

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

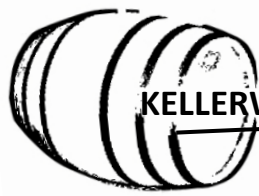
**Firma: DSM**

**Material:** Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2014, 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 (um 1°KMW aufgebessert), der Most wurde entschleimt und abgekühlt. Nach 12 Stunden wurde er umgepumpt, 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:** 17,4°KMW (Lesedatum: 01.10.2014)

pH-Wert – 3,1

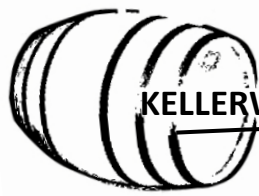
Gesamtsäure – 7,4 g/l

**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 VB1	DSM	Rapidase CB + Natuferm
4	Grüner Veltliner	FermiFlor (LS2)	DSM	Rapidase CB + Natuferm

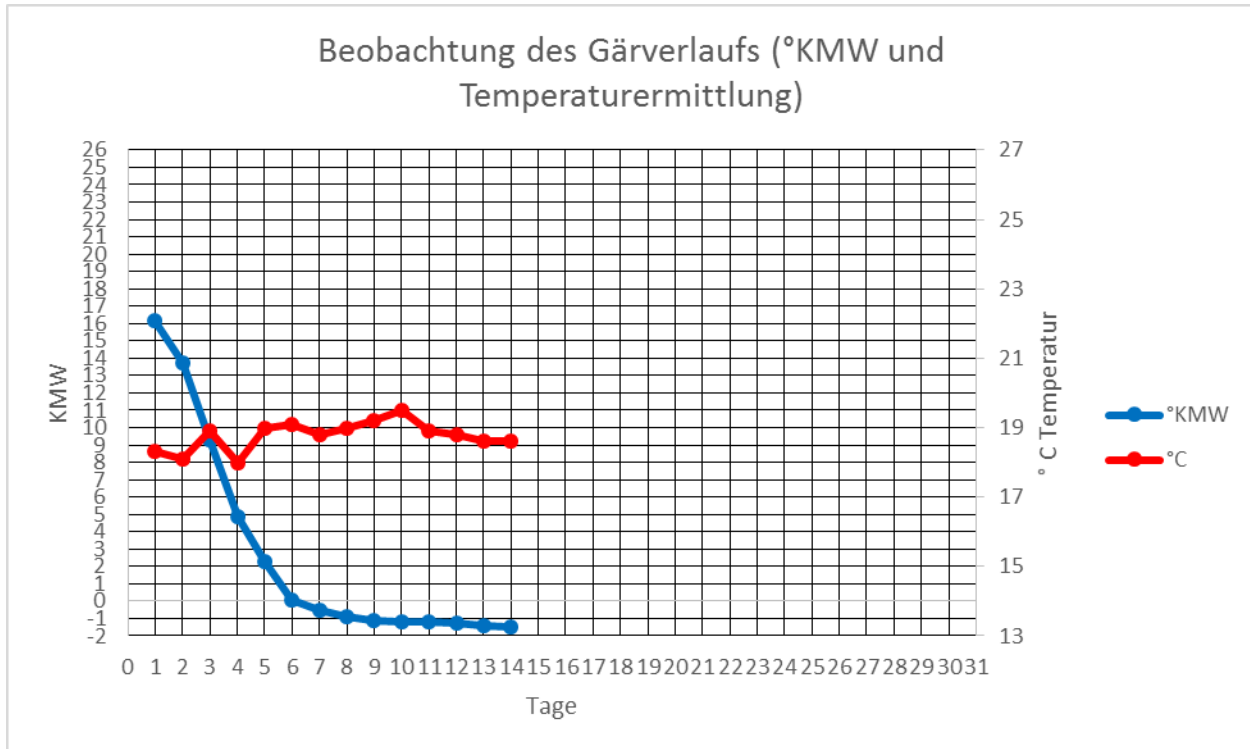
**Weinverarbeitung:** Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Unterschiede zwischen den Hefen waren sehr gering.

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



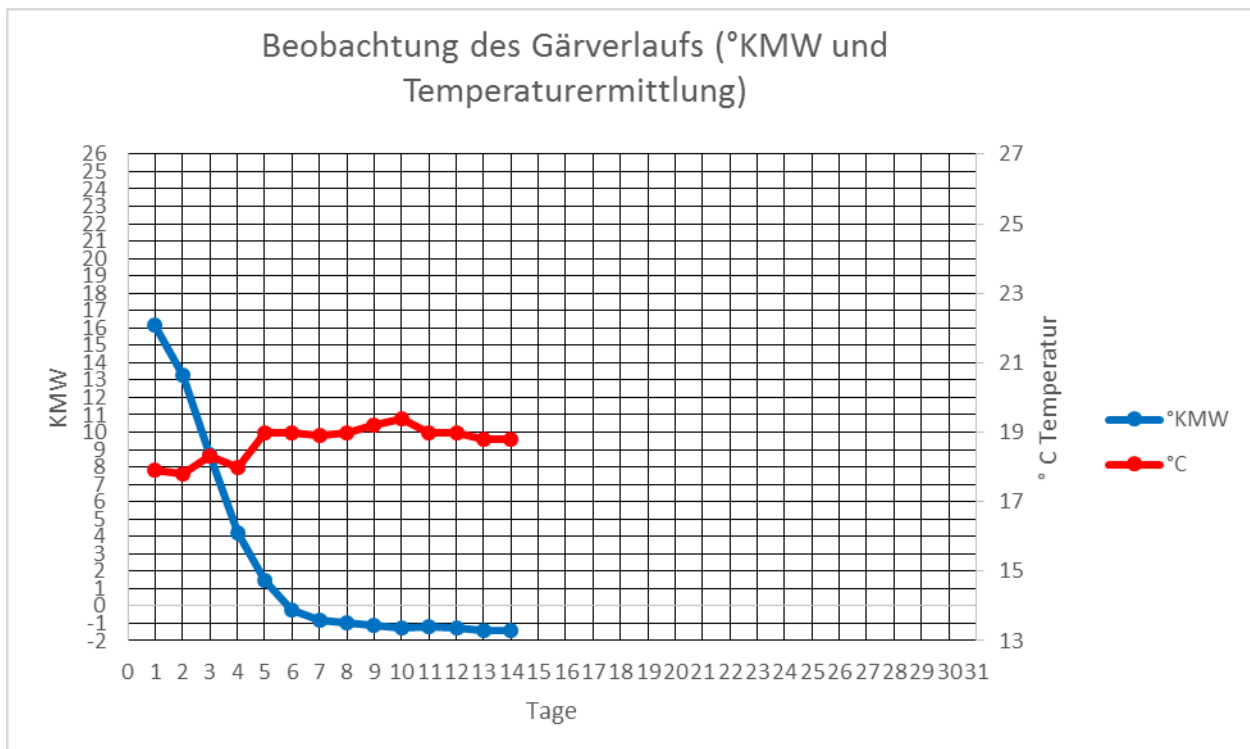
GV Heferversuch - Fermicru AR2

Sandgrube DSM



GV Heferversuch - FermiCru LVCB

Sandgrube DSM

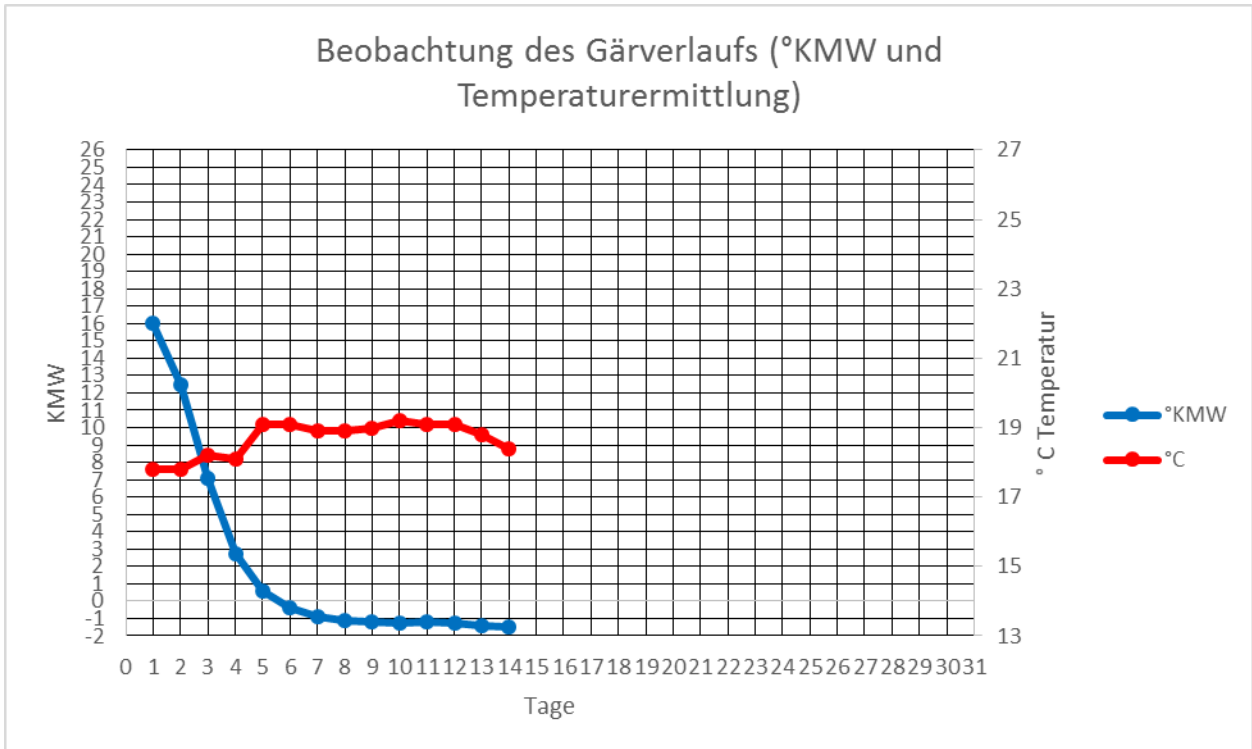




GV

Heferversuch - FermiCru VB1

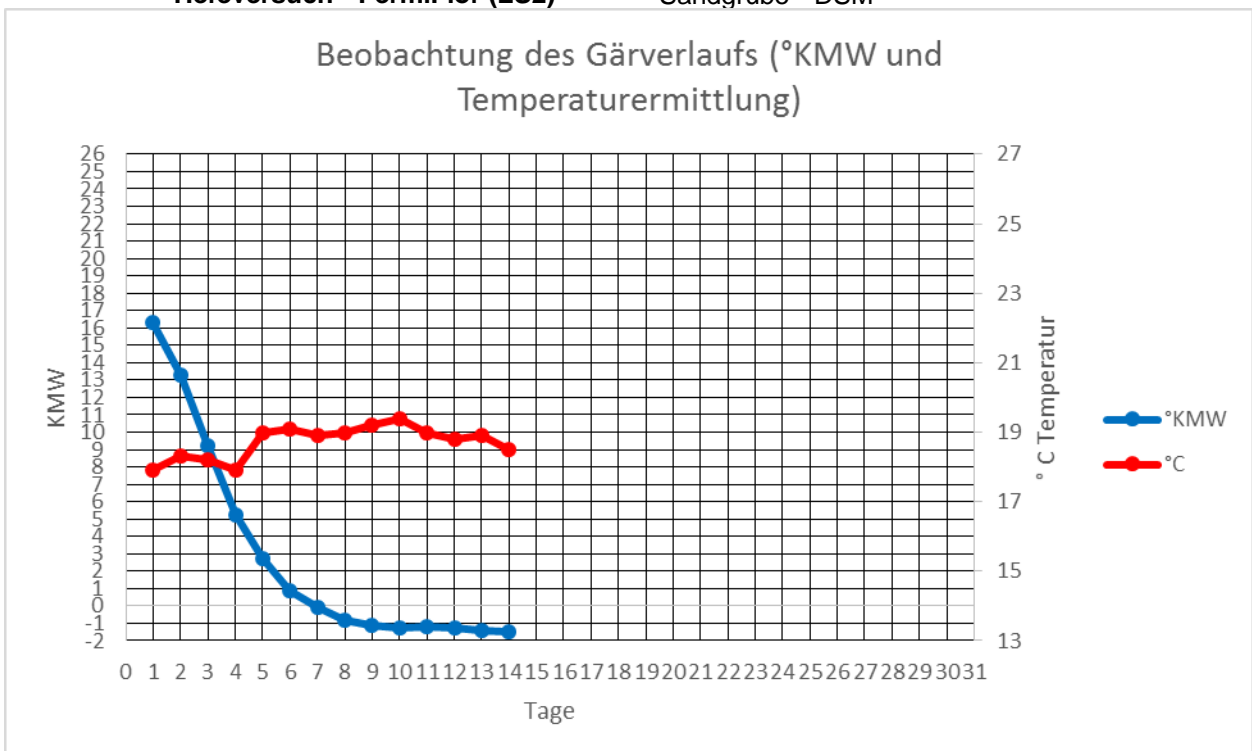
Sandgrube DSM



GV

Heferversuch - FermiFlor (LS2)

Sandgrube DSM





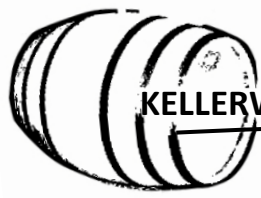
**Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner 2015):**

<b>Hefe</b>	<b>ALK.</b>	<b>Zucker</b>	<b>Säure</b>	<b>pH-Wert</b>	<b>Weinsäure</b>	<b>Apfelsäure</b>
AR2 + Natuferm	12,1	0,5	7,3	3,1	3,6	2,7
LVCB + Natuferm	12,3	0,4	7,4	3,1	3,6	2,6
VB1	13,3	0,6	7,3	3,1	3,7	2,5
LS2	12,1	0,4	7,9	3,1	3,9	5,8

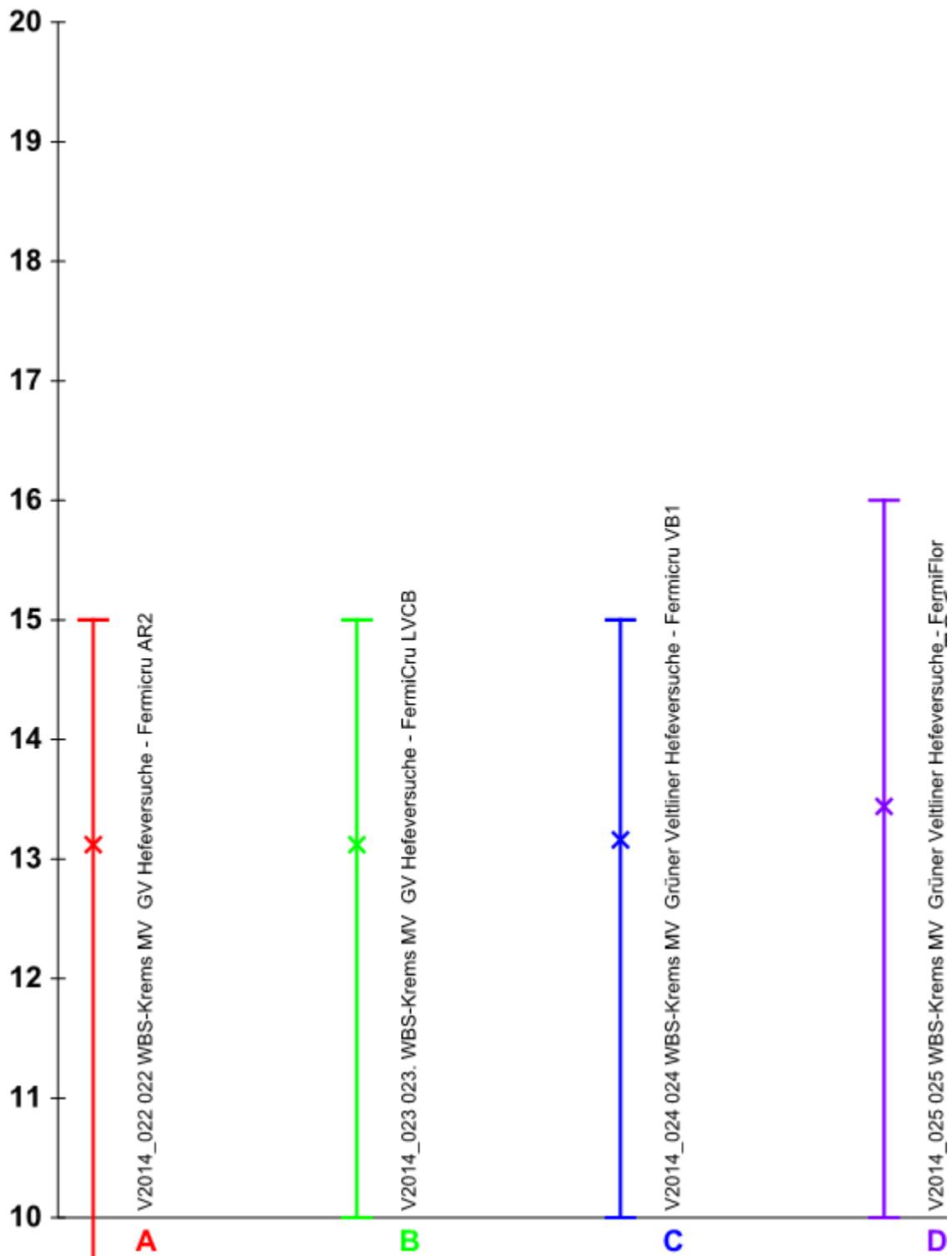
**Auswertung der Verkostung:**

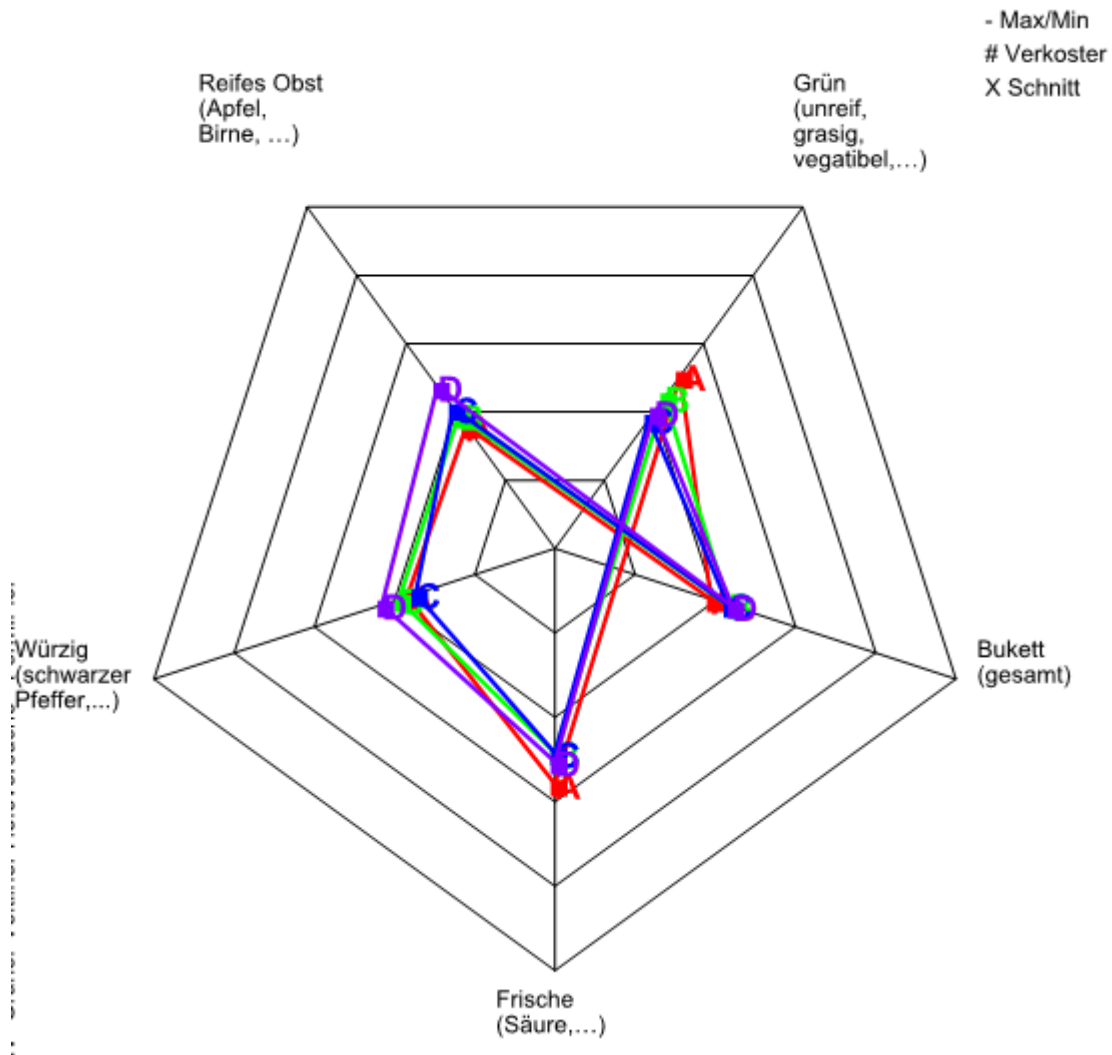
12 Koster bewerteten Anfang Mai 2015 einerseits nach dem 20-Punkte Schema und andererseits wurde auch ein Aromaprofil erstellt.

Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich. Ein sicherer Unterschied ist bei 12 Kostern eine Differenz von 0,75 Durchschnittspunkte.



### Verdeckte Verkostungen Ende Mai 2015:





**Hefevergleich:** Bei der Verkostungen wurde die Hefe FermiFlor (LS2) am besten bewertet (relativ deutlich). Die 3 restlichen Hefen bekamen annähernd die gleichen Punkte, wurden aber als gute Qualitätsweine eingestuft. 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 werden die Weine vorgestellt.

Die Firmen machen auch mit diesen Weinen Verkostungen, die bei Firmenveranstaltungen neben anderen Versuchsserien präsentiert werden.

Diese Versuchsserien wurden bereits seit Jahren gemacht und werden für die Fa. DSM beendet. Die Hefen sind jedoch noch immer im Handel, die Generalvertretung hat sich jedoch geändert.

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**