

## Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2015

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 17,3° KMW – Pflanzjahr 1992  
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 18,8° KMW – Pflanzjahr 1970  
Variante 1 – leicht**

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 28.09.2015	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,41	Säure 6,6 g/l	17,3° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	10 ml/hl Trenolin Fast Flow	
30 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	Keine Anreicherung
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFerm ultra – 30 ml/hl LittoThiamol P am 4. Gärtag		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

	Hefe	Gärtemperatur
Kreuz 1	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Kreuz 2	Oenoferm Klosterneuburg	15° C Gärtemperatur
Kreuz 3	Oenoferm X treme	14° C Gärtemperatur
Kreuz 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Kreuz 5	Oenoferm Bio	18° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Oenoferm X - thiol	15° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Oenoferm X - thiol	18° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Oenoferm X - thiol	21° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Oenoferm Bouquet	17° C Gärtemperatur
Kreuz 10	Preziso Unique	20° C Gärtemperatur
Kreuz 11	Preziso Weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Kreuz 12	Preziso weiss&blumig	17° C Gärtemperatur
Kreuz 13	Versuchshefe 6	17° C Gärtemperatur
Kreuz 14	IOC Twice	17° C Gärtemperatur – Endgärung bei 19° C
Kreuz 15	IOC Fizz+	17° C Gärtemperatur
Kreuz 16	Lalvin Rhone 4600	18° C Gärtemperatur
Kreuz 17	Filtraferm Tropic	16° C Gärtemperatur
Kreuz 18	Filtraferm Grüner Veltliner	18° C Gärtemperatur

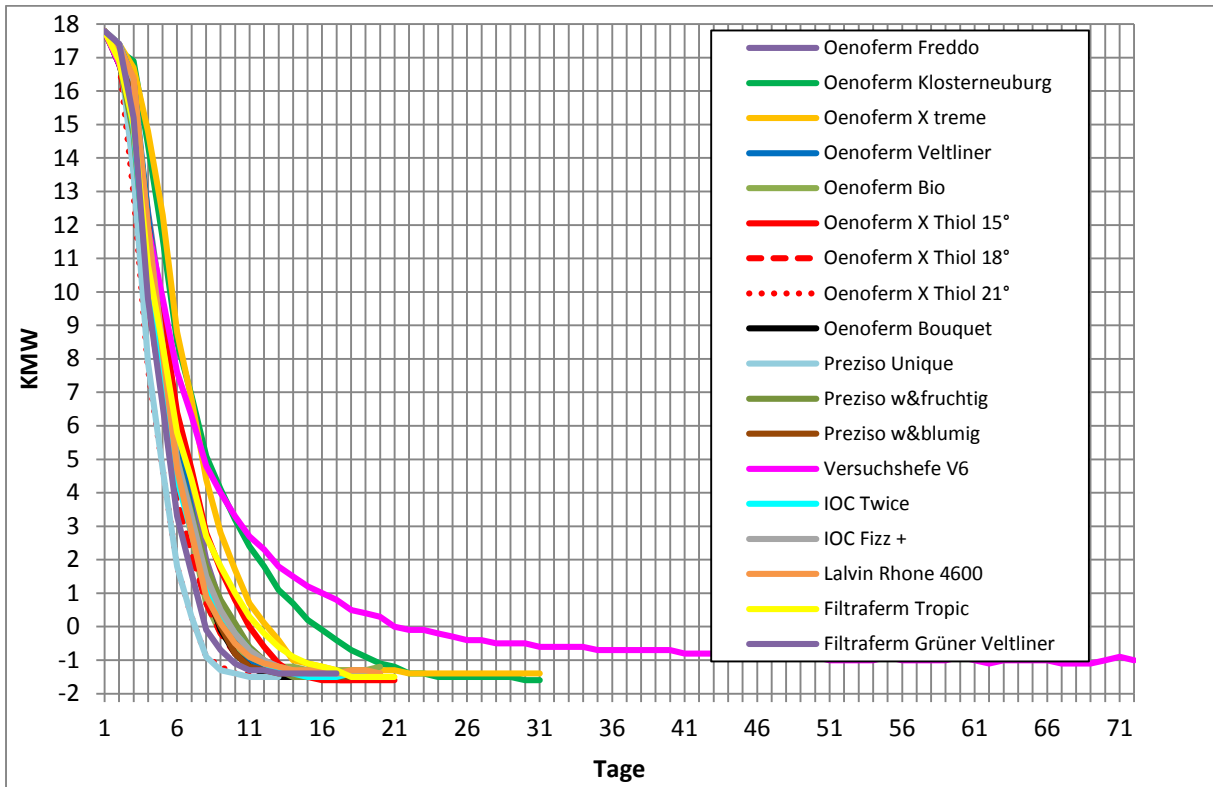
#### Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.  
 Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.  
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
 KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
 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.

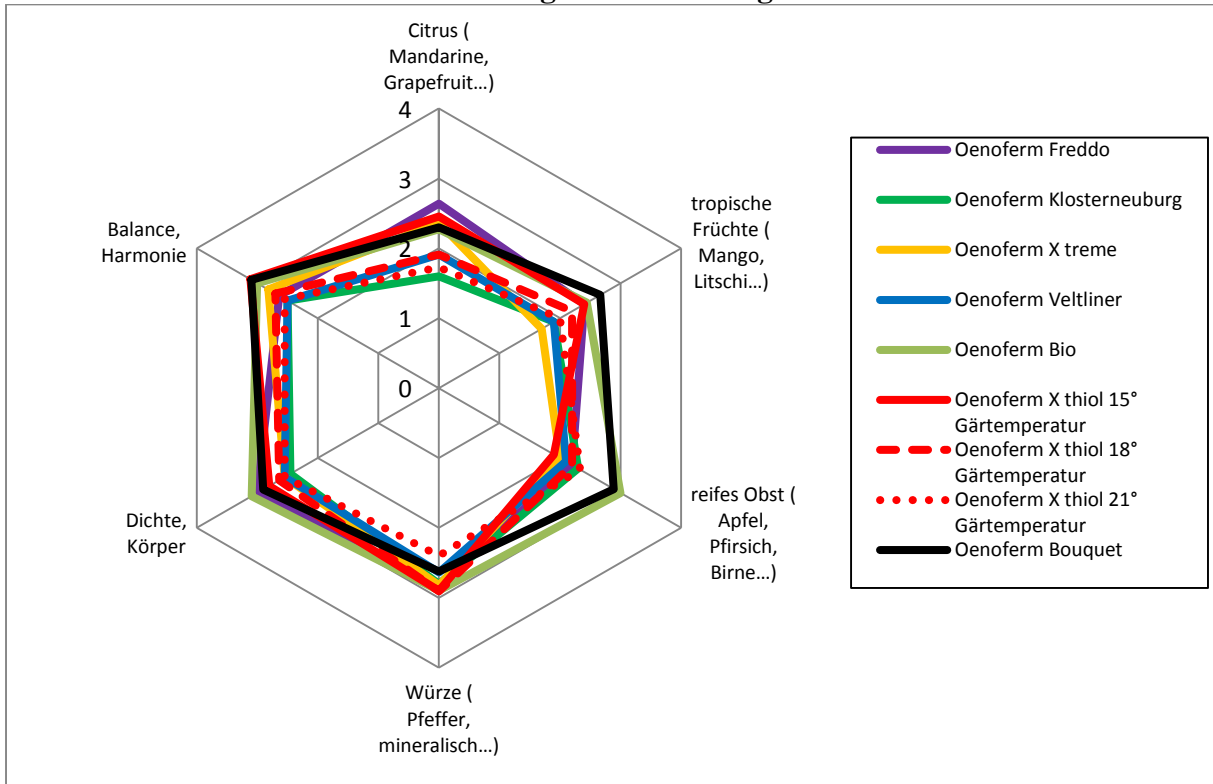
#### Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	17 Tage	12,5 %	0 g/l	5,8 g/l	3,41	1,8	3,0
Oenoferm Klosterneuburg	31 Tage	12,5 %	0 g/l	5,8 g/l	3,43	1,8	3,4
Oenoferm X treme	31 Tage	12,4 %	0 g/l	6,4 g/l	3,41	1,8	3,8
Oenoferm Veltliner	17 Tage	12,4 %	0 g/l	5,9 g/l	3,44	1,6	3,3
Oenoferm Bio	20 Tage	12,3 %	0,3 g/l	6,6 g/l	3,43	1,8	4,0
Oenoferm X – thiol – 15°C	21 Tage	12,6 %	0 g/l	5,7 g/l	3,46	1,7	3,5
Oenoferm X – thiol – 18°C	17 Tage	12,5 %	0 g/l	5,7 g/l	3,43	1,6	3,5
Oenoferm X – thiol – 21°C	13 Tage	12,5 %	0 g/l	5,9 g/l	3,42	1,7	3,5
Oenoferm Bouquet	17 Tage	12,5 %	0 g/l	6,0 g/l	3,38	1,6	3,6
Preziso Unique	13 Tage	12,5 %	0 g/l	5,6 g/l	3,42	1,5	3,3
Preziso Weiss&fruchtig	18 Tage	12,5 %	0 g/l	5,8 g/l	3,41	1,6	3,5
Preziso weiss&blumig	18 Tage	12,4 %	0 g/l	5,7 g/l	3,44	1,6	3,4
Versuchshefe 6	60 Tage	12,1 %	5,1 g/l	4,5 g/l	3,64	1,8	1,1
IOC Twice	18 Tage	12,4 %	0 g/l	5,9 g/l	3,41	1,6	3,5
IOC Fizz+	20 Tage	12,3 %	0 g/l	6,0 g/l	3,47	1,7	3,6
Lalvin Rhone 4600	20 Tage	12,3 %	0 g/l	6,2 g/l	3,46	1,8	3,6
Filtraferm Tropic	21 Tage	12,4 %	0 g/l	6,1 g/l	3,43	1,7	3,7
Filtraferm Grüner Veltliner	17 Tage	12,3 %	0 g/l	5,8 g/l	3,44	1,6	3,5

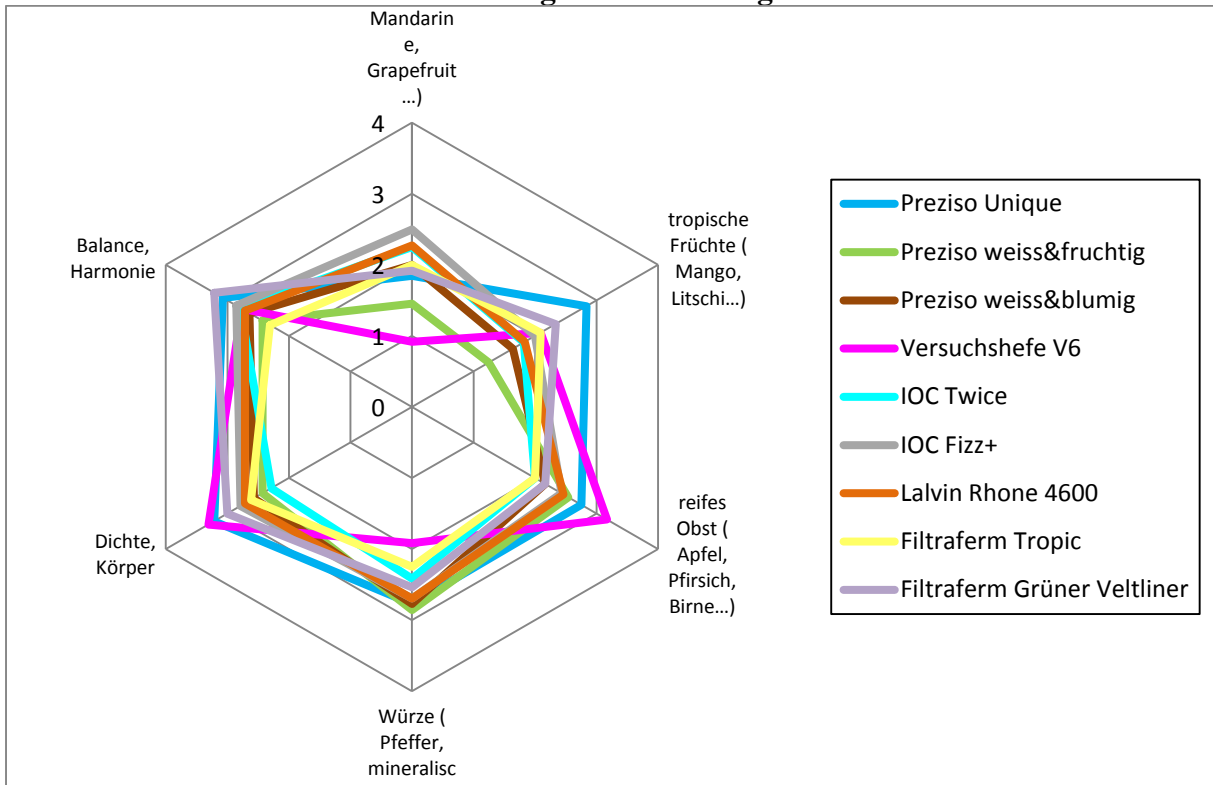
### Gärverlauf KMW



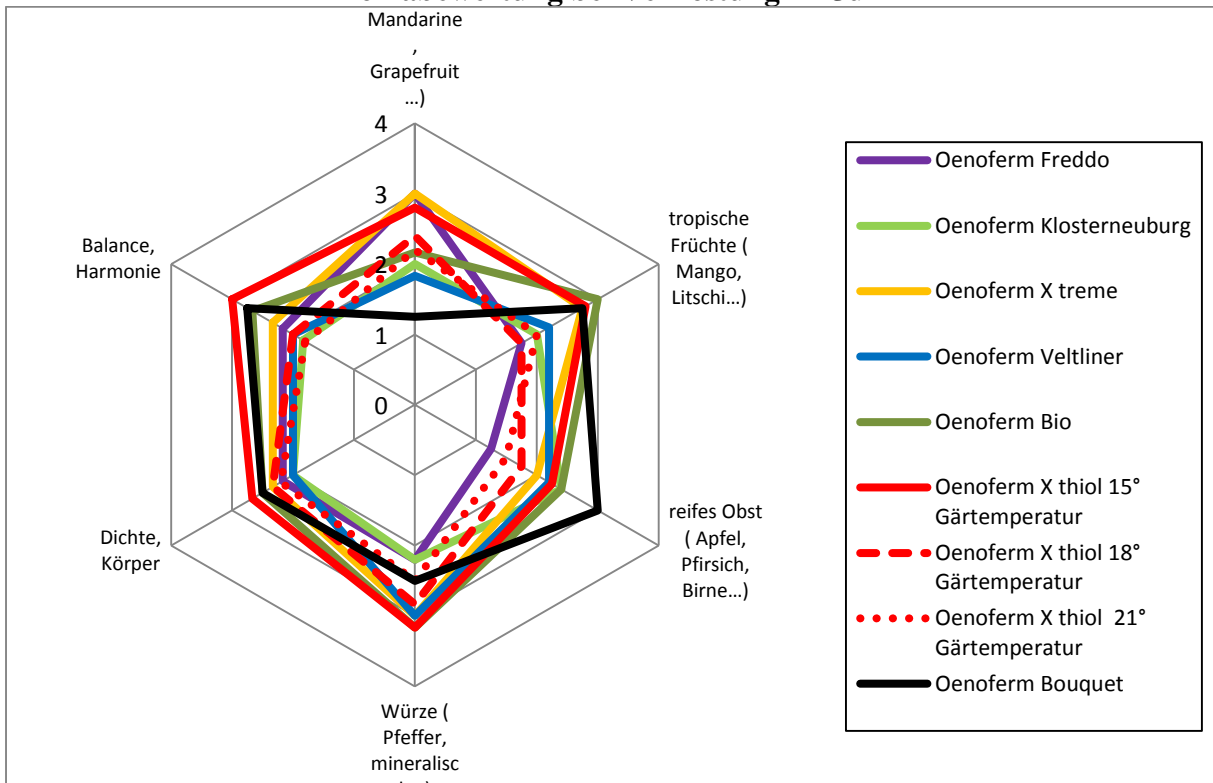
### Aromabewertung bei Verkostung im März



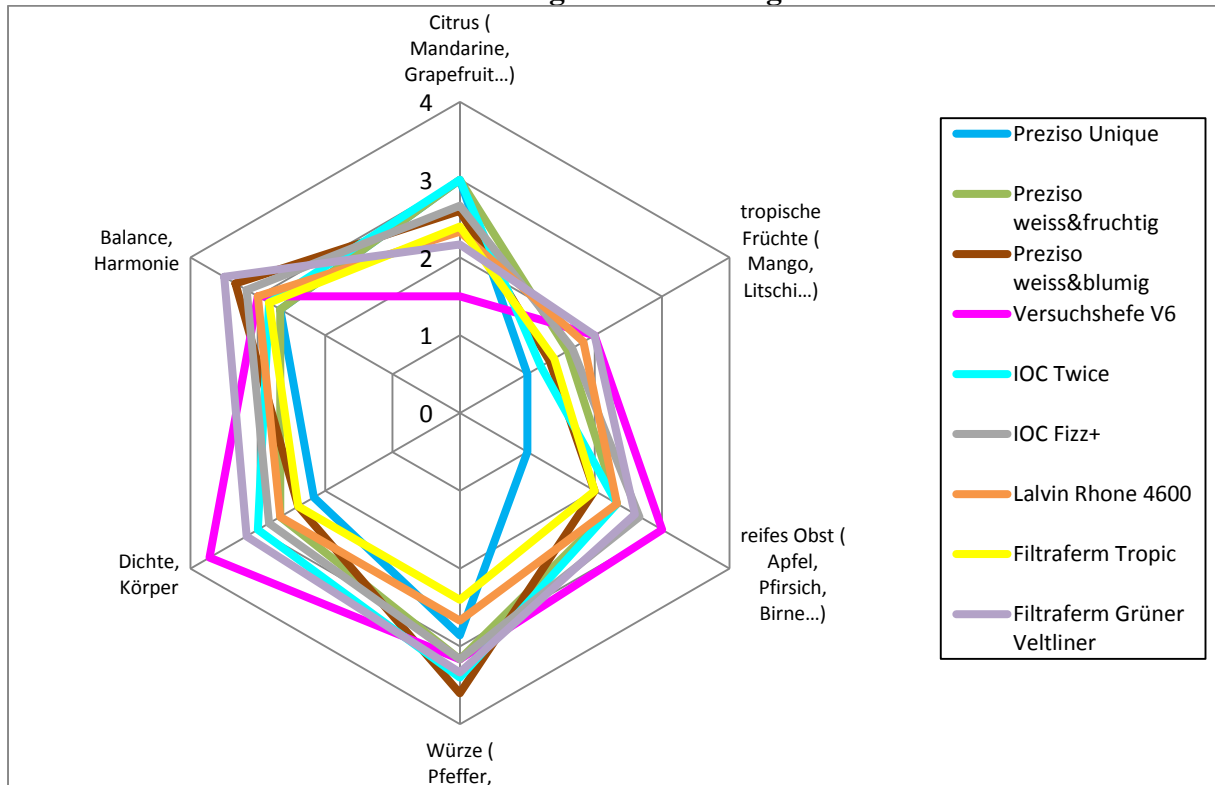
### Aromabewertung bei Verkostung im März



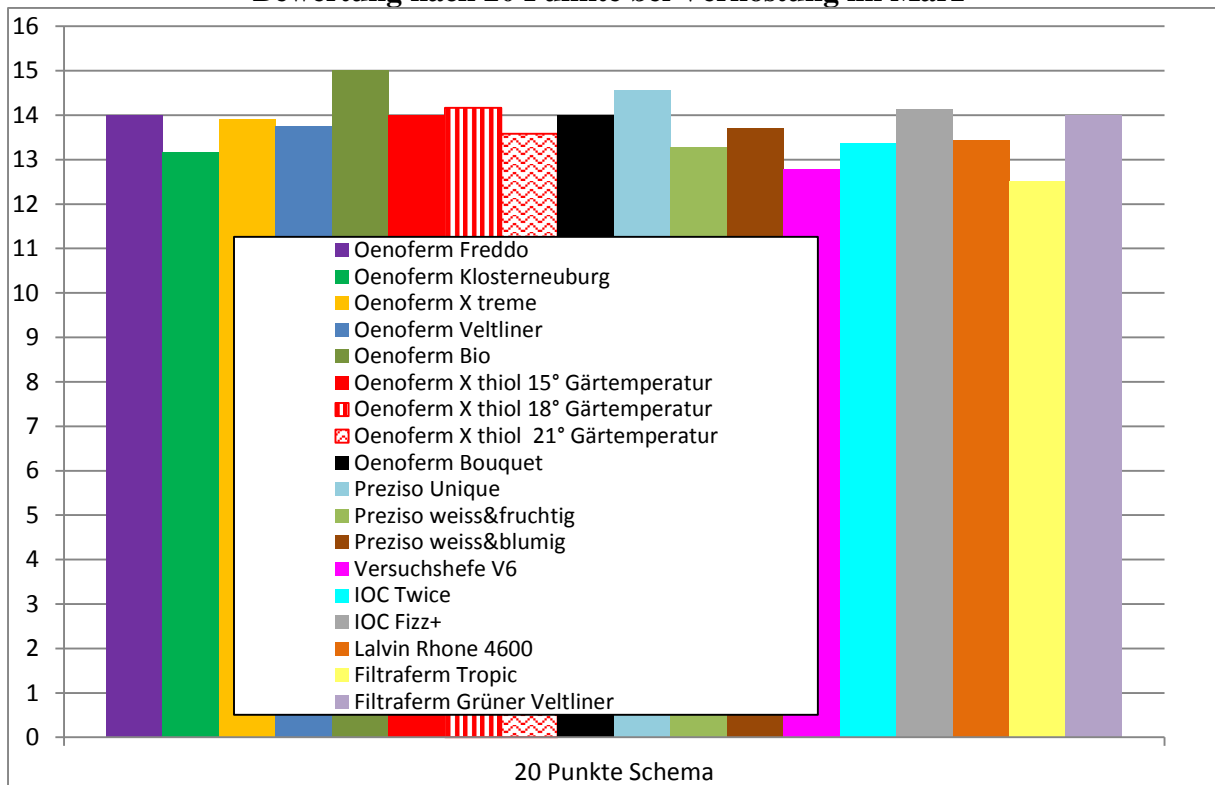
### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

