

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 2 – kräftig**

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 17.09.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,38	Säure 5,6 g/l	19,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 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	80 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
170 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 1x 30g/hl Preziso Plus B + 1x 30 g/hl Preziso Basis B		
IOC Hefen: 1x 30 g/hl Activit Eco + 1x 20 g/hl Activit Eco		

	Hefe	Gärtemperatur
Magister 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Magister 2	Oenoferm Klosterneuburg	17° C Gärtemperatur
Magister 3	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Magister 4	Oenoferm wild&pure	20° C Gärtemperatur
Magister 5	Oenoferm Tipico	19° C Gärtemperatur
Magister 6	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Magister 7	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur
Magister 8	Preziso weiss&komplex	18° C Gärtemperatur
Magister 9	Preziso weiss&fruchtig	16° C Gärtemperatur
Magister 10	Preziso weiss&blumig	16° C Gärtemperatur
Magister 11	IOC 18 - 2007	17° C Gärtemperatur
Magister 12	IOC CY 3079	19° C Gärtemperatur
Magister 13	Cross Evolution	18° C Gärtemperatur

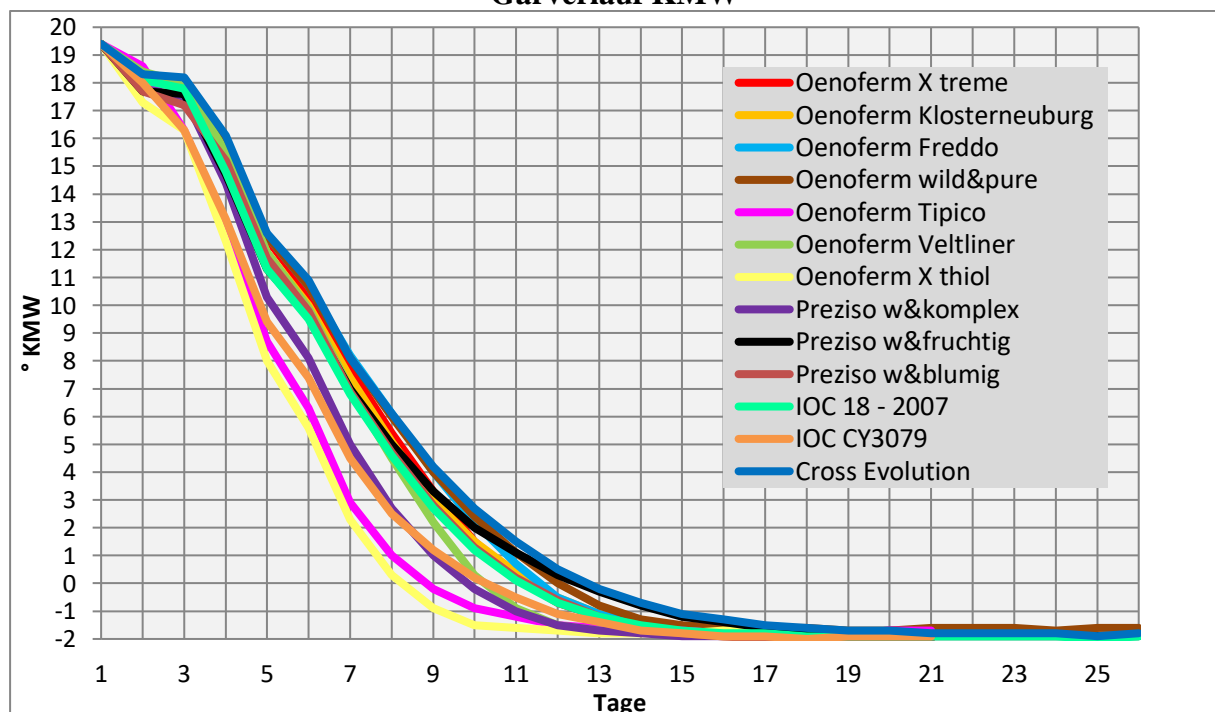
Durchführung

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.
 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.

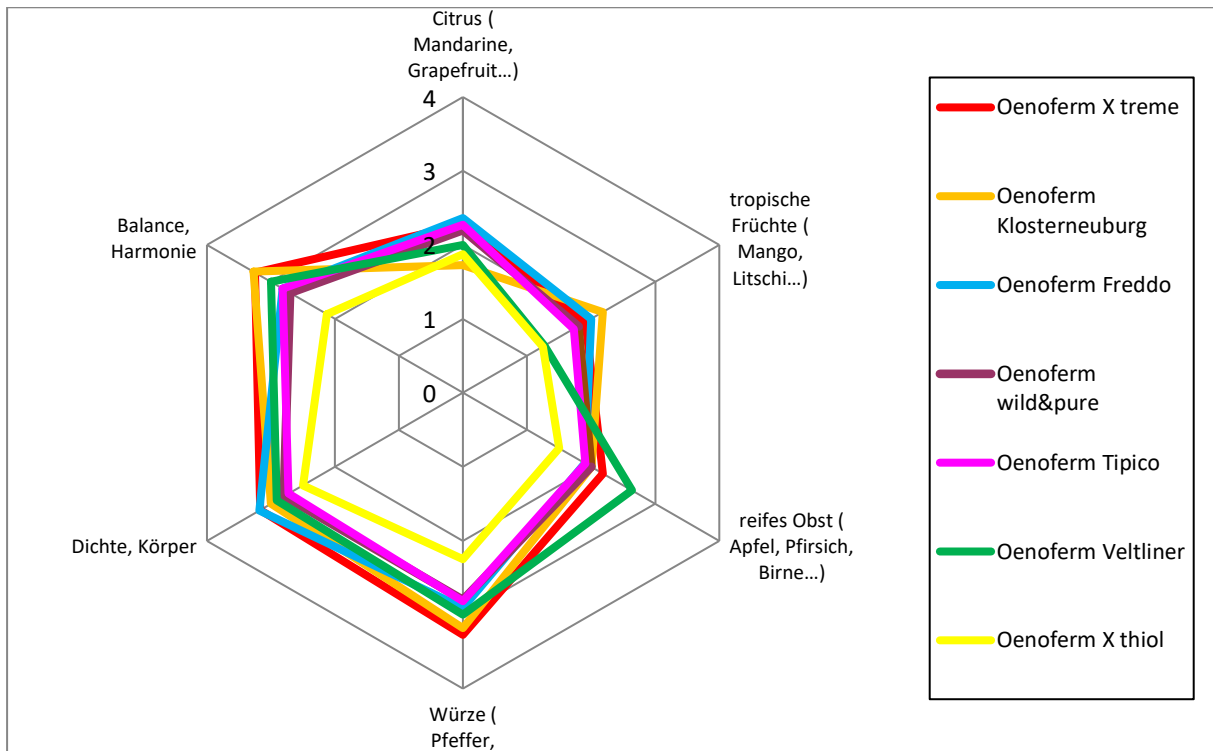
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	18 Tage	13,6 %	1,2 g/l	6,0 g/l	3,22	2,7	1,9
Oenoferm Klosterneuburg	19 Tage	13,8 %	0,9 g/l	5,5 g/l	3,25	2,6	1,7
Oenoferm Freddo	19 Tage	13,8 %	0,9 g/l	5,6 g/l	3,25	2,7	1,9
Oenoferm wild&pure	22 Tage	13,6 %	0,8 g/l	5,9 g/l	3,24	2,7	2,0
Oenoferm Tipico	19 Tage	13,7 %	0,9 g/l	5,7 g/l	3,28	2,6	2,0
Oenoferm Veltliner	18 Tage	13,7 %	0,7 g/l	5,6 g/l	3,28	2,6	2,0
Oenoferm X thiol	16 Tage	13,7 %	0,8 g/l	5,7 g/l	3,26	2,6	2,0
Preziso weiss&komplex	17 Tage	13,8 %	0,8 g/l	5,3 g/l	3,35	2,5	1,9
Preziso weiss&fruchtig	23 Tage	13,8 %	1,0 g/l	5,2 g/l	3,33	2,4	2,1
Preziso weiss&blumig	21 Tage	13,9 %	0,8 g/l	5,1 g/l	3,33	2,4	2,0
IOC 18 - 2007	21 Tage	13,8 %	1,1 g/l	5,1 g/l	3,35	2,5	2,1
IOC CY 3079	19 Tage	13,8 %	0,8 g/l	5,3 g/l	3,32	2,5	2,1
Cross Evolution	24 Tage	13,7 %	1,1 g/l	5,4 g/l	3,35	2,4	2,1

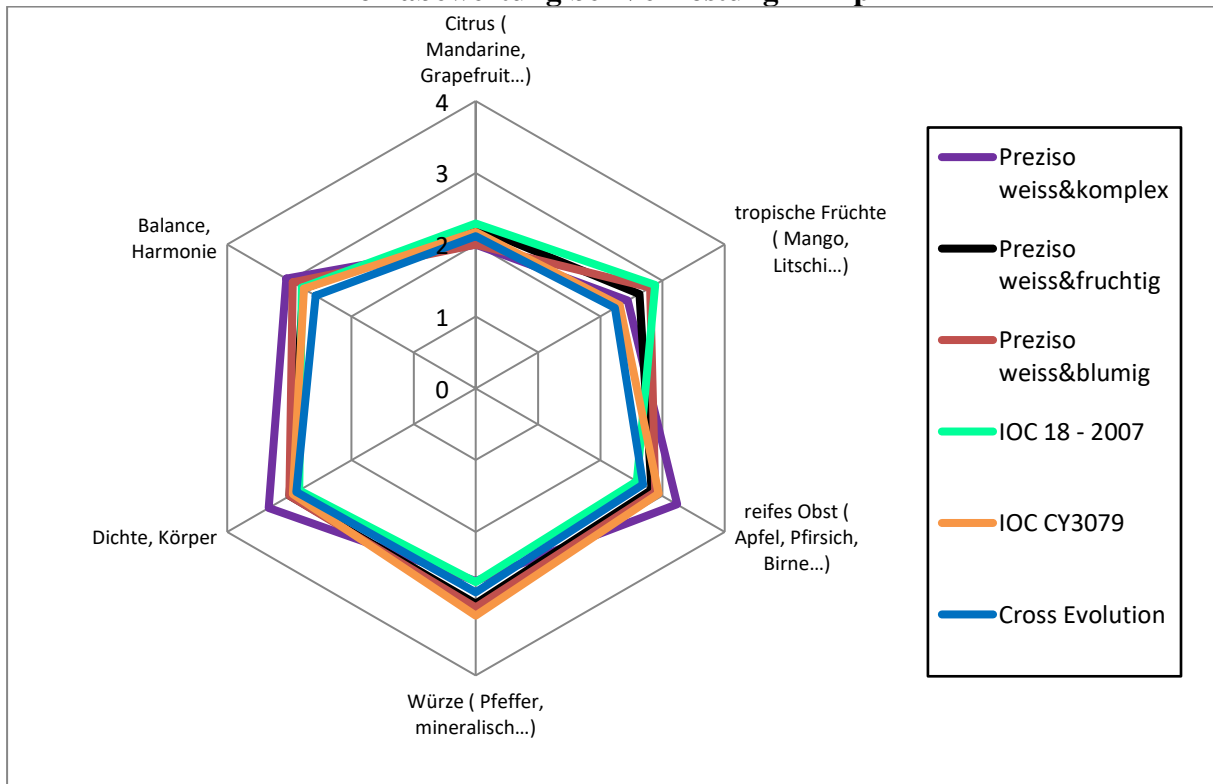
Gärverlauf KMW



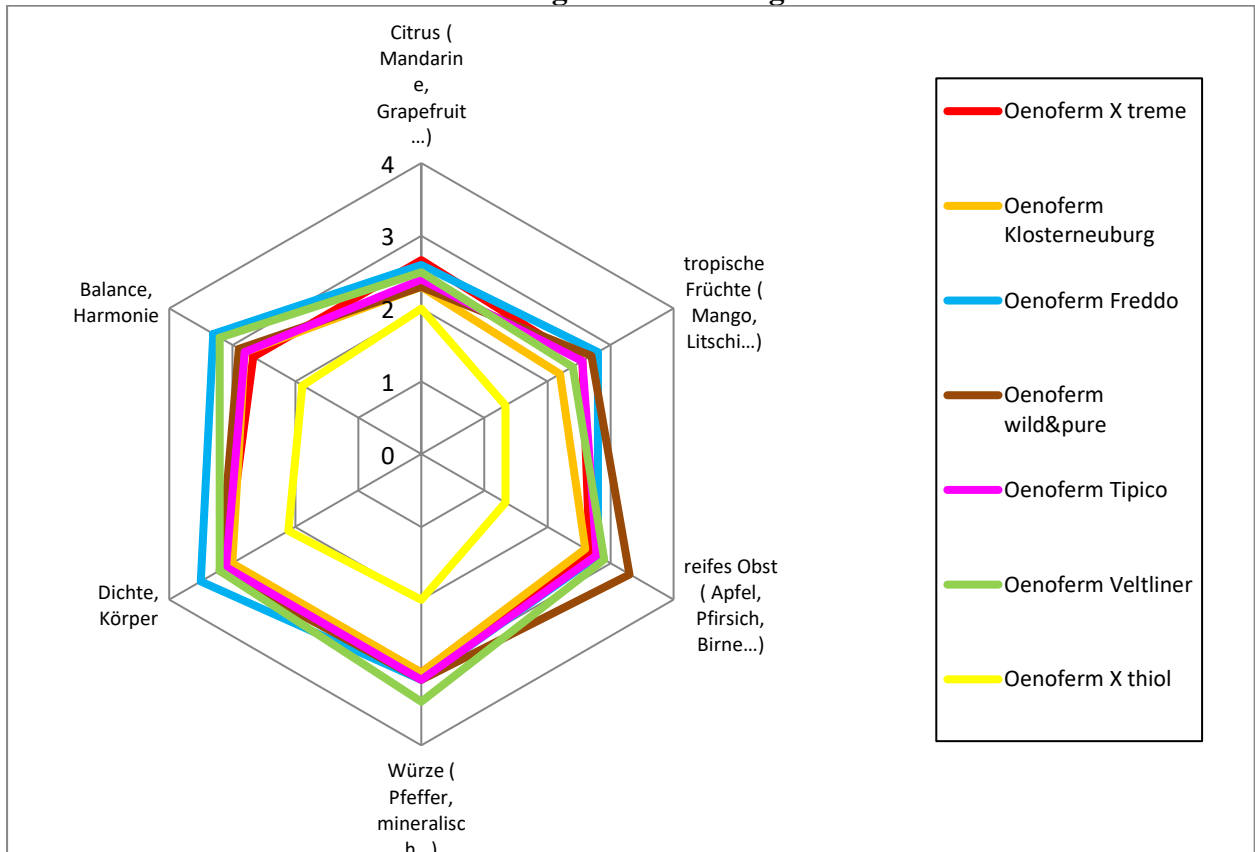
Aromabewertung bei Verkostung im April



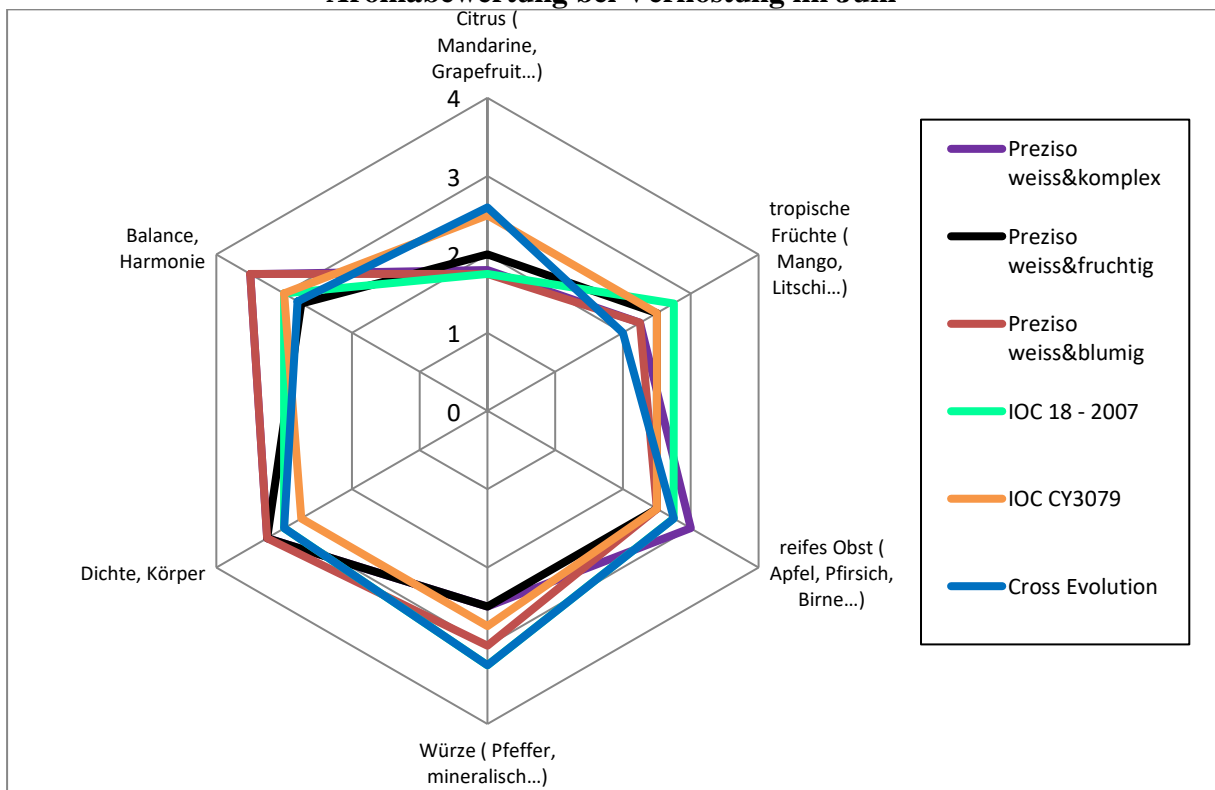
Aromabewertung bei Verkostung im April



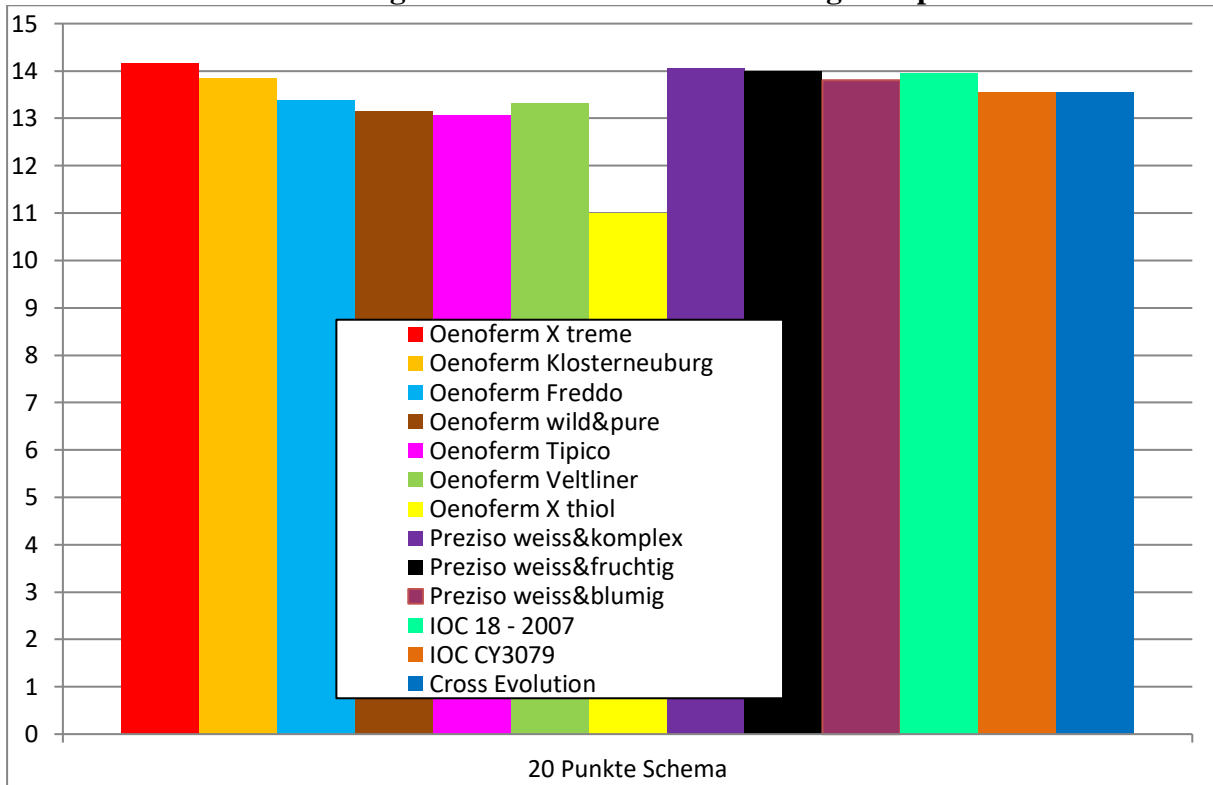
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im April



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

