

Hefevergleich bei Grüner Veltliner 2014 – Versuchshefe 5

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Vergleich verschiedener Gärtemperaturen bei einer Versuchshefe im Vergleich zu einer Kontrollvariante

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 02.10.2014	Leicht gefaultes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,17	Säure 9,4 g/l	15,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

8 g/hl GE auf Trauben	10 mg/kg 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
35 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	Angereichert auf 17° KMW
150 g/hl FermoBent zum mitvergären	Mostentsäuerung auf 7,4 g/l	
Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFerm ultra		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Variante 1	Preziso Weiss&fruchtig	18° Celsius Gärtemperatur
Variante 2	Versuchshefe 5	14° Celsius Gärtemperatur
Variante 3	Versuchshefe 5	17° Celsius Gärtemperatur
Variante 4	Versuchshefe 5	20° Celsius Gärtemperatur

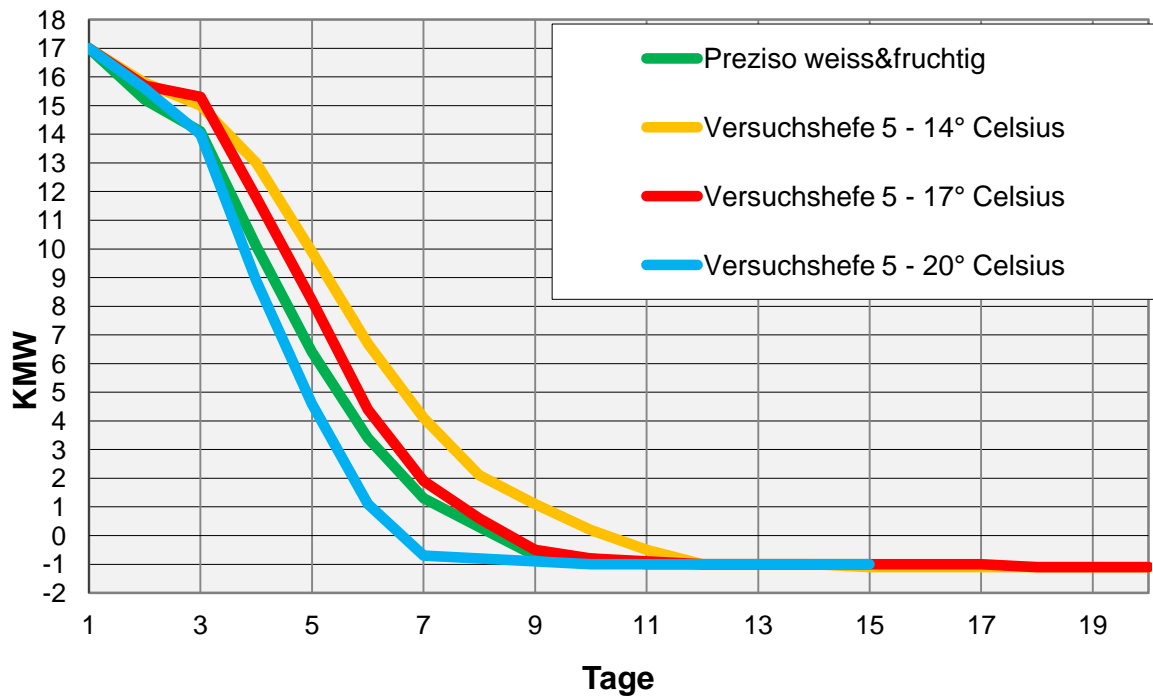
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Die Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni mit je 12 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffer (Der Beste = 1) beurteilt wurde. Die Auswertungen sind als Diagramm eingefügt.

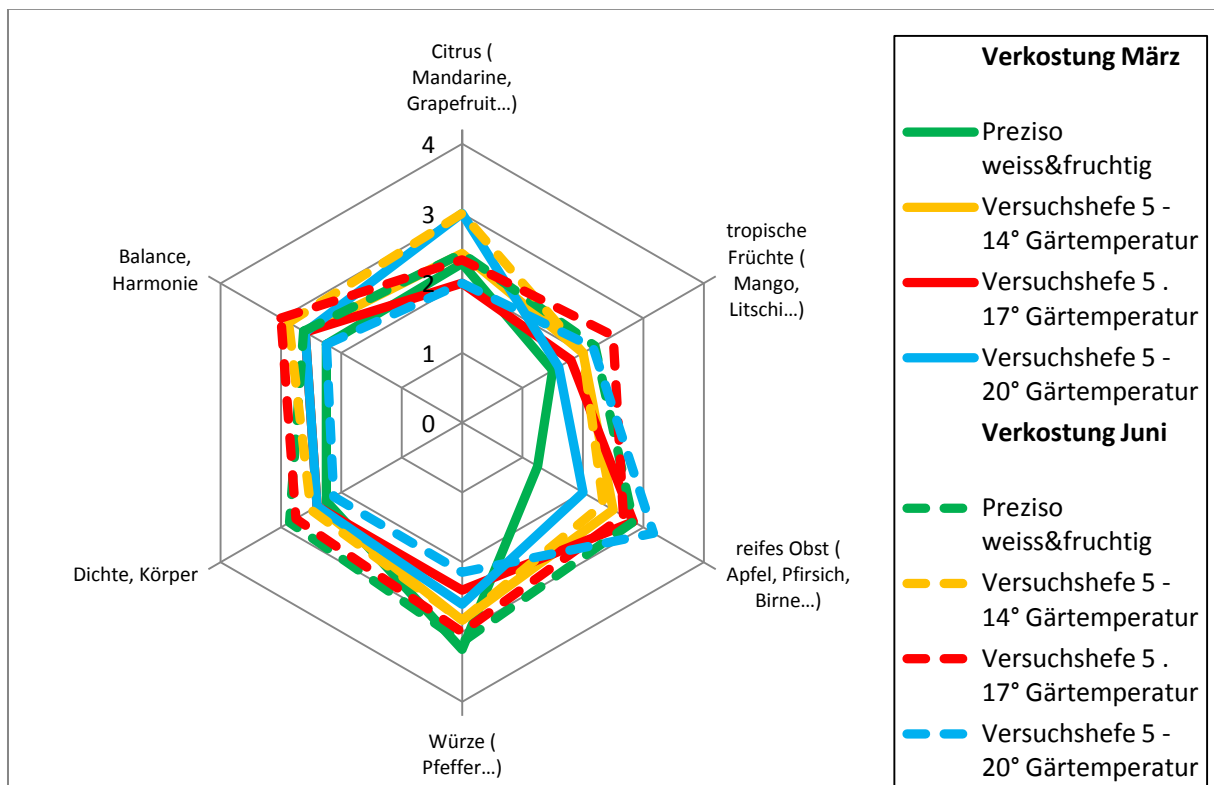
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Preziso Weiss&fruchtig	15 Tage	11,3 %	0 g/l	6,8 g/l	3,10	1,9	4,8
Versuchshefe 5 – 14° C	20 Tage	11,4 %	0,2 g/l	6,8 g/l	3,13	2,0	4,6
Versuchshefe 5 – 17° C	20 Tage	11,4 %	0,1 g/l	6,8 g/l	3,12	1,9	4,5
Versuchshefe 5 – 20° C	15 Tage	11,3 %	0,2 g/l	6,8 g/l	3,10	1,9	4,5

Gärverlauf KMW



Aromabewertung bei Verkostung im März und Juni



Gesamteindruck bei Verkostung im März und Juni

