

# Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2013

Bearbeiter

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

**Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner verschiedener Mostgradatation, 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 2**

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 22.10.2013	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,28	Säure 7,1 g/l	20,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
3 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
65 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	5 ml/hl Trenolin FastFlow	
50 m/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt	
150 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
1. Tag der Gärung: 20 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
5. Tag der Gärung: 20 ml/hl Litto Thiamol P bei allen Varianten		

	Hefe	Gärtemperatur
Magister 1	FermiVin	18° C Gärtemperatur
Magister 2	Fermicru VB1	17° C Gärtemperatur
Magister 3	Fermicru LVCB	1/3 18° C Gärtemperatur – Endgärung bei 16° C
Magister 4	Oenoferm X treme	16° C Gärtemperatur
Magister 5	Oenoferm wild&pure und Oenoferm Klosterneuburg	20° C Gärtemperatur
Magister 6	Oenoferm Tipico	19° C Gärtemperatur
Magister 7	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Magister 8	Oenoferm Bio	19° C Gärtemperatur
Magister 9	Preziso weiss & fruchtig	17° C Gärtemperatur
Magister 10	Preziso weiss & komplex	19° C Gärtemperatur
Magister 11	IOC B 3000	19° C Gärtemperatur
Magister 12	Uvaferm Exence	18° C Gärtemperatur
Magister 13	IOC Divine	18° C Gärtemperatur
Magister 14	Zymaflore VL1	18° C Gärtemperatur

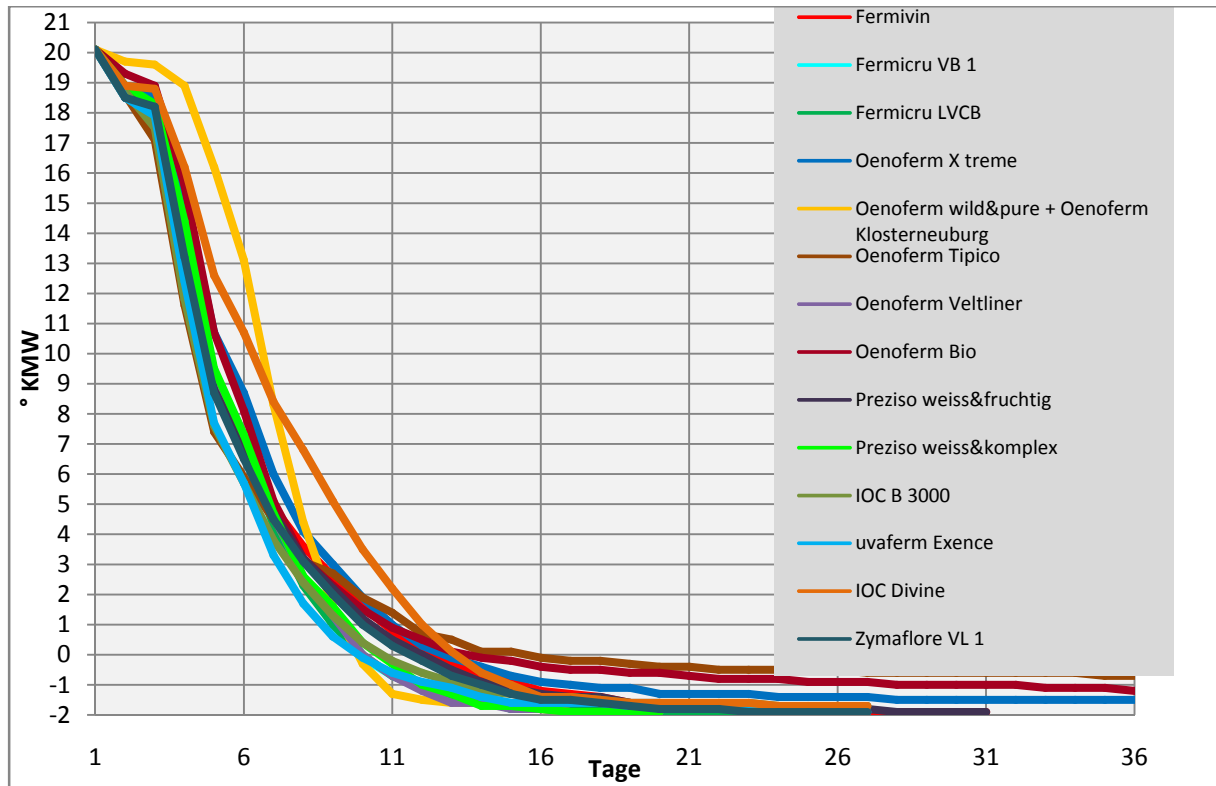
#### Durchführung

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.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
Bei der Variante Oenoferm wild&pure wurde die Angärung bis zu ca 14° KMW durchgeführt ( bis zum 6. Gärtag ) dann wurde Oenoferm Klosterneuburg zugesetzt. Die Endgärung wurde dann mit Oenoferm Klosterneuburg durchgeführt, wobei die Gärtemperatur von 20° Celsius beibehalten wurde. Auffällig ist die lange Gärdauer bei Oenoferm Tipico (> 11g RZ) und Oenoferm Bio mit über 60 Tagen.  
Bei beiden Verkostungen wurde Oenoferm wild&pure als eher verschlossen bewertet. Oenoferm Tipico war wegen des hohen Restzuckergehaltes schwierig zu bewerten.  
Alle Weine wurden im Februar auf 6,7 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.

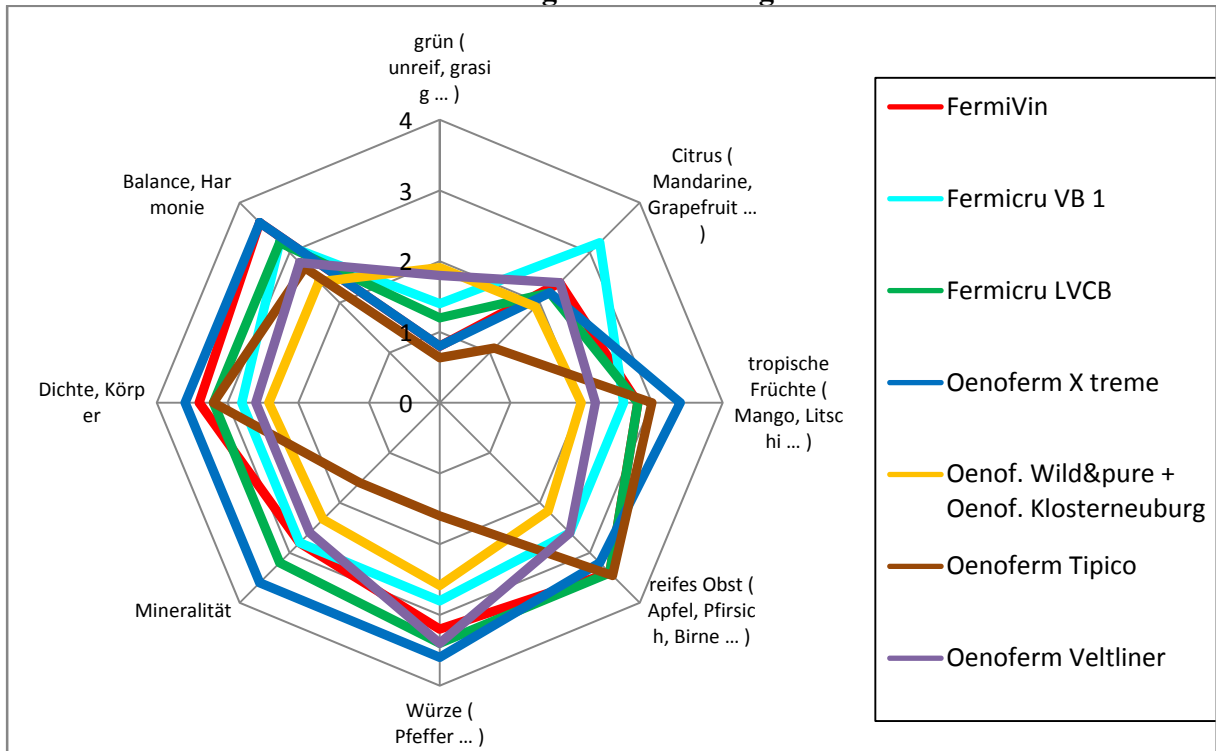
#### Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
FermiVin	31 Tage	14,0 %	1,4 g/l	6,6 g/l	3,26	2,4	3,0
Fermicru VB1	25 Tage	13,9 %	0,7 g/l	6,9 g/l	3,27	2,5	2,9
Fermicru LVCB	25 Tage	14,1 %	0,1 g/l	7,0 g/l	3,26	2,5	2,9
Oenoferm X treme	36 Tage	13,9 %	3,2 g/l	7,6 g/l	3,20	2,5	3,6
Oenoferm wild&pure und Oenoferm Klosterneuburg	18 Tage	13,9 %	0 g/l	6,8 g/l	3,29	2,4	2,9
Oenoferm Tipico	62 Tage	13,3 %	11,4 g/l	7,4 g/l	3,23	2,7	3,8
Oenoferm Veltliner	20 Tage	14,1 %	0,2 g/l	6,8 g/l	3,26	2,5	3,1
Oenoferm Bio	62 Tage	13,6 %	4,4 g/l	7,6 g/l	3,26	2,7	3,5
Preziso weiss & fruchtig	31 Tage	14,1 %	1,8 g/l	6,7 g/l	3,24	2,4	3,1
Preziso weiss & komplex	20 Tage	14,0 %	0 g/l	6,8 g/l	3,27	2,5	2,8
IOC B 3000	27 Tage	13,9 %	2,0 g/l	6,8 g/l	3,26	2,5	2,8
Uvaferm Exence	27 Tage	14,0 %	0,9 g/l	6,7 g/l	3,26	2,4	2,9
IOC Divine	27 Tage	13,7 %	0 g/l	7,0 g/l	3,30	2,3	2,9
Zymaflore VL1	27 Tage	14,1 %	0,9 g/l	6,9 g/l	3,24	2,5	3,1

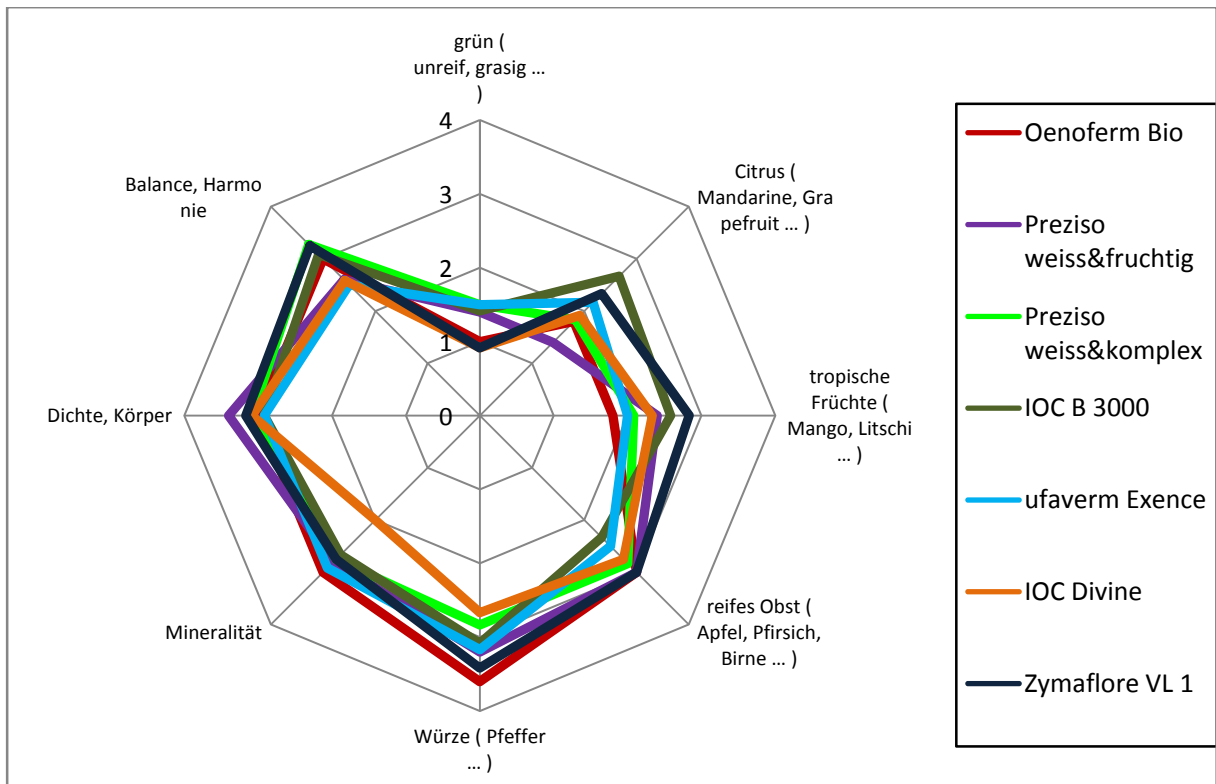
### Gärverlauf KMW



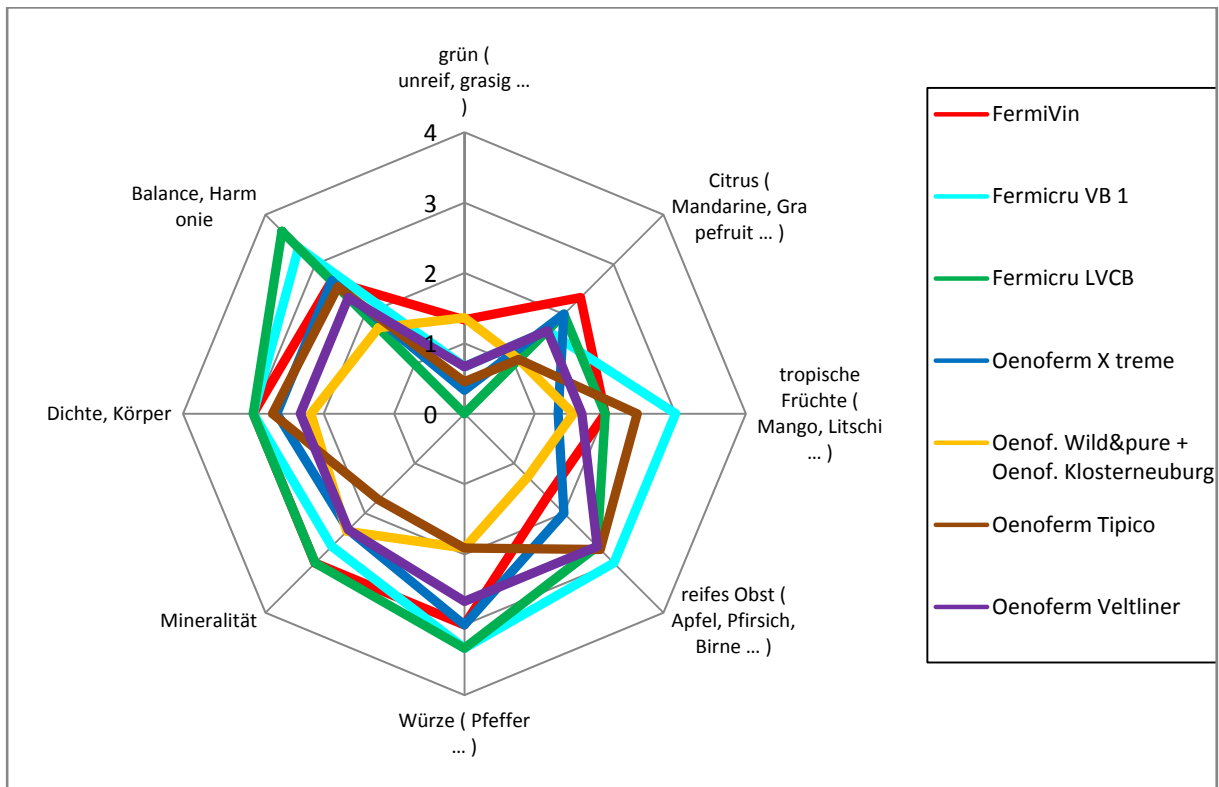
### Aromabewertung bei Verkostung im März



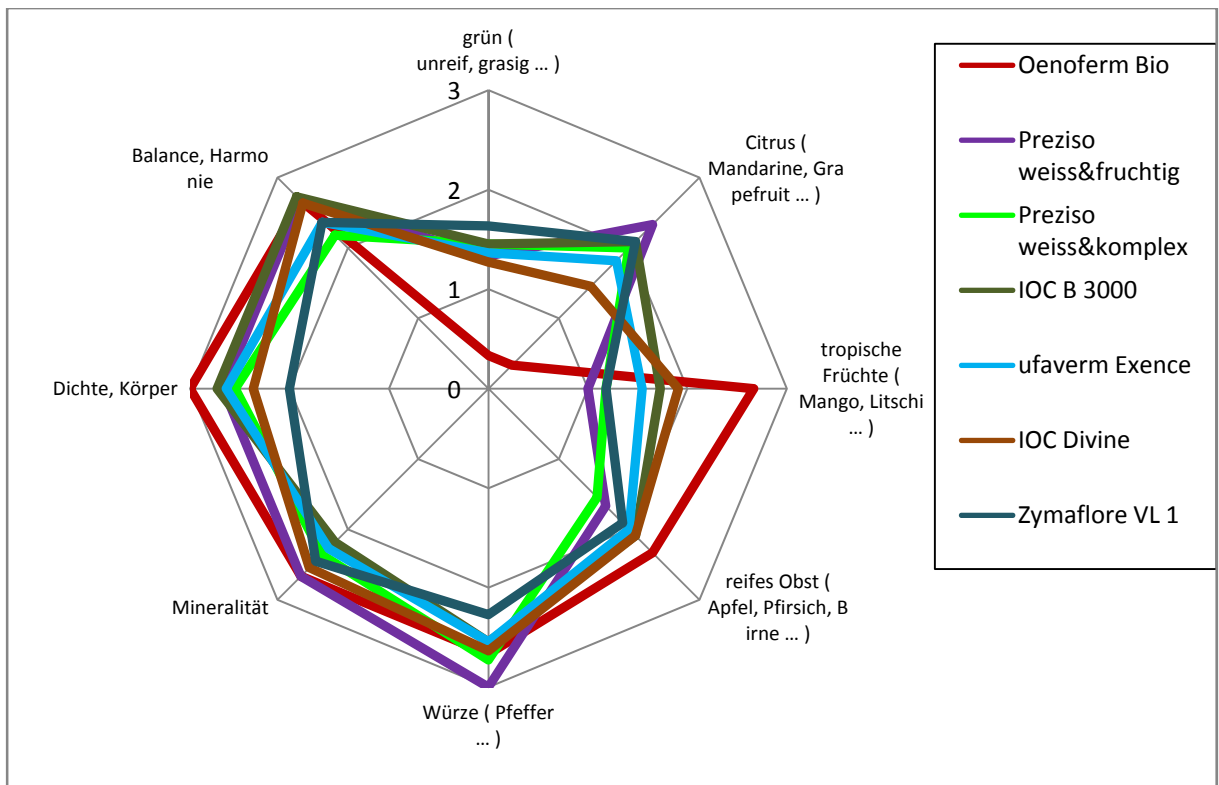
### Aromabewertung bei Verkostung im März



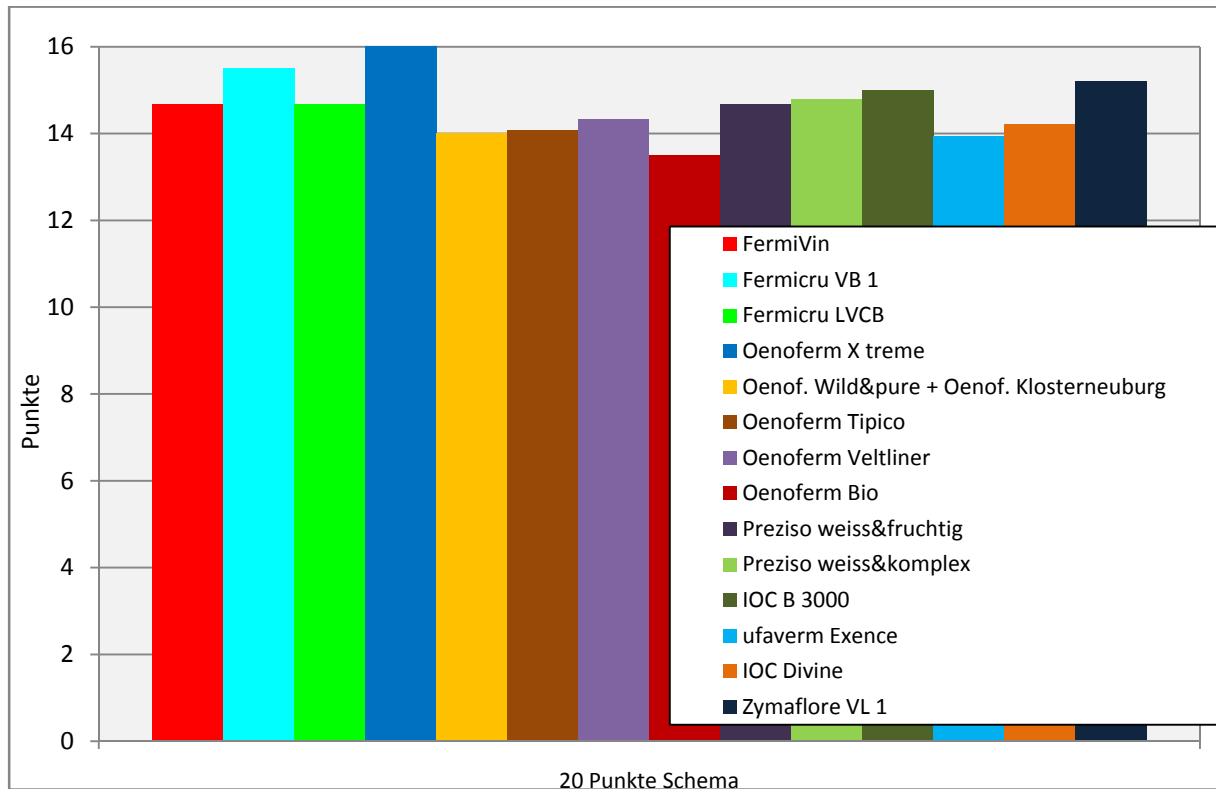
### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

