

# Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2013

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: Altenberg Kreuz 17,8° KMW – Pflanzjahr 1992**

**Variante 2: Altenberg Magister alt 20,2° KMW – Pflanzjahr 1970**

## Variante 1

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 02.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,27	Säure 8,0 g/l	17,6° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
2,5 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
70 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	3 g/hl Preziso Klär plus	5 g/hl Ascorbinsäure
30 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
130 g/hl FermoBent zum mitvergären		Mostentsäuerung auf 7,5 g/l
Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFerm ultra und 20 g/hl Vitamon Combi		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

	Hefe	Gärtemperatur
Kreuz 1	FermiVin	18° C Gärtemperatur
Kreuz 2	Fermicru LVCB	1/3 18° C Gärtemperatur – Endgärung bei 16° C
Kreuz 3	Fermicru AR 2	15° C Gärtemperatur
Kreuz 4	Oenoferm Freddo Var 1	17° C Gärtemperatur
Kreuz 5	Oenoferm Freddo Var 2	17° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Oenoferm Klosterneuburg	18° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Oenoferm Veltliner Var 1	17° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Oenoferm Veltliner Var 2	17° C Gärtemperatur
Kreuz 10	Oenoferm Bio	18° C Gärtemperatur
Kreuz 11	Preziso weiss & fruchtig	17° C Gärtemperatur
Kreuz 12	Preziso Arom C Var 1	17° C Gärtemperatur
Kreuz 13	Preziso Arom C Var 2	17° C Gärtemperatur
Kreuz 14	IOC Revelation Thiols	16° C Gärtemperatur
Kreuz 15	Uvaferm Exence	16° C Gärtemperatur
Kreuz 16	IOC Twice	17° C Gärtemperatur
Kreuz 17	Zymaflore X 5	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.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Bei Oenoferm Freddo, Oenoferm Veltliner und Preziso Arom C wurde jeweils eine Wiederholung gemacht ( Var 1 und Var 2 ), da bei diesen drei Hefen eine Diplomarbeit durchgeführt wurde. Alle Weine wurden im Februar auf 6,5 g/l entsäuert.

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.

Bei der Verkostung im März wurden Fermivin, Oenoferm Veltliner und Preziso Arom C am intensivsten bei Citrus bewertet. Fermicru LVCB, Oenoferm Bio und IOC Twice wurden bei reifem Obst als beste bewertet.

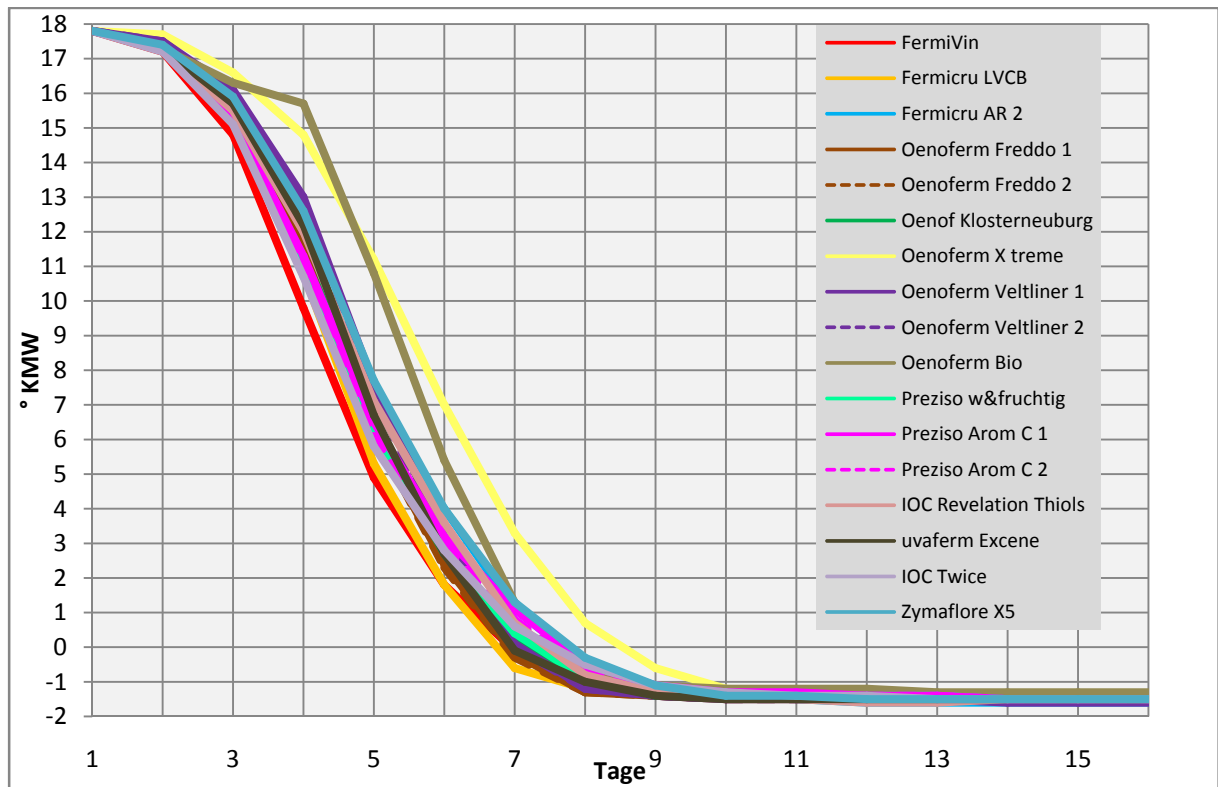
Bei der Verkostung im Juni wurde Fermicru LVCB und Oenoferm Bio bei tropischen Früchten und reifem Obst als beste bewertet. Preziso weiss&fruchtig wurde als sehr mineralisch und würzig bewertet.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

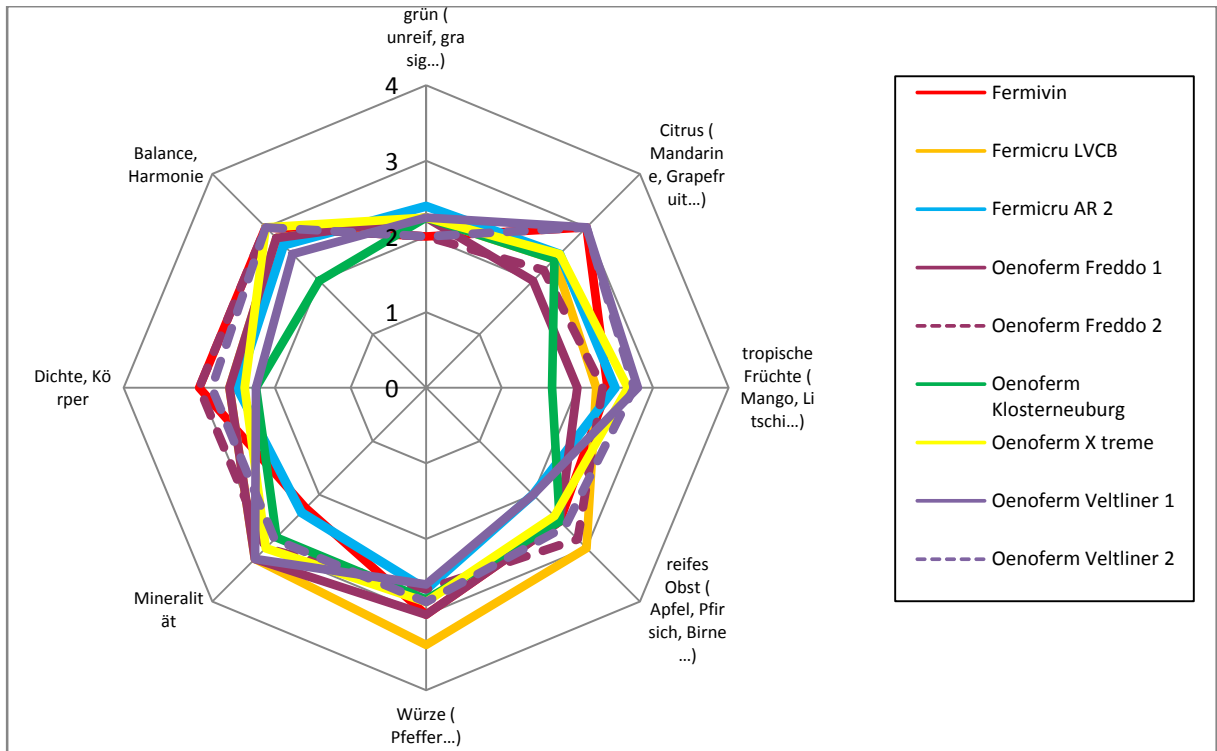
#### Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
FermiVin	16 Tage	12,3 %	0 g/l	7,0 g/l	3,18	2,4	3,1
Fermicru LVCB	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,5 g/l	3,19	2,6	3,3
Fermicru AR 2	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,0 g/l	3,19	2,4	3,3
Oenoferm Freddo Var 1	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,2 g/l	3,21	2,5	3,4
Oenoferm Freddo Var 2	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,2 g/l	3,21	2,5	3,4
Oenoferm Klosterneuburg	16 Tage	12,1 %	0 g/l	7,3 g/l	3,18	2,4	3,5
Oenoferm X treme	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,9 g/l	3,17	2,4	4,0
Oenoferm Veltliner Var 1	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,2 g/l	3,22	2,5	3,5
Oenoferm Veltliner Var 2	16 Tage	12,3 %	0 g/l	7,2 g/l	3,22	2,5	3,5
Oenoferm Bio	16 Tage	12,1 %	0 g/l	7,9 g/l	3,19	2,5	3,9
Preziso weiss & fruchtig	16 Tage	12,1 %	0 g/l	7,2 g/l	3,20	2,4	3,6
Preziso Arom C Var 1	16 Tage	12,1 %	0 g/l	7,3 g/l	3,19	2,4	3,7
Preziso Arom C Var 2	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,3 g/l	3,19	2,5	3,7
IOC Revelation Thiols	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,0 g/l	3,21	2,3	3,5
Uvaferm Exence	16 Tage	12,1 %	0 g/l	7,3 g/l	3,20	2,4	3,5
IOC Twice	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,0 g/l	3,21	2,4	3,5
Zymaflore X 5	16 Tage	12,2 %	0 g/l	7,3 g/l	3,19	2,4	3,6

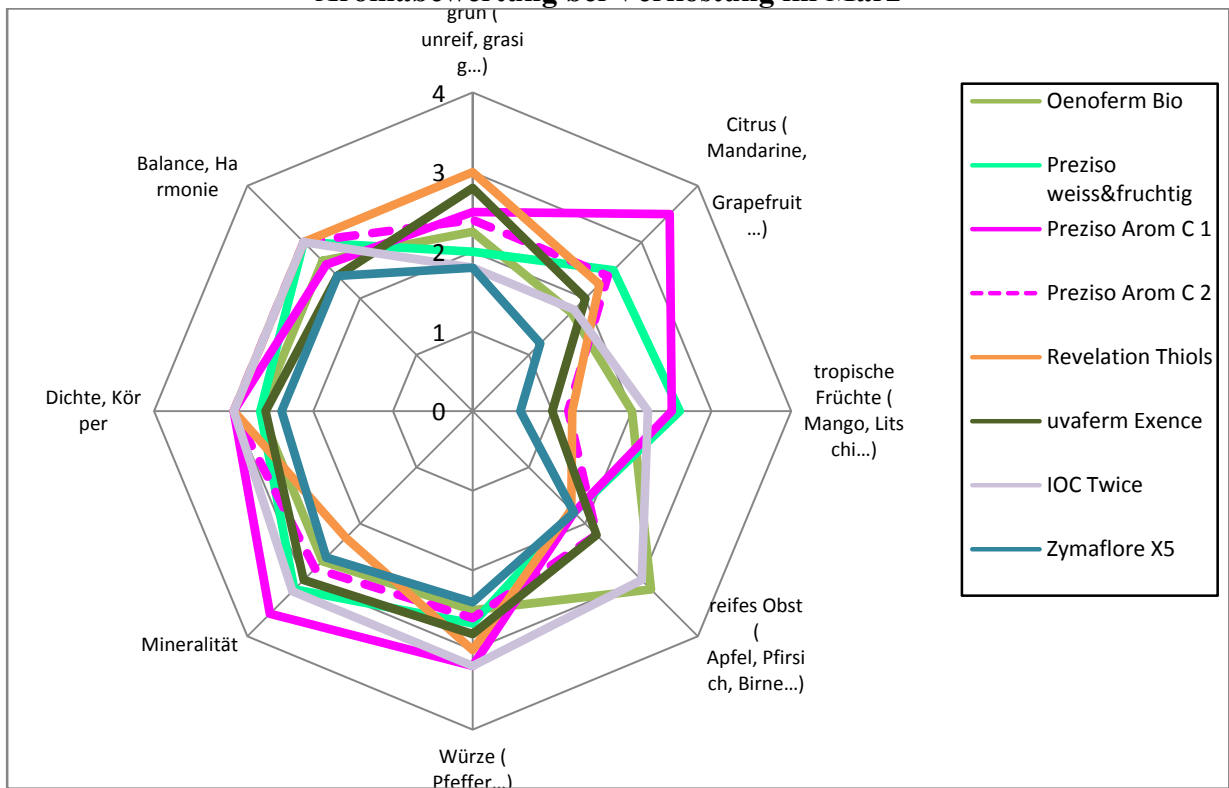
#### Gärverlauf KMW



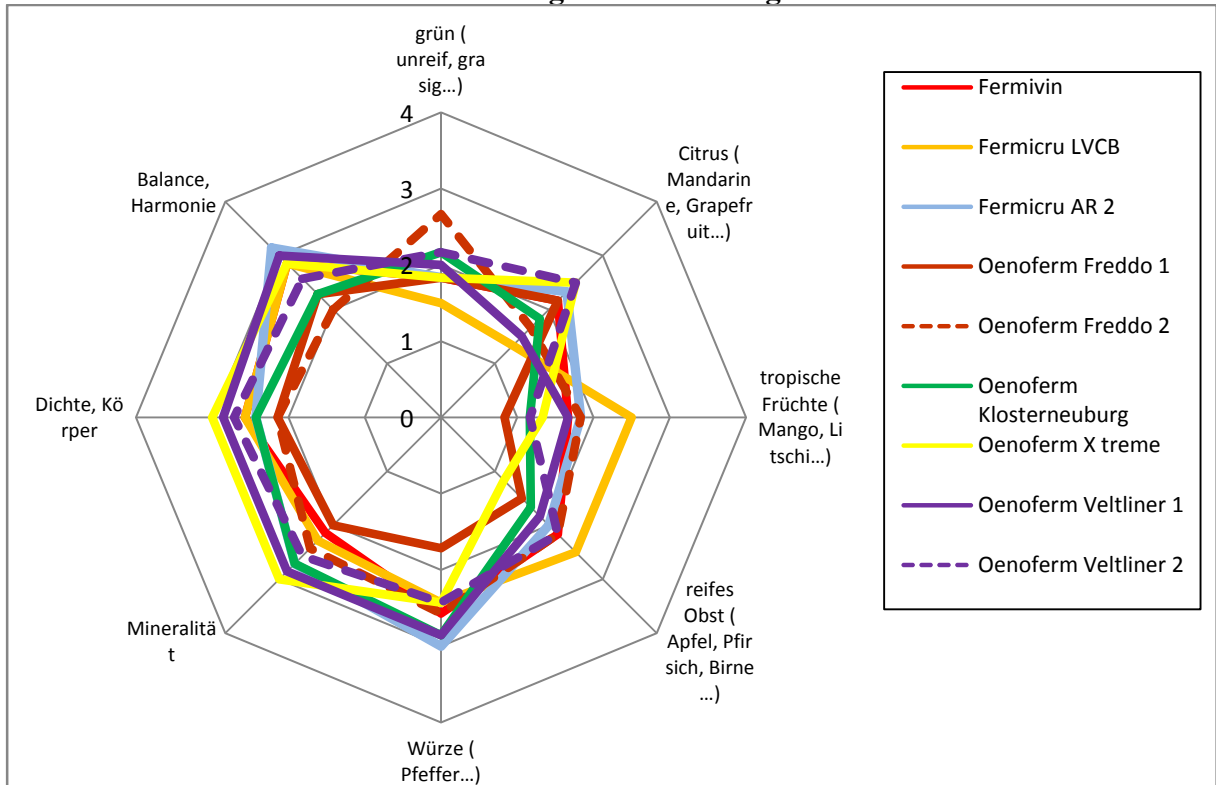
**Aromabewertung bei Verkostung im März**



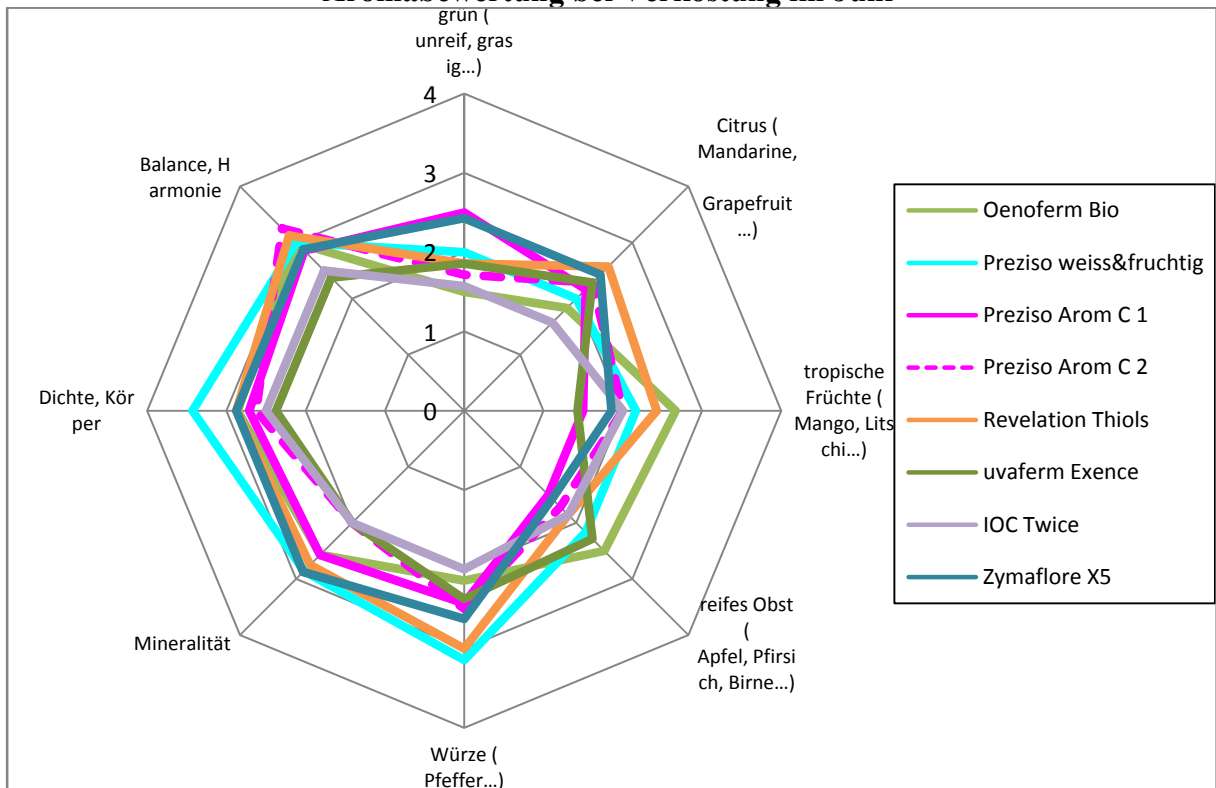
### Aromabewertung bei Verkostung im März



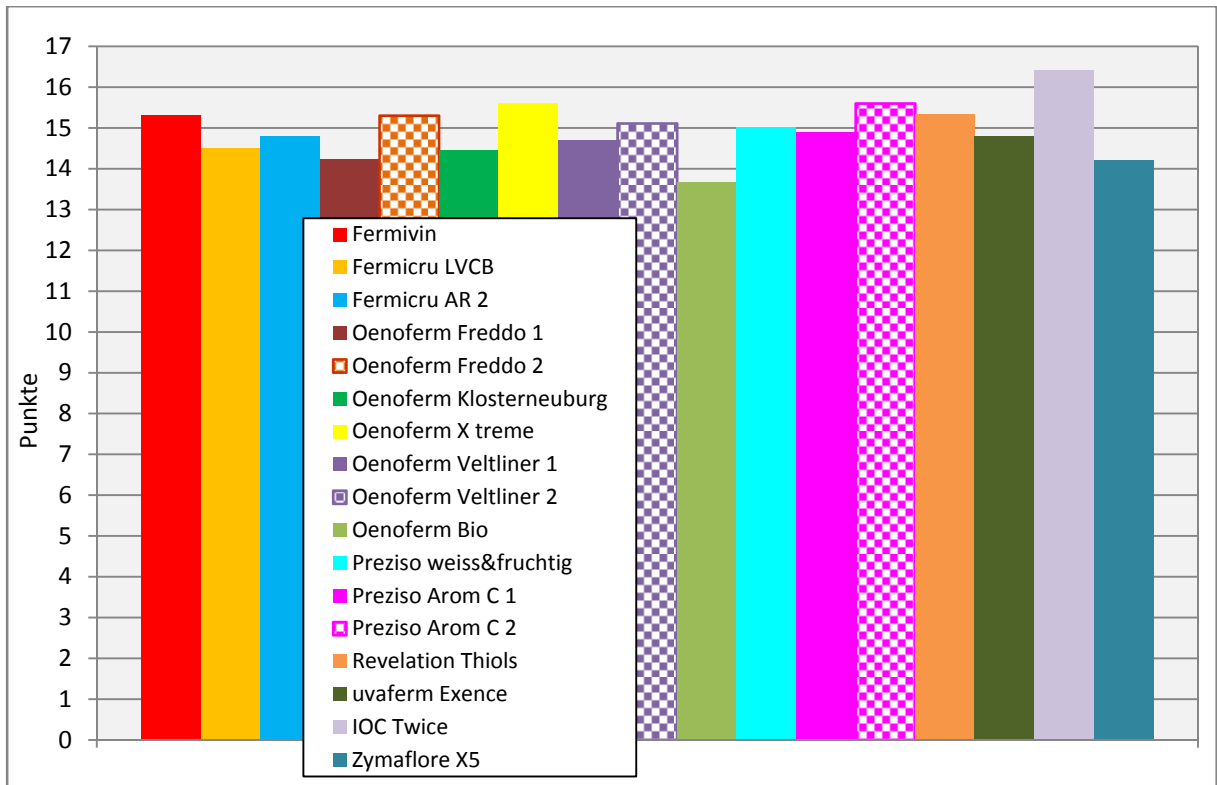
### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



**Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni**

