

Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2018

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 17,0° KMW – Pflanzjahr 1992
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 19,4° KMW – Pflanzjahr 1970**

Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 10.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,43	Säure 5,9 g/l	17,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 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		
20 mg/l SO ₂ in Most	8 ml/hl Trenolin Fast Flow	8 g/hl Ascorbinsäure
40 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	Keine Anreicherung
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 1x 20 g/hl Preziso Plus B + 1x 20 g/hl Preziso Basis B		
IOC Hefen: 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco		

	Hefe	Gärtemperatur
Kreuz 1	Oenoferm Freddo	16° C Gärtemperatur
Kreuz 2	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur
Kreuz 3	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Kreuz 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Kreuz 5	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Preziso Weiss&komplex	18° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Preziso Weiss&fruchtig	16° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Preziso Weiss&blumig	16° C Gärtemperatur
Kreuz 10	IOC Revelation Thiols	17° C Gärtemperatur
Kreuz 11	IOC Twice	17° C Gärtemperatur
Kreuz 12	IOC 18 - 2007	17° C Gärtemperatur
Kreuz 13	Cross Evolution	17° C Gärtemperatur

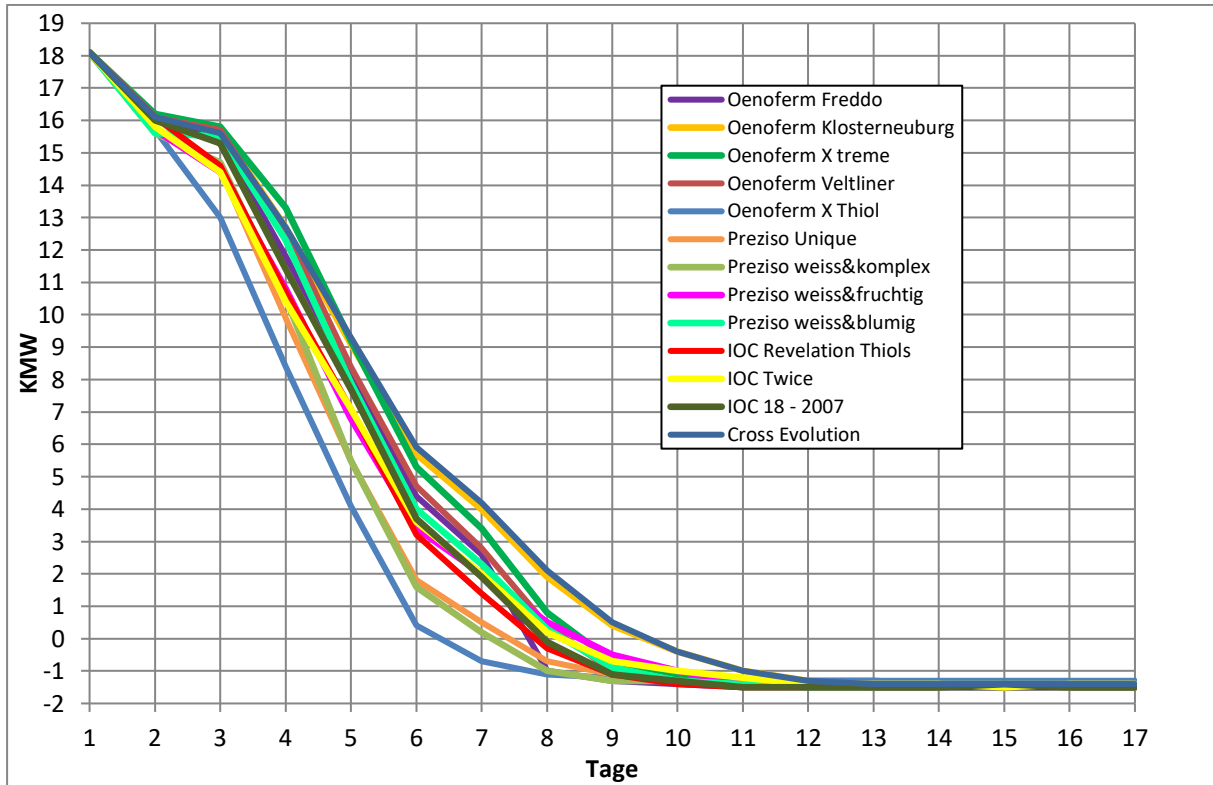
Durchführung

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.
Als Grundnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra zum Gärstart gegeben. In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.
Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: PlusB und BasisB IOC: Activit Eco
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.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

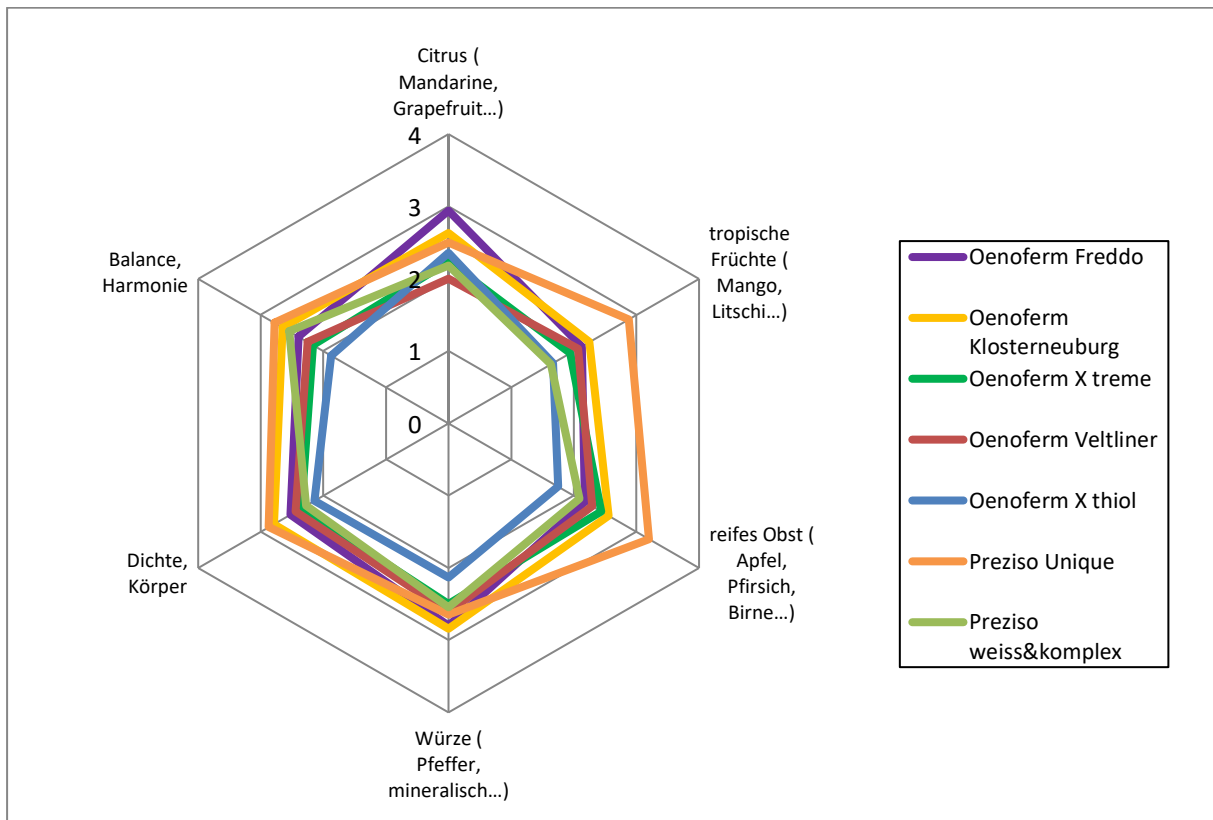
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	14 Tage	11,6 %	1,0 g/l	5,8 g/l	3,26	3,0	2,2
Oenoferm Klosterneuburg	17 Tage	11,7 %	0,2 g/l	5,6 g/l	3,25	2,8	2,2
Oenoferm X treme	17 Tage	11,6 %	1,0 g/l	6,0 g/l	3,23	2,9	2,7
Oenoferm Veltliner	16 Tage	11,6 %	0,9 g/l	5,7 g/l	3,28	2,9	2,4
Oenoferm X thiol	13 Tage	11,6 %	0,7 g/l	5,9 g/l	3,24	2,9	2,4
Preziso Unique	14 Tage	11,6 %	1,1 g/l	5,6 g/l	3,28	2,9	2,5
Preziso Weiss&komplex	14 Tage	11,6 %	1,0 g/l	5,6 g/l	3,31	2,8	2,4
Preziso Weiss&fruchtig	16 Tage	11,6 %	0,9 g/l	5,4 g/l	3,30	2,7	2,5
Preziso Weiss&blumig	15 Tage	11,7 %	0,9 g/l	5,5 g/l	3,29	2,8	2,4
IOC Revelation Thiols	14 Tage	11,7 %	0,8 g/l	5,3 g/l	3,32	2,7	2,3
IOC Twice	15 Tage	11,6 %	0,9 g/l	5,7 g/l	3,28	2,8	2,5
IOC 18 - 2007	14 Tage	11,7 %	1,0 g/l	5,4 g/l	3,32	2,7	2,4
Cross Evolution	16 Tage	11,6%	0,8 g/l	5,5 g/l	3,31	2,7	2,4

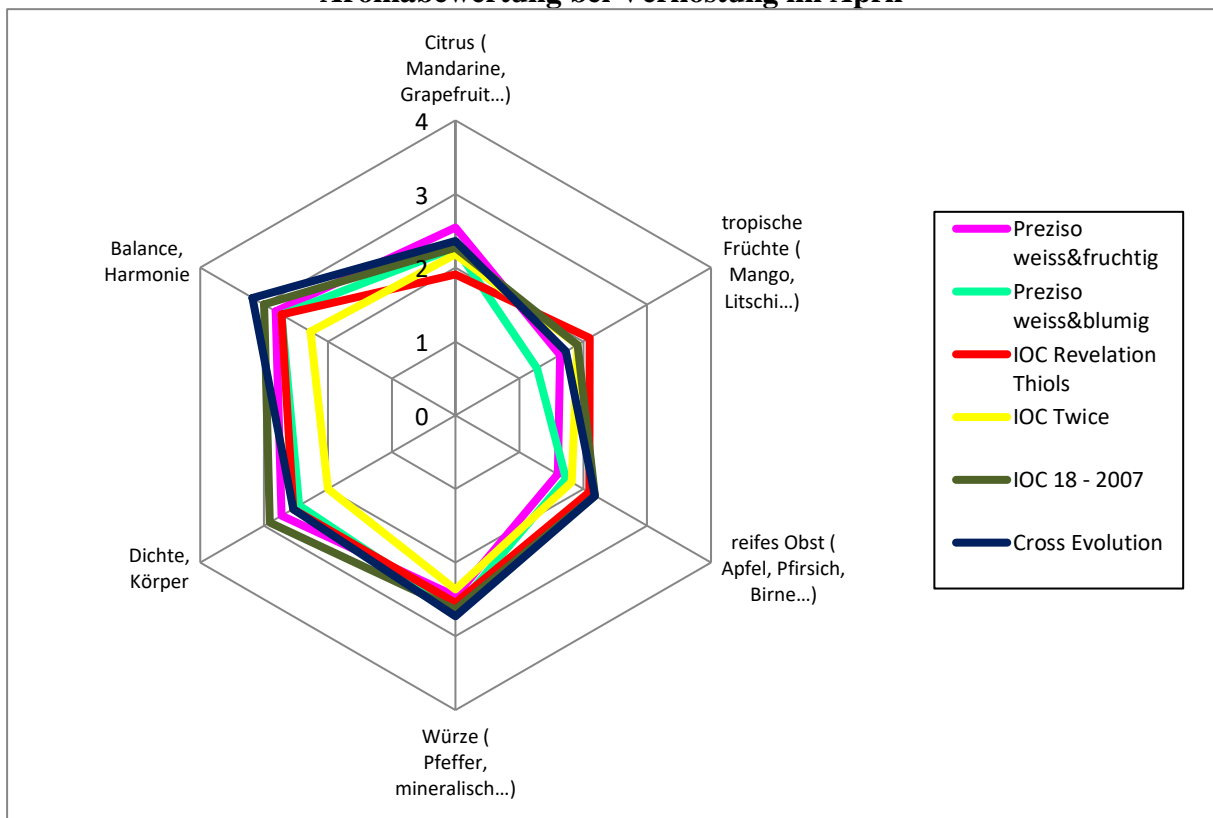
Gärverlauf KMW



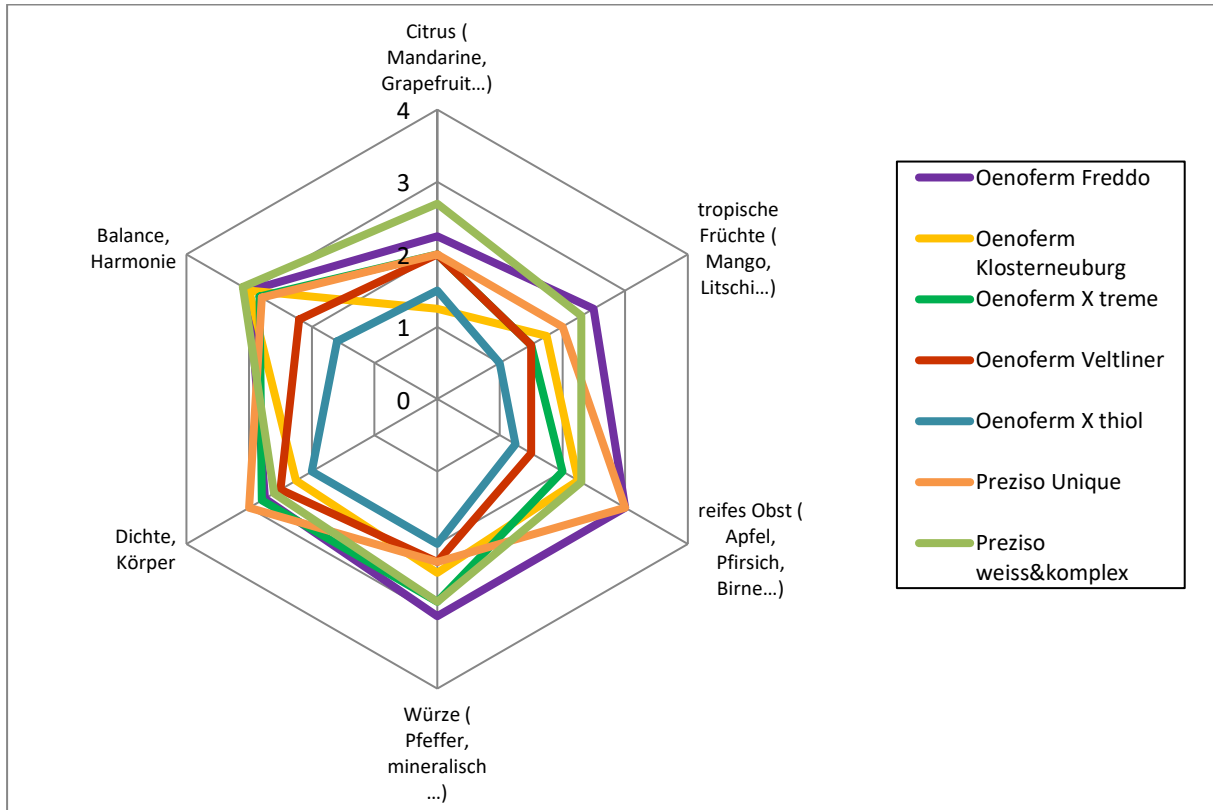
Aromabewertung bei Verkostung im April



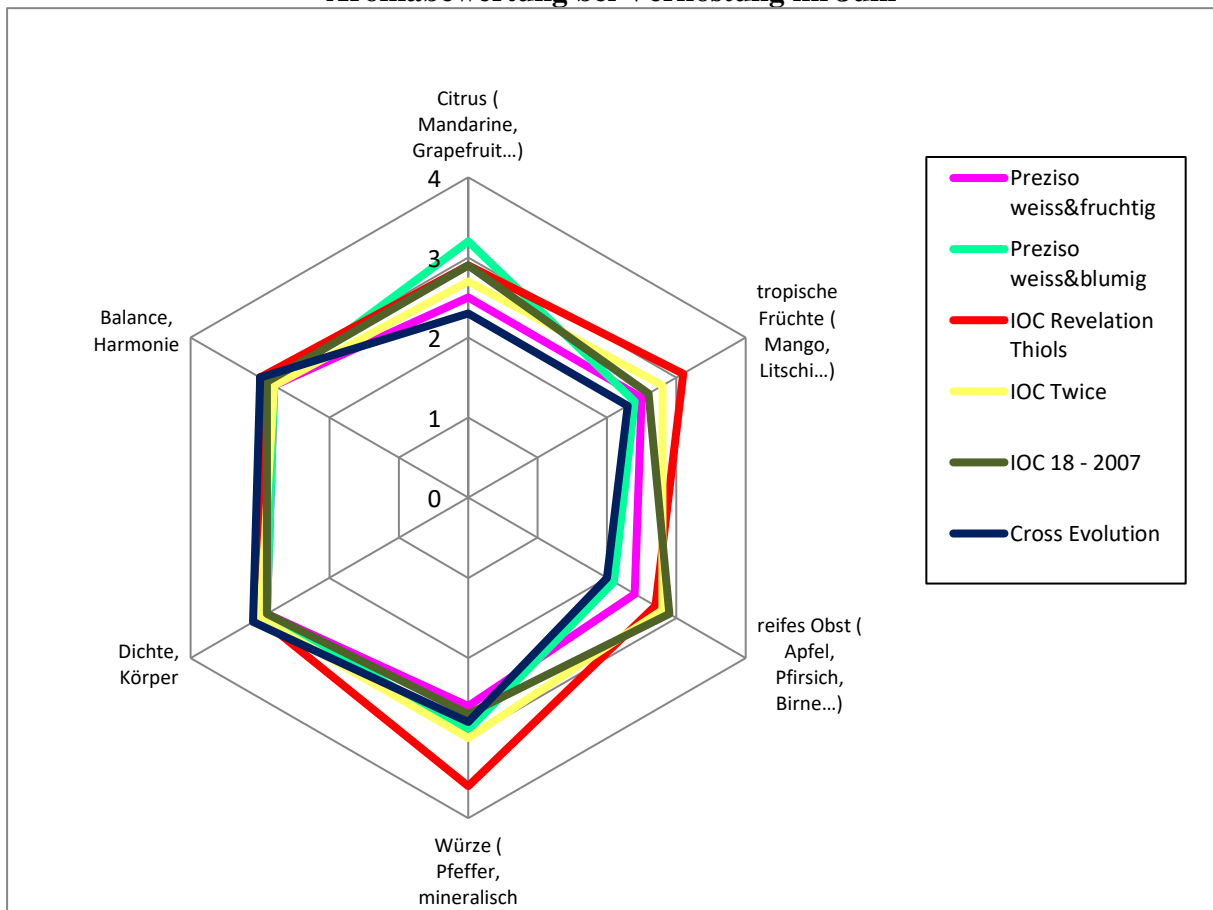
Aromabewertung bei Verkostung im April



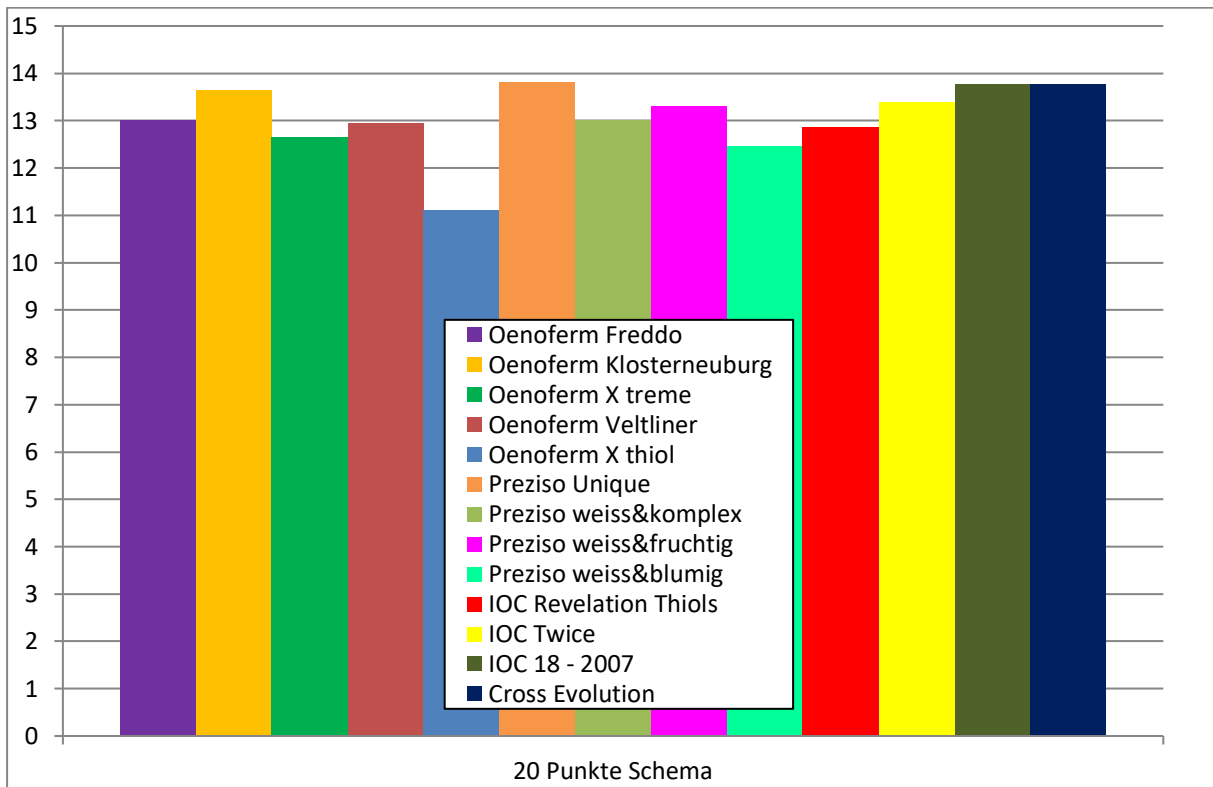
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

