



Kombination von neuen Hefen mit der richtigen Hefeernährung bei Grünem Veltliner

Firma: Lallemand

Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2013, 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). Weiteres werden auch neue Leistungsfähige Hefen gesucht, die die Natürlichkeit aber erhalten. Neben Saccharomyces cerevisiae Hefestämme, werden auch andere neue Variationen, auch selektionierte Wildhefestämme ausprobiert.

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: °KMW (Lesedatum: 16.10.2013)

pH-Wert – 3,4

Gesamtsäure – 7 g/l

Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Hefenährstoff
1	Grüner Veltliner	Spontane ohne Hefe	Lallemand	Keine Nährstoffe
2	Grüner Veltliner	Uvaferm exence	Lallemand	Go-Ferm + OPTIWithe
3	Grüner Veltliner	Cross Evolution	Lallemand	Go-Ferm + OPTIWithe
4	Grüner Veltliner	IOC revelation thiols	Lallemand	Go-Ferm + OPTIWithe
5	Grüner Veltliner	IOC 18-2007	Lallemand	Go-Ferm + OPTIWithe
6	Grüner Veltliner	IOC B 3000	Lallemand	Go-Ferm + OPTIWithe
7	Grüner Veltliner	Uvaferm HPR länger auf der Hefe	Lallemand	Go-Ferm + OPTIWithe

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.

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 2014):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	pH-Wert	Weinsäure	Apfelsäure	G-Extrakt
Spontane ohne Hefe	12,0	17,7	7,0	3,4	2,7	3,1	25
Uvaferm exence	12,8	1,4	5,2	3,8	2,4	2,2	24,2
Cross Evolution	12,9	1,3	5,4	3,9	2,7	2,2	24,8
IOC revelation thiols	12,8	1,4	5,2	3,9	2,5	2,2	24
IOC 18-2007	12,9	1,3	5,5	3,8	2,6	2,4	24,5
IOC B 3000	12,9	1,3	5,2	3,9	2,5	2,1	23,7
Uva ferm HPR- nicht umziehen	13	0,9	5,6	3,7	2,5	2,6	23,2

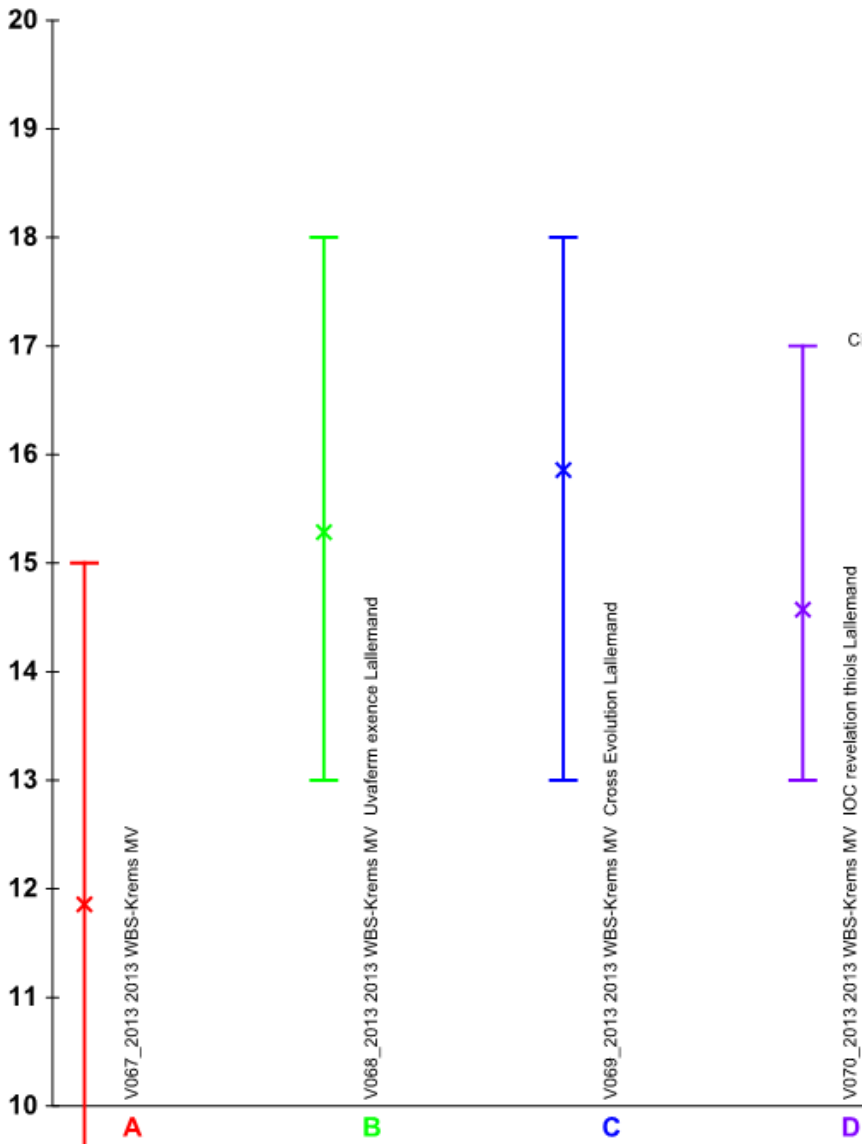


Auswertung von 2 Verkostungen:

12 Koster bewerteten Anfang Mai und Ende Juli einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

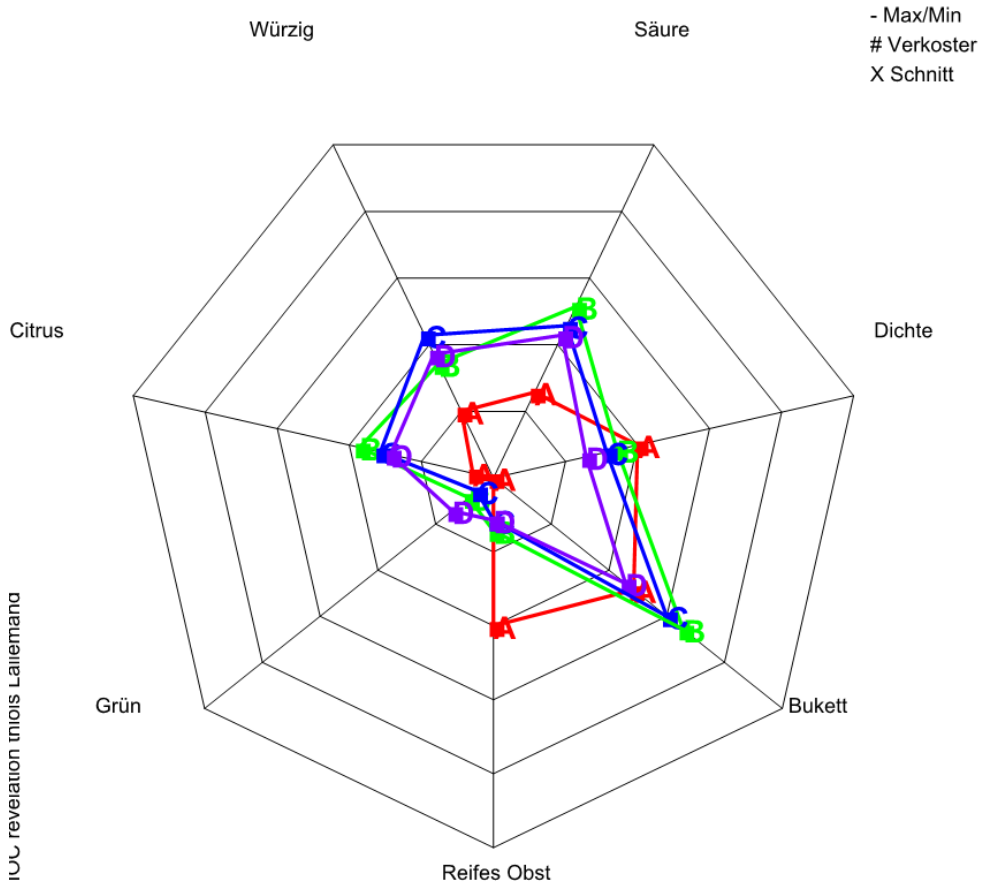
Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern bei geringen Abständen sogar wahrscheinlich.

Verdeckte Verkostungen Mai 2014: Teil 1



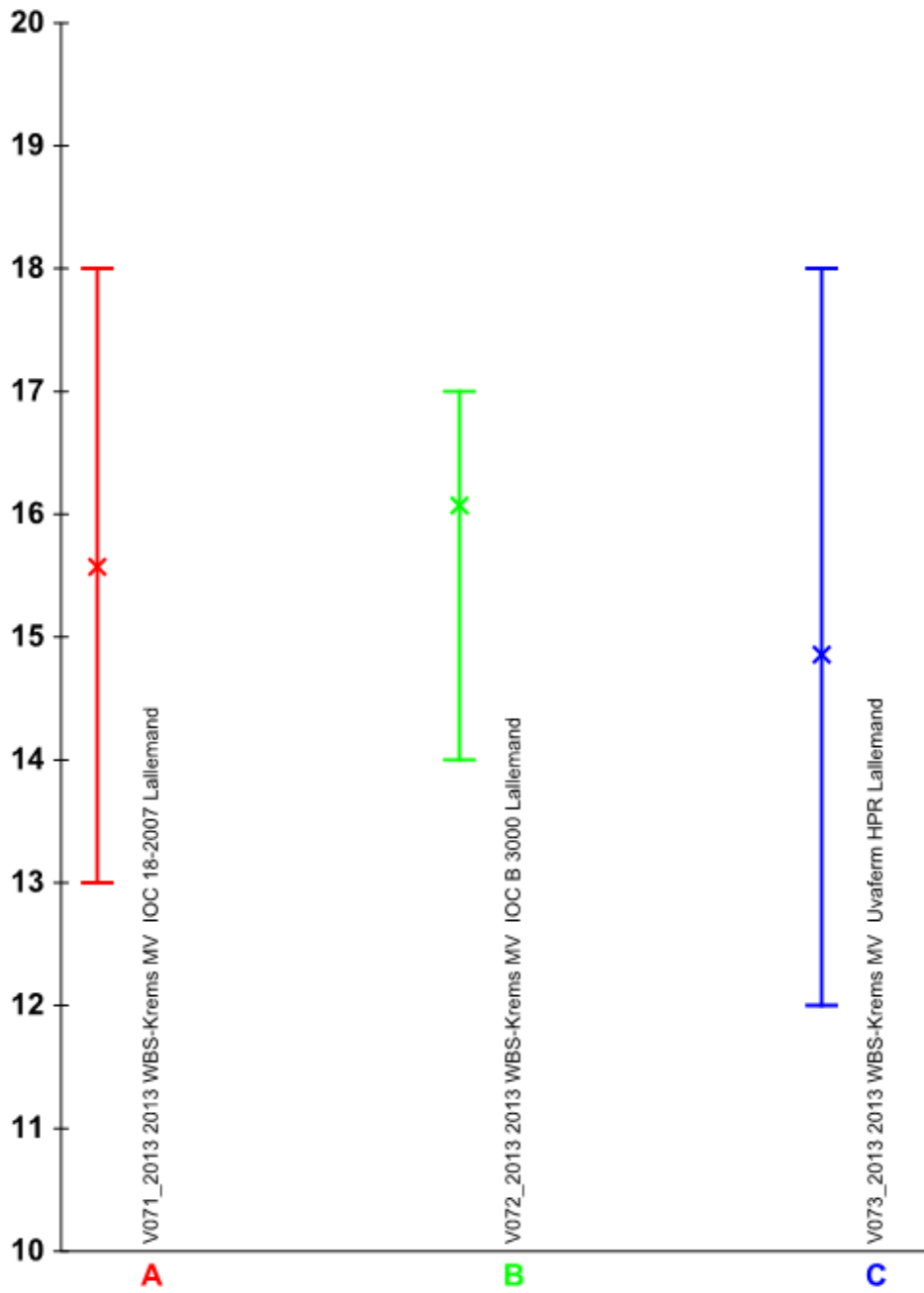


Aromabeschreibung:



IUL revelation trois Lallemand

Teil 2:



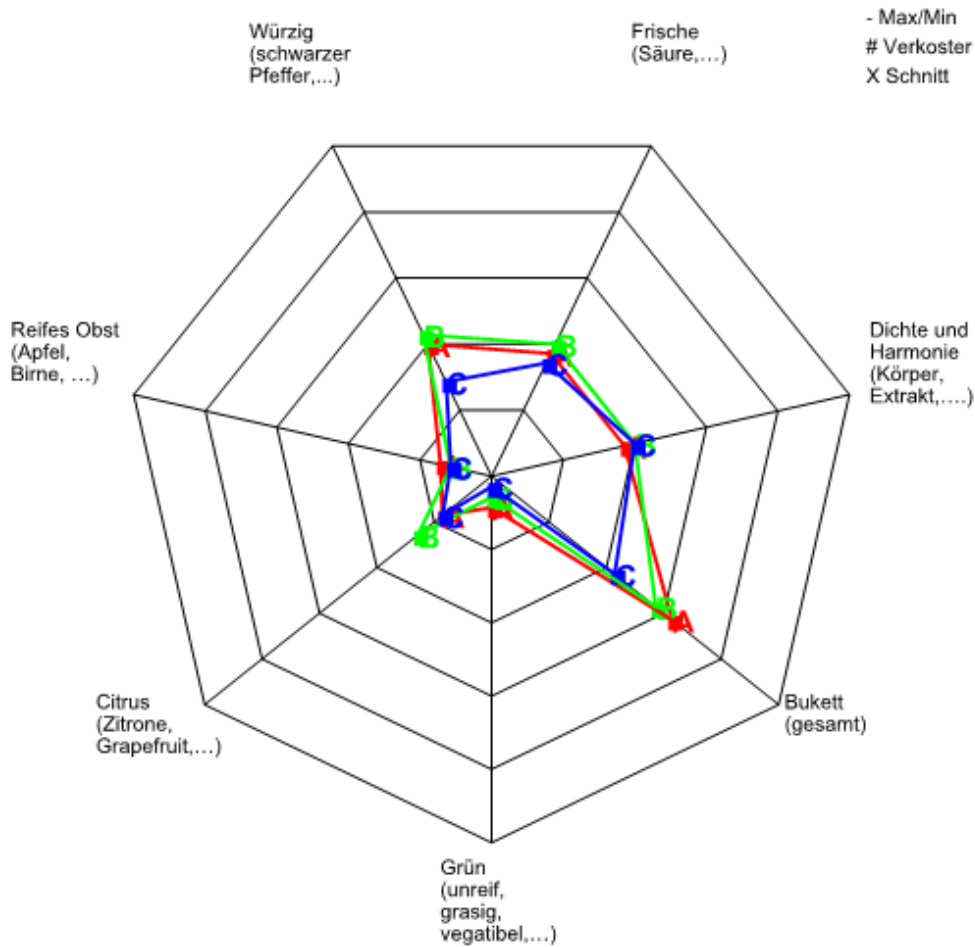


KELLERWIRTSCHAFTSVERSUCHE KREMS

Ing. Mauss Gerhard

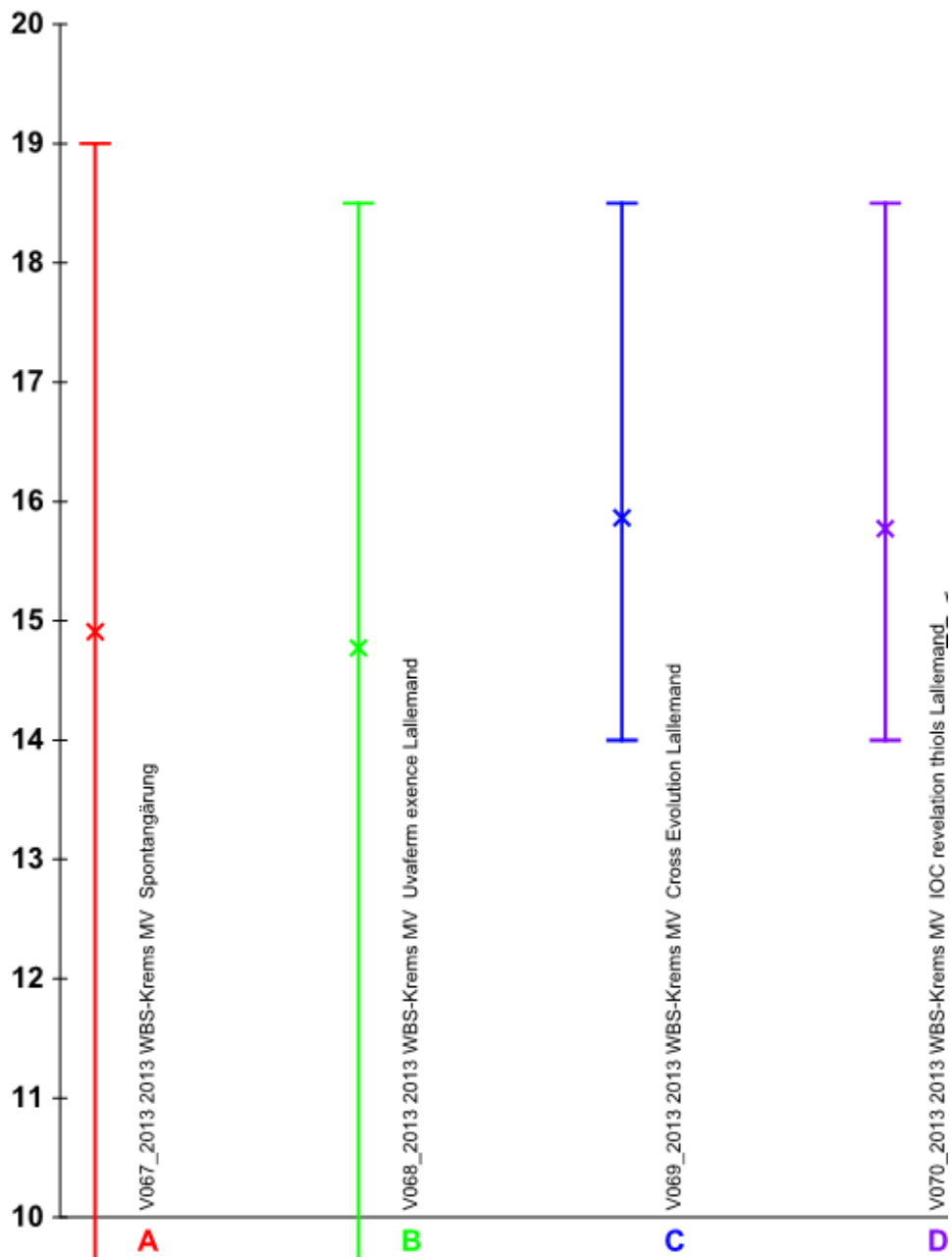


Aromabeschreibung:



Verdeckte Verkostungen Juli 2014:

Teil 1:



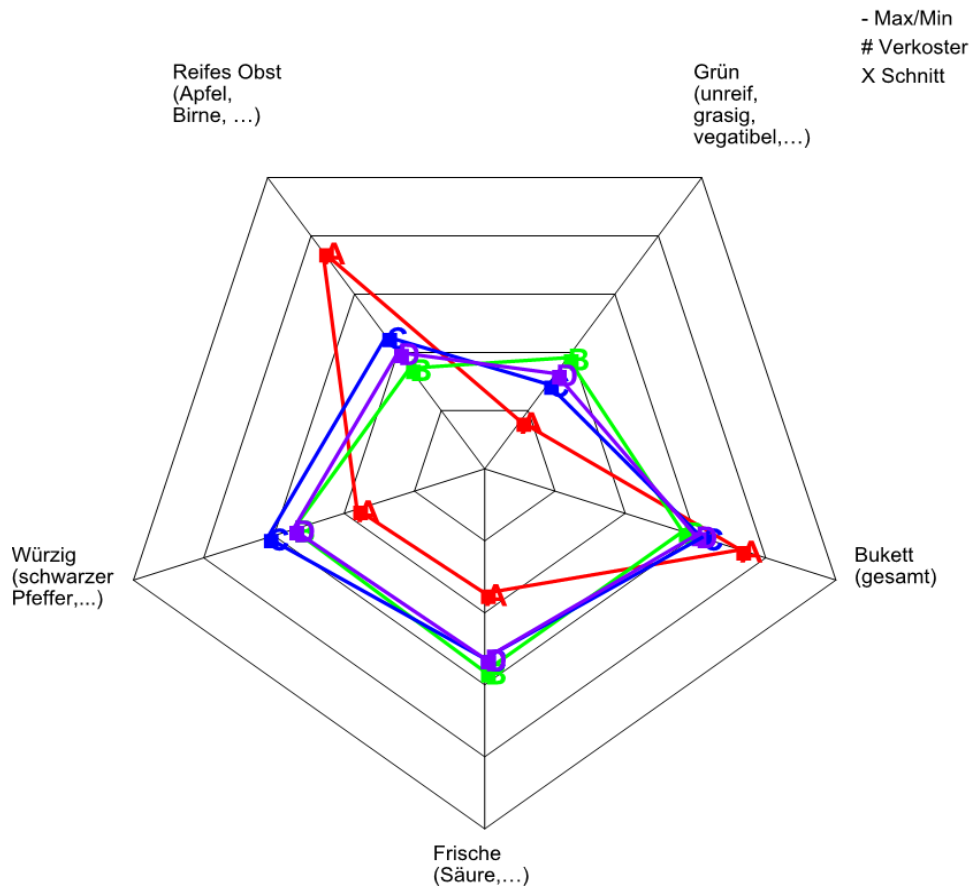


KELLERWIRTSCHAFTSVERSUCHE KREMS

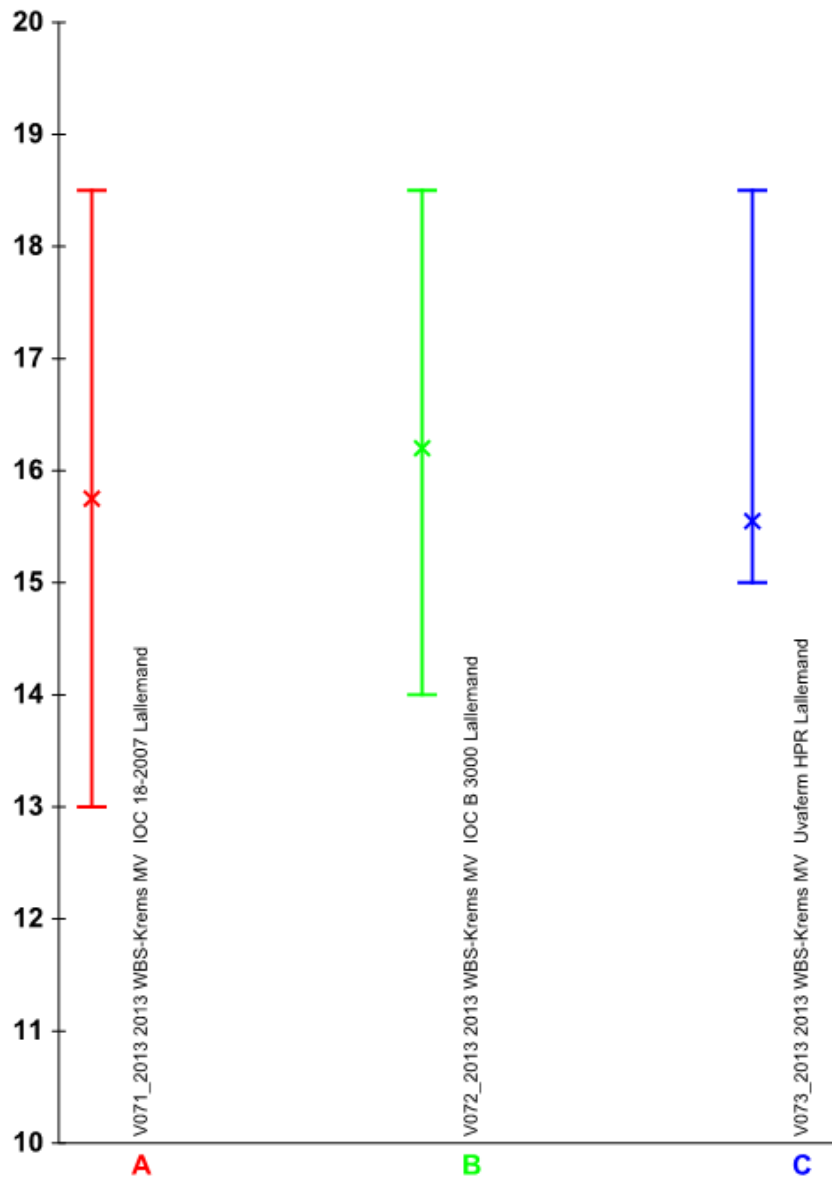
Ing. Mauss Gerhard



Aromabeschreibung:

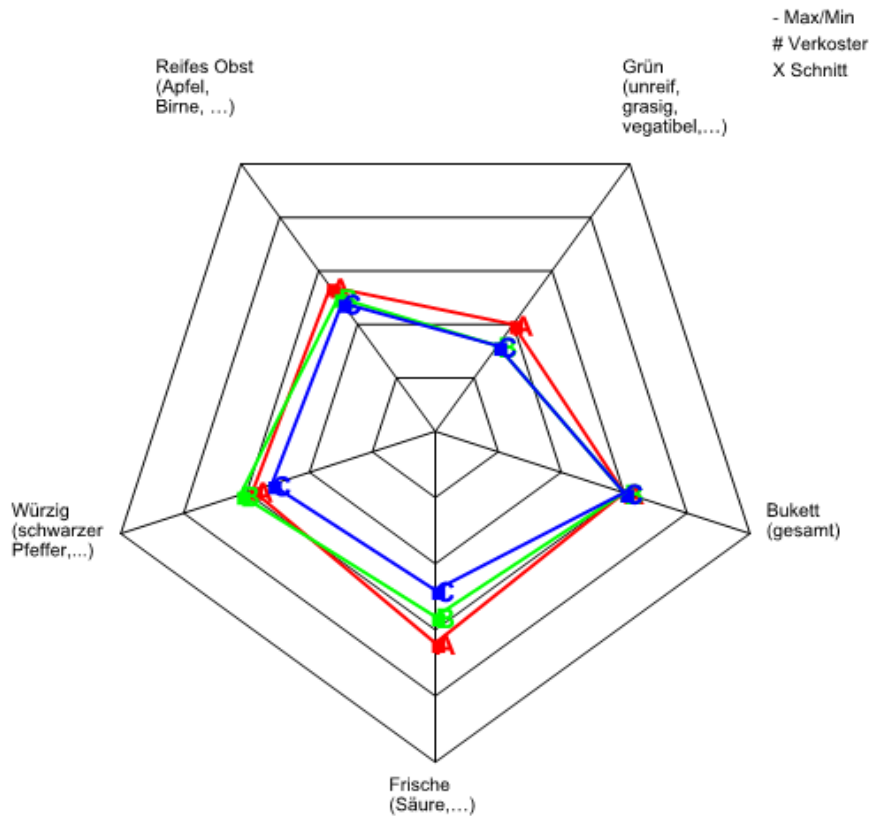


Teil 2:





Aromabeschreibung:



Hefevergleich:

Teil 1 – 1. Verkostung:

Die Teilung wurde aus kostetechnischen Gründen durchgeführt (nicht zu viele Proben nebeneinander). Gruppe eins war ein Vergleich zwischen der Spontangärung (A) und bewährten Hefen.

Probe A (Spontangärung) wurde deutlich schlechter bewertet (reifes Obst, Kochnoten, Hefetöne, unharmonischer Restzucker) – die Abschweifung musste trotz Zuckerrest durchgeführt werden, bevor ein Fehlgeschmack entsteht. Trotzdem waren bei dieser Verkostung Gärtöne noch vorhanden - die anderen Weine waren deutlich fruchtiger.



Die Nährstoffkombination - Go-Ferm zum Hefeansatz und OPTIWithe während der Gärung haben sich bei diesem Jahrgang bewährt.

Alle Varianten hatten einen gleichmäßigen Gärverlauf mit Ausnahme der Spontangärung.

Die Probe D wurde am besten bewertet (sehr fruchtig, Zitrusnoten, und harmonische Säure, angenehmes deutliches Bukett, besonders würzig).

Die Probe B war an zweiter Stelle **gereiht** (angenehme Frucht, Zitrusnoten und feine Säure).

Kommentar [G1]:

Die Probe C war an dritter Stelle (angenehme Frucht, Zitrusnoten und harmonische Säure, Bukett nicht so ausgeprägt).

Teil 1 - 2. Verkostung:

Hier wurden 3 neuere Hefen verglichen, die eine ähnliche Bewertung als die andere Gruppe bekamen. Es war B vor A und C. Es wurde bei B und A besonders das fruchtige Bukett und die Würze (pfeffrig) hervorgehoben.

Hefevergleich:

Teil 2 – 1. Verkostung:

Es wird jedes Mal (wenn möglich und notwendig) eine 2. Verkostung in den Ferien durchgeführt, um die Reifeentwicklung zu beobachten.

Die Probe C ist wieder voran – hat also die positive Aromatik behalten.

Probe D hat deutlich aufgeholt und ist fast gleich mit C.

Die Spontanvariante (A) hat am meisten aufgeholt (deutlich reifes Obst, wie Apfel und Birnen wurde herausgehoben, der Zucker hat sich harmonisch eingebunden).

Fast gleichauf ist Probe B. Es erfolgte allgemein eine Annäherung zwischen den Proben.

Teil 2 – 2. Verkostung:

Es erfolgte eine Bestätigung der 1. Verkostung – gleiche Reihung B vor A und C.

In Summe wurden beide Serien als gute Veltliner aus diesem Jahrgang und auch als typisch bewertet wurde.



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 und bei anderen Schulveranstaltungen verkosten – auch bei außerschulischen Veranstaltungen werden diese Weine zur Verfügung gestellt – weiteres dienen diese Weine auch dem Unterricht.

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.



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems