

Kombination von neuen Hefen mit der richtigen Hefeernährung bei Grünem Veltliner

Firma: Lallemand

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. Lallemand.

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

**Versuchsvarianten:**

L. NR.	Sorte	Hefe + Zusätze	Firma
1	Grüner Veltliner	IOC Fizz + +Activit O +Fermaid at	Lallemand
2	Grüner Veltliner	ICO Stamm 2401 + Activit O + Fermaid at	Lallemand
3	Grüner Veltliner	ICO Stamm 1803 + Activit O + Fermaid at	Lallemand
4	Grüner Veltliner	Uvaferm Exence + Activit O + Fermaid at	Lallemand
5	Grüner Veltliner	IOC B 3000 + Activit O + Fermaid at	Lallemand
6	Grüner Veltliner	Lalvin Okay+ Activit O + Fermaid at	Lallemand

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 2015):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsäure	Apfelsäure
IOC Fizz + +Activit O +Fermaid at	12,0	0,4	7,1	3,2	3,5	2,6
ICO Stamm 2401 + Activit O + Fermaid at	12,1	0,4	7,0	3,2	3,6	2,5
ICO Stamm 1803 + Activit O + Fermaid at	12,0	0,7	7,5	3,1	3,9	2,6
Uvaferm Exence + Activit O + Fermaid at	12,0	0,4	7,1	3,2	3,6	2,6
IOC B 3000 + Activit O + Fermaid at	11,9	0,6	7,2	3,1	3,7	2,6
Lalvin Okay+ Activit O + Fermaid at	12,1	0,6	7,2	3,1	3,4	2,8

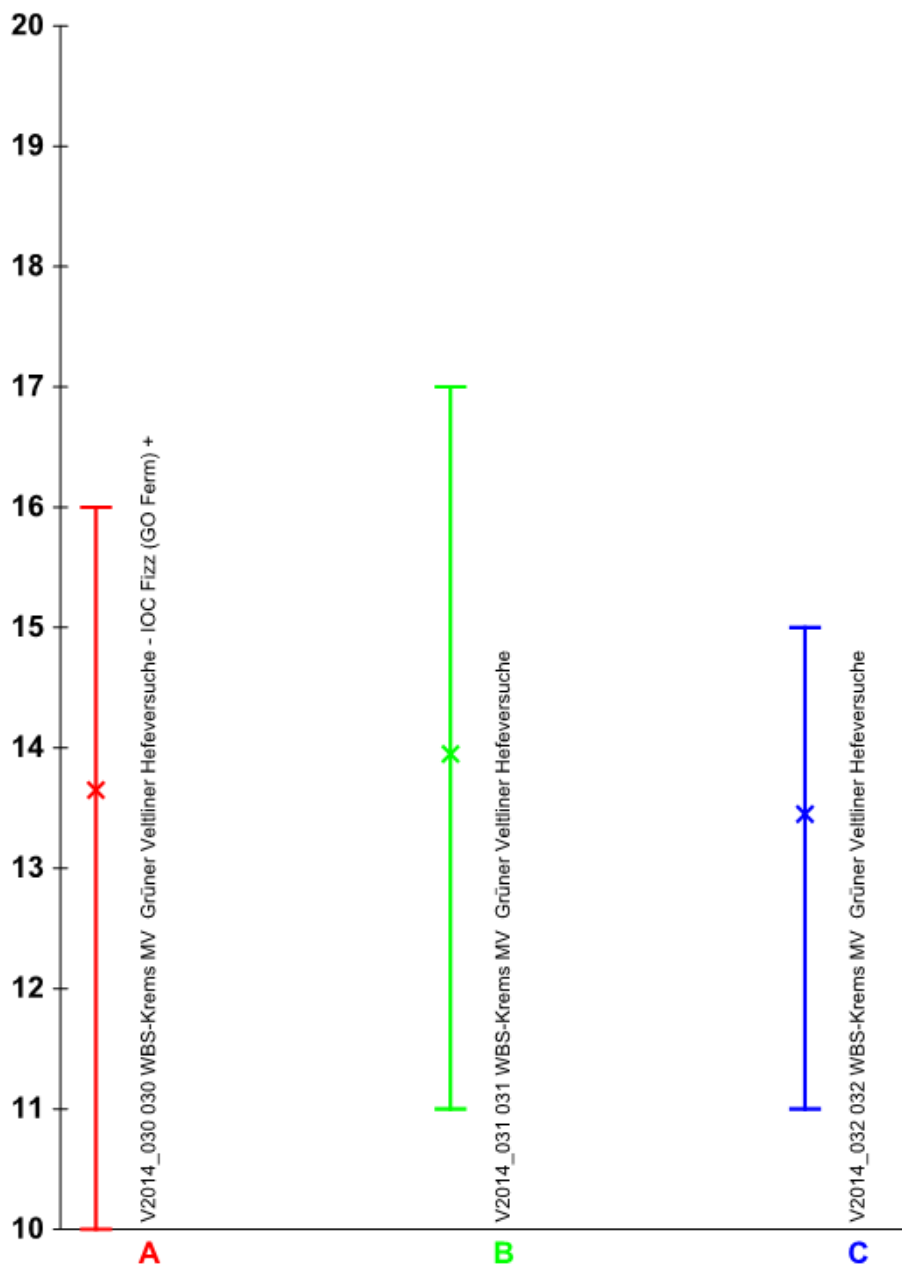
Auswertung der Verkostung:

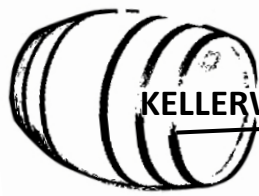
12 Koster bewerteten Anfang Mai und Ende Juli einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

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

Verdeckte Verkostung im Mai 2015:

Teil 1

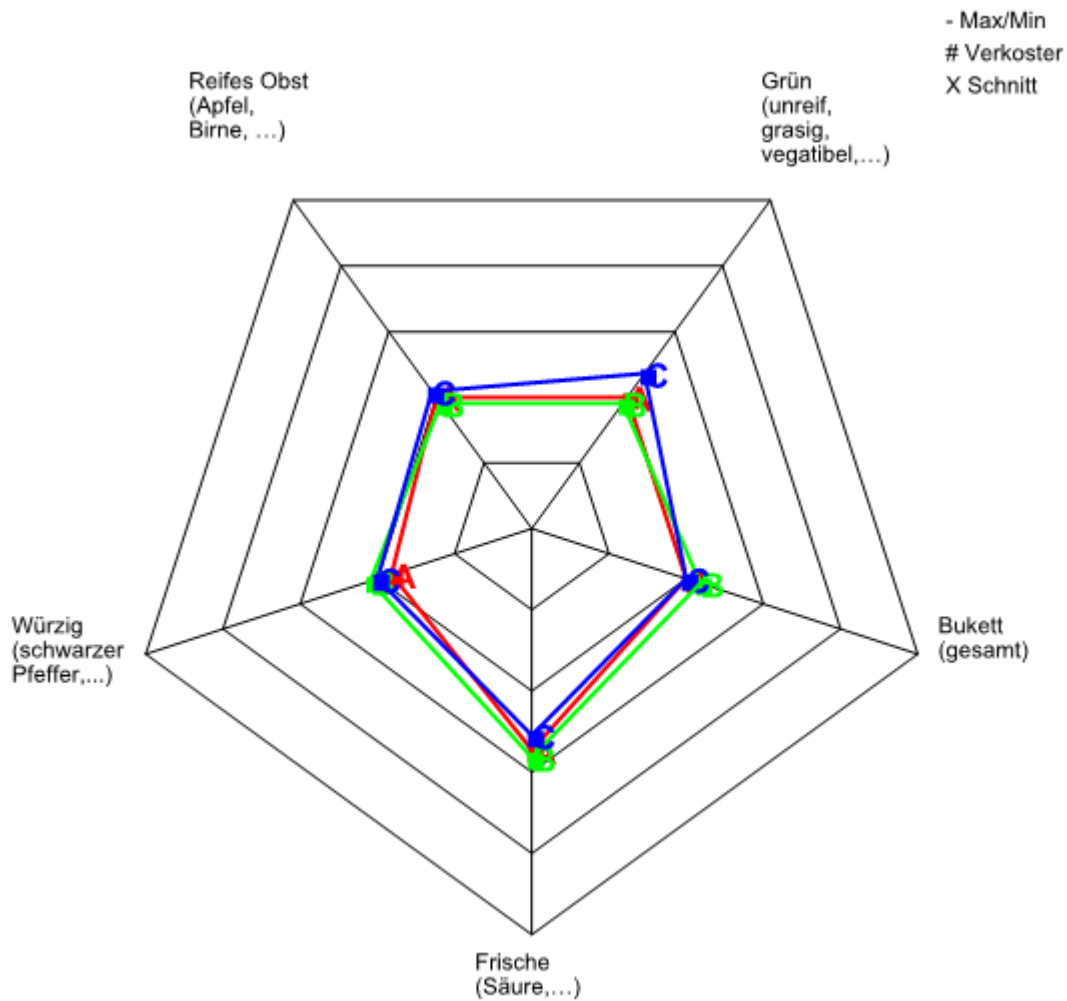




Wein A – IOC Fizz

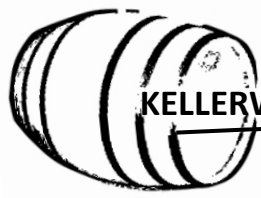
Wein B – IOC Stamm 2401

Wein C – IOC Stamm 1803



Besprechung:

Ergebnis: Probe B – frisch, schönes Bukett und würzig, am typischsten
vor Probe A – angenehmes Bukett, nicht so typisch (merkt man auch an der großen Steuerung)
reifes Obst
und C – wurde am grasigsten beurteilt – kein typischer Veltliner

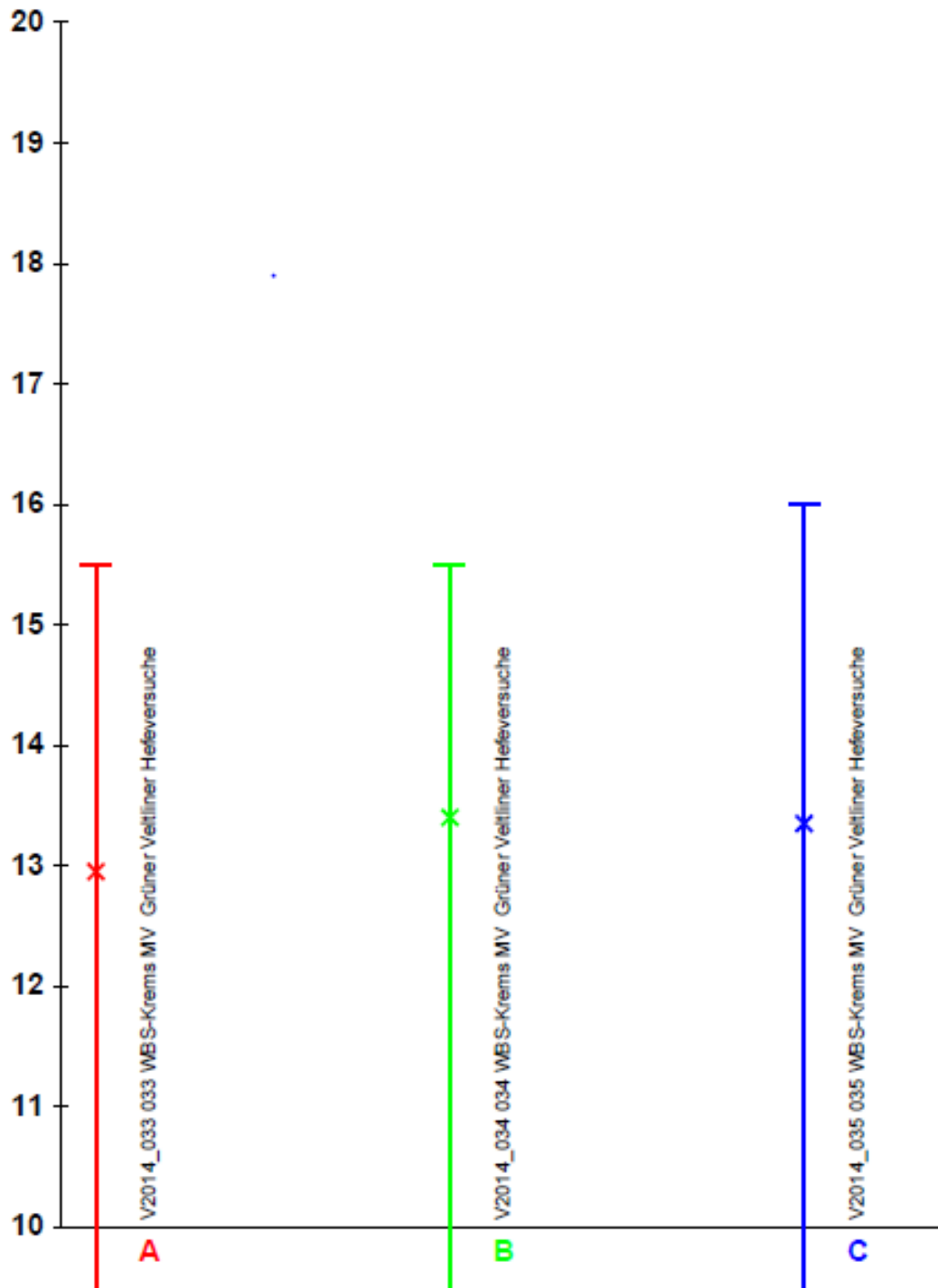


Teil 2:

Wein A – Uvaferm Exense

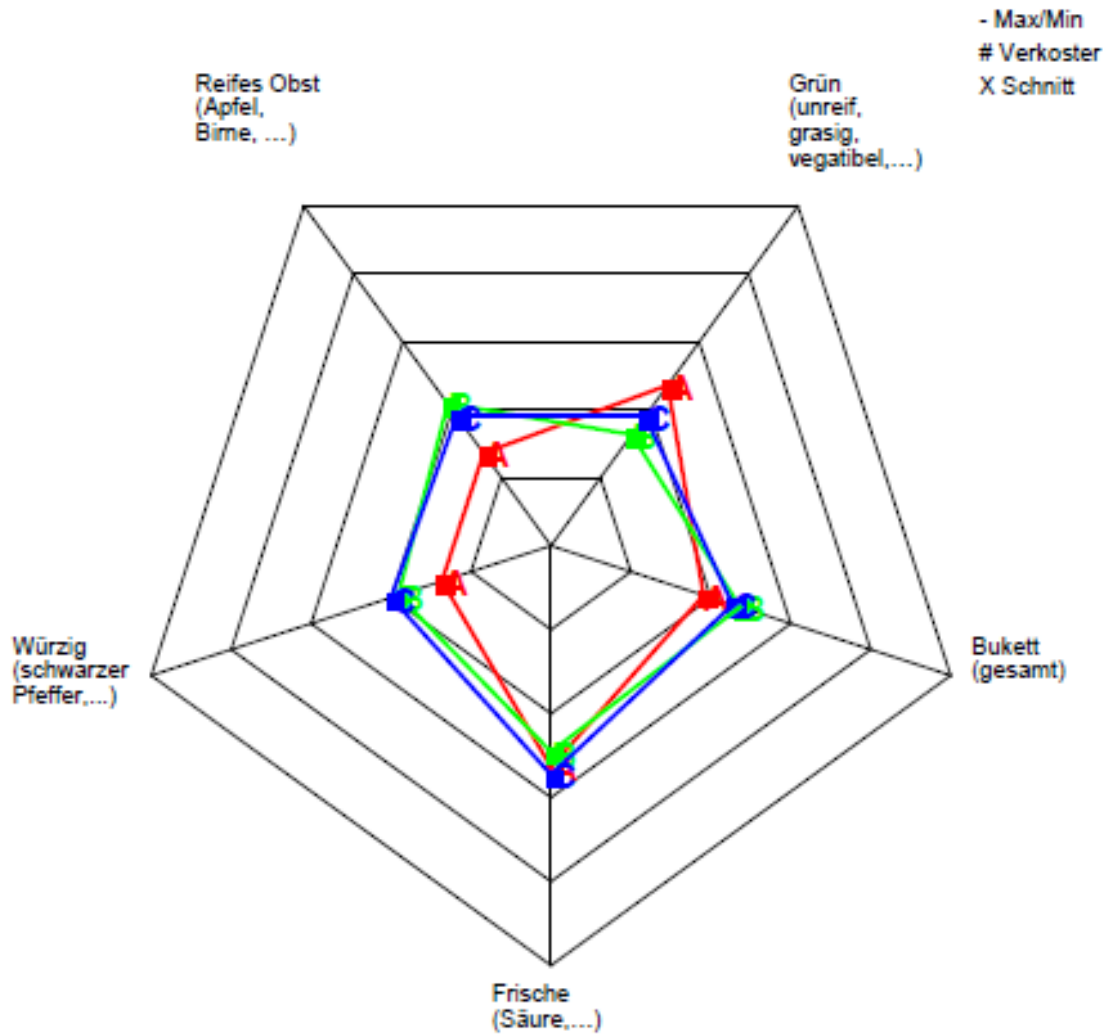
Wein B – IOC B 3000

Wein C – IOC OKAY





Aromaprofil:



Besprechung:

Ergebnis: Probe B und C wurden annähernd gleich bewertet – frisch, schönes würzig, reifes Obst, reif

Probe A – wurde am geringsten bewertet – grüne Töne unreif, untypisches Bukett.

Besonders Auffällig war, dass bei allen Weinen die Steuerung sehr hoch war – das heißt, die Koster waren sich sehr uneinig bezüglich der Eignung für GV.

Hefevergleich:

Außer der Expertenkost habe ich eine Verkostung mit den Schülern (nur Punktebewertung) gemacht. Das Ergebnis war eine Bestätigung der Expertenkost, die Schüler waren sogar noch etwas strenger, aber auch hier war die Streuung sehr groß. Zusätzlich sollte man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen abwarten und vergleichen. Bei diesen neuen Hefen sollte man aber weitere Untersuchungsergebnisse abwarten, bevor man sie verwendet.

Die Weinbauschule Krems lässt einen Teil dieser Versuche am Tag der offenen Tür und bei anderen Veranstaltungen verkosten.

Neben den bereits im Handel befindlichen Produkte, werden auch regelmäßig neue Produkte von der Weinbauschule Krems versucht. Natürlich kann das Ergebnis auch so sein, dass eine Weiterempfehlung nicht ratsam ist. In speziellen Fällen fragen Sie bei uns nach.

Vergleichen Sie bitte die Versuche aus verschiedenen Jahren und Standorte. Eine Auswertung aus einem Jahr und einem Standort 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