

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 2 – kräftig**

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 24.10.2016	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,38	Säure 6,1 g/l	18,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	70 g/hl CarboTec auf die Trauben
40 g/hl SeporitPoreTec zum entschleimen		15 mg/l SO ₂ in Most
10 ml/hl Preziso MS flüssig	50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
30 g/hl CarboTec in den Most	200 g/hl FermoBent zum mitvergären	
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		Angereichert auf 19° KMW
Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFermultra		
5 Teilgaben mit je 30 ml/hl LittoThiamol P in die Gärung		

Hefe

Gärtemperatur

Magister 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Magister 2	Oenofermwild&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&blumig	20° C Gärtemperatur
Magister 11	IOC B 3000	18° C Gärtemperatur
Magister 12	Filtraferm Grüner Veltliner	18° C Gärtemperatur
Magister 13	Filtraferm Tropic	18° C Gärtemperatur
Magister 14	Filtra Expression	18° C Gärtemperatur
Magister 15	Lalvin R2	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 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 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.

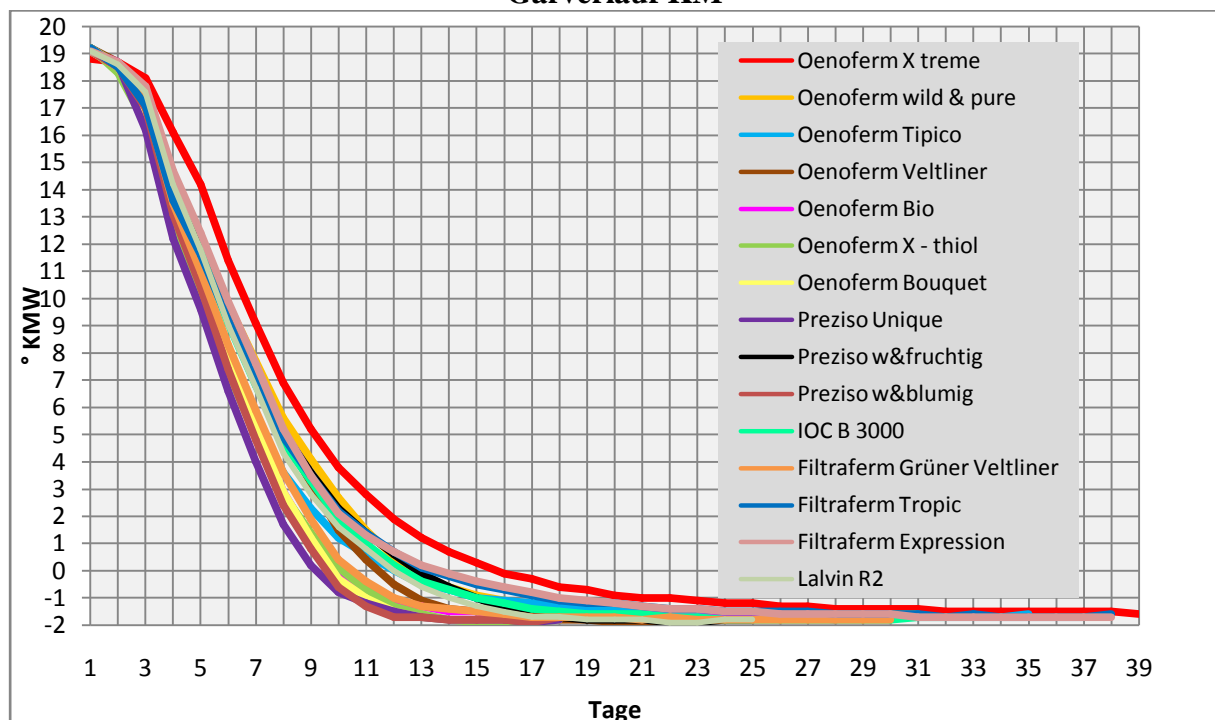
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

OenofermXtreme wurde auf 7,0 g/l entsäuert.

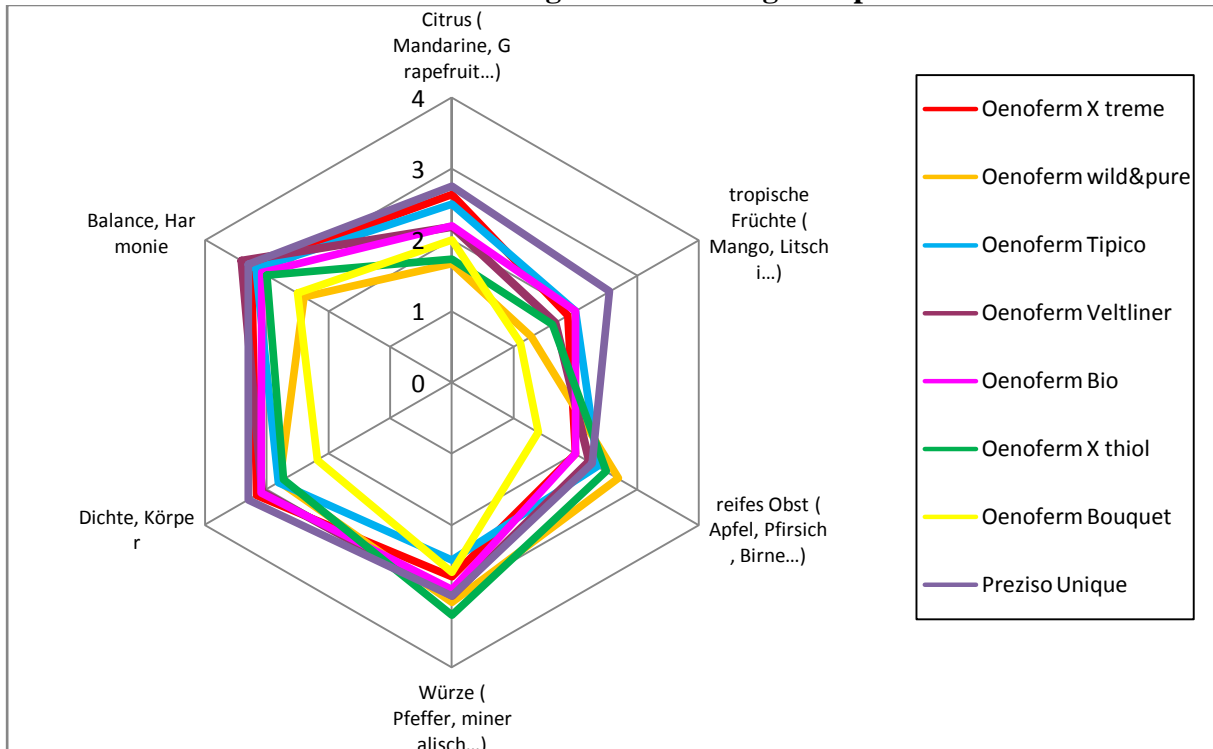
Weinwertevor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
OenofermX treme	38 Tage	13,2 %	3,9 g/l	7,2 g/l	3,21	2,9	2,9
Oenofermwild&pure	31 Tage	13,2 %	0,8 g/l	6,9 g/l	3,23	3,2	2,6
OenofermTipico	35 Tage	13,2 %	2,6 g/l	6,7 g/l	3,24	2,9	2,6
Oenoferm Veltliner	22 Tage	12,8 %	0,3 g/l	6,3 g/l	3,29	2,8	2,3
Oenoferm Bio	30 Tage	13,2 %	0,1 g/l	7,1 g/l	3,24	3,1	2,7
Oenoferm X - thiol	18 Tage	13,1 %	0 g/l	6,6 g/l	3,23	2,8	2,5
Oenoferm Bouquet	18 Tage	13,3 %	0 g/l	6,8 g/l	3,21	2,8	2,6
PrezisoUnique	18 Tage	13,5 %	0 g/l	6,6 g/l	3,24	2,9	2,5
Prezisoweiss&fruchtig	25 Tage	13,3 %	0 g/l	6,6 g/l	3,23	2,8	2,7
Prezisoweiss&blumig	18 Tage	13,5 %	0 g/l	6,5 g/l	3,27	2,7	2,5
IOC B 3000	32 Tage	13,2 %	1,0 g/l	6,6 g/l	3,21	3,0	2,2
Filtraferm Grüner Veltliner	30 Tage	13,2 %	0,2 g/l	6,5 g/l	3,26	2,9	2,4
FiltrafermTropic	38 Tage	13,0 %	1,9 g/l	6,8 g/l	3,23	3,0	2,5
Filtra Expression	38 Tage	13,1%	2,0 g/l	6,6 g/l	3,24	2,9	2,8
Lalvin R2	25 Tage	13,4%	0 g/l	6,5 g/l	3,30	2,9	2,6

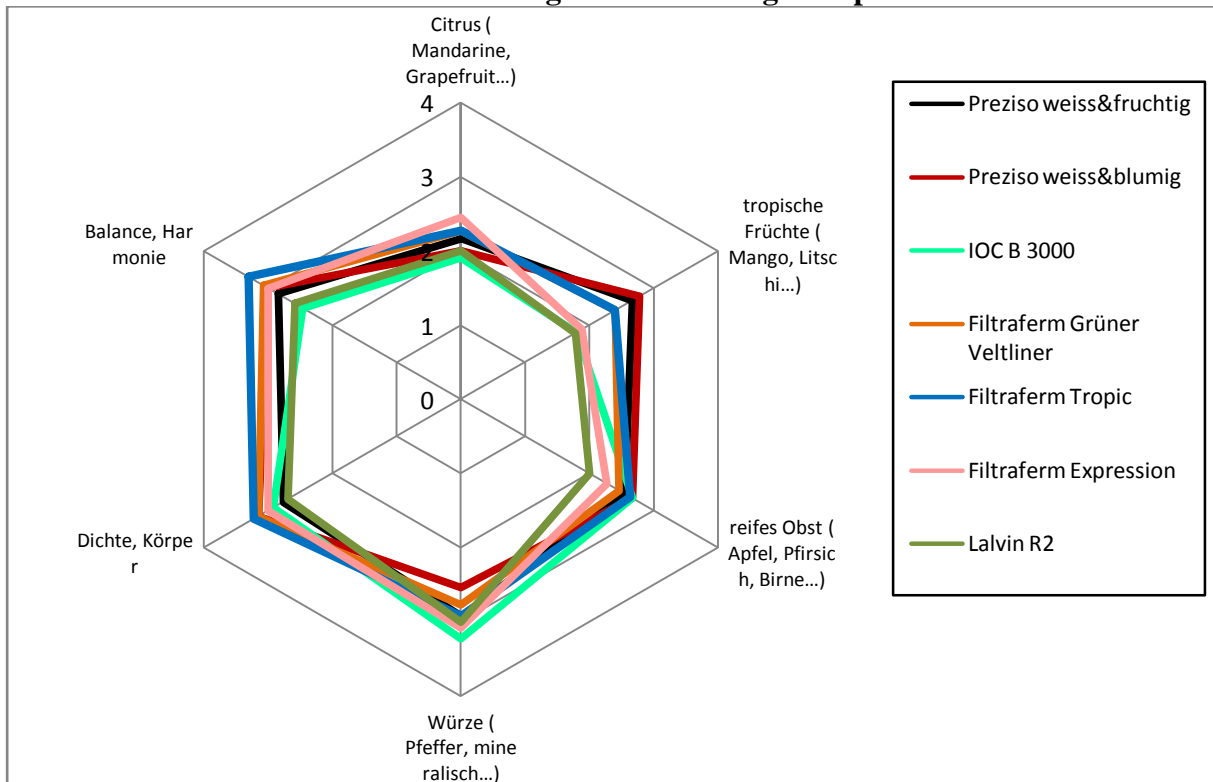
Gärverlauf KM



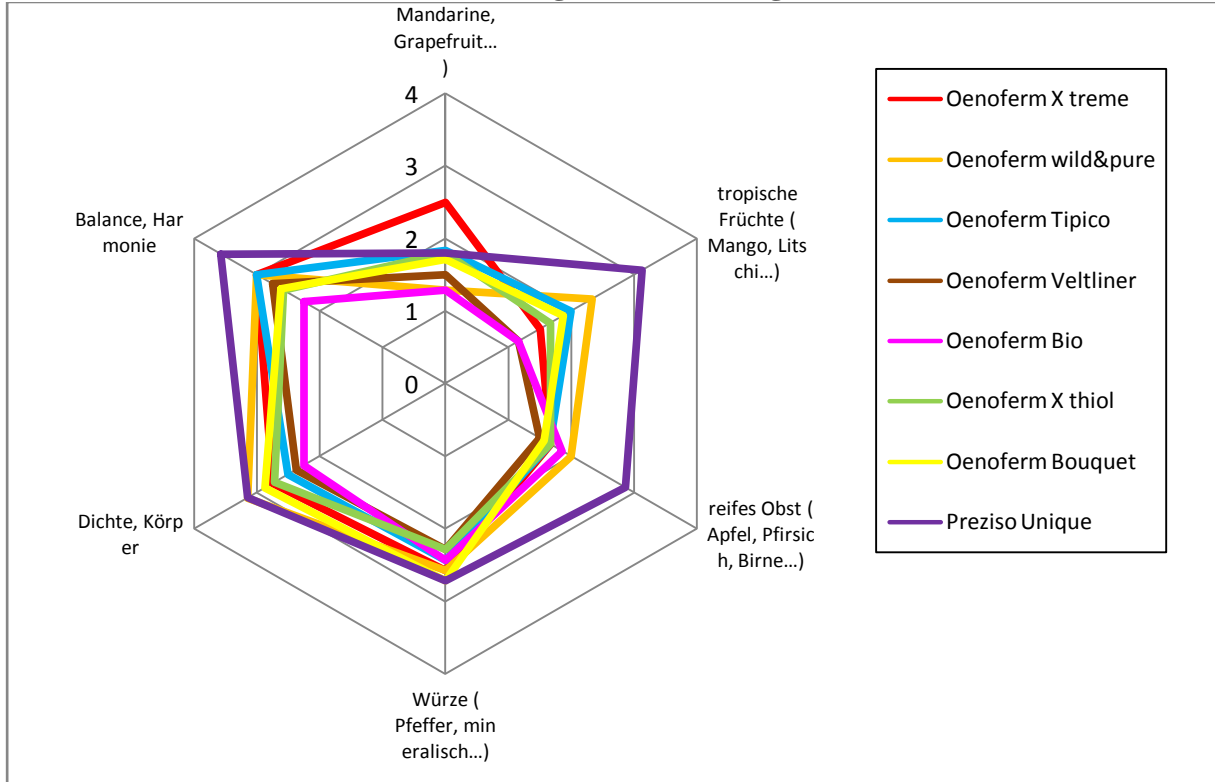
Aromabewertung bei Verkostung im April



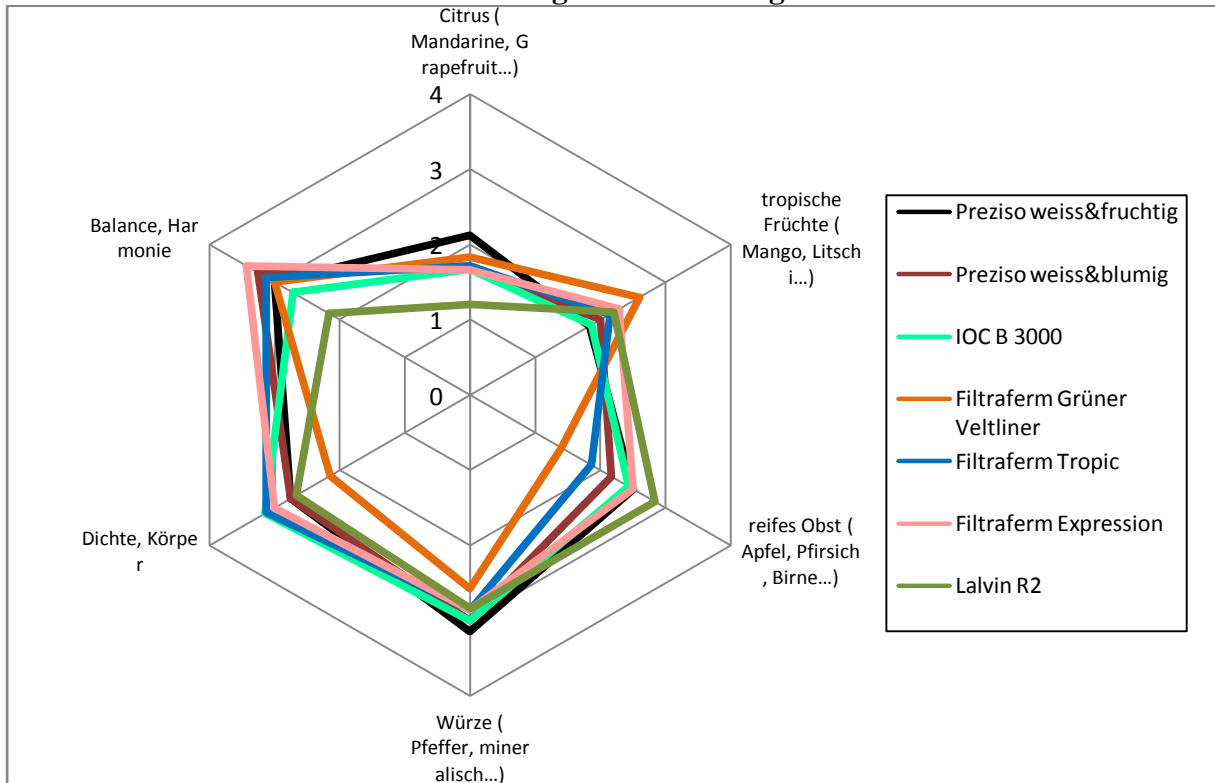
Aromabewertung bei Verkostung im April



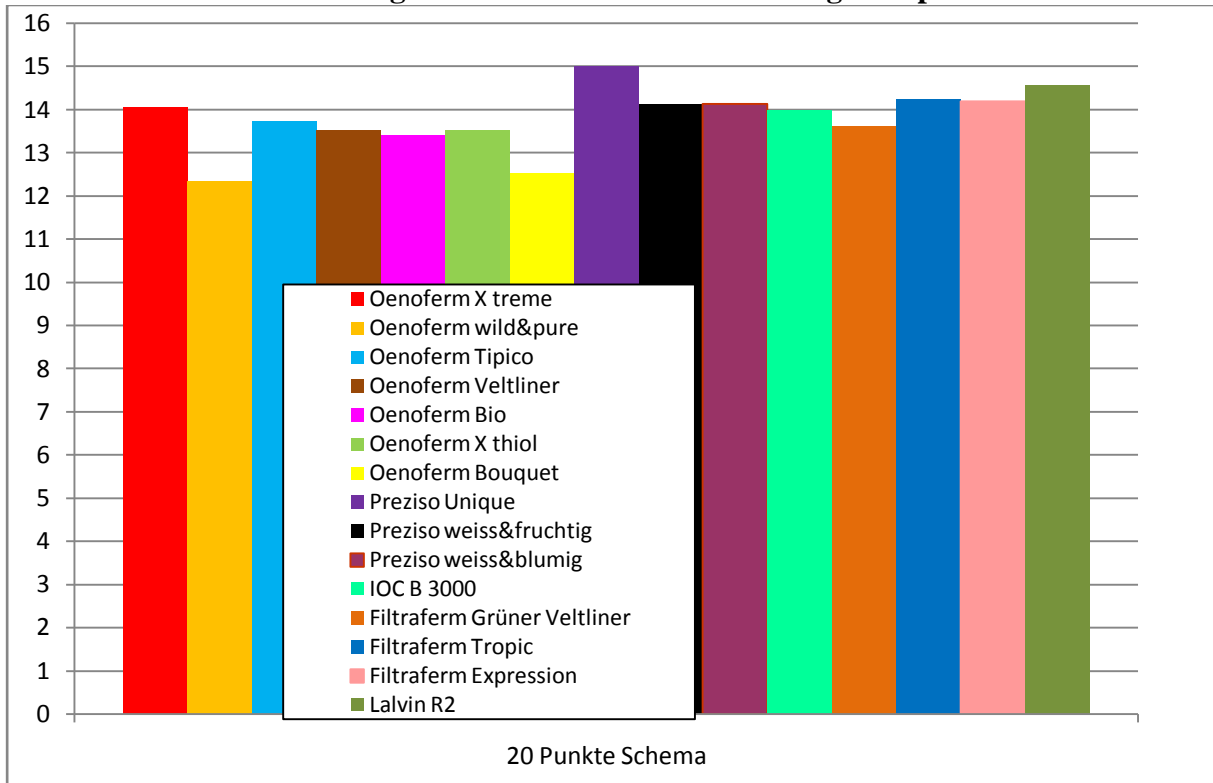
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

