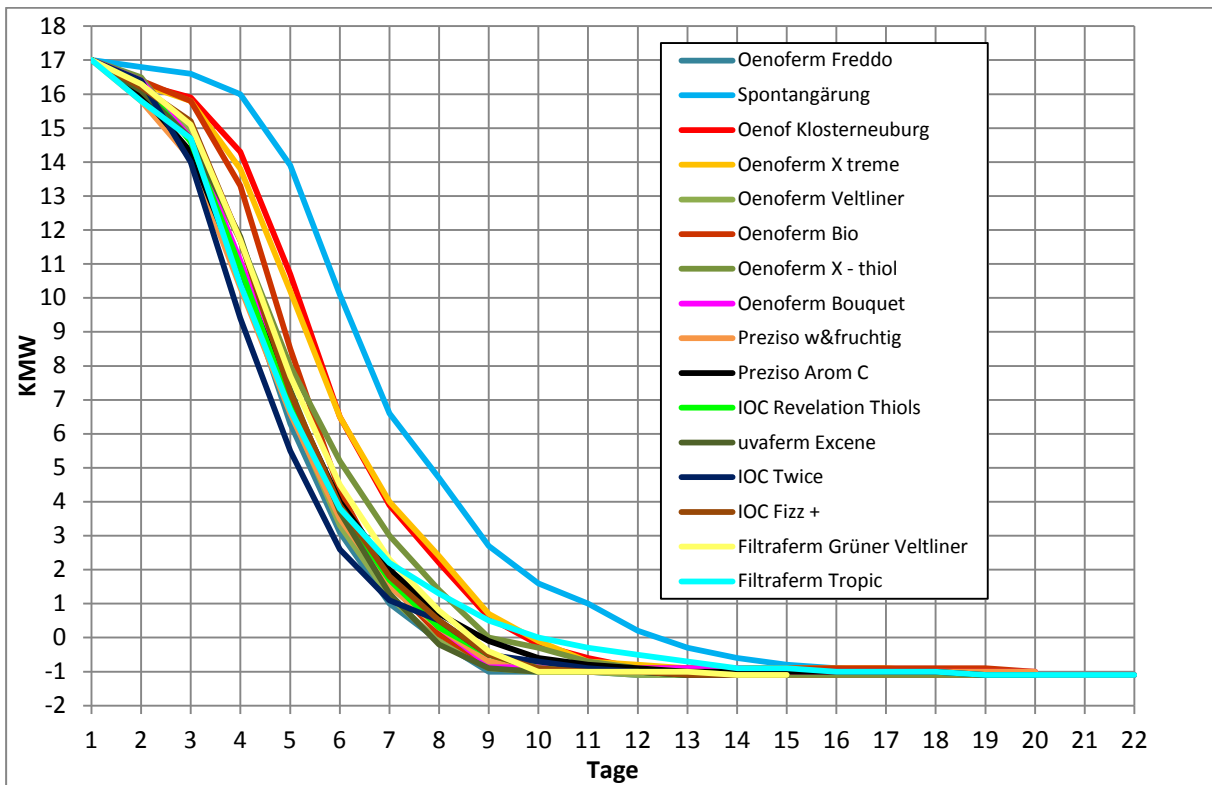
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Alle Weine wurden im Februar auf 6,8 g/l entsäuert.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

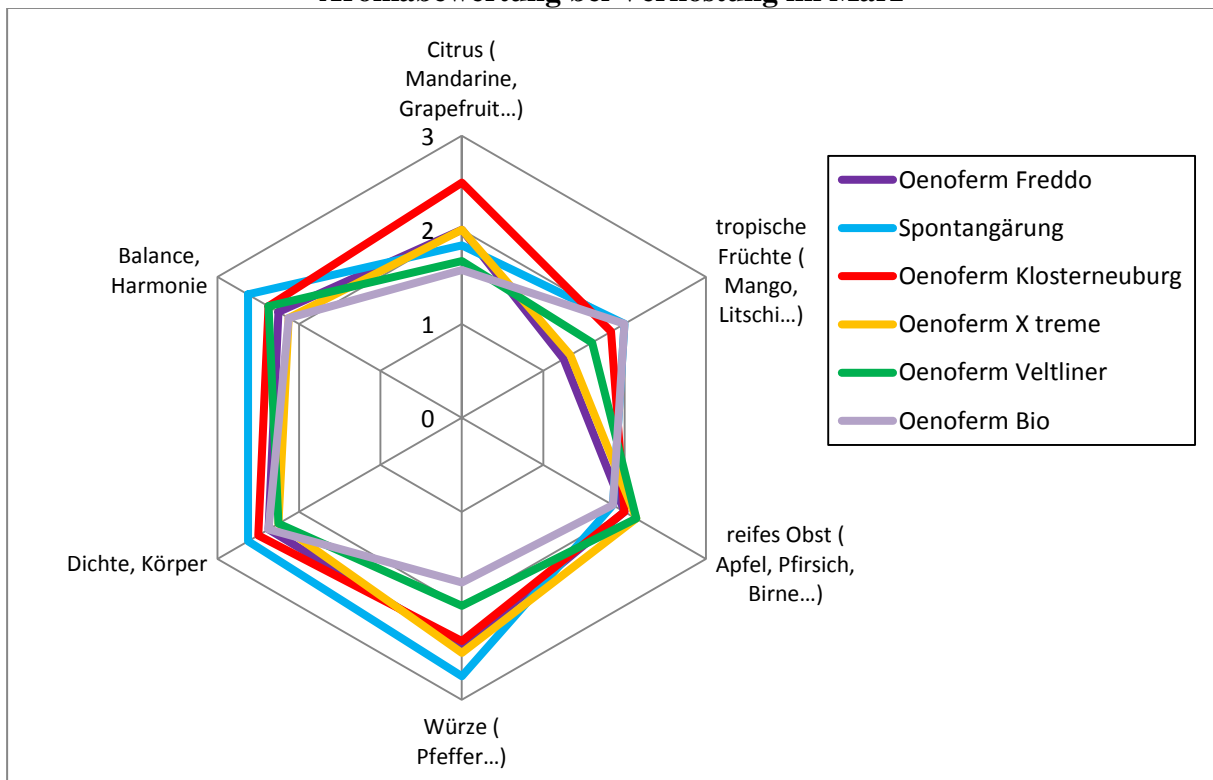
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	15 Tage	11,3 %	0 g/l	7,1 g/l	3,43	2,2	4,4
Spontangärung	22 Tage	11,4 %	0,3 g/l	7,1 g/l	3,48	2,4	4,5
Oenoferm Klosterneuburg	20 Tage	11,3 %	0 g/l	7,0 g/l	3,47	2,4	4,5
Oenoferm X treme	20 Tage	11,2 %	0 g/l	8,3 g/l	3,38	2,4	5,2
Oenoferm Veltliner	15 Tage	11,3 %	0 g/l	7,2 g/l	3,44	2,2	4,5
Oenoferm Bio	20 Tage	11,1 %	0 g/l	8,1 g/l	3,42	2,3	5,1
Oenoferm X - thiol	20 Tage	11,2 %	0 g/l	7,4 g/l	3,41	2,5	4,2
Oenoferm Bouquet	20 Tage	11,2 %	0 g/l	7,8 g/l	3,37	2,6	4,5
Preziso Weiss&fruchtig	20 Tage	11,1 %	0 g/l	7,6 g/l	3,41	2,6	4,3
Preziso Arom C	20 Tage	11,1 %	0 g/l	7,6 g/l	3,42	2,6	4,4
IOC Revelation Thiols	15 Tage	11,1 %	0 g/l	7,1 g/l	3,41	2,3	4,2
Uvaferm Exence	15 Tage	11,1 %	0 g/l	7,1 g/l	3,43	2,3	4,3
IOC Twice	15 Tage	11,2 %	0 g/l	7,1 g/l	3,41	2,2	4,4
IOC Fizz+	15 Tage	11,1 %	0 g/l	7,2 g/l	3,42	2,2	4,4
Filtraferm Grüner Veltliner	15 Tage	11,2 %	0 g/l	7,3 g/l	3,42	2,3	4,4
Filtraferm Tropic	22 Tage	11,0 %	0 g/l	7,4 g/l	3,45	2,3	4,6

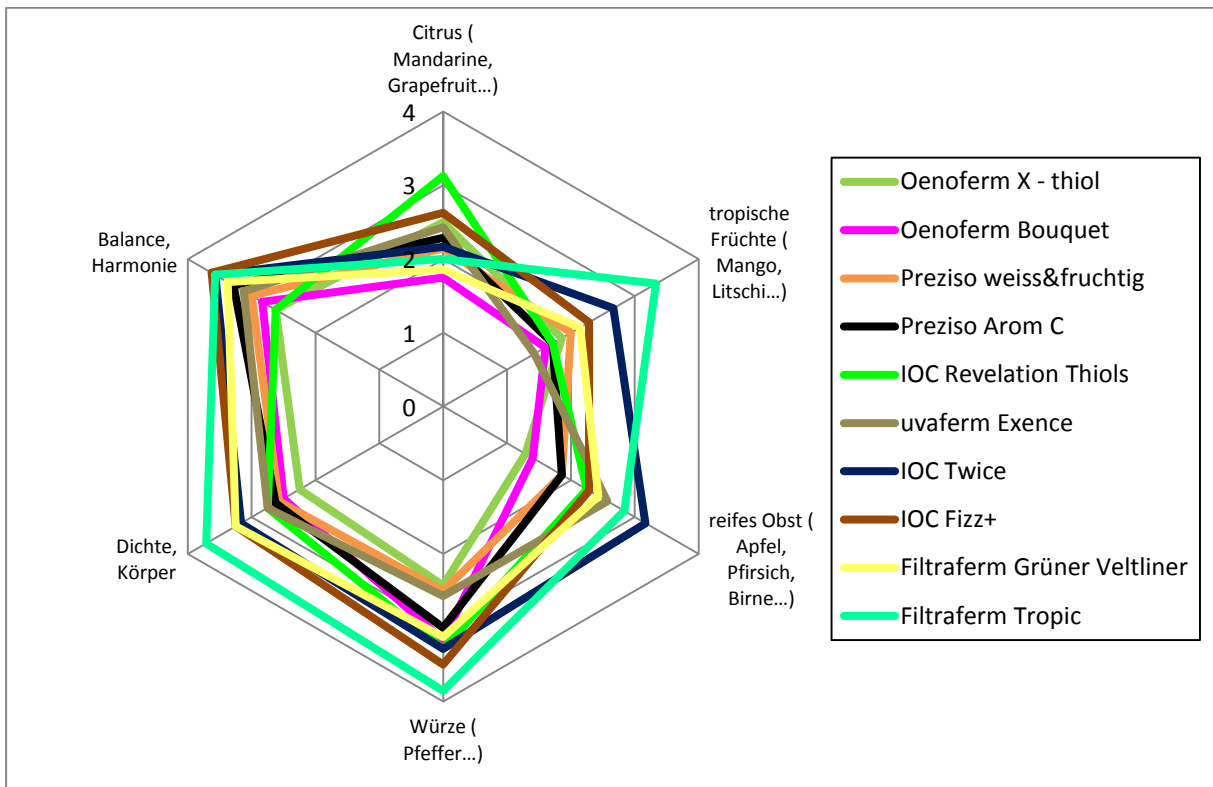
Gärverlauf KMW



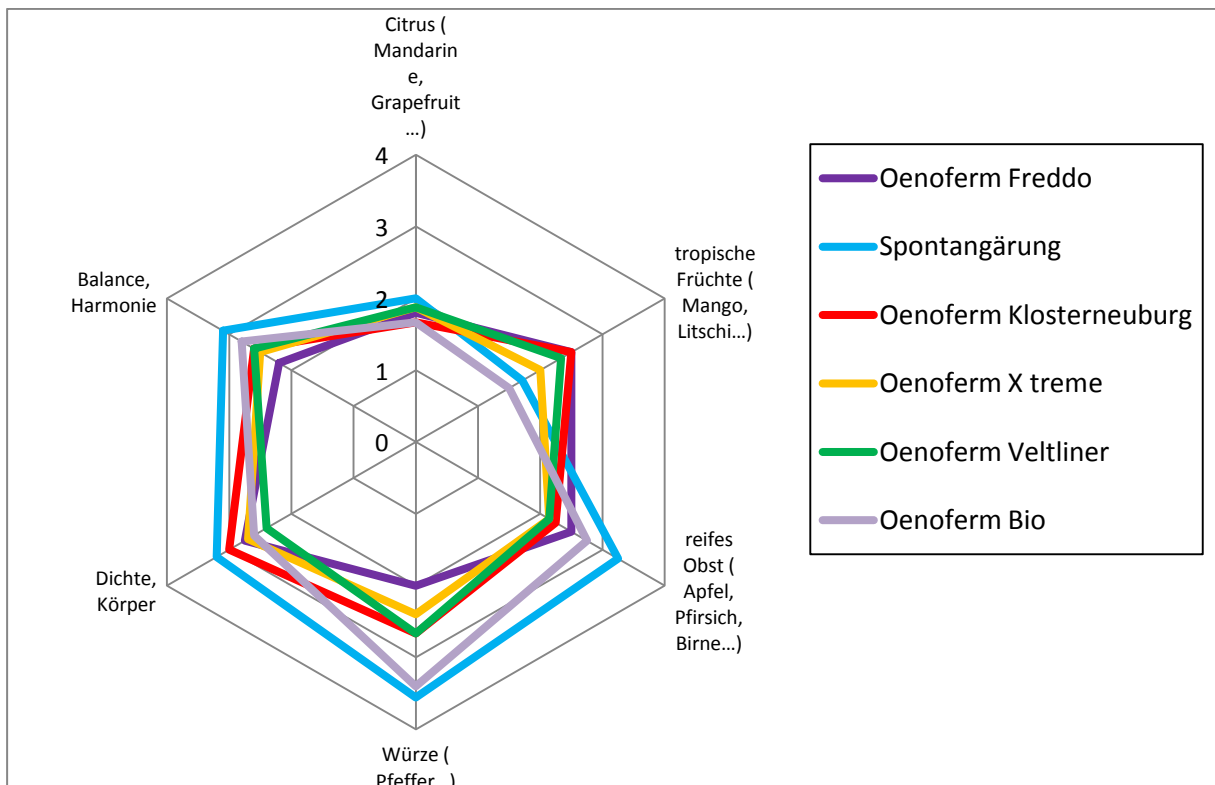
Aromabewertung bei Verkostung im März



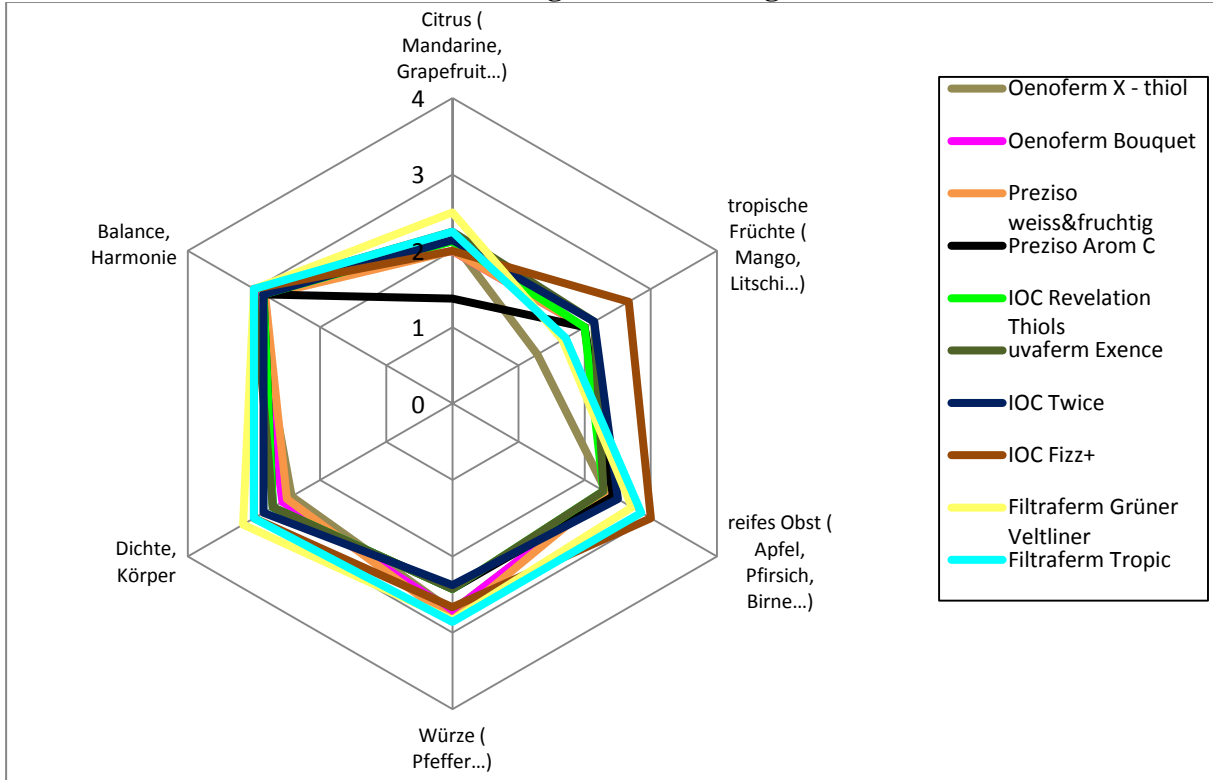
Aromabewertung bei Verkostung im März



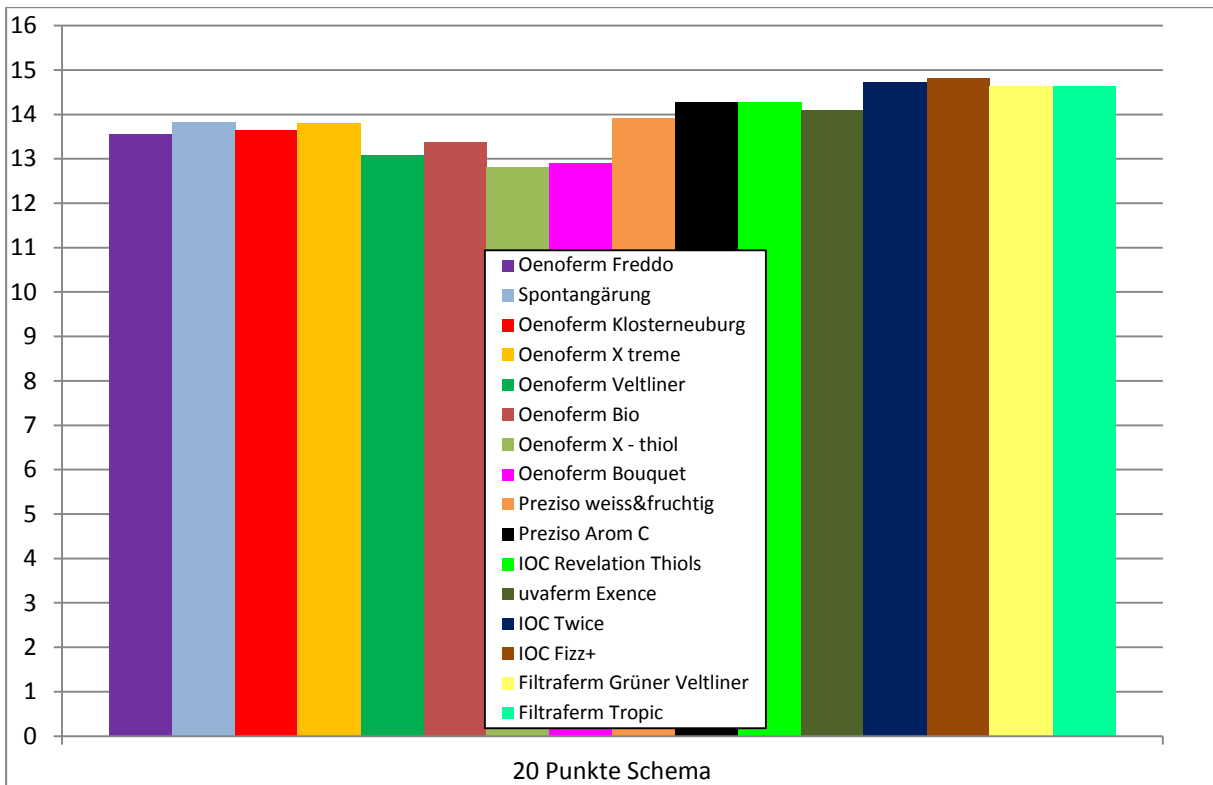
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

