

## Kombination von Hefen mit der richtigen Hefeernährung bei Grünem Veltliner

**Firma: DSM**

**Material:** Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2012, gesundes Traubenmaterial

**Versuchsansatz:** Hefen in Verbindung mit dementsprechender Ernährung.

In den letzten Jahren sind die natureigenen, hefeverwertbaren Nährstoffe zurückgegangen (trockene, reife Jahrgänge, Stress - siehe Mostanalysen auf der Homepage der Weinbauschule KREMS und der LAKO). Dadurch kann es zu Fehlentwicklungen, negativen Aromen und Gärstörungen kommen. Die richtige Hefe mit der angepassten Ernährung spielt eine entscheidende Rolle bei der Vergärung. In diesem Fall wurde ein neues Produkt – **Natuferm** – eingesetzt.

**Verarbeitung:** Die Gesamtmenge wurde gemeinsam verarbeitet (nicht aufgebessert), der Most wurde entschleimt und abgekühlt. Nach 12 Stunden wurde er umpumpt, dann wurde die Mostmenge nochmals durchmischt und in 35 Liter-Ballons gefüllt. Jeder Ballon wurde mit einer anderen Hefe versetzt und in einer Klimakammer bei 20°C vergoren. Neben dem Gärverlauf wurde auch besonders auf die Hefeernährung geachtet. Es wurde nach der Empfehlung der Firmen, der firmeneigene Nährstoff verwendet.

**Mostdaten:** 18,5 °KMW (Lesedatum: 08.10.2012)

pH-Wert – 3,35

Gesamtsäure – 6,5 g/l

**Versuchsvarianten:**

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Enzym + Hefenährstoff
1	Grüner Veltliner	FermiCru AR2	DSM	Rapidase CB + Natuferm
2	Grüner Veltliner	FermiCru LVCB	DSM	Rapidase CB + Natuferm
3	Grüner Veltliner	FermiCru AR2	DSM	Rapidase CB
4	Grüner Veltliner	FermiCru LVCB	DSM	Rapidase CB

**Weinverarbeitung:** Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich

kontrolliert und aufgezeichnet. Die Unterschiede zwischen den Hefen waren sehr gering.

Die Weinbereitung erfolgte bei allen Weinen gleich, es wurden außer für die Eiweißstabilisierung (Bentonitschönung) und den üblichen Weinschwefelungen keine Zusätze getätigt.

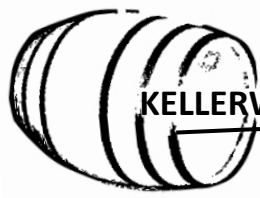
**Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner 2013):**

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
AR2 + Natuferm	12,4	0,4	5,3	3,4	2,1	2,4	19,8
LVCB + Natuferm	12,5	0,4	5,1	3,5	1,9	2,3	20,3
AR2	12,4	0,4	5,1	3,4	2,1	2,3	19,8
LVCB	12,5	0,4	4,9	3,4	1,9	2	19,5

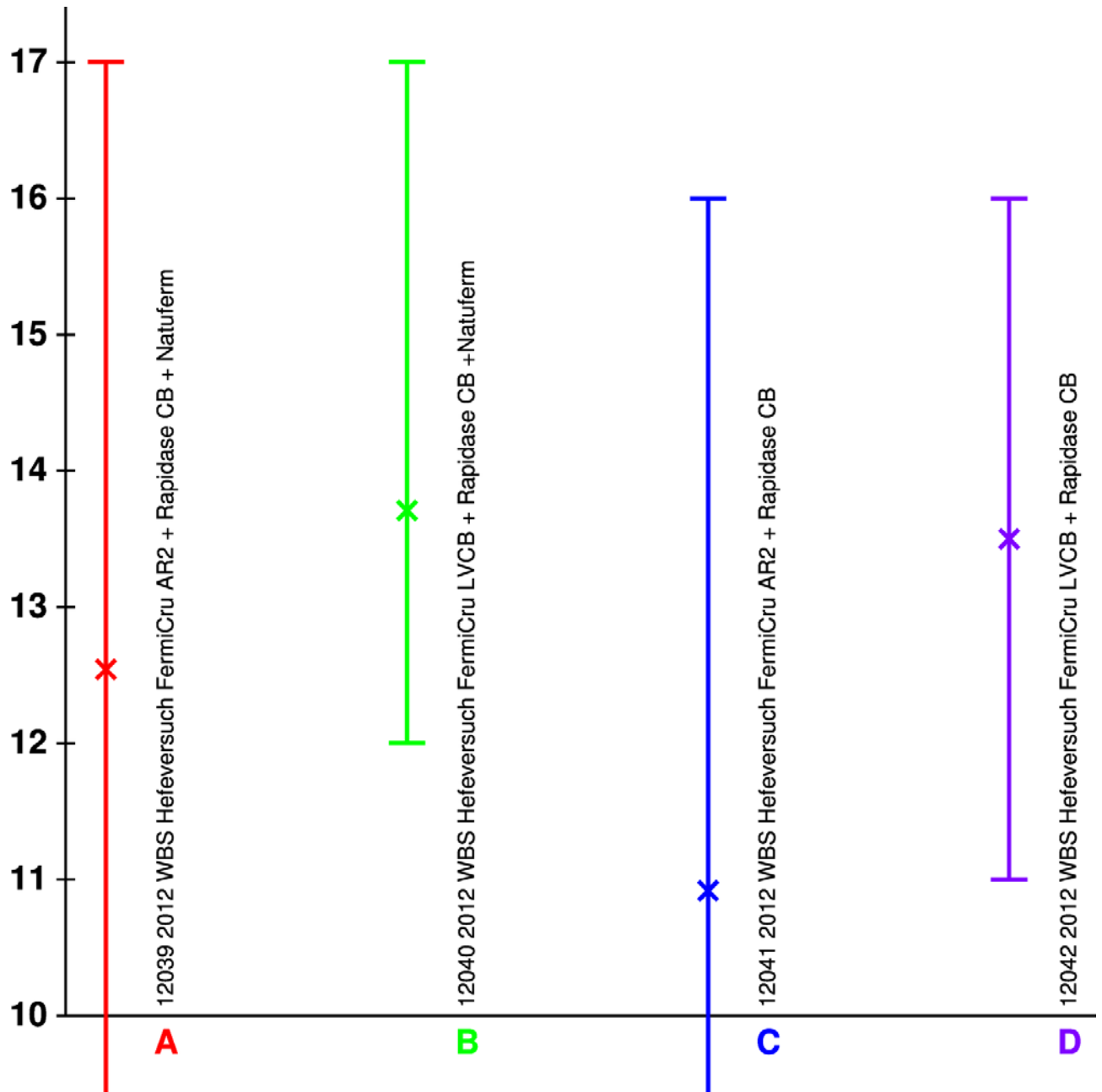
**Auswertung von 2 Verkostungen:**

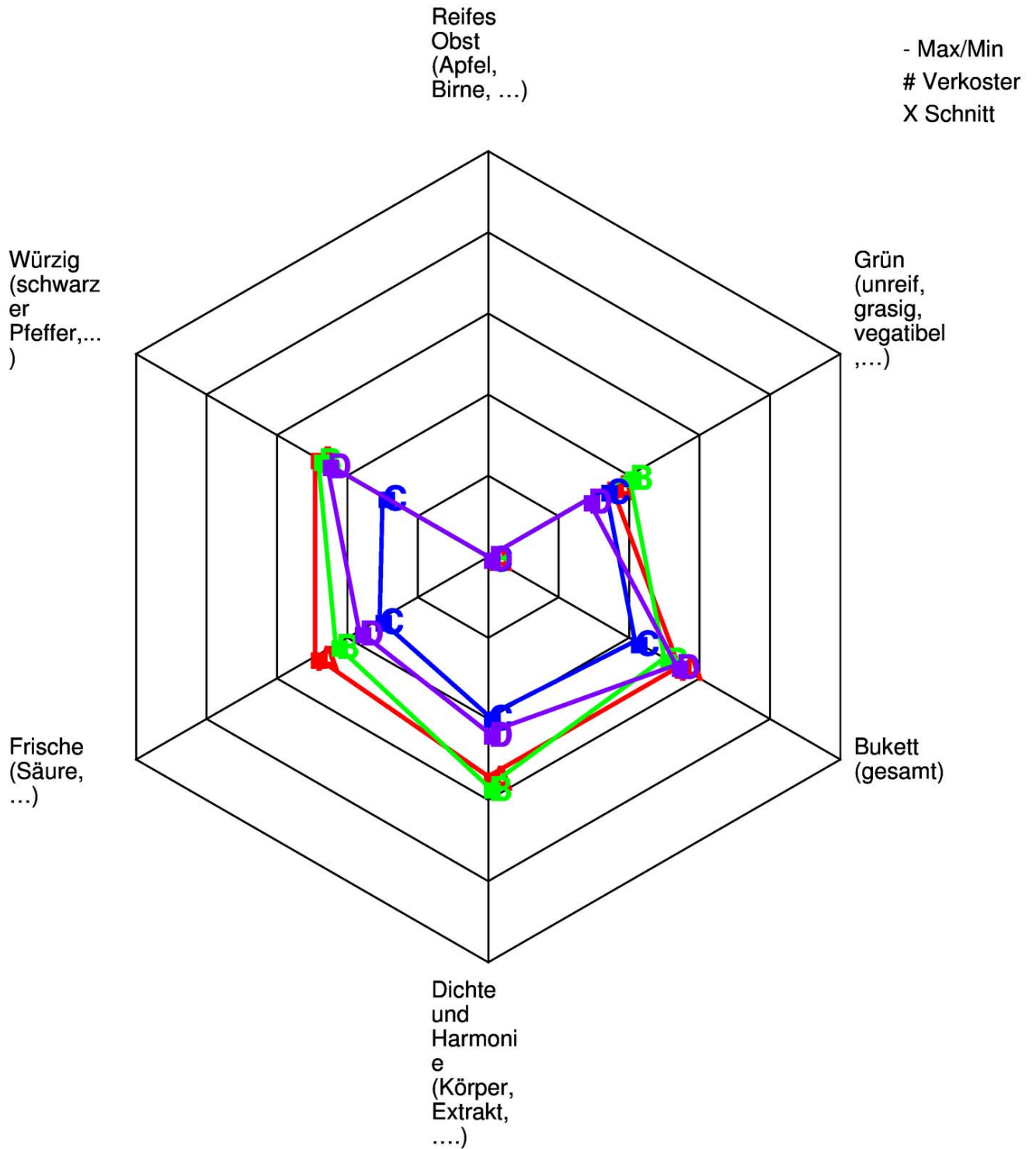
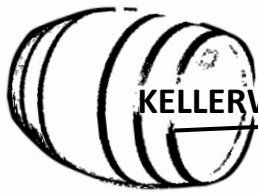
12 Koster bewerteten Anfang Mai und Ende Juli einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich.



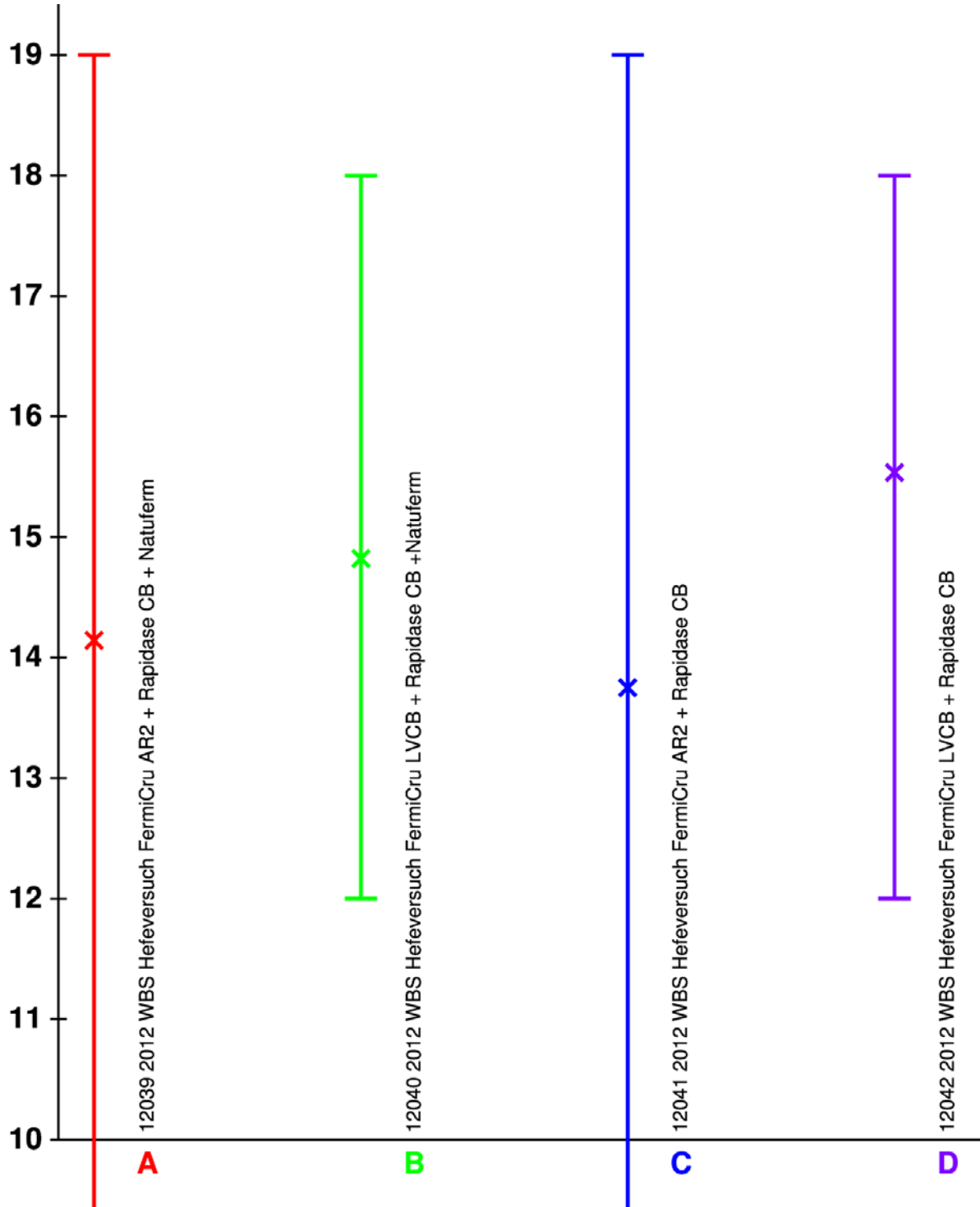
**Verdeckte Verkostungen im Anfang Mai 2013:**

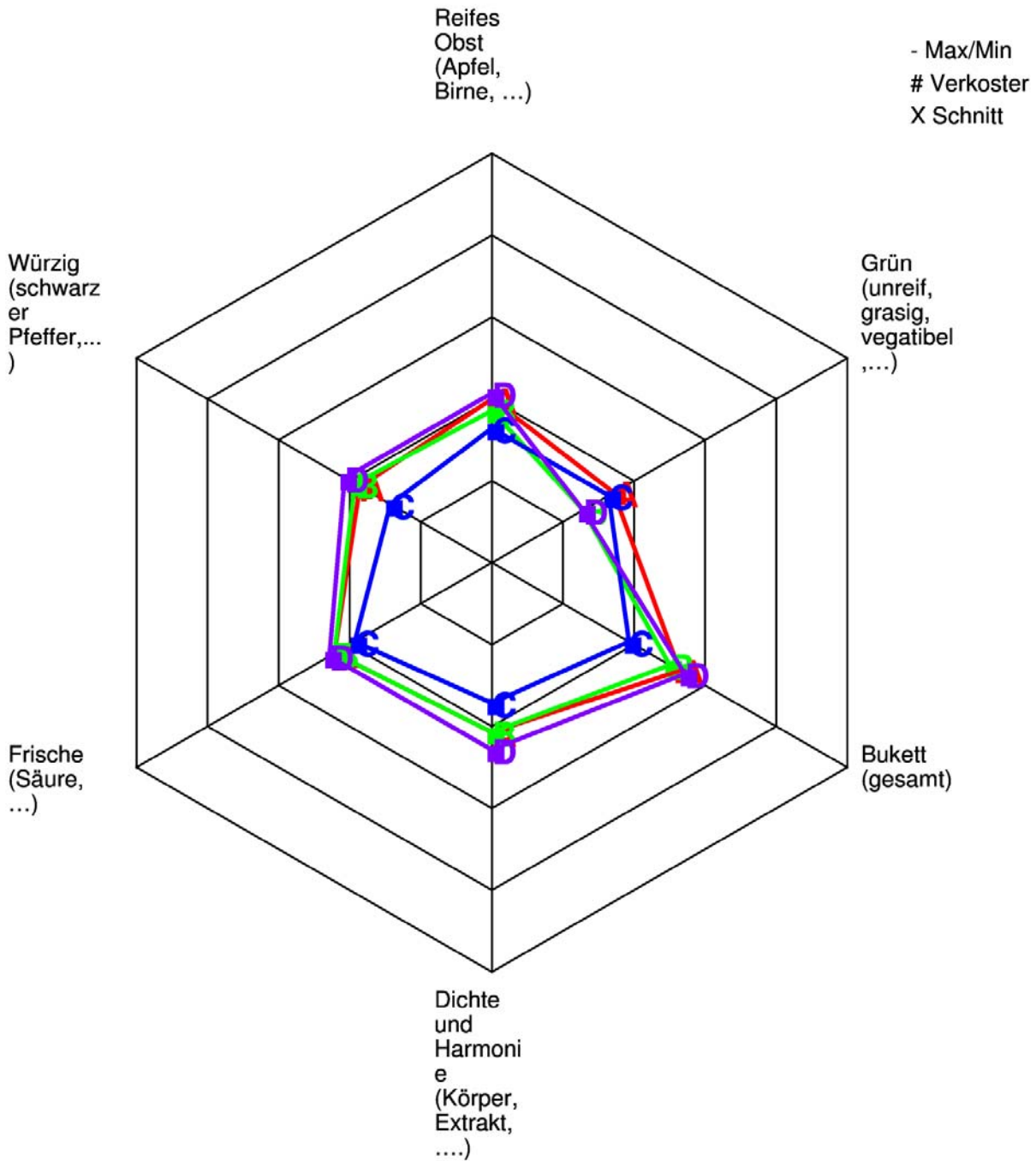
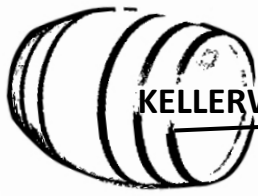






Verdeckte Verkostungen Ende Juli 2013:





**Hefevergleich:** Bei beiden Verkostungen wurde die Hefe LVCB besser bewertet als AR2. Die höheren, aber auch die niedrigsten Bewertungen hatte AR2. Die intensivere Note kommt bei manchen Kostern an, bei anderen nicht. Die LVCB macht eher den klassischen Veltlinertyp. Natuferm schnitt bei AR2 zweimal besser ab, bei LVCB erst bei der 2. Kost, da aber deutlich.

Es wurden die Weine nach den Firmen geordnet nebeneinander verglichen. Trotz Punktebewertung ist ein Vergleich zwischen den Firmen nicht möglich - da nur eine begrenzte Anzahl von Weinen nebeneinander verkostet werden können. Weiteres wurde nicht immer derselbe Most verwendet, auch die Fragestellung war nicht immer die gleiche.

Zusätzlich sollte man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen, Lagen und Jahren zu Rate ziehen, um genauere Aussagen zu erhalten. Je nach Unterschieden im Jahrgang kann die eine oder andere Hefe ein besseres Ergebnis ergeben.

Auf Grund dieser Erfahrungen ist es auch ratsam, Versuche im eigenen Betrieb durchzuführen. Die Weinbauschule Krems lässt einen Teil dieser Versuche am Tag der offenen Tür verkosten – auch bei anderen Veranstaltungen (z. B.: werden diese Weine zur Verfügung gestellt.

Diese Versuchsserien werden bereits seit Jahren gemacht und auch heuer wieder durchgeführt, jedoch können die Varianten verändert werden, neue Hefen kommen eventuell dazu. Dadurch ist eine intensivere Auswertung möglich, auf Veränderungen der Angebote wird eingegangen.

Vergleichen Sie bitte die Versuche aus verschiedenen Jahren. Eine Auswertung aus einem Jahr kann zufällig sein – mehrjähriger Vergleich hat eine bessere Aussagekraft. Es gibt auch Auswertungen durch das Landesweingut Retz und den Hefefirmen.

Unsere Versuche werden außer auf unserer Homepage ([www.fs-krems.at](http://www.fs-krems.at)), aber auch auf [www.lako.at](http://www.lako.at), gemeinsam mit anderen Versuchen aus den Landesweingütern veröffentlicht.



**Ing. Mauss Gerhard**

**LWG Krems**