

Kombination von Hefen mit der richtigen Hefeernährung bei Grünem Veltliner

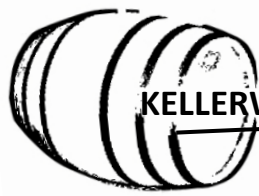
Firma: Klosterneuburg

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

Versuchsansatz: Eine neue Hefe aus Klosterneuburg wurde im Vergleich zu einer Spontangärung verglichen, in Zusammenarbeit mit der HBLA Klosterneuburg.

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.

Mostdaten: 17,4°KMW (Lesedatum: 01.10.2014)
pH-Wert – 3,1
Gesamtsäure – 7,4 g/l



Versuchsvarianten:

| L. NR. | Sorte | Hefe | Firma | Hefenährstoff |
|--------|------------------|-----------------------------|----------------|---------------|
| 1 | Grüner Veltliner | Hefe von Klosterneuburg neu | Klosterneuburg | - |
| 2 | Grüner Veltliner | Spontan | Klosterneuburg | - |

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 2015):

| Hefe | ALK. | Zucker | Säure | pH-Wert | Weinsäure | Apfelsäure |
|-----------------------------|------|--------|-------|---------|-----------|------------|
| Hefe VON Klosterneuburg neu | 12,3 | 0,2 | 7,3 | 3,1 | 3,7 | 2,7 |
| Spontan | 12,3 | 1,1 | 7,3 | 3,2 | 3,8 | 3,6 |

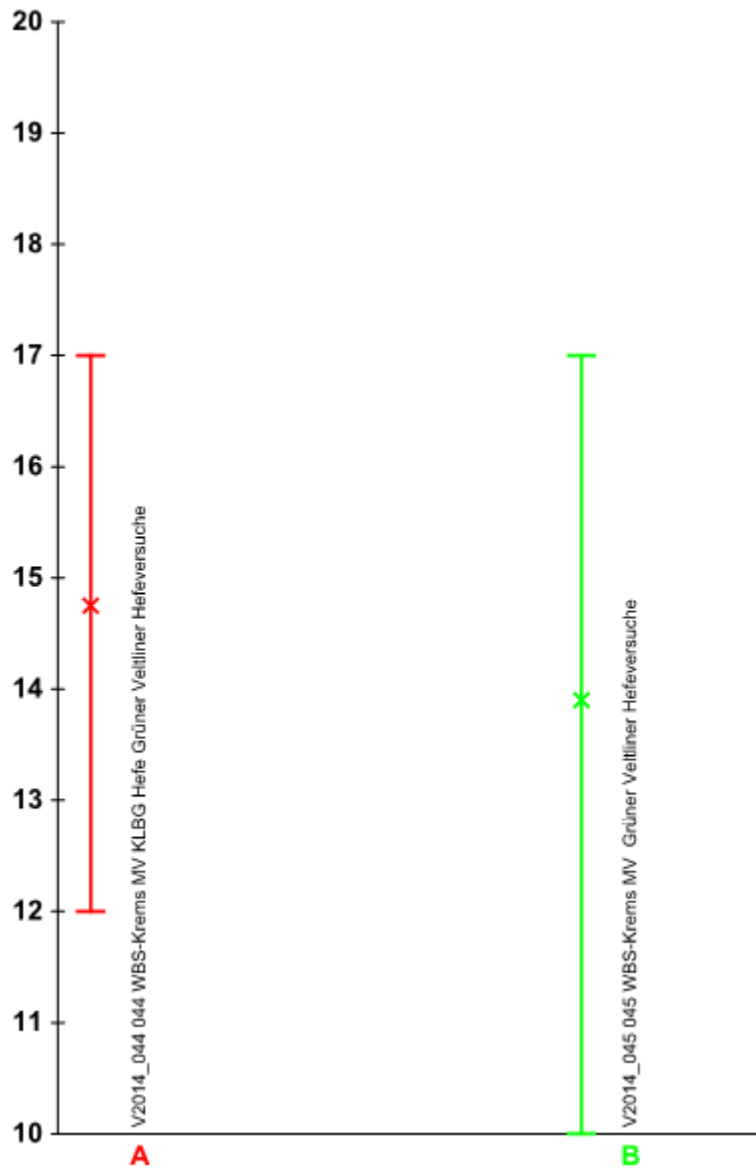
Auswertung der Verkostungen:

12 Koster bewerteten Anfang Mai 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 Ende Mai 2015:

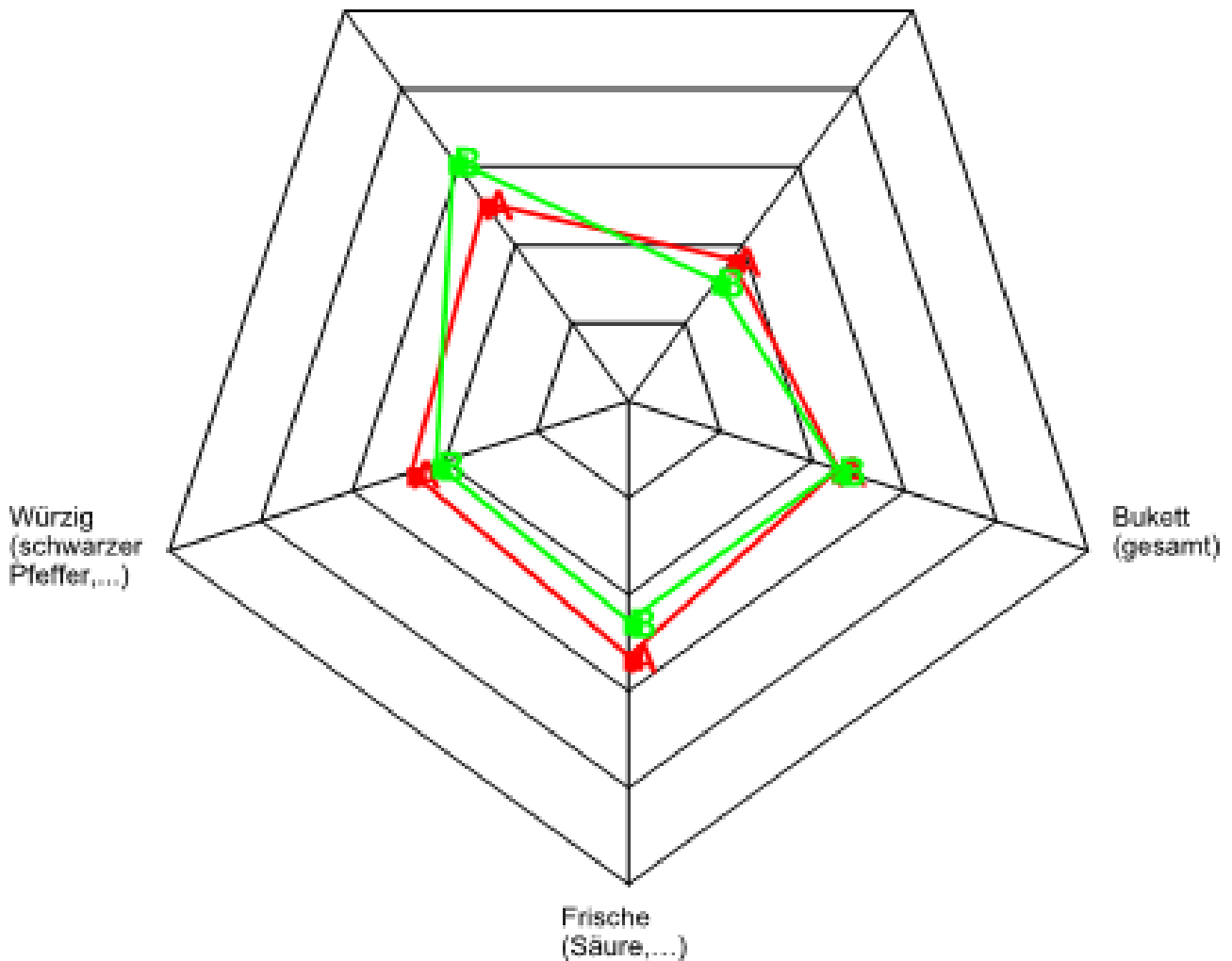




Reifes Obst
(Apfel,
Birne, ...)

Grün
(unreif,
grasig,
vegetabil,...)

- Max/Min
Verkoster
X Schnitt



Hefevergleich:

Dieser Versuch wurde in Zusammenarbeit mit der HBLA Klosterneuburg durchgeführt. Der Wein wurde einmal in Krems verkostet, die restlichen Flaschen wurden zur weiteren Auswertung der HBLA Klosterneuburg überlassen.

Die Spontangärung vergärte deutlich langsamer (ist aber üblich und war im vertretbarem Rahmen) als die neue Hefe. Sie wurde auch besser bewertet – fruchtiger, typischer und fruchtiger. Von der Analyse sind keine Unterschiede erkennbar.

Nähere Informationen bitte in Klosterneuburg nachfragen. Dieser Versuch wurde in Krems nur in diesem Jahr durchgeführt und später nicht wiederholt.

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