

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 2 – kräftig**

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 19	
Lesedatum: 20.10.2014	Leicht gefaultes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,25	Säure 7,5 g/l	17,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

8 g/hl GE auf Trauben	kein 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
60 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
140 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFerm ultra		Angereichert auf 19° KMW
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Hefe

Gärtemperatur

Magister 5	Oenoferm X treme	16° C Gärtemperatur
Magister 6	Oenoferm wild&pure und Oenoferm Klosterneuburg	20° C Gärtemperatur
Magister 7	Oenoferm Tipico	19° C Gärtemperatur
Magister 8	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Magister 9	Oenoferm Bio	19° C Gärtemperatur
Magister 10	Oenoferm X - thiol	16° C Gärtemperatur
Magister 11	Oenoferm Bouquet	19° C Gärtemperatur
Magister 12	Preziso Weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Magister 13	IOC B 3000	19° C Gärtemperatur
Magister 14	Uvaferm Exence	17° C Gärtemperatur
Magister 15	IOC Divine	19° C Gärtemperatur
Magister 16	Lalvin Okay	19° C Gärtemperatur
Magister 17	Versuchshefe 4	19° 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.

Die Versuchshefe 4 wies eine sehr lange Gärdauer auf deswegen ist im Diagramm auch nicht der volle Zeitraum von 84 Tagen dargestellt.

Alle Weine wurden im Februar auf 6,8 g/l entsäuert.

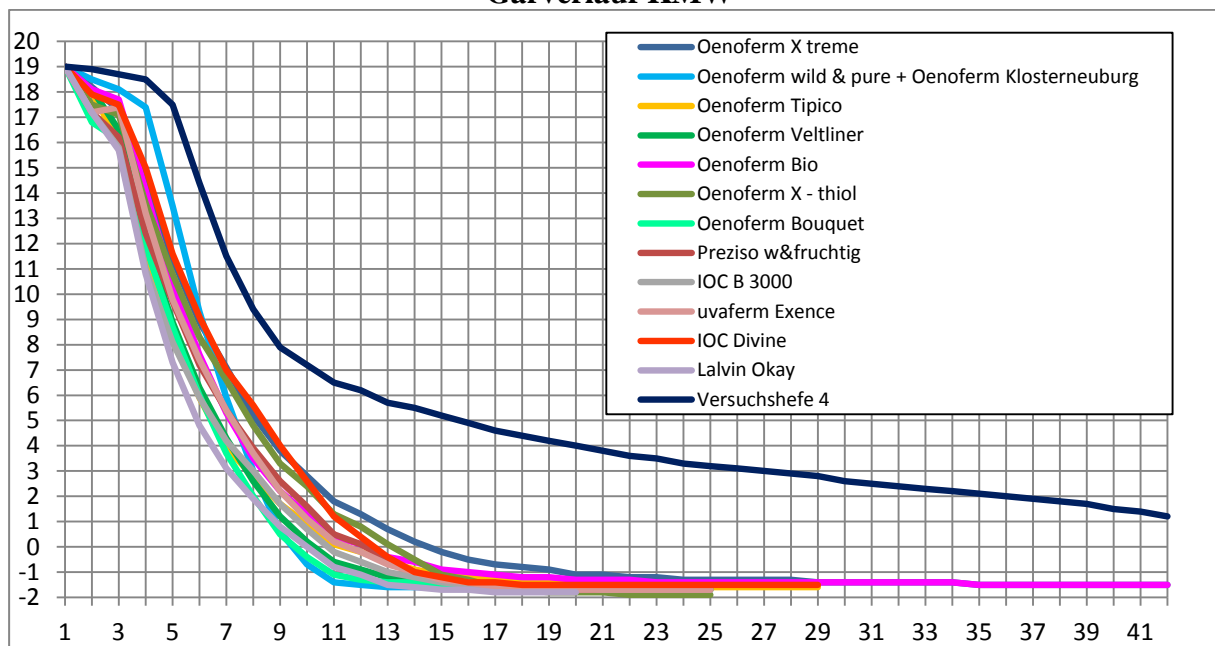
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

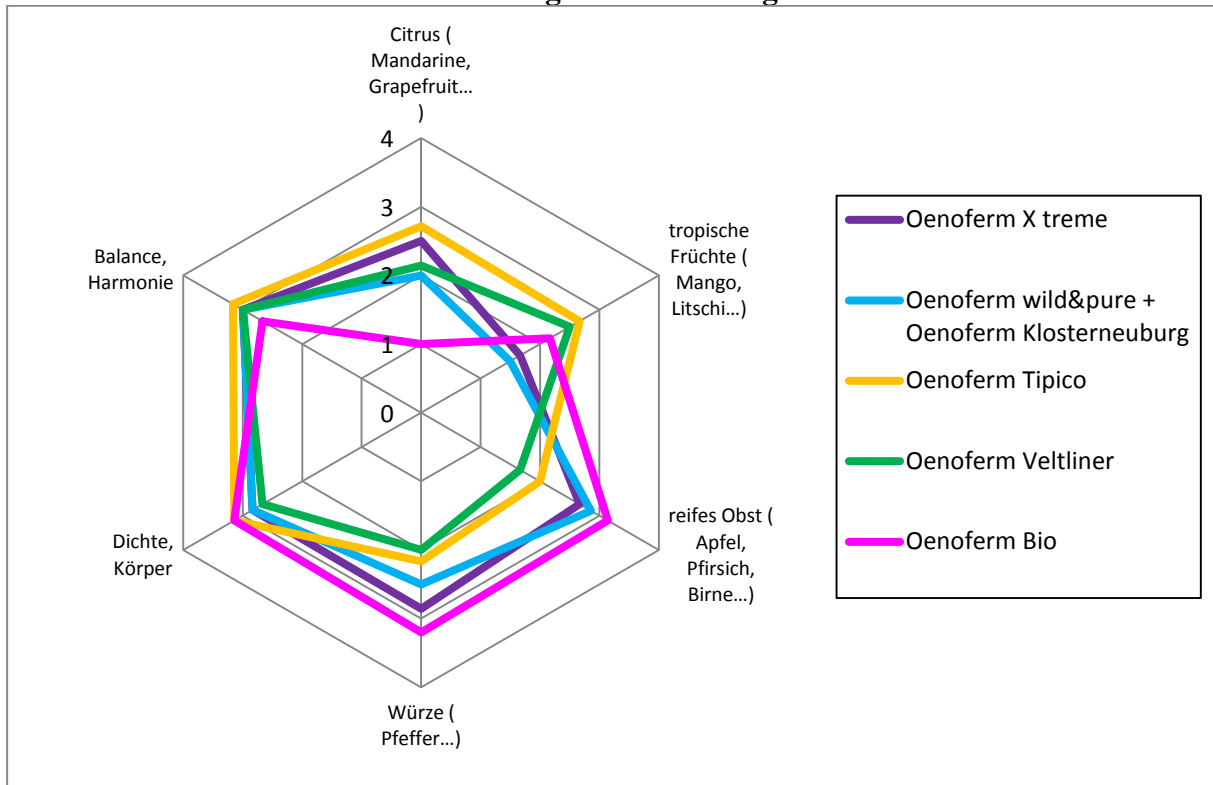
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	42 Tage	13,2 %	1,5 g/l	7,7 g/l	2,90	2,6	3,5
Oenoferm wild&pure und Oenoferm Klosterneuburg	18 Tage	13,3 %	0 g/l	6,7 g/l	2,99	2,5	2,9
Oenoferm Tipico	29 Tage	13,4 %	0,7 g/l	7,1 g/l	2,93	2,5	3,2
Oenoferm Veltliner	20 Tage	13,4 %	0,6 g/l	7,0 g/l	2,95	2,5	3,0
Oenoferm Bio	42 Tage	13,2 %	1,6 g/l	7,7 g/l	2,95	2,5	3,4
Oenoferm X - thiol	25 Tage	13,5 %	0 g/l	6,6 g/l	2,94	2,3	3,0
Oenoferm Bouquet	25 Tage	13,3 %	0,3 g/l	7,7 g/l	2,88	2,6	3,4
Preziso Weiss&fruchtig	25 Tage	13,5 %	0,2 g/l	7,1 g/l	2,91	2,5	3,2
IOC B 3000	25 Tage	13,3 %	0,7 g/l	6,9 g/l	2,95	2,5	2,9
Uvaferm Exence	25 Tage	13,4 %	0 g/l	6,6 g/l	2,96	2,5	2,9
IOC Divine	29 Tage	13,2 %	0 g/l	7,0 g/l	3,00	2,5	2,7
Lalvin Okay	20 Tage	13,5 %	0,1 g/l	6,5 g/l	2,96	2,4	2,7
Versuchshefe 4	84 Tage	13,4 %	3,5 g/l	5,7 g/l	3,13	2,9	0,6

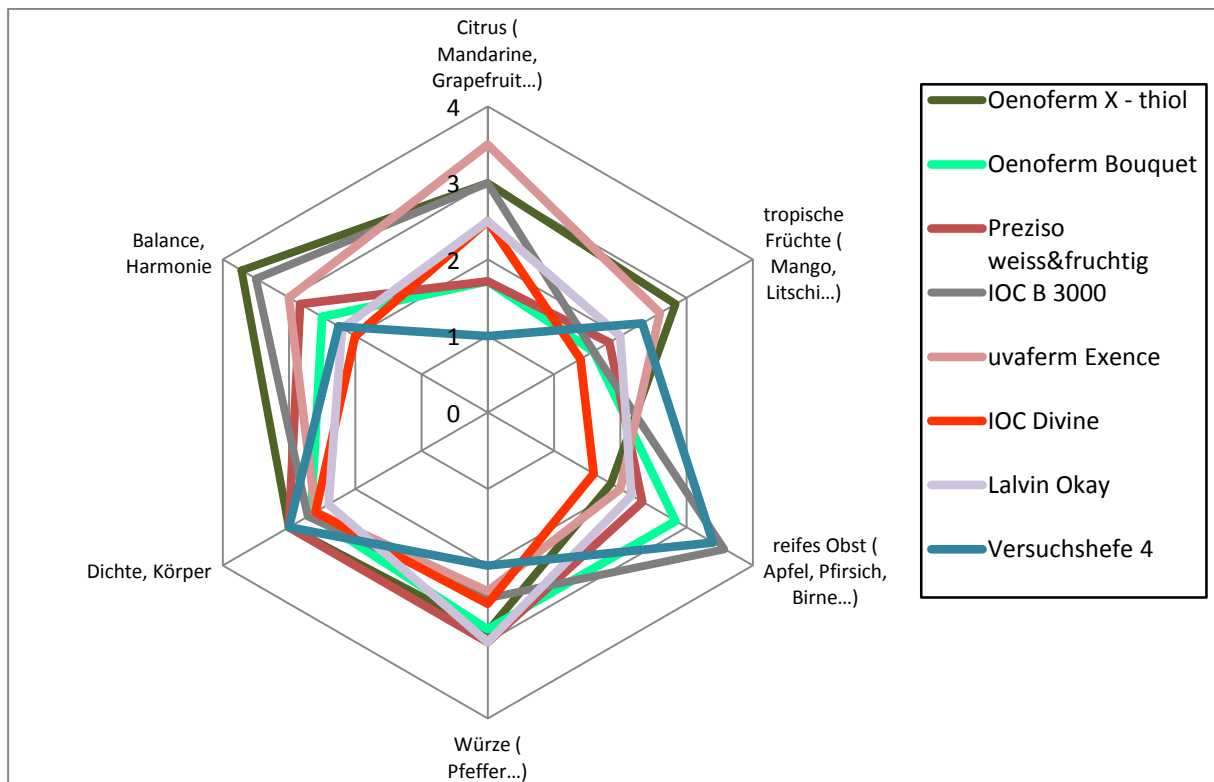
Gärverlauf KMW



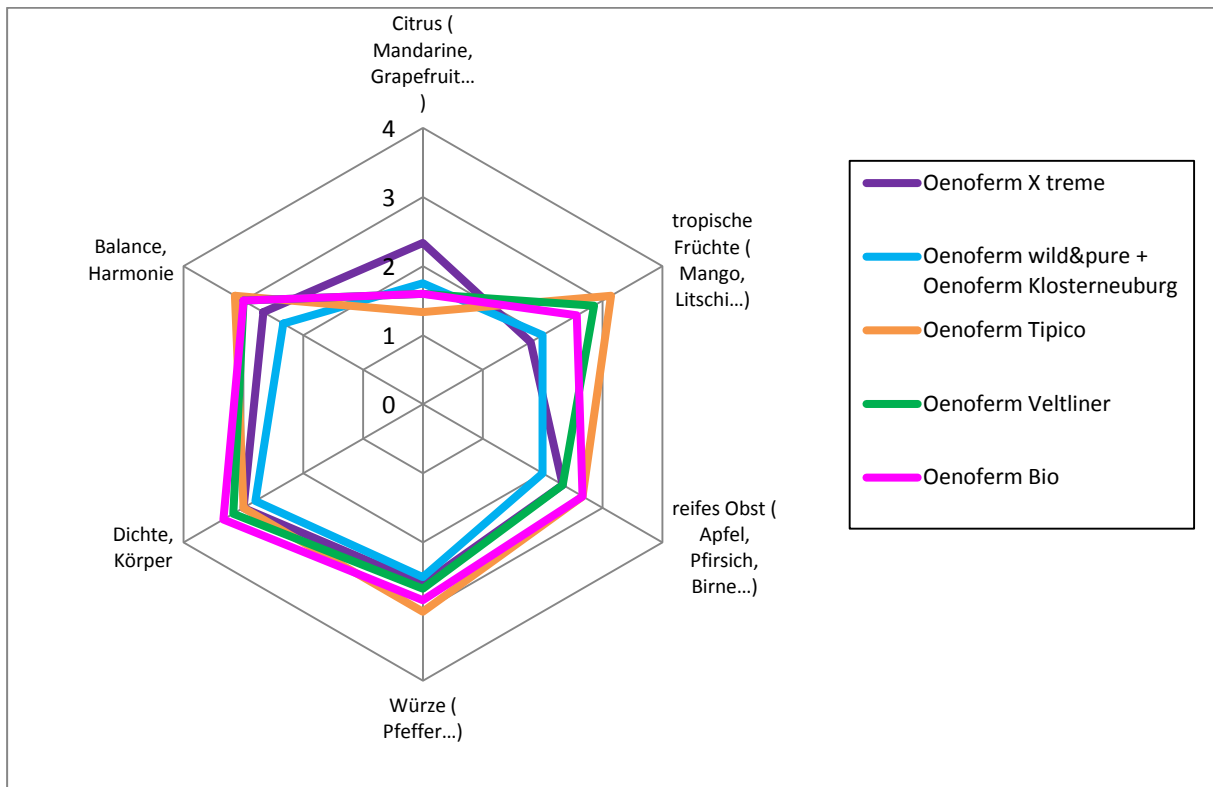
Aromabewertung bei Verkostung im März



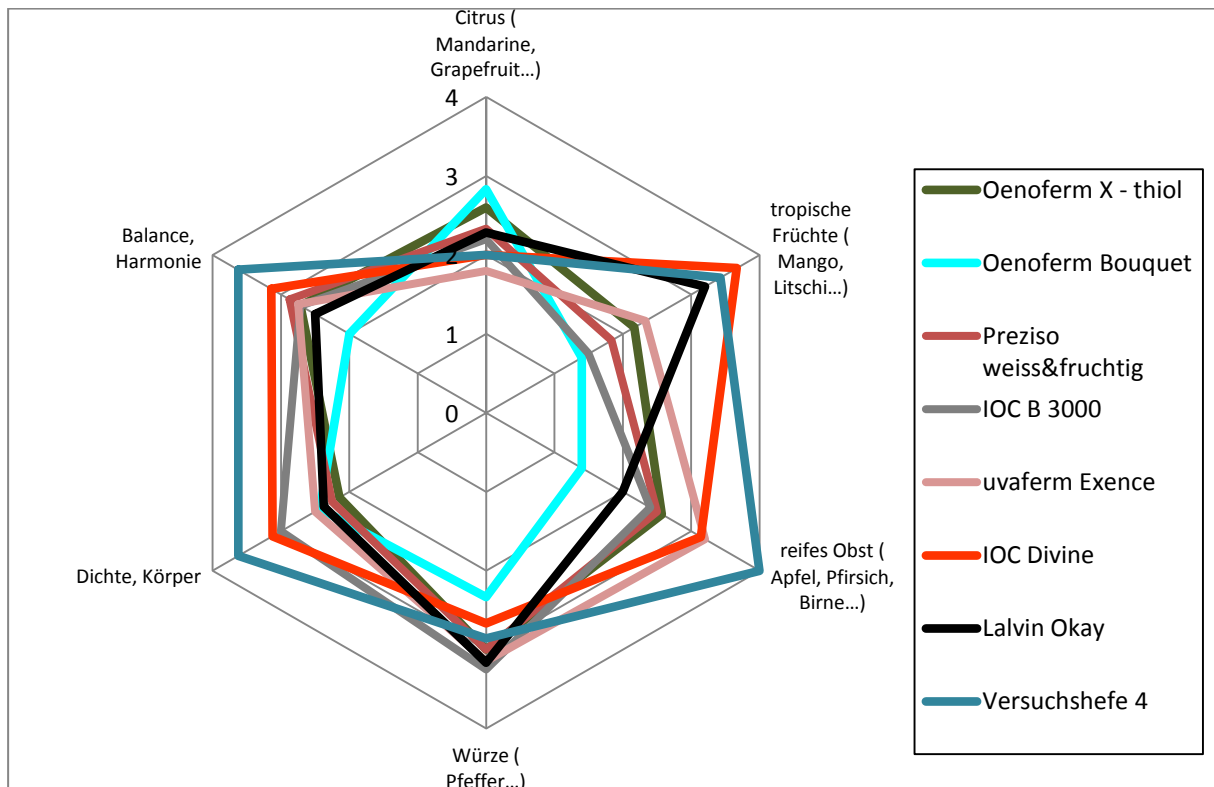
Aromabewertung bei Verkostung im März



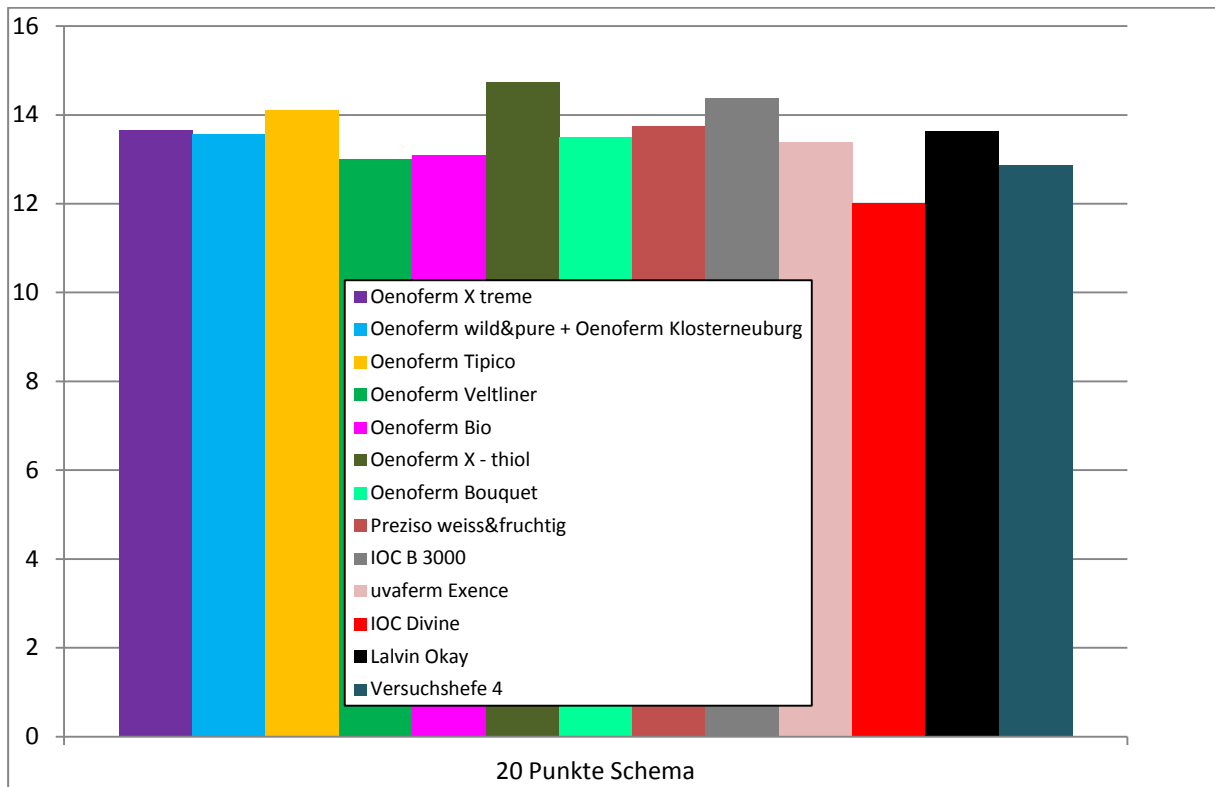
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

