

Heferversuch bei Grünem Veltliner

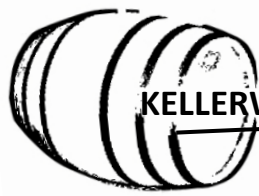
Firma: Erbslöh

Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2014, gesundes Traubenmaterial

Versuchsansatz: Verschiedene Hefen im Vergleich – gleicher Most, gleiche Temperatur (20°C) in Verbindung mit dementsprechender gleichen 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).

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 bei 20°C vergoren. Die Hefeernährung erfolgte nach Beschreibung der Fa. Erbslöh.



Mostdaten: 17,4 °KMW (Lesedatum: 01.10.2014)

pH-Wert – 3,1

Gesamtsäure – 7,4 g/l

Versuchsvarianten:

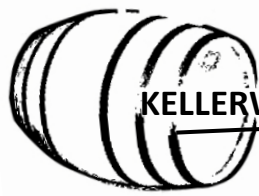
L. NR.	Sorte	Hefe	Firma
1	Grüner Veltliner	Veltliner	Erbslöh
2	Grüner Veltliner	Klosterneuburg	Erbslöh
3	Grüner Veltliner	Freddo	Erbslöh
4	Grüner Veltliner	Tipico	Erbslöh
5	Grüner Veltliner	Pinotype	Erbslöh
6	Grüner Veltliner	Bio	Erbslöh
7	Grüner Veltliner	X-Treme	Erbslöh
8	Grüner Veltliner	Wild & Pure + Klbg	Erbslöh

Hefezugabe: Die Hefen wurden vorgequollen, mit Nährstoffen versorgt und im gequollenen Zustand zugegeben. Nur bei Variante 8 wurde zuerst die Wildhefe beimpft und bei ca. 5 % vol. mit der Oenoferm Klosterneuburg nachbeimpft.

Weinverarbeitung: Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Nährstoffversorgung wurde wie oben angegeben durchgeführt.

Die Unterschiede des Gärverlaufes zwischen den Hefen waren sehr gering, nur die Variante 8 gäerte ein Drittel länger.

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 2015):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	pH-Wert	Weinsäure	Apfelsäure
Veltliner	12,4	0,8	7,0	3,3	3,5	2,4
Klosterneuburg	11,9	0,5	7,1	3,2	3,7	2,4
Freddo	12,4	0,6	7,2	3,3	3,6	2,3
Tipico	11,9	0,3	7,8	3,2	3,9	2,7
Pinotype	12,2	0,3	7,2	3,2	3,7	2,5
Bio	12,3	0,2	8,2	3,1	3,9	3,1
X-Treme	12,0	0,2	8,6	3,0	4,2	3,3
Wild & Pure + Klbg	12,0	0,3	6,9	3,1	4,2	2,1

Verdeckte Verkostungen Juli 2015:

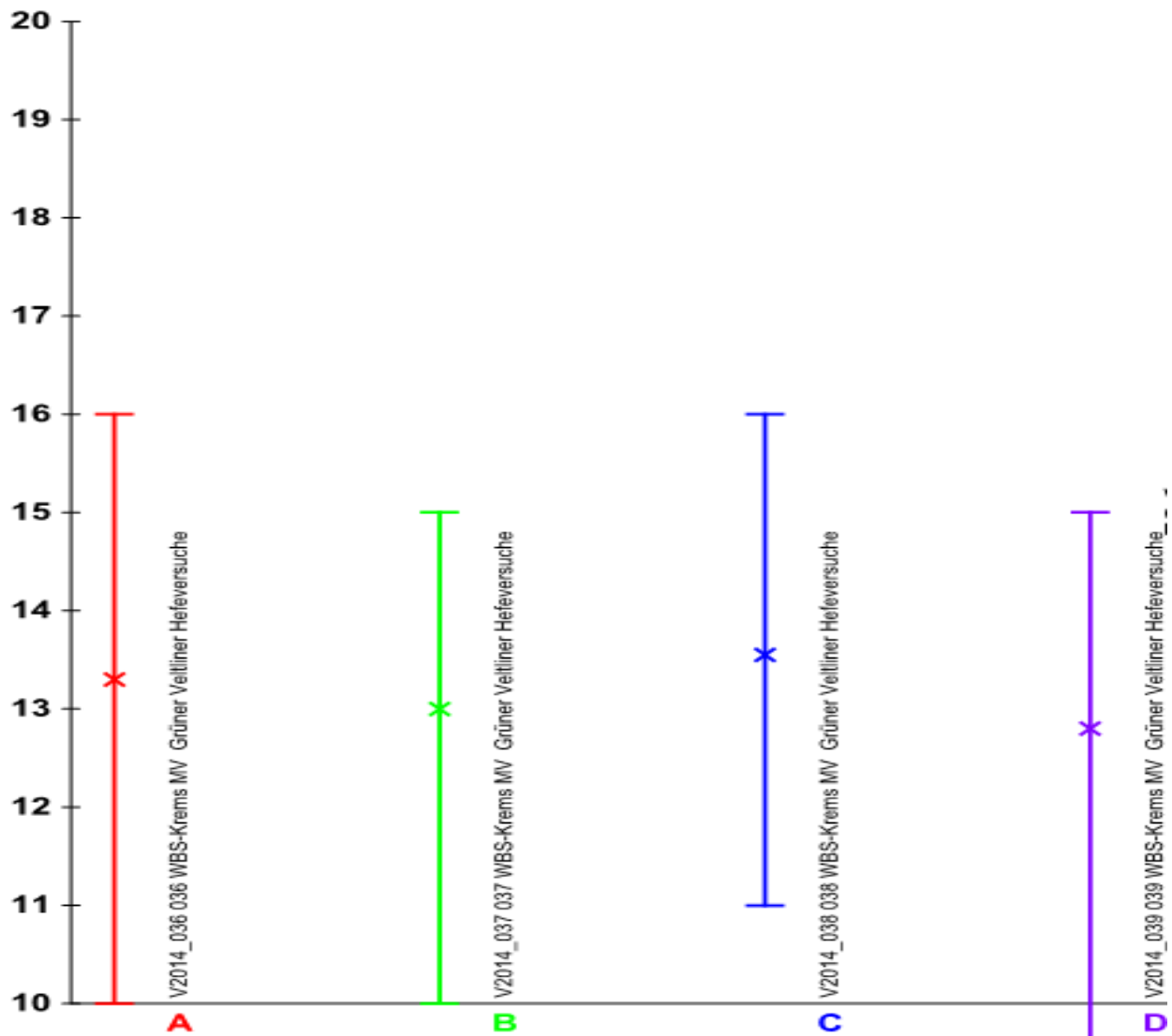
12 Koster bewerteten Anfang Mai 2015 einerseits nach dem 20-Punkte Schema und andererseits wurde auch ein Aromaprofil erstellt.

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.

Die Verkostung wurde in 2 Teile zerlegt, da 8 Weine nebeneinander zu viel für eine so intensive Kost sind.



Teil 1



V 36 – Oenoferm Veltliner

V 37 – Oenoferm Klosterneuburg

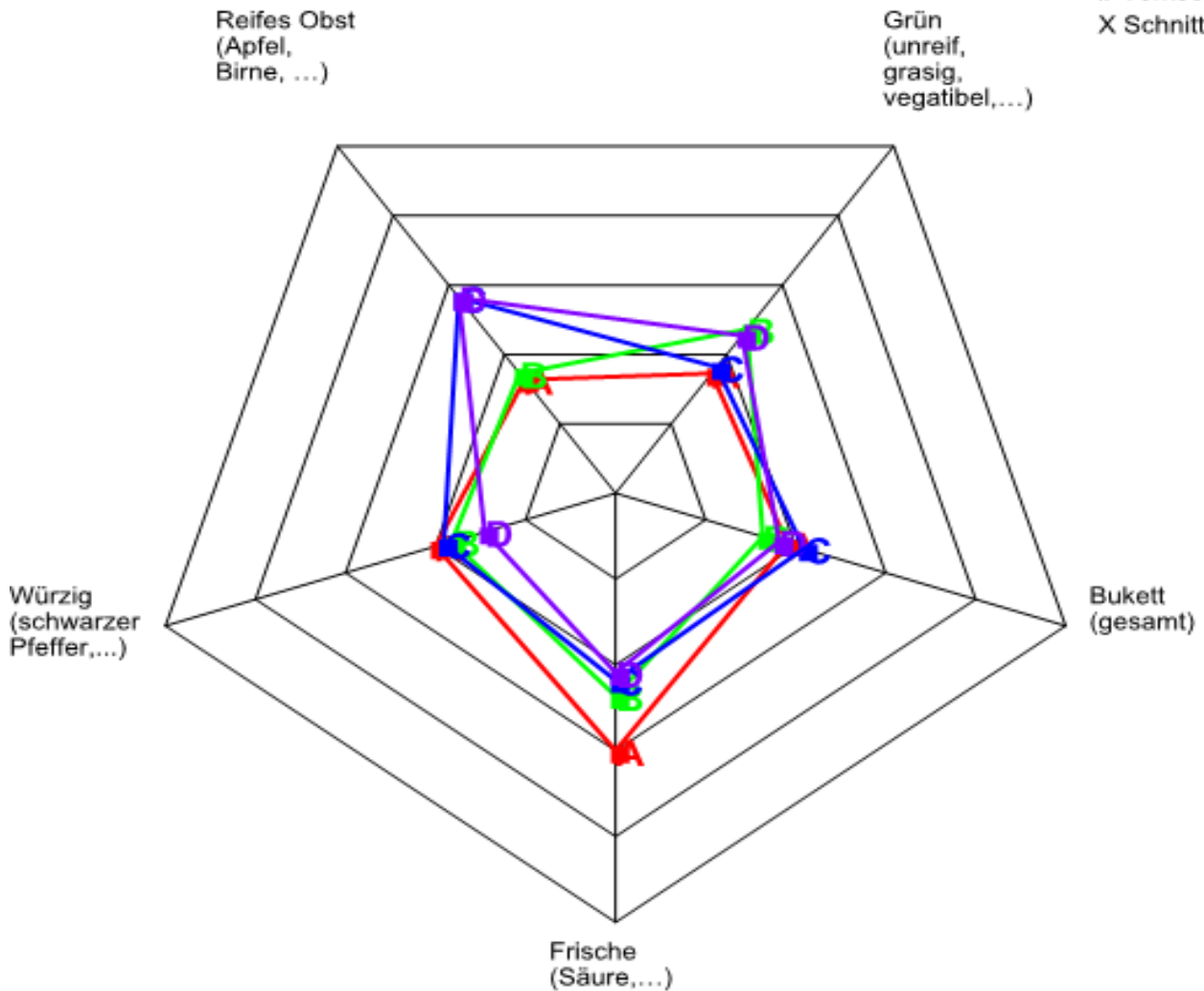
V 38 – Freddo

V 39 – Tipico



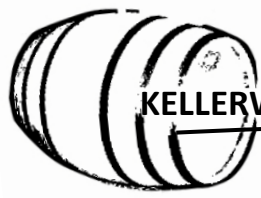
Aromaprofil

- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

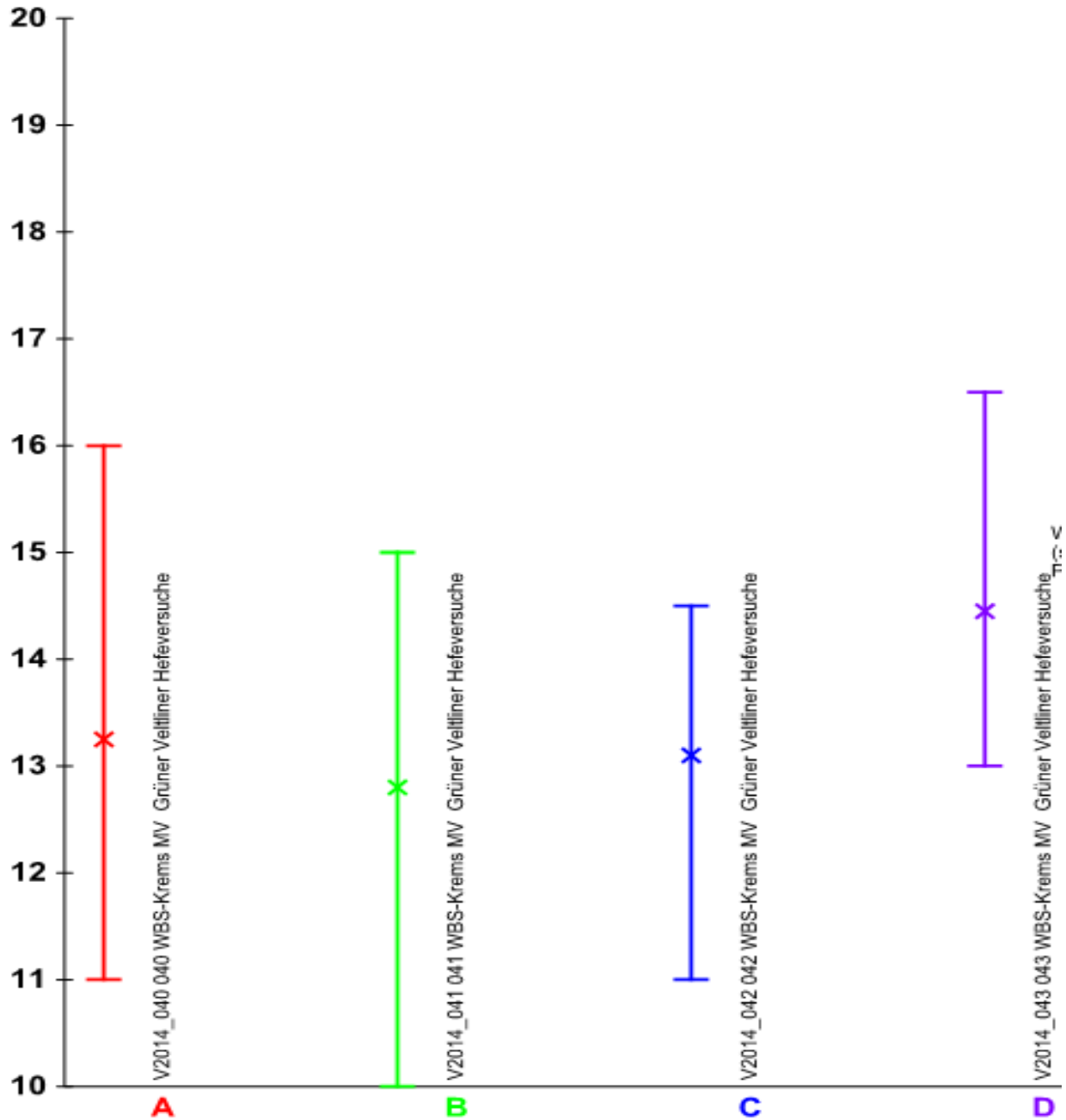


Auswertung Teil 1:

Die Hefen Veltliner und Freddo wurden deutlich besser bewertet, als die beiden anderen. Der Wein aus der Veltlinerhefe wurde als der typische klassische Veltliner beurteilt. Die Freddo macht eher etwas intensivere Noten, aber nicht zu aufdringlich. Beide wurden als sehr Gut eingestuft. Die 2 anderen Hefen bekamen annähernd die gleichen Punkte, wurden aber noch immer als Qualitätsweine eingestuft.



Teil 2

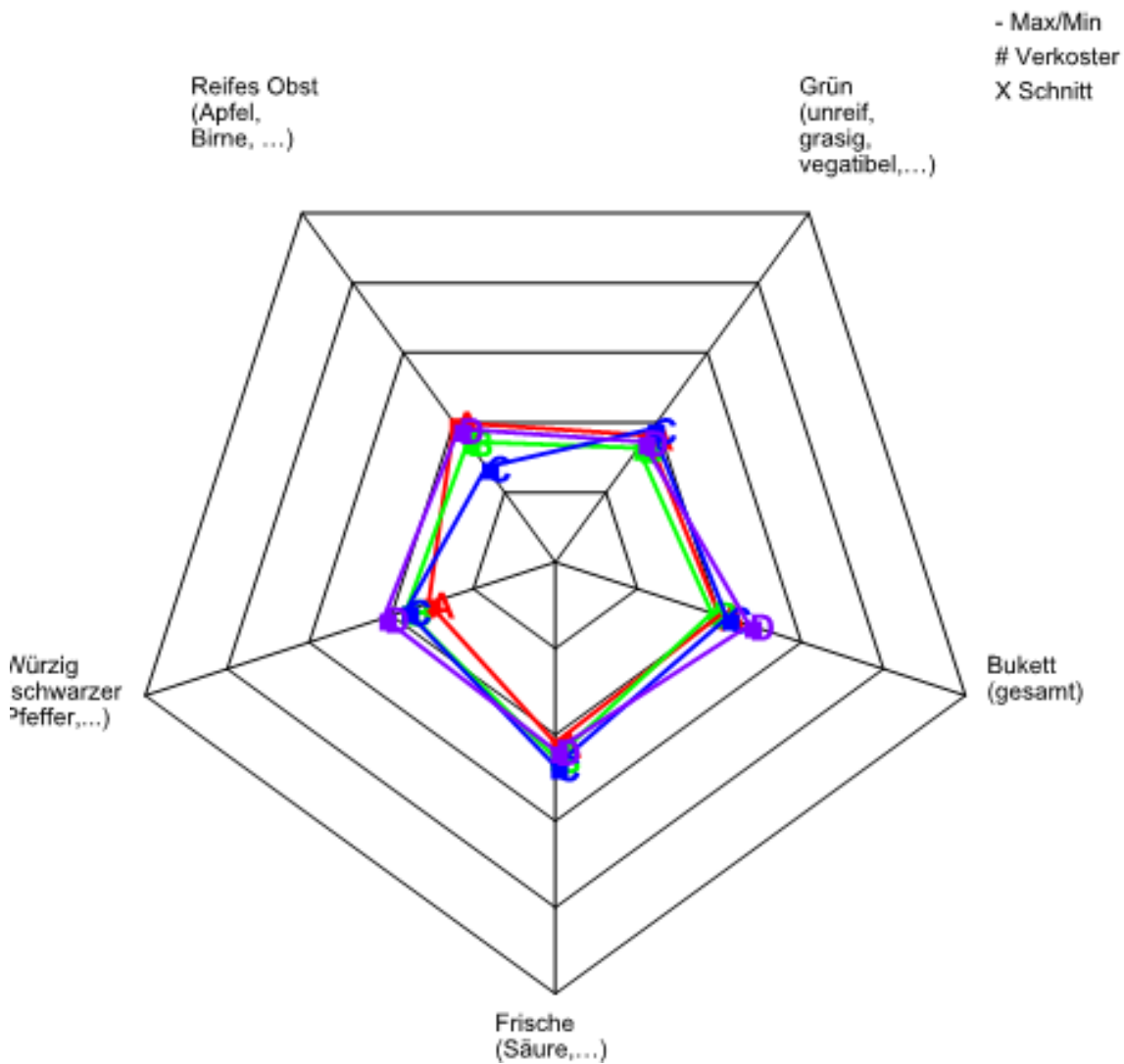


V 40 – Pinotype

V 41 – Bio

V 42 – X-Treme

V 43 – Wild & Pure + Oenoferm Klosterneuburg



Auswertung Teil 2:

Die Hefenkombination Wild & Pure + Oenoferm Klosterneuburg wurde deutlich am besten bewertet (fruchtig, harmonisch und dicht). Danach sind die Hefen Pinotype und X-Treme. Noch im Qualitätsweinbereich aber mit der geringsten Bewertung die Hefe BIO.

Die Hefen BIO und X-Treme fallen zusätzlich auf, durch den geringsten Säureverlust während der Gärung – falls dies regelmäßig vorkommen sollte, wäre es interessant in säurearmen Jahrgängen auszuprobieren.

Abschluss:

Es ist zu empfehlen in bestimmten Jahren und bei bestimmten Sorten eine Untersuchung auf hefeverfügbaren Stickstoff zu machen, auch auf Stresssituationen ist zu achten.

Außer der Expertenkost habe ich eine Verkostung mit den Schülern (nur Punktebewertung) gemacht. Das Ergebnis war eine Bestätigung der Expertenkost.

Die Weinbauschule Krems lässt einen Teil dieser Versuche am Tag der offenen Tür verkosten – auch bei anderen Veranstaltungen werden diese Weine verwendet oder zur Verfügung gestellt.

Diese Versuchsserien werden bereits seit Jahren gemacht und auch heuer wieder durchgeführt, jedoch können die Varianten verändert werden. 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.

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



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems