

Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2016

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 17,2° KMW – Pflanzjahr 1992
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 18,5° KMW – Pflanzjahr 1970
Variante 1 – leicht**

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 03.10.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,38	Säure 7,4 g/l	17,2° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
15 mg/l SO ₂ in Most	10 ml/hl Trenolin Fast Flow	
30 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	Keine Anreicherung
150 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFerm ultra 3 x 30 ml/hl LittoThiamolP in die Gärung		
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	20° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Oenoferm Bouquet	17° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Preziso Unique	20° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Preziso weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Kreuz 10	Preziso weiss&blumig	20° C Gärtemperatur
Kreuz 11	Preziso Universal	17° C Gärtemperatur
Kreuz 12	IOC be Thiols	17° C Gärtemperatur
Kreuz 13	IOC be Fruit	17° C Gärtemperatur
Kreuz 14	Filtra Sauvignon	17° C Gärtemperatur
Kreuz 15	Cross Evolution	17° C Gärtemperatur
Kreuz 16	Lalvin QA23	17° C Gärtemperatur
Kreuz 17	Uvaferm Exence	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 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 April 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.

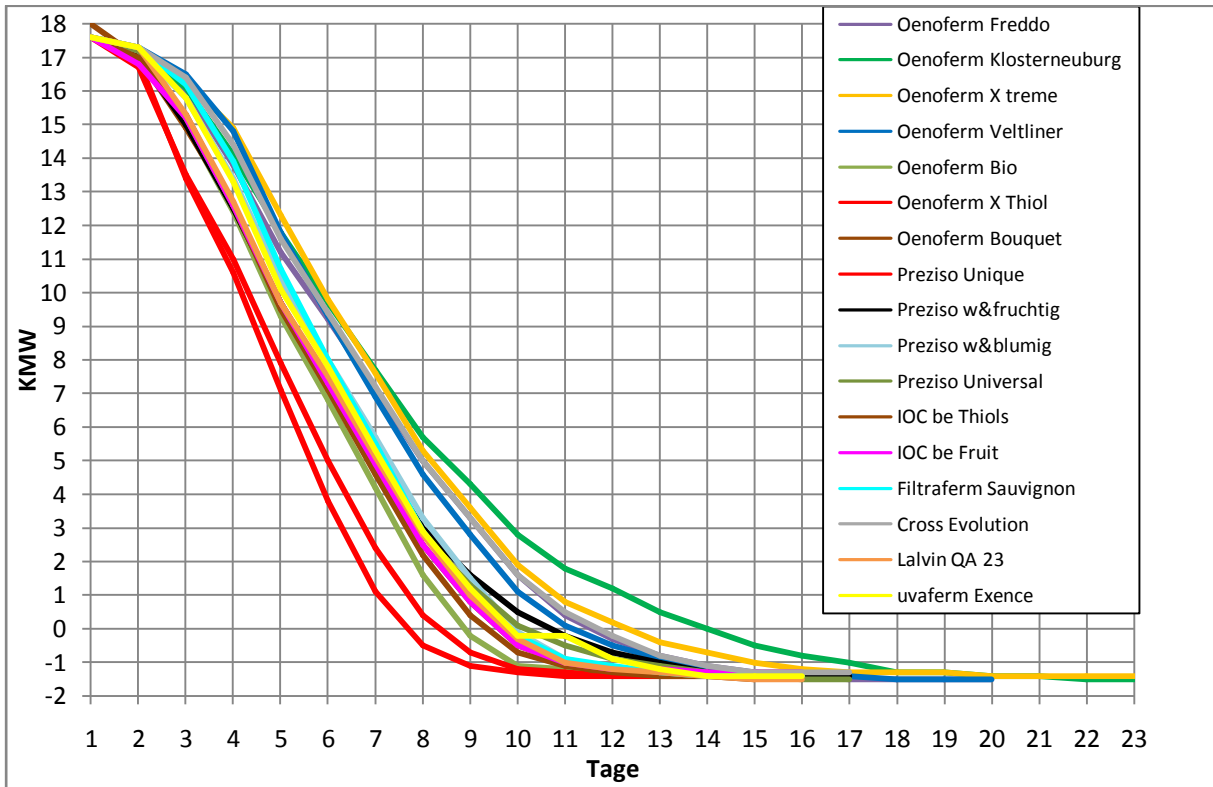
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Varianten wurden auf 7,0 g/l entsäuert.

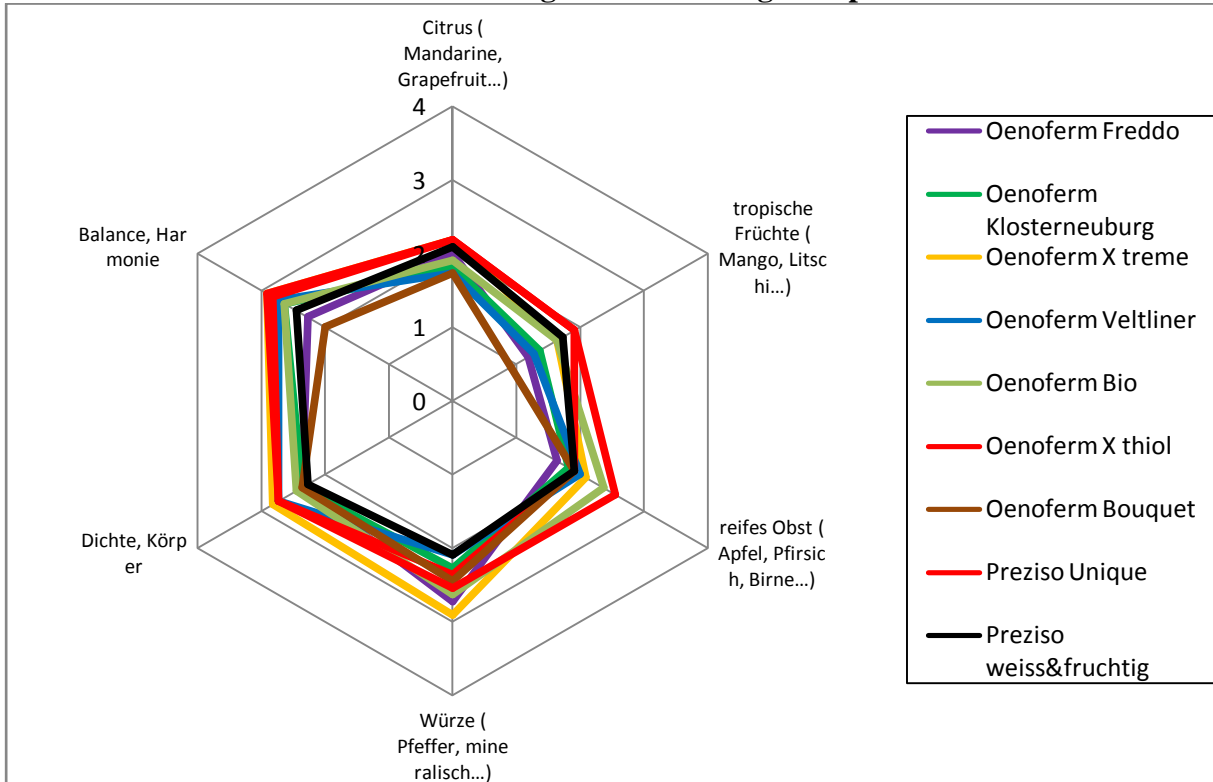
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	20 Tage	12,0 %	0 g/l	7,1 g/l	3,26	3,1	2,7
Oenoferm Klosterneuburg	23 Tage	11,9 %	0 g/l	7,2 g/l	3,23	3,1	2,8
Oenoferm X treme	23 Tage	11,9 %	0,1 g/l	7,8 g/l	3,21	3,2	3,3
Oenoferm Veltliner	20 Tage	12,0 %	0 g/l	7,1 g/l	3,28	3,0	2,9
Oenoferm Bio	16 Tage	11,9 %	0 g/l	7,2 g/l	3,24	2,5	3,2
Oenoferm X – thiol	14 Tage	12,0 %	0 g/l	7,0 g/l	3,24	2,8	3,1
Oenoferm Bouquet	16 Tage	12,0 %	0 g/l	7,1 g/l	3,23	3,0	2,9
Preziso Unique	14 Tage	11,9 %	0 g/l	6,8 g/l	3,23	2,8	2,6
Preziso weiss&fruchtig	17 Tage	12,0 %	0 g/l	6,9 g/l	3,23	2,7	3,0
Preziso weiss&blumig	16 Tage	12,0 %	0 g/l	6,7 g/l	3,27	2,6	2,8
Preziso Universal	17 Tage	11,9 %	0 g/l	6,6 g/l	3,23	2,8	2,3
IOC be Thiols	15 Tage	11,9 %	0 g/l	6,6 g/l	3,25	2,9	2,3
IOC be Fruit	16 Tage	11,7 %	0 g/l	7,7 g/l	3,17	3,2	2,7
Filtra Sauvignon	16 Tage	11,9 %	0 g/l	7,0 g/l	3,22	2,7	2,7
Cross Evolution	17 Tage	11,7 %	0 g/l	6,8 g/l	3,26	2,8	2,6
Lalvin QA23	16 Tage	11,8 %	0 g/l	6,9 g/l	3,24	2,7	2,8
Uvaferm Exence	16 Tage	11,8 %	0 g/l	6,7 g/l	3,28	2,7	2,6

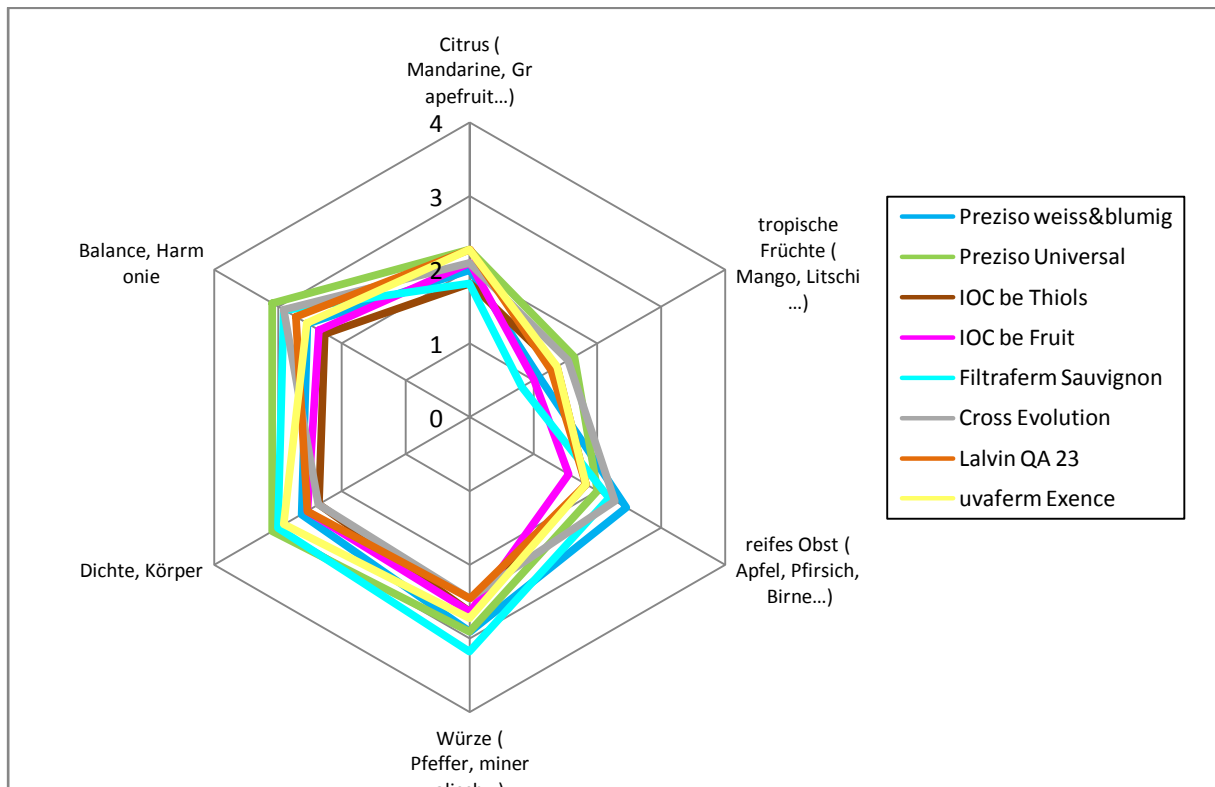
Gärverlauf KMW



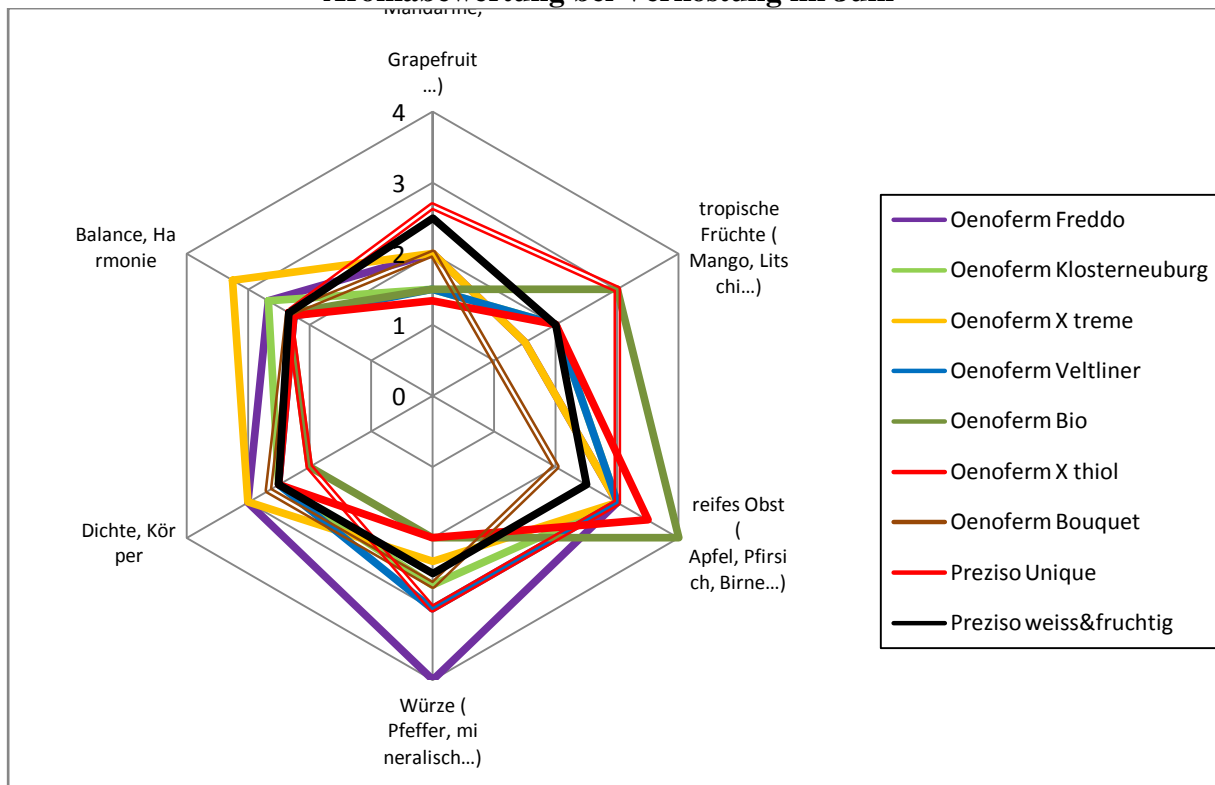
Aromabewertung bei Verkostung im April



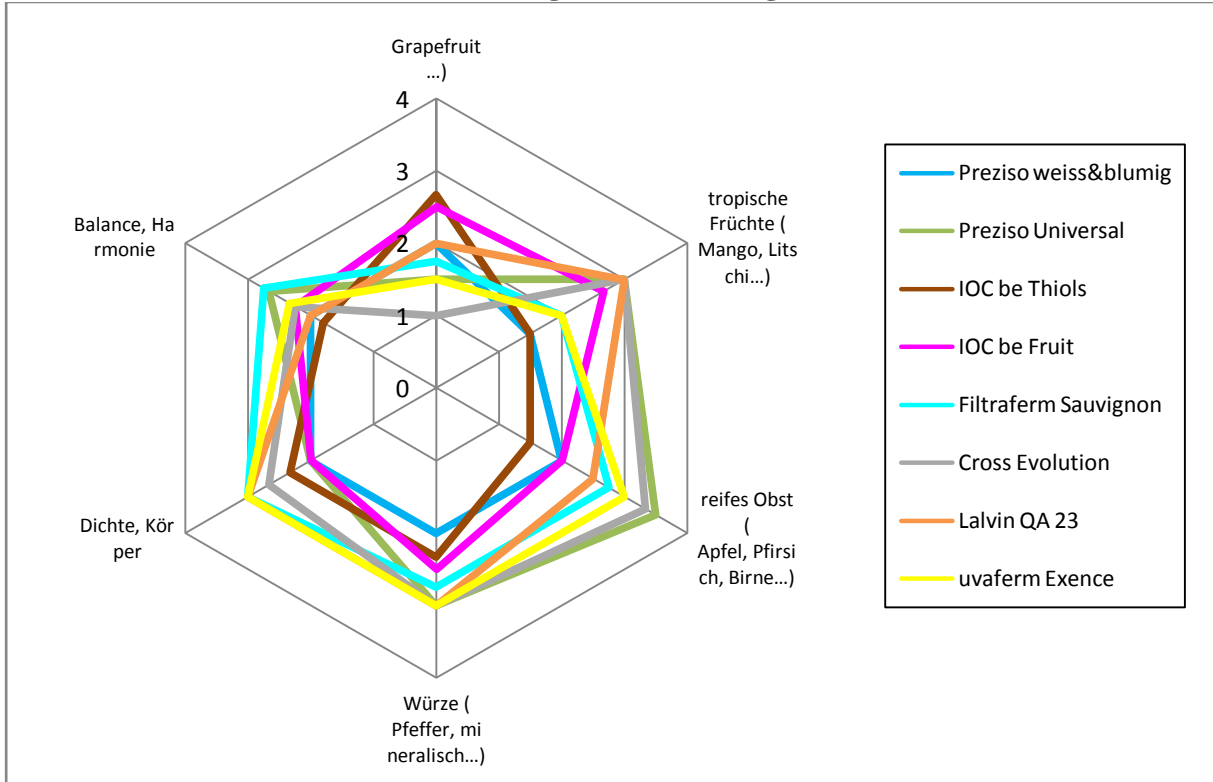
Aromabewertung bei Verkostung im April



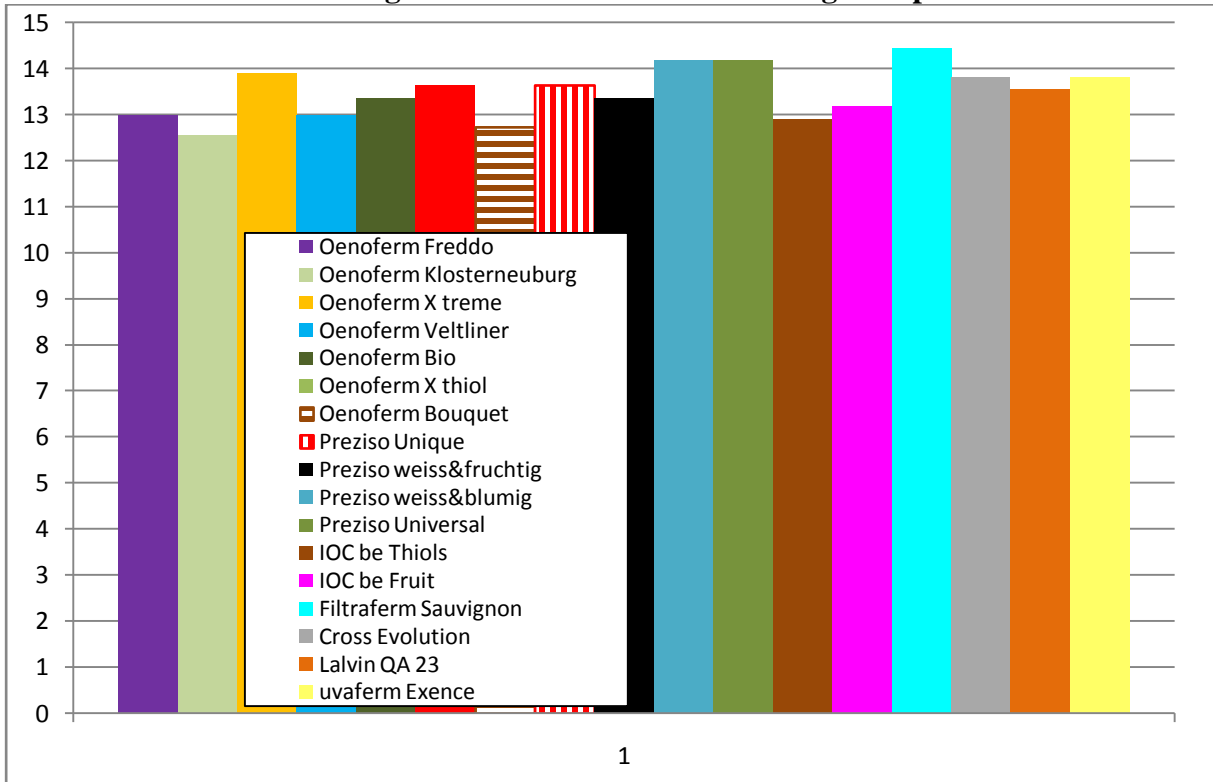
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

