

# 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 2 – kräftig**

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 30.09.2015	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,34	Säure 5,8 g/l	18,8° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
75 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	10 ml/hl Trenolin Fast Flow	50 ml/hl Mostgelatine CF
12 Std entschleimt	130 g/hl FermoBent zum mitvergären	
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFerm ultra		
Je 30 ml/hl Litto Thiamol P am 4. und am 7. Gärtag		

	Hefe	Gärtemperatur
Magister 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Magister 2	Oenoferm wild&pure	20° C Gärtemperatur
Magister 3	Oenoferm Tipico	19° C Gärtemperatur
Magister 4	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Magister 5	Oenoferm Bio	19° C Gärtemperatur
Magister 6	Oenoferm X - thiol	20° C Gärtemperatur
Magister 7	Oenoferm Bouquet	19° C Gärtemperatur
Magister 8	Preziso Unique	20° C Gärtemperatur
Magister 9	Preziso weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Magister 10	Preziso weiss&komplex	20° C Gärtemperatur
Magister 11	IOC B 3000	19° C Gärtemperatur
Magister 12	Filtraferm Grüner Veltliner	18° C Gärtemperatur
Magister 13	Filtraferm Tropic	16° C Gärtemperatur
Magister 14	Cross Evolution	17° C Gärtemperatur
Magister 15	IOC Revelation Thiols	16° 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.

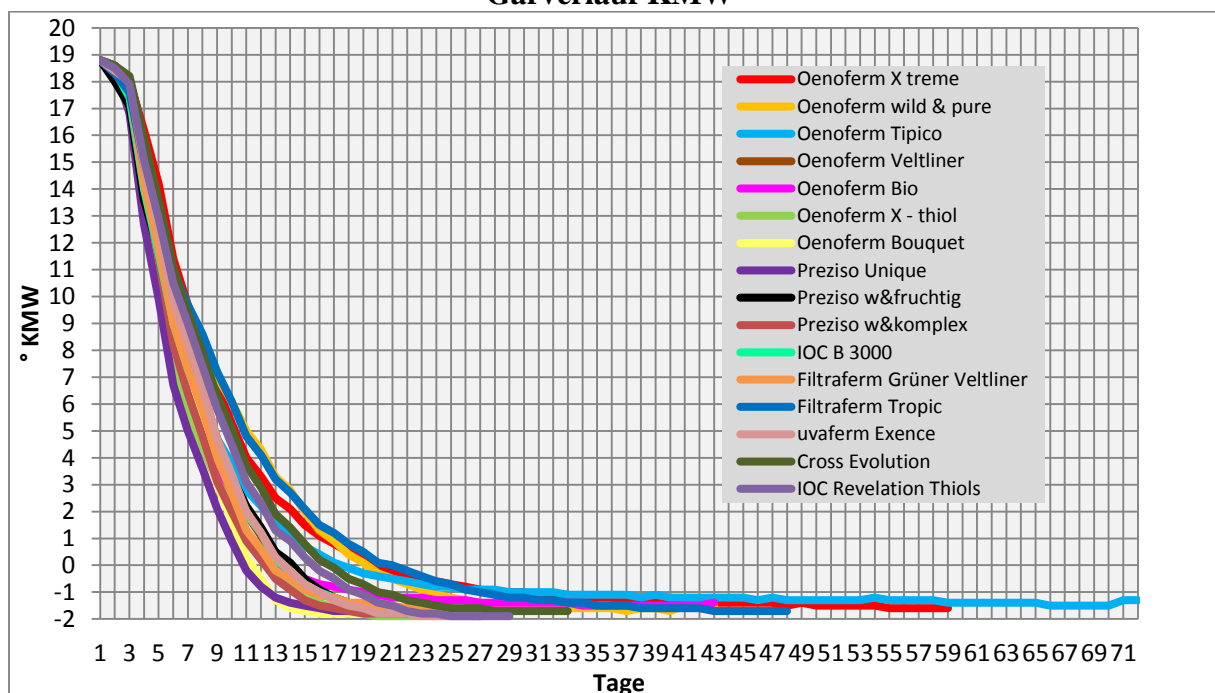
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

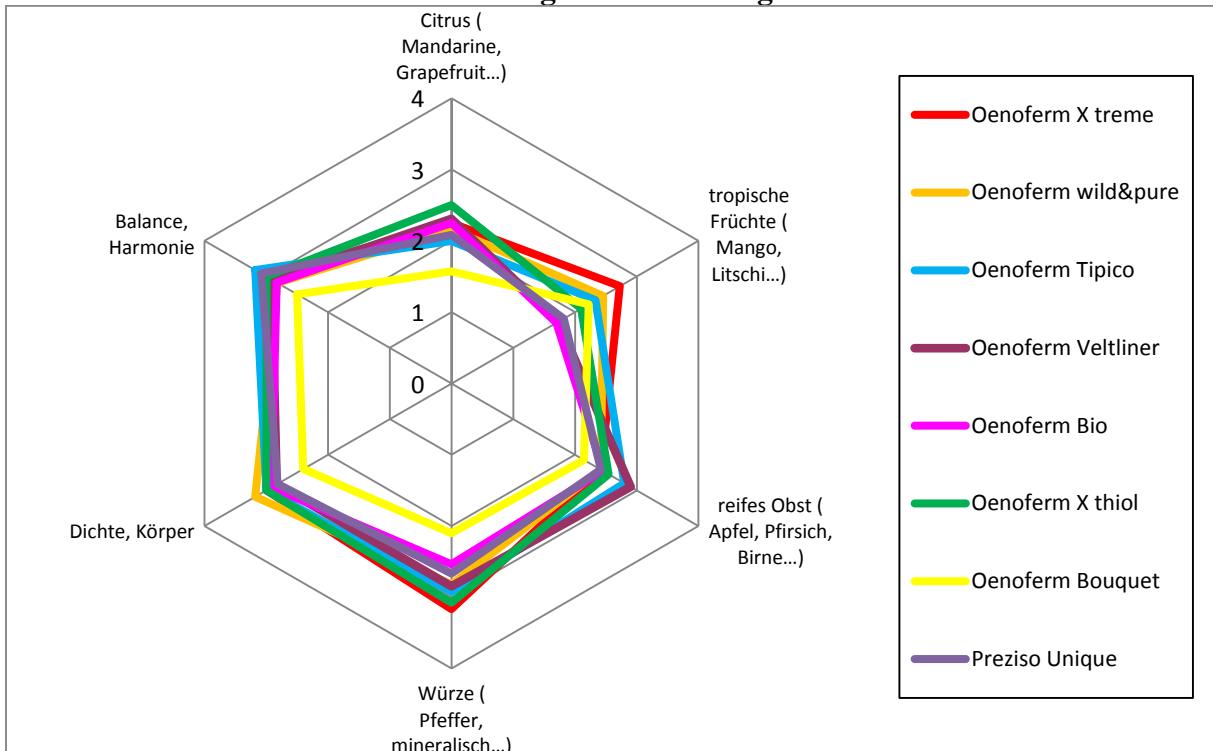
## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	62 Tage	13,3 %	2,7 g/l	6,7 g/l	3,25	2,1	3,0
Oenoferm wild&pure	43 Tage	13,2 %	2,3 g/l	6,5 g/l	3,27	2,1	2,6
Oenoferm Tipico	79 Tage	13,3 %	4,9 g/l	6,6 g/l	3,24	2,2	3,0
Oenoferm Veltliner	27 Tage	13,6 %	1,7 g/l	6,2 g/l	3,25	2,0	2,7
Oenoferm Bio	43 Tage	13,5 %	2,6 g/l	7,0 g/l	3,25	2,0	3,1
Oenoferm X - thiol	23 Tage	13,8 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,26	1,9	2,8
Oenoferm Bouquet	19 Tage	13,6 %	0 g/l	6,8 g/l	3,21	1,9	3,1
Preziso Unique	18 Tage	13,4 %	2,1 g/l	6,2 g/l	3,29	2,0	2,7
Preziso weiss&fruchtig	27 Tage	13,7 %	1,1 g/l	6,2 g/l	3,25	1,8	2,9
Preziso weiss&komplex	23 Tage	13,7 %	0 g/l	6,1 g/l	3,30	2,0	2,7
IOC B 3000	28 Tage	13,5 %	1,2 g/l	6,4 g/l	3,28	2,0	2,8
Filtraferm Grüner Veltliner	28 Tage	13,5 %	2,0 g/l	6,2 g/l	3,22	1,9	2,9
Filtraferm Tropic	48 Tage	13,5 %	1,4 g/l	6,9 g/l	3,23	2,1	3,2
Cross Evolution	33 Tage	13,6%	1,2 g/l	6,3 g/l	3,30	2,0	2,9
IOC Revelation Thiols	29 Tage	13,8%	0,4 g/l	6,0 g/l	3,27	1,9	2,7

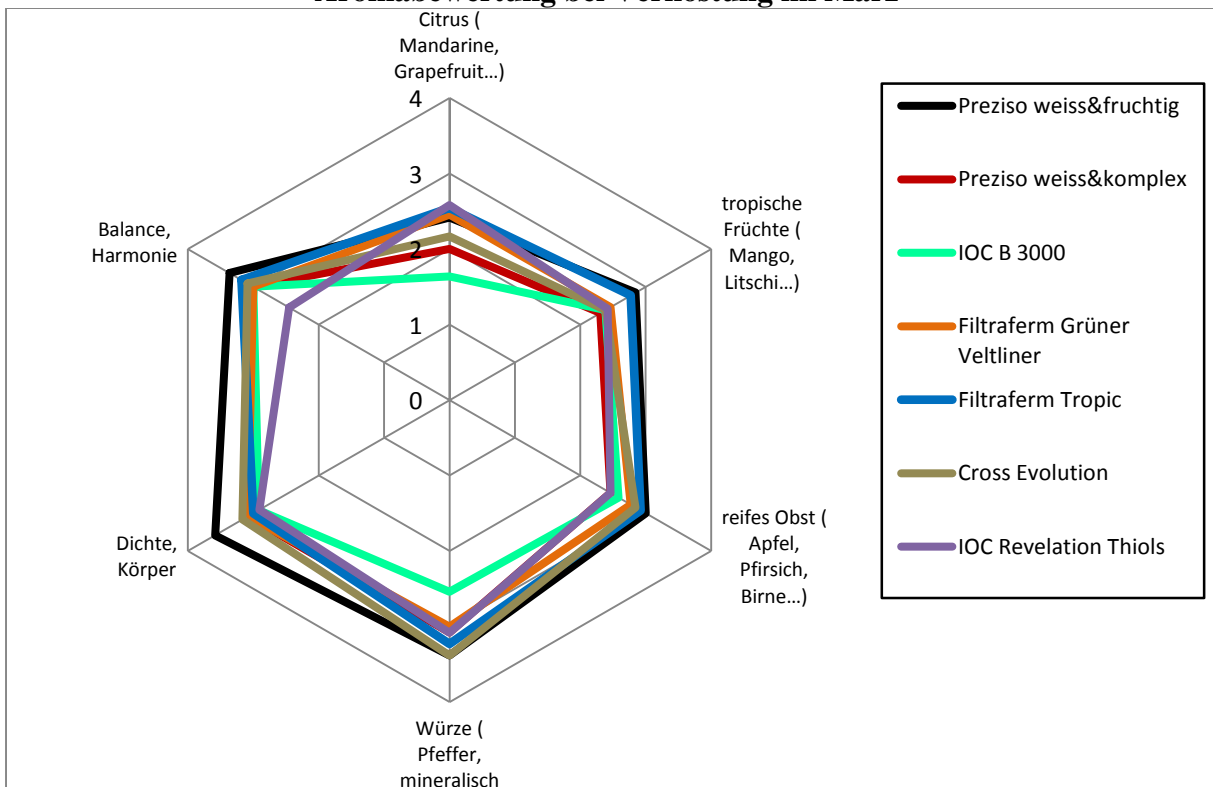
## Gärverlauf KMW



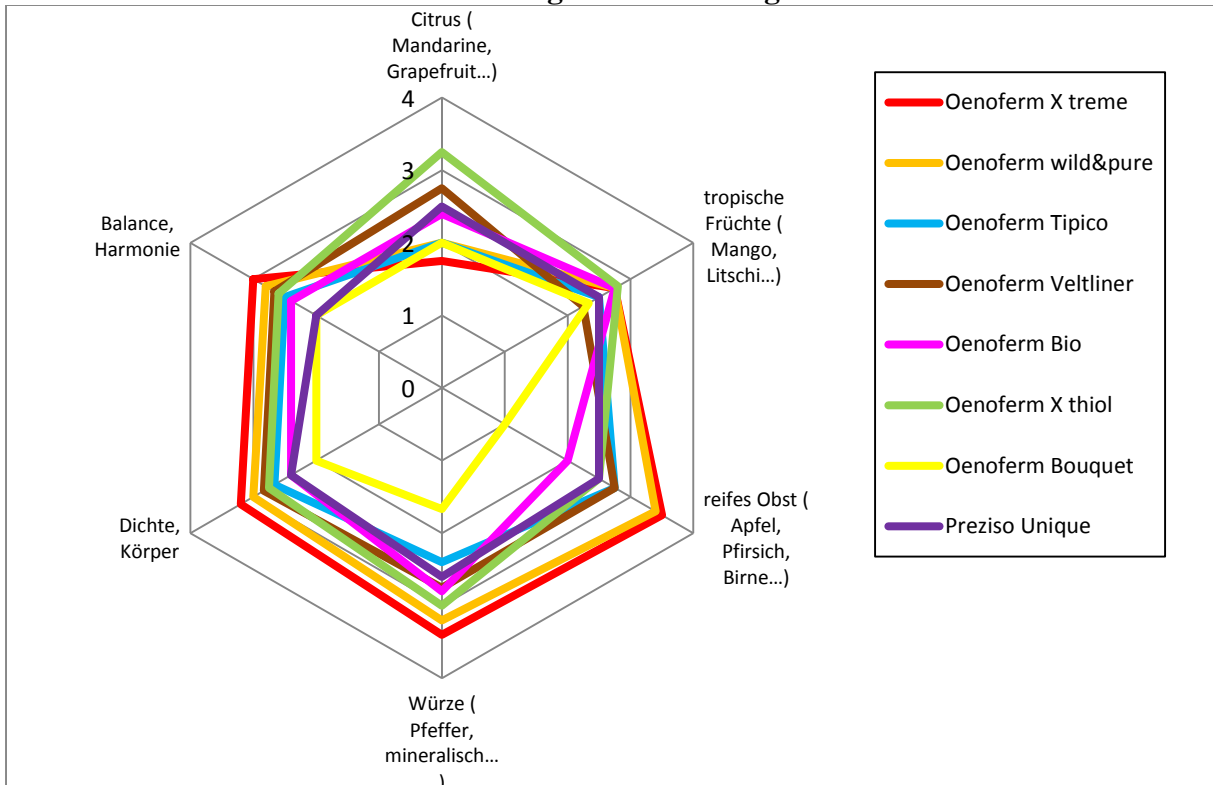
### Aromabewertung bei Verkostung im März



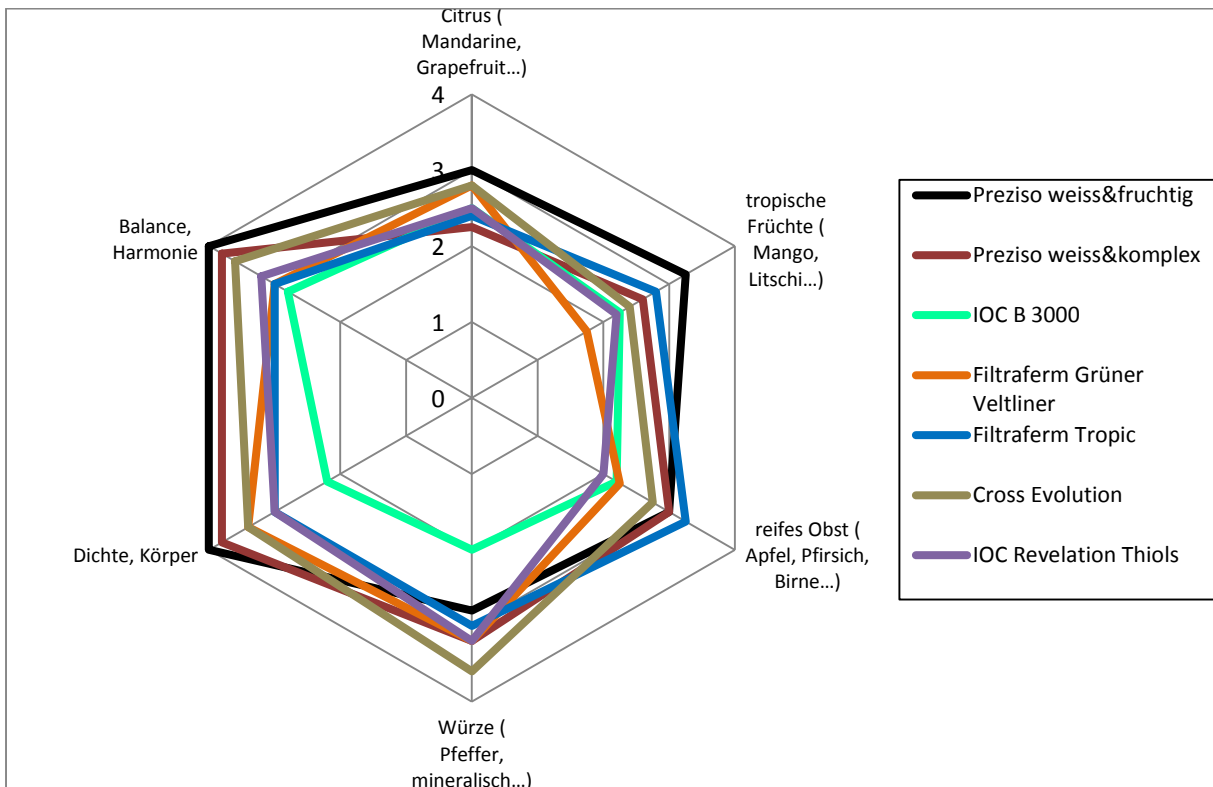
### Aromabewertung bei Verkostung im März



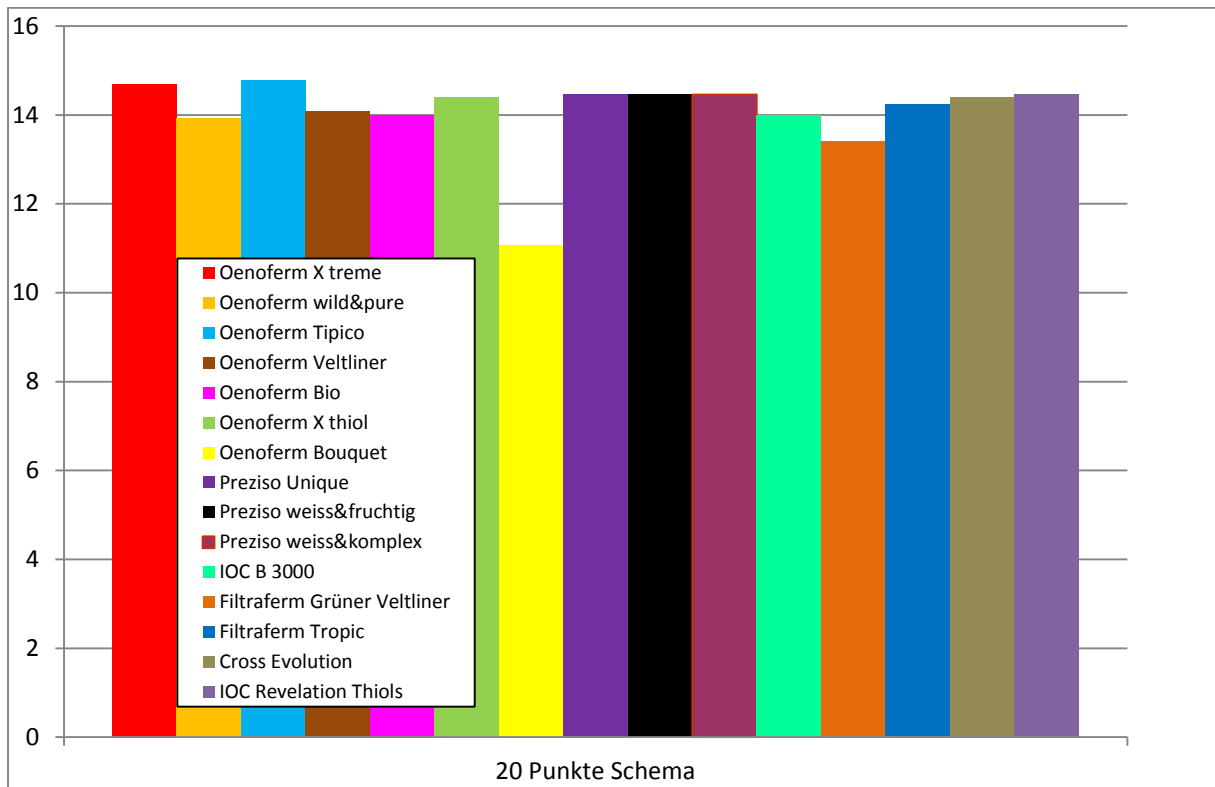
### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

