

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 2 – kräftig**

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 09.10.2019	Hefeverfügbarer N.: 175	
pH Wert: 3,22	Säure 6,8 g/l	19,8°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	80 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
160 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: 2x 30 g/hl Activit Eco		
DSM Hefen: 2x 20 g/hl Natuferm Bright + 1x 20 g/hl Maxaferm		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Klosterneuburg	17° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm wild&pure	20° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Tipico	19° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Var 7	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur
Var 8	Oenoferm Rheingau	18° C Gärtemperatur
Var 9	Preziso weiss&komplex	18° C Gärtemperatur
Var 10	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Var 11	Filtra Tropic	18° C Gärtemperatur
Var 12	Filtraferm Expression	18° C Gärtemperatur
Var 13	IOC B 3000	18° C Gärtemperatur
Var 14	Lalvin MSB	18° C Gärtemperatur
Var 15	Fermivin TS 28	16° C Gärtemperatur
Var 16	Versuchshefe 1	16° C Gärtemperatur

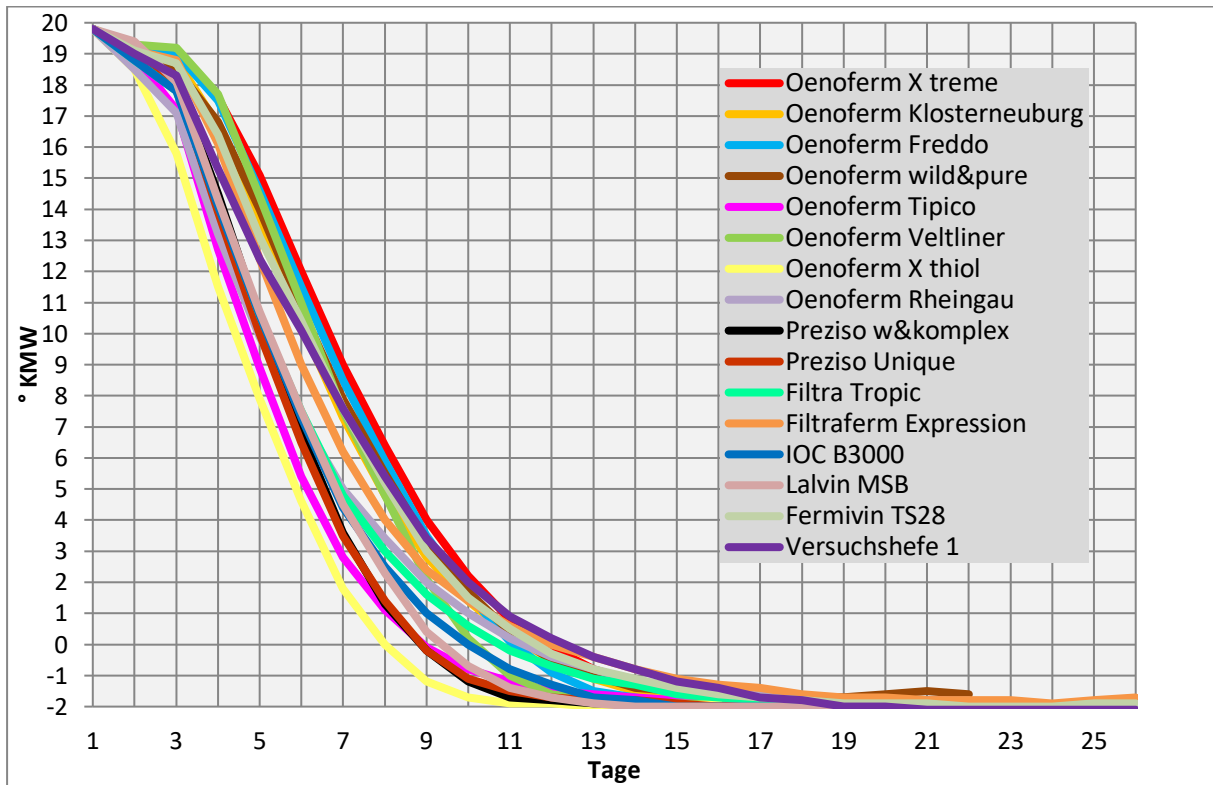
Durchführung

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
 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.

Weinwerte

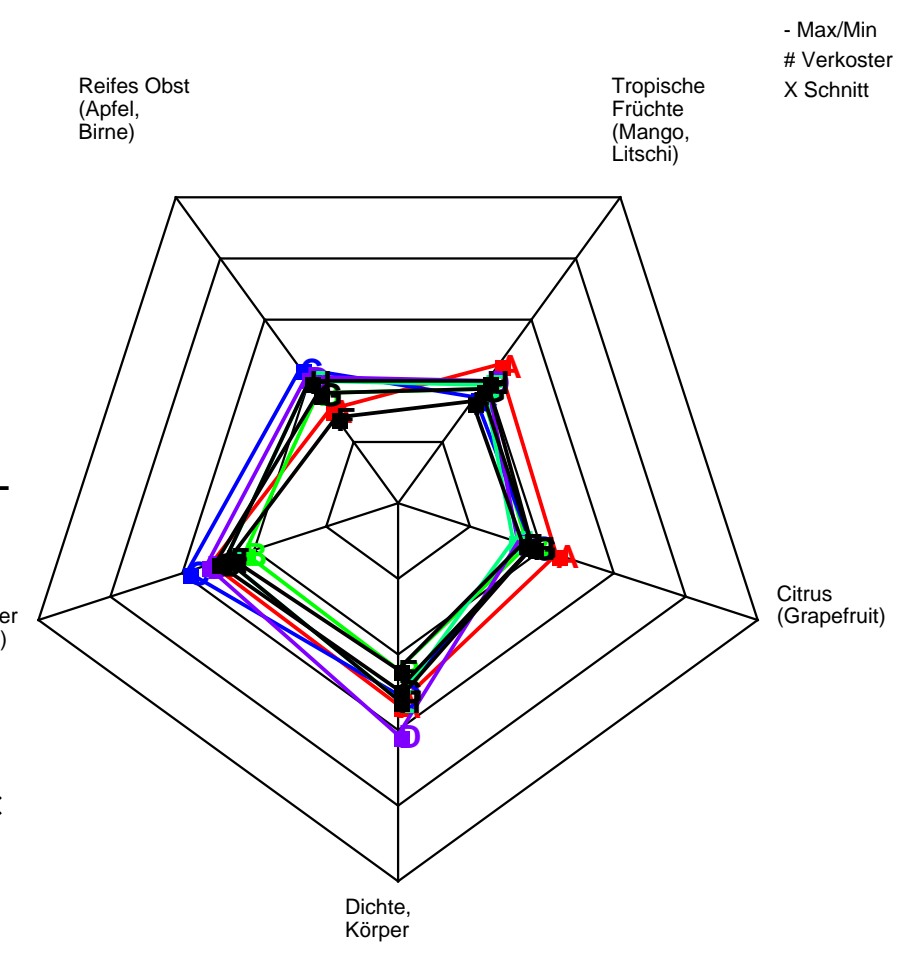
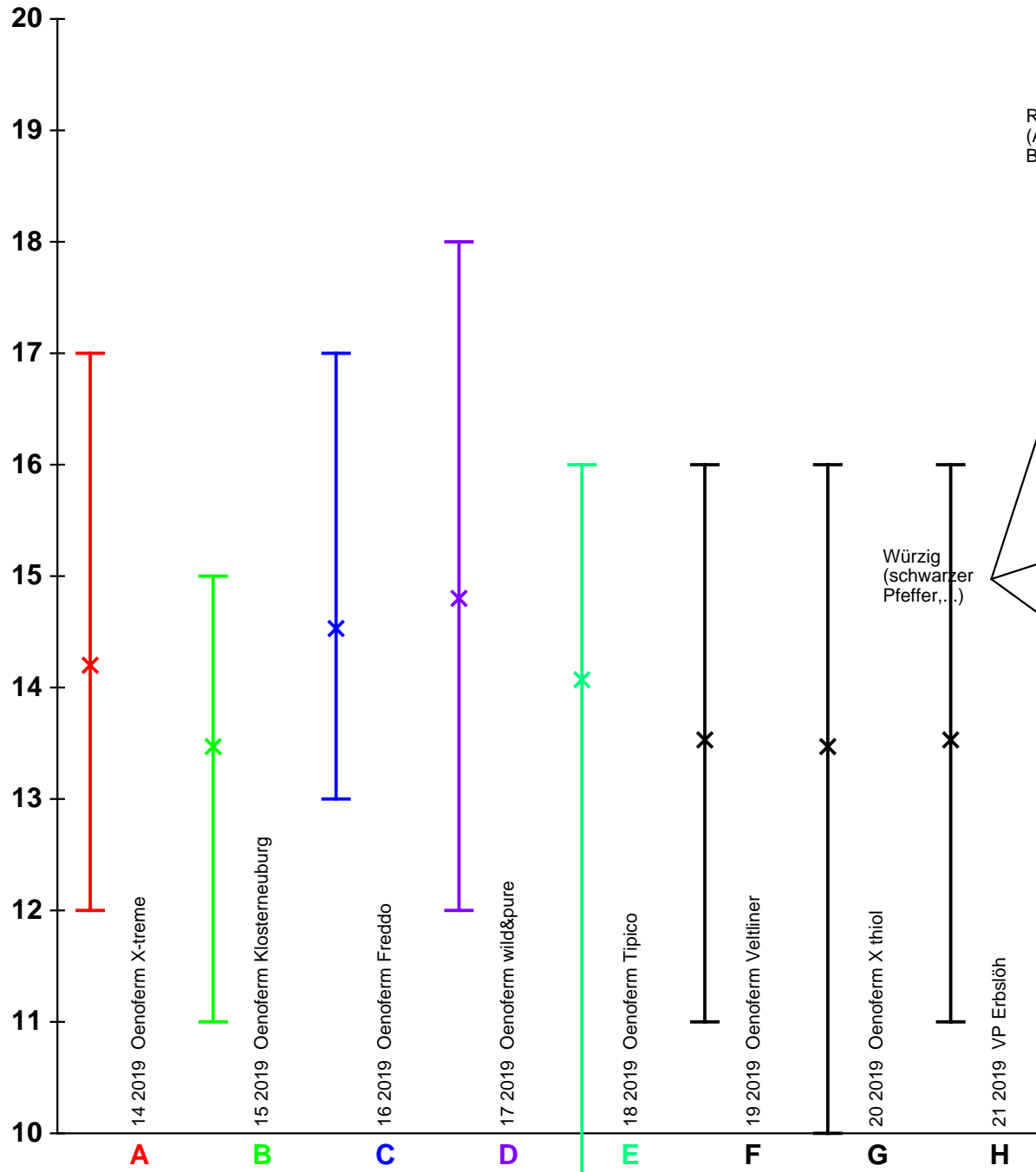
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	22 Tage	14,1 %	0,9 g/l	7,3 g/l	3,14	3,3	2,8
Oenoferm Klosterneuburg	21 Tage	14,3 %	0,7 g/l	6,7 g/l	3,17	3,2	2,4
Oenoferm Freddo	20 Tage	14,3 %	0,7 g/l	7,1 g/l	3,16	3,4	2,6
Oenoferm wild&pure	22 Tage	14,0 %	0,9 g/l	7,4 g/l	3,14	3,3	2,6
Oenoferm Tipico	20 Tage	14,2 %	0,9 g/l	6,8 g/l	3,17	3,1	2,6
Oenoferm Veltliner	20 Tage	14,2 %	0,7 g/l	7,0 g/l	3,17	3,3	2,6
Oenoferm X thiol	16 Tage	14,2 %	0,7 g/l	6,8 g/l	3,20	3,1	2,6
Oenoferm Rheingau	22 Tage	14,2 %	1,0 g/l	7,6 g/l	3,14	3,4	2,8
Preziso weiss&komplex	20 Tage	14,3 %	0,5 g/l	6,6 g/l	3,22	3,1	2,4
Preziso Unique	20 Tage	14,3 %	1,3 g/l	6,4 g/l	3,22	3,0	2,5
Filtra Tropic	22 Tage	14,2 %	1,8 g/l	6,7 g/l	3,22	3,2	2,7
Filtraferm Expression	26 Tage	14,2 %	1,5 g/l	6,7 g/l	3,21	3,0	2,9
IOC B 3000	20 Tage	14,3 %	0,8 g/l	6,5 g/l	3,23	3,1	2,5
Lalvin MSB	20 Tage	14,3%	0,9 g/l	6,6 g/l	3,24	3,2	2,6
Fermivin TS 28	26 Tage	14,2%	0,7 g/l	6,8 g/l	3,30	3,2	2,6
Versuchshefe 1	26 Tage	14,3%	1,1 g/l	6,3 g/l	3,30	3,1	2,5

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Hefevergleich - Grüner Veltliner 2019 Mag alt Variante 2 - kräftig vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019



Auswertung: Versuchswalkost Retz/HL Hefevergleich - Grüner Veltliner 2019 Mag alt Variante 2 - kräftig vom 23.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

