

Kombination von neuen Hefen mit der richtigen Hefeernährung bei Grünem Veltliner

Firma: Lallemand

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). Weiters werden auch neue Leistungsfähige Hefen gesucht, die die Natürlichkeit aber erhalten. Neben Saccharomyces cerevisiae Hefestämme, werden auch andere neue Variationen, auch selektionierte Wildhefestämme ausprobiert. Diesmal wurde auch mit einer Spontanvariante verglichen.

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:** 19,7 °KMW (Lesedatum: 08.10.2013)

pH-Wert – 3,5

Gesamtsäure – 5,5 g/l

Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Hefenährstoff
1	Grüner Veltliner	HFR 12	Lallemand	Opti withe + ioc
2	Grüner Veltliner	HR 23	Lallemand	Opti withe + ioc
3	Grüner Veltliner	Spontangärung		

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 Spontangärung dauerte deutlich länger.

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

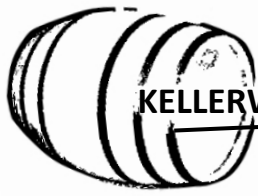
Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner 2013):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
HFR 12	13,5	0,2	5	3,5	1,7	2,5	21
HR 23	13,6	0	4,5	3,6	1,5	2,1	19,7
Spontangärung	14	0	4,5	3,6	1,4	1,8	20,9

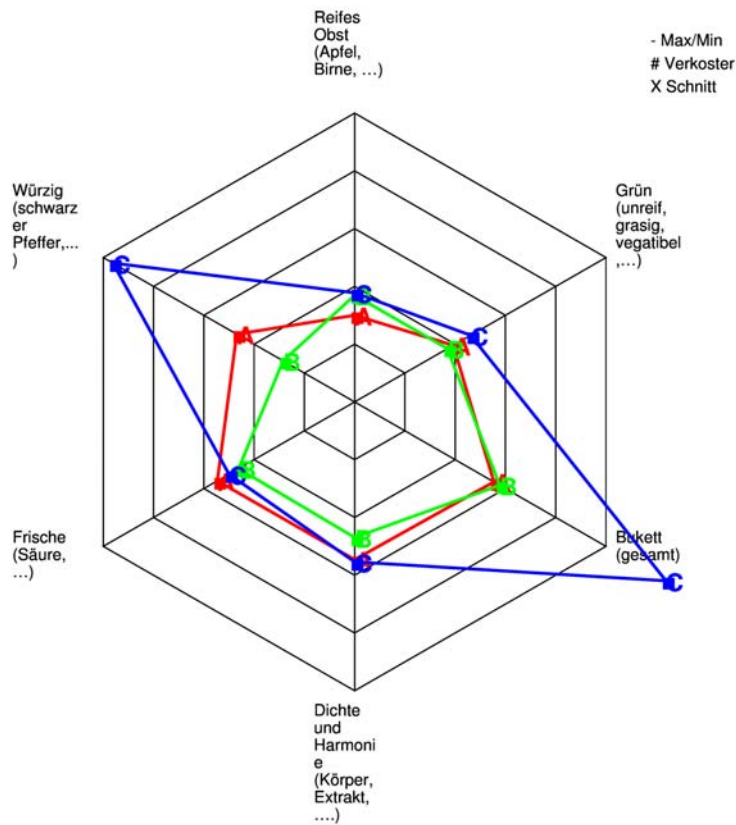
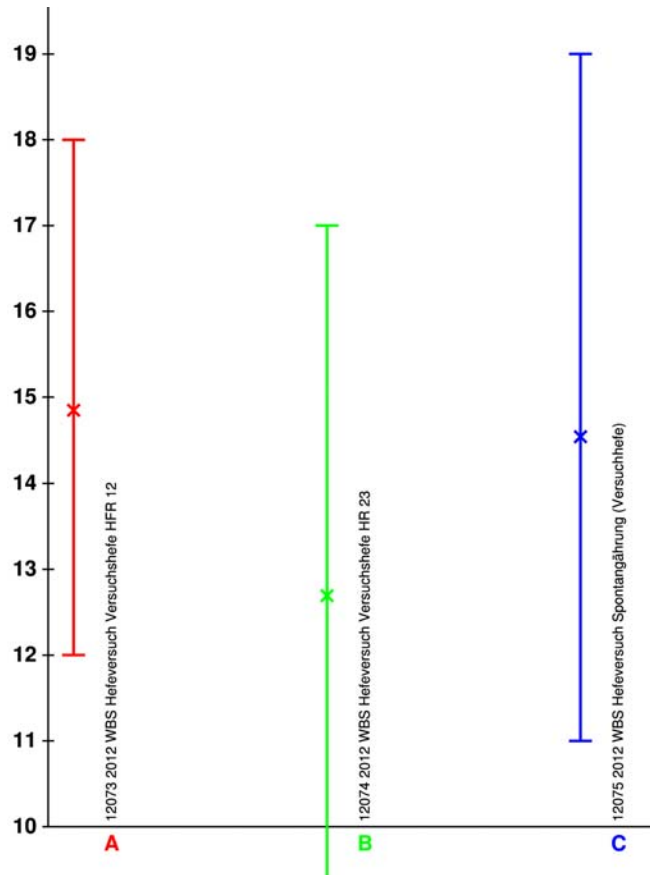
Auswertung von 2 Verkostungen:

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 Juli 2013:



Hefevergleich:

Bei der Verkostung im Juli wurde die Probe A vor B vor C und vor D gereit, jedoch ein nennenswerter Unterschied besteht nur zwischen A und C. Die Nährstoffkombination mit Opti withe + ioc hat sich bei diesem Jahrgang bewährt. Auch die neuen Hefen wurden durchwegs gut und auch gleichmäßig (keine Ausreißer) bewertet. Außer der Expertenkost habe ich eine Verkostung mit den Schülern (nur Punktebewertung) gemacht. Das Ergebnis war eine Bestätigung der Expertenkost

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), aber auch auf www.lako.at, gemeinsam mit anderen Versuchen aus den Landesweingütern veröffentlicht.