

# Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2019

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 17,1° KMW – Pflanzjahr 1991  
Variante 2 kräftig: Altenberg Kreuz 19,8° KMW – Pflanzjahr 2008**

## Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 18.09.2019	Hefeverfügbare N.: 208	
pH Wert: 3,15	Säure 8,1 g/l	17,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
2 ml/hl Trenolin Mash DF	2 Std Maischestandzeit	
5 ml/hl Trenolin FastFlow DF in den Most		20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorbinsäure
35 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		
DSM Hefen: 1x 20 g/hl Natuferm Bright + 2x 20 g/hl Maxaferm		

	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	17° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Preziso Weiss&blumig	16° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Preziso Weiss&fruchtig	16° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Fermivin TS 28	16° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Versuchshefe 1	16° C Gärtemperatur
Kreuz 10	Lalvin Affintiy	18° C Gärtemperatur
Kreuz 11	Lalvin QA 23	18° C Gärtemperatur
Kreuz 12	IOC be Fruits	18° C Gärtemperatur
Kreuz 13	Uvaferm WAM	18° C Gärtemperatur

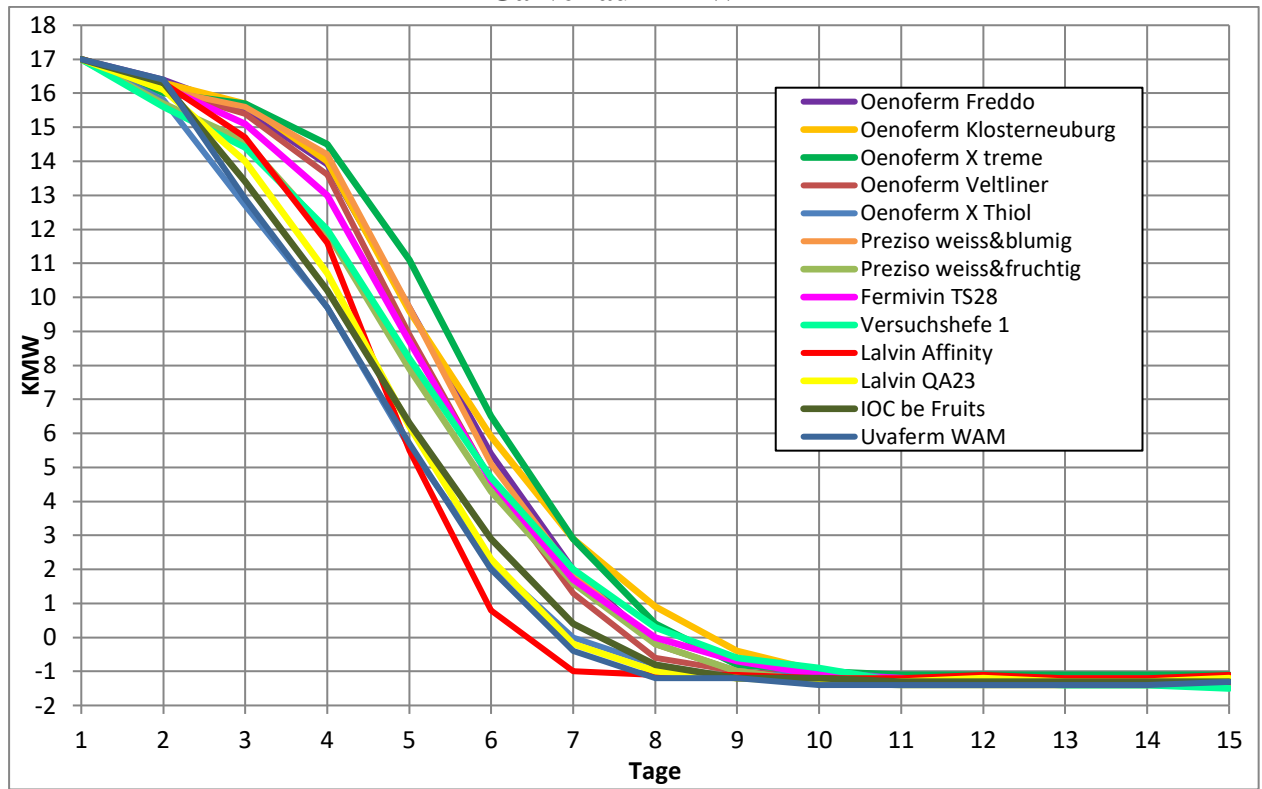
#### Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.  
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen 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  
DSM: Natuferm Bright und Maxaferm  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.  
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.  
Alle Weine wurden auf 7,5 g/l entsäuert.

#### Weinwerte vor Entsäuerung

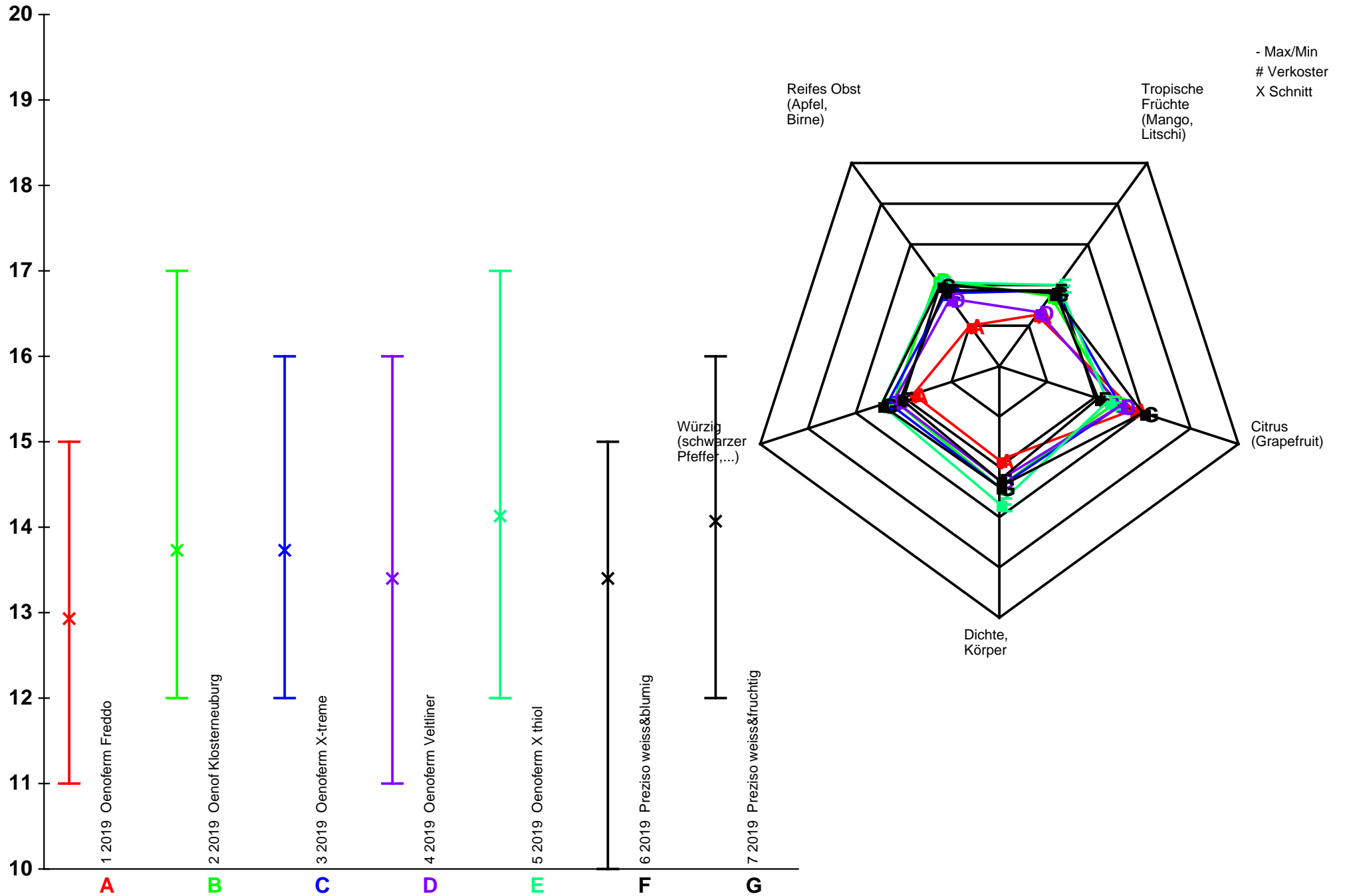
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	15 Tage	11,4 %	0,8 g/l	8,2 g/l	3,04	3,7	3,1
Oenoferm Klosterneuburg	15 Tage	11,5 %	1,2 g/l	7,9 g/l	3,05	3,4	3,1
Oenoferm X treme	15 Tage	11,4 %	0,9 g/l	8,7 g/l	2,99	3,7	3,6
Oenoferm Veltliner	15 Tage	11,5 %	0,6 g/l	8,1 g/l	3,05	3,6	3,2
Oenoferm X thiol	15 Tage	11,5 %	0,7 g/l	7,9 g/l	3,07	3,4	3,2
Preziso Weiss&blumig	15 Tage	11,6 %	0,9 g/l	7,4 g/l	3,12	3,2	3,2
Preziso Weiss&fruchtig	15 Tage	11,6 %	0,7 g/l	7,5 g/l	3,11	3,3	3,1
Fermivin TS 28	15 Tage	11,4 %	0,8 g/l	7,7 g/l	3,16	3,5	3,1
Versuchshefe 1	15 Tage	11,6 %	0,9 g/l	7,5 g/l	3,15	3,5	3,1
Lalvin Affinity	15 Tage	11,4 %	0,7 g/l	7,9 g/l	3,10	3,4	3,2
Lalvin QA 23	15 Tage	11,5 %	0,7 g/l	7,8 g/l	3,16	3,4	3,4
IOC be Fruits	15 Tage	11,5 %	0,6 g/l	7,7 g/l	3,11	3,4	3,1
Uvaferm WAM	15 Tage	11,6%	0,9 g/l	7,2 g/l	3,18	3,3	2,8

### Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Hefevergleich - Grüner Veltliner 2019 Kreuz Variante 1 - leicht Teil 1 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



# Auswertung: Versuchswalkost Retz/HL Hefevergleich - Grüner Veltliner 2019 Kreuz Variante 1 - leicht Teil 1 vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

