

Einfluss verschiedener Hefen auf die Weinqualität bei der Sorte Grüner Veltliner Firma Lallemand

Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2011,
gesundes Traubenmaterial

Verarbeitung: Die Gesamtmenge wurde gemeinsam verarbeitet (nicht 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. Auch auf die
Hefeernährung wurde besonders geachtet. Es wurde nach der
Empfehlung der Firmen, der firmeneigene Nährstoff verwendet.

Mostdaten: 18,5°KMW (Lesedatum: 04.10.2011)
pH-Wert – 3,35
Gesamtsäure – 6,2 g/l



Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Hefenährstoff
1	Grüner Veltliner	Lalvin EC 1118	Lallemmand	Opti withe
2	Grüner Veltliner	Lalvin ICV Opale	Lallemmand	Opti withe
3	Grüner Veltliner	Lalvin QA 23	Lallemmand	Opti withe

Weinverarbeitung: Temperatur, Dichte und Gärfortschritt wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Unterschiede zwischen den Hefen waren sehr gering – nur die Spontangärung war deutlich langsamer. Während die Gärung der Reinzuchthefen nach ca. 14 Tagen abgeschlossen war, brauchte die Spontangärung ca. 2 Monate.

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

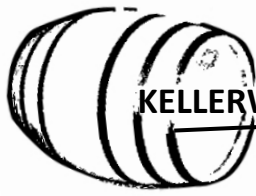
Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
Lalvin EC 1118	11,7	1	4,3	3,3	2,3	1,2	17,5
Lalvin ICV Opale	11,9	1	4,6	3,2	2,4	1,4	17,5
Lalvin QA 23	12	1	4,4	3,3	2,5	1,1	17,5

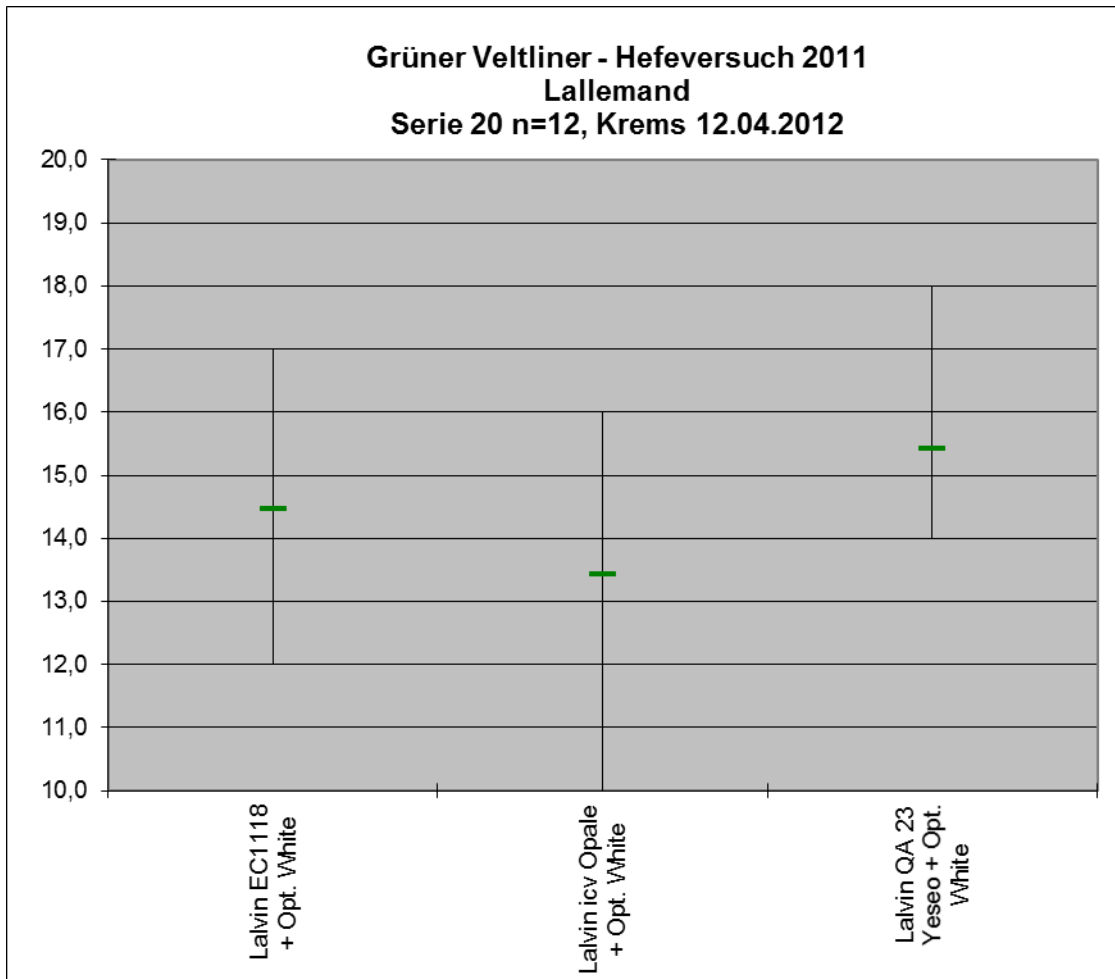
Auswertung von 2 Verkostungen:

12 Koster bewerteten an diesem Termin einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

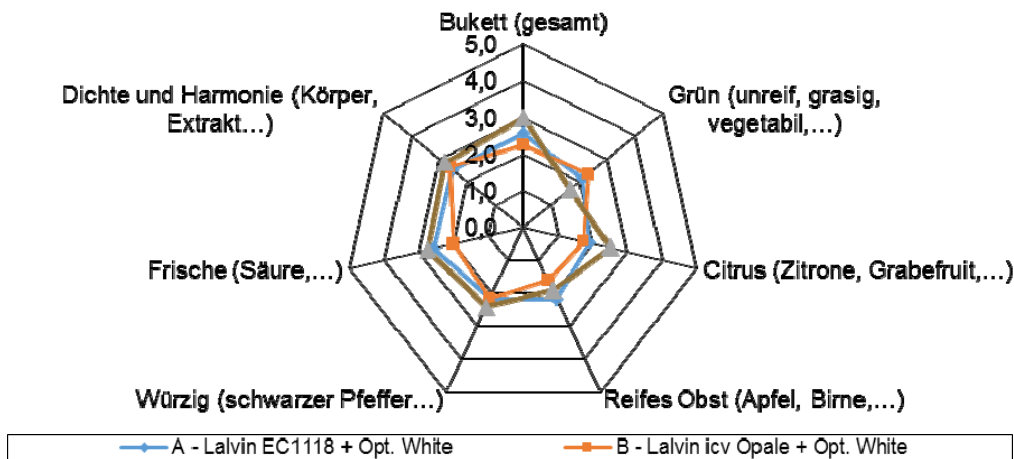
Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich.

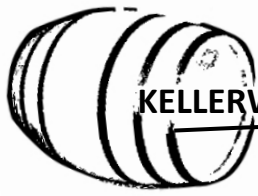


Verdeckte Verkostungen im April 2012:

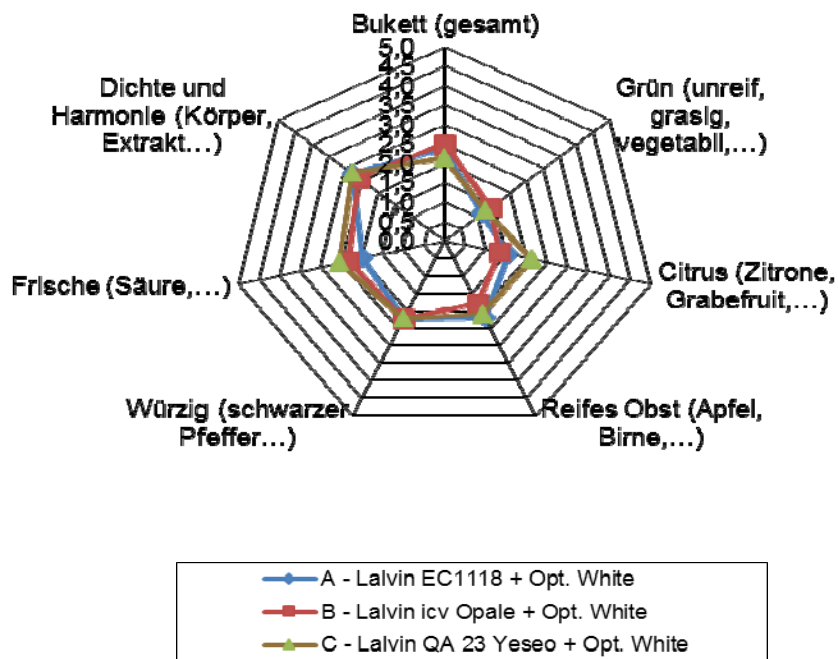
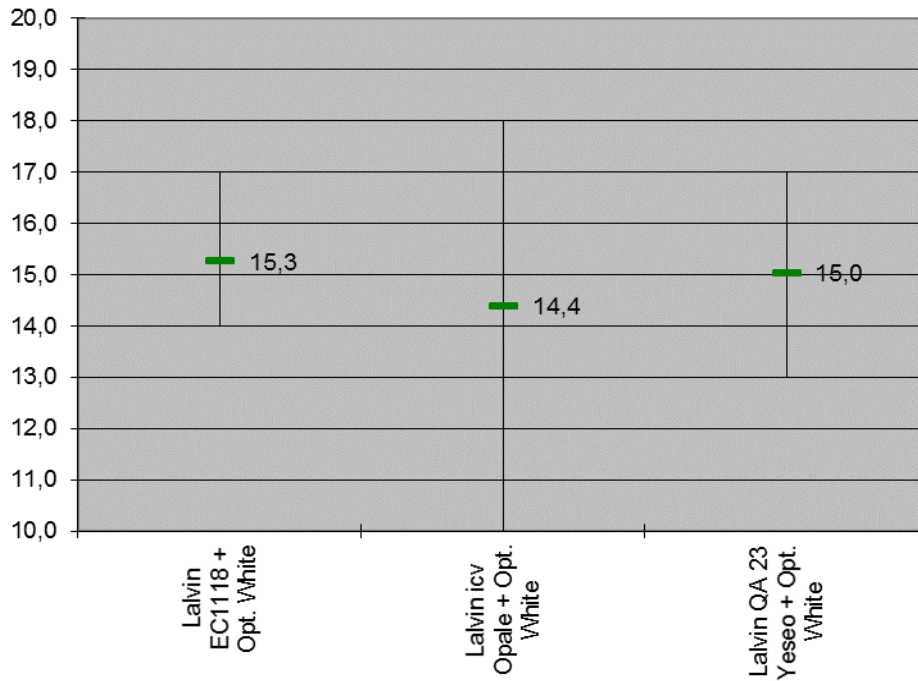


**Heferversuch - Lallemand
GV Serie 20, Jg. 2011, Weine aus der Mikrovinifikation Krems
Verkostung am 12. April 2012, n=12**





Verdeckte Verkostungen im August 2012:



Um einen sicheren Unterschied zu gewährleisten, muss ein Unterschied von mindestens einem Punkt vorhanden sein.

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.

Zusätzlich sollte man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen, Lagen und Jahren zu Rate ziehen, um mehr Aussagekraft zu haben. 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 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) auch auf www.lako.at, gemeinsam mit anderen Versuchen aus den Landesweingütern veröffentlicht.



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems