

Hefevergleich bei Blaufränkisch Ernte 2017

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen sowie verschiedener Nährstoffgaben bei Blaufränkisch

Lesegradation

Blaufränkisch	Pflanzjahr 1998	
Lesedatum: 02.10.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,28	Säure 7,9 g/l	17,8° KMW

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO ₂ dosiert	kein SO ₂ auf Trauben	
Maischegärung im 60 l Faß	3 x unterstossen pro Tag	
4 ml/hl Trenolin Xtract		Angereichert auf 20° KMW
Variante 1 – 8	10 g/hl Tannivin multi + 10 g/hl Tannivin Finesse	
Variante 9	5 g/hl Tanethyl Effe	

	Hefe	Gärtemperatur
Variante 1	Oenoferm La - HOG 20 g/hl Vitaferm ultra 50 ml/hl Vitamon Liquid	40 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 20 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 10 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 2	Oenoferm LA-HOG 30 g/hl Vitaferm ultra 175 ml/hl Vitamon Liquid	40 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 4 Teilgaben mit je 40 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 3	Oenoferm LA-HOG 60 g/hl Vitaferm ultra 215 ml/hl Vitamon Liquid	40 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 4 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 4	Oenoferm LA-HOG 90 g/hl Vitaferm ultra	40 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 x 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung
Variante 5	Oenoferm LA-HOG 60 g/hl Vitaferm ultra 375 ml/hl Vitamon Liquid	40 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 4 Teilgaben mit je 90 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 6	Oenoferm LA-HOG 30 g/hl Vitaferm ultra 175 ml/hl Vitamon Liquid	20 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 4 Teilgaben mit je 40 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid

Variante 7	Oenoferm Color 30 g/hl Vitaferm ultra 175 ml/hl Vitamon Liquid	20 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 4 Teilgaben mit je 40 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 8	Oenoferm X treme 30 g/hl Vitaferm ultra 175 ml/hl Vitamon Liquid	20 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 4 Teilgaben mit je 40 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 9	Fermol Mediterrane 70ml/hl Premier Cru	20 g/hl Hefedosage rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Premier Cru vor Hefezugabe 2 Teilg. mit je 20 g/hl PremierCru in die Gärung

Durchführung

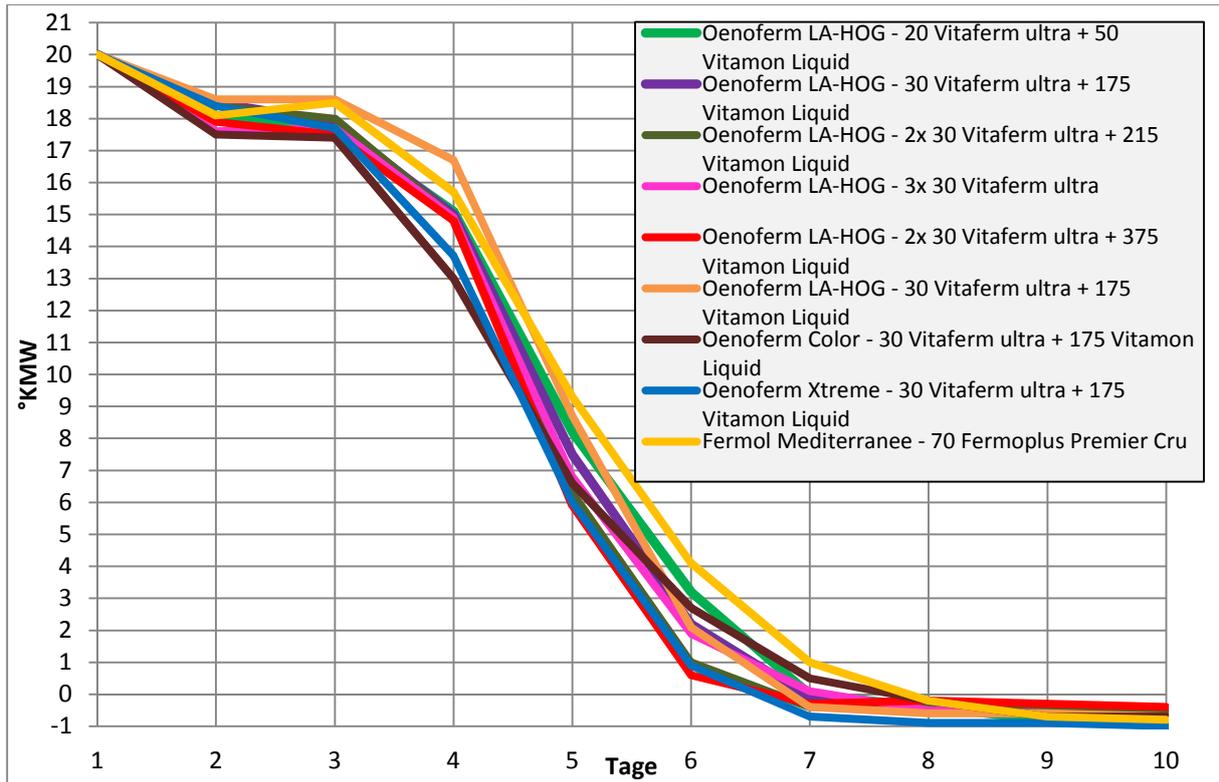
Die Maischegärung erfolgte im 60 l Maischefaß.
Alle Varianten wurden mit einer Hydropresse gepresst.
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Der BSA erfolgte durch Zugabe von BiStart Vitale SK11. Umziehen nach Ende des BSA, 1. Schwefelung mit 50 mg/l SO₂ erfolgte ca 2 Wochen nach dem Umziehen.

Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
Alle Varianten wurden nach dem BSA auf 5,6 g/l entsäuert.

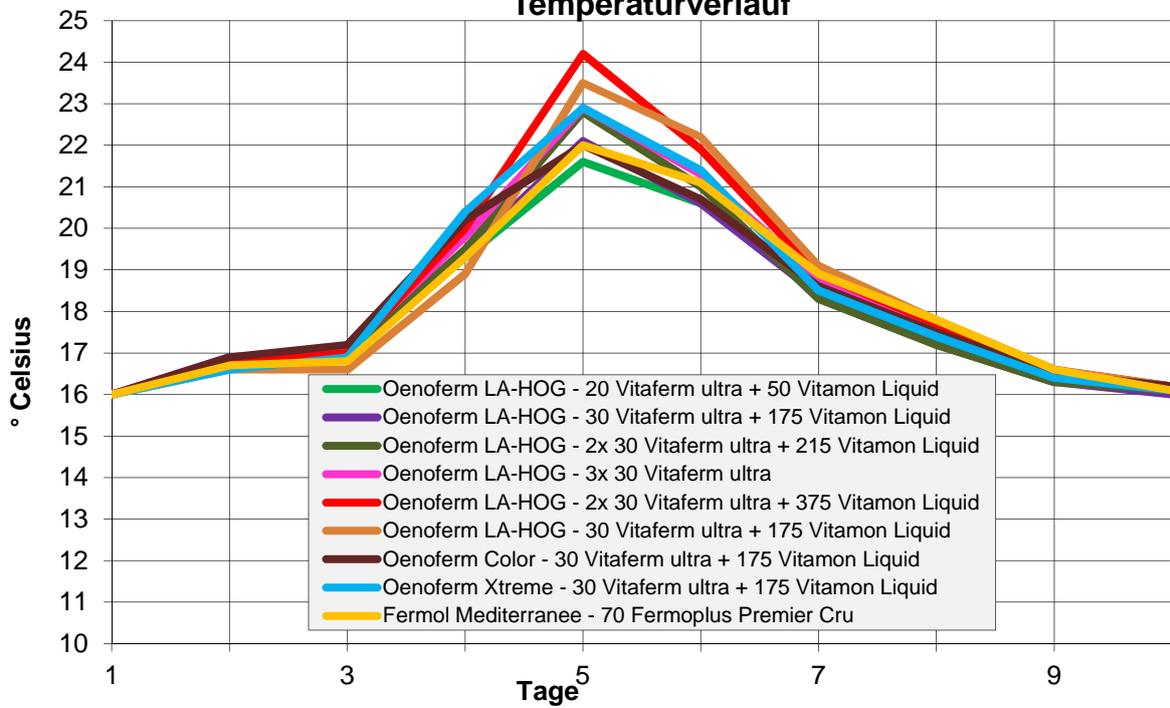
Weinwerte nach BSA und vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Variante 1	10 Tage	13,2 %	0,5 g/l	6,1 g/l	3,39	2,3	0
Variante 2	10 Tage	13,1 %	0,5 g/l	6,6 g/l	3,31	2,5	0
Variante 3	10 Tage	13,1 %	0,5 g/l	6,7 g/l	3,29	2,5	0
Variante 4	10 Tage	13,2 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,38	2,3	0
Variante 5	10 Tage	13,0 %	0,6 g/l	7,1 g/l	3,25	2,8	0
Variante 6	10 Tage	13,1 %	0,4 g/l	6,5 g/l	3,31	2,5	0
Variante 7	10 Tage	13,2 %	0,9 g/l	6,1 g/l	3,22	2,8	0
Variante 8	10 Tage	13,4 %	0,2 g/l	6,4 g/l	3,22	2,9	0
Variante 9	10 Tage	13,4 %	0,8 g/l	6,5 g/l	3,32	2,7	0

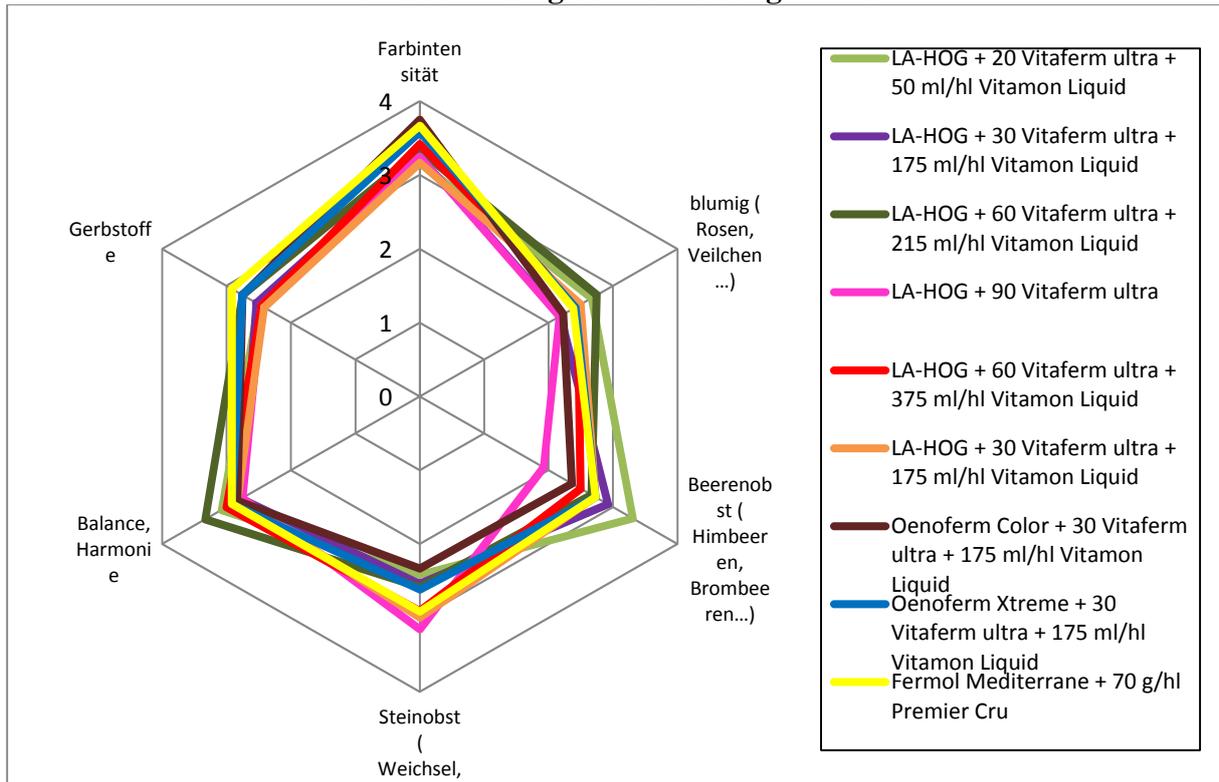
Gärverlauf KMW



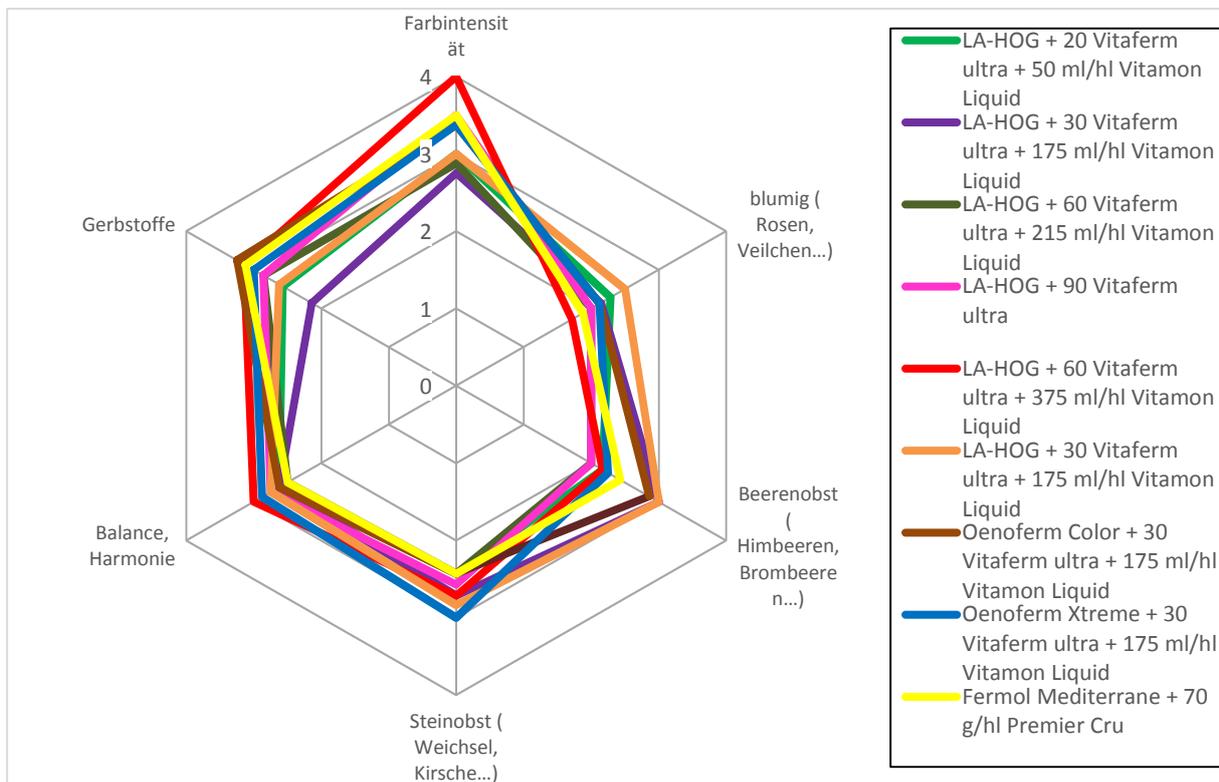
Temperaturverlauf



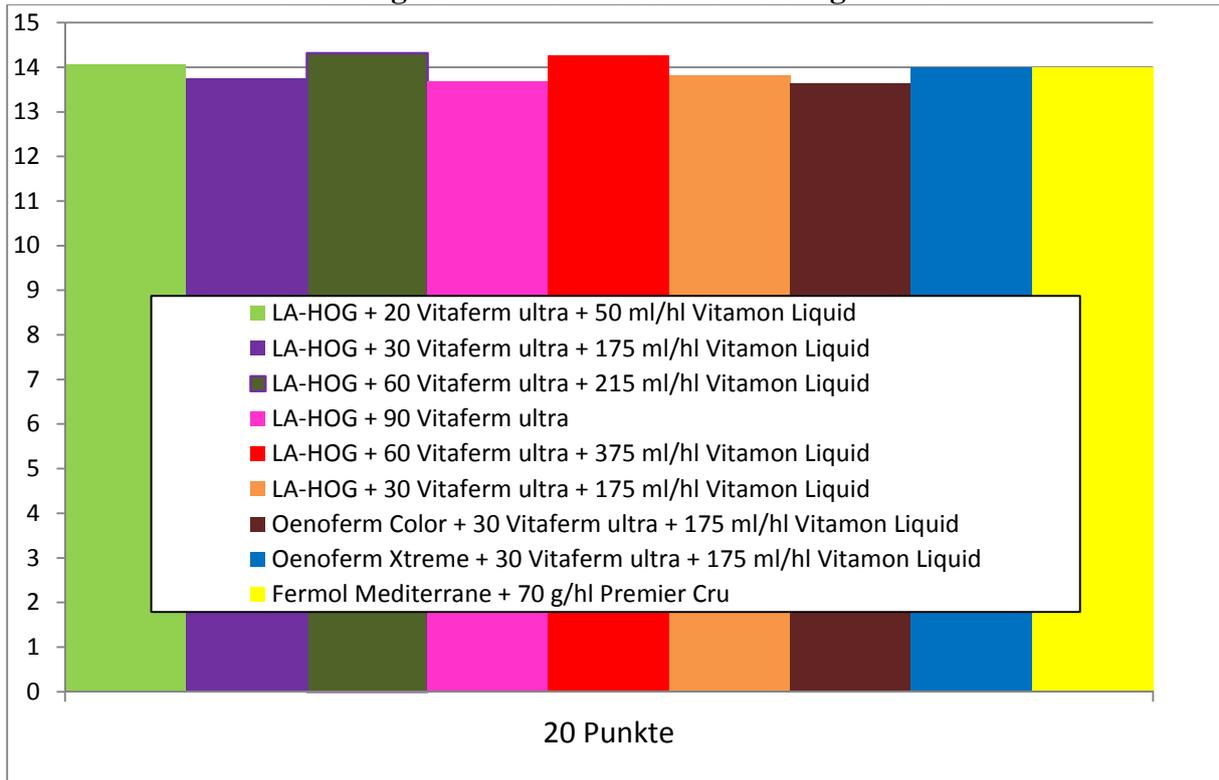
Aromabewertung bei Verkostung im März



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

