



Einfluss verschiedener Hefen und Enzyme auf die Weinqualität bei der Sorte Grüner Veltliner

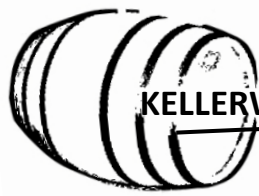
Fa. Lagerhaus

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 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. Es wurde nach der Empfehlung der Firmen, der firmeneigene Nährstoff verwendet.



Mostdaten: 17,6°KMW (Lesedatum: 17.10.2013)

pH-Wert – 3,45

Gesamtsäure – 7,1 g/l

Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Enzym
1	Grüner Veltliner	Universal	Lagerhaus	Mazeration weiß
2	Grüner Veltliner	Weiss & Komplex	Lagerhaus	Mazeration weiß
3	Grüner Veltliner	Weiss & Fruchtig	Lagerhaus	Mazeration weiß
4	Grüner Veltliner	Spontan	Lagerhaus	Mazeration weiß

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
Universal	12	1,1	5,7	3,8	2,7	2,5	23
Weiss & Komplex	12	1,1	5,7	3,7	2,7	2,4	22,4
Weiss & Fruchtig	12,2	1,1	5,6	3,7	2,7	2,4	21,9
Spontangärung	11,6	1,4	4,7	3,6	2,6	1,7	21,1

Verdeckte Verkostung:

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

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

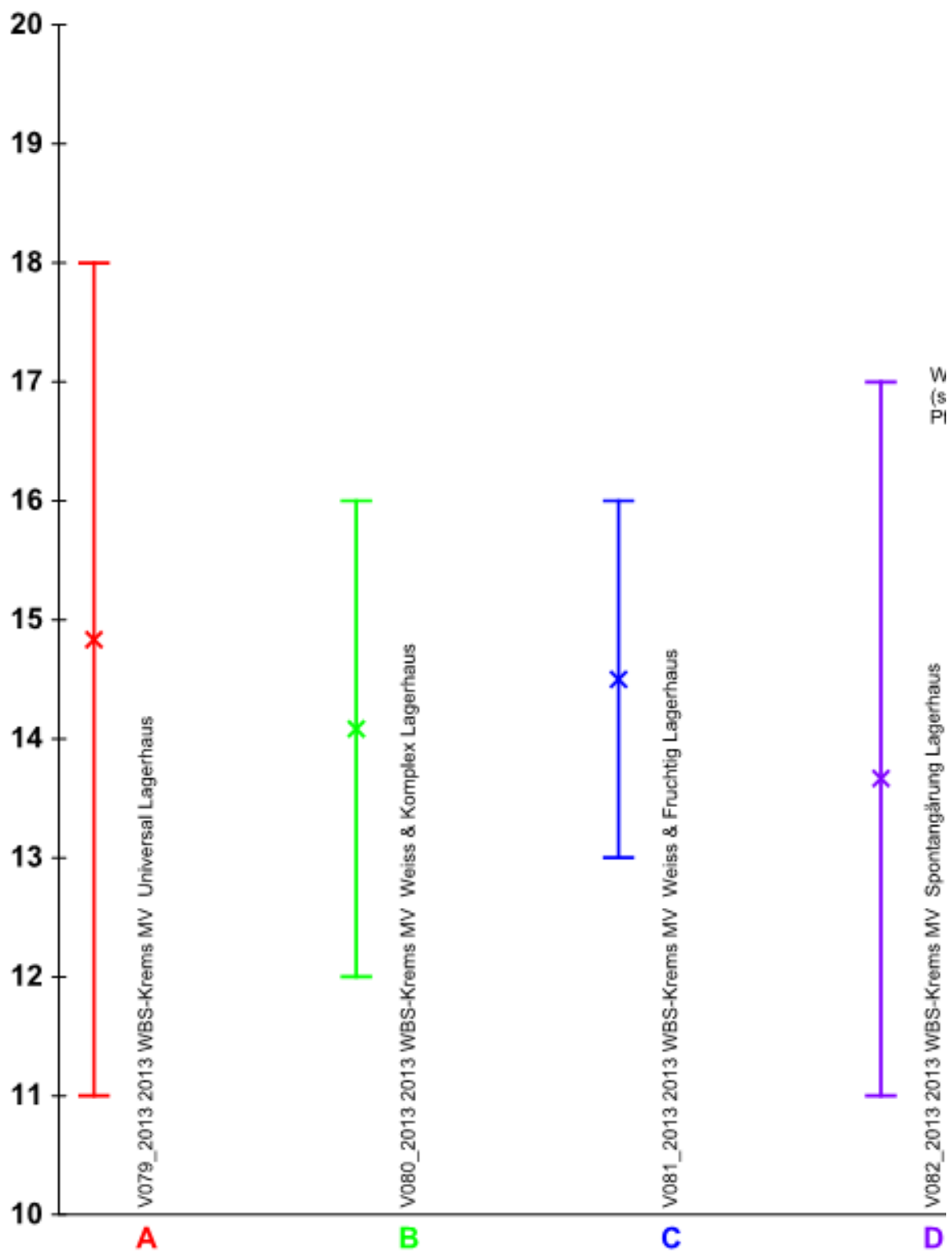
Es wurden die Weine nach den Firmen geordnet und nebeneinander verglichen. Trotz Punktebewertung ist ein Vergleich zwischen den Firmen nicht möglich - da nur eine begrenzte Anzahl von Weinen nebeneinander verkostet werden können.

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. Auch das Enzymangebot wird je nach Jahrgang anders zusammengesetzt.

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 oder bei anderen Schulveranstaltungen verkosten – auch für unsere Schüler werden sie verwendet.



Kostauswertung Mai 2014:





Aromaprofil:

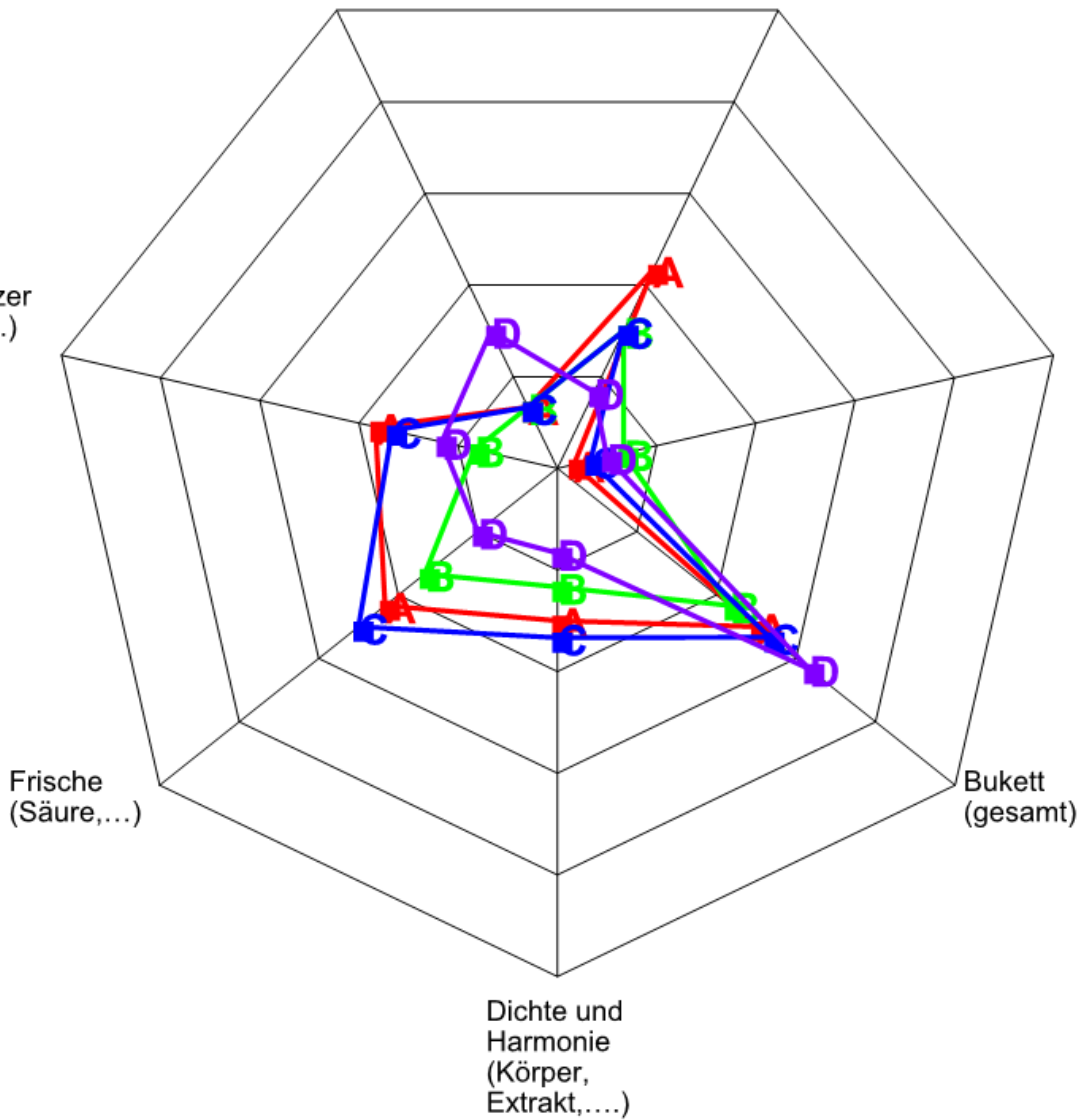
Reifes Obst
(Apfel,
Birne, ...)

Citrus
(Zitrone,
Grapefruit,...)

- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Würzig
(schwarzer
Pfeffer,...)

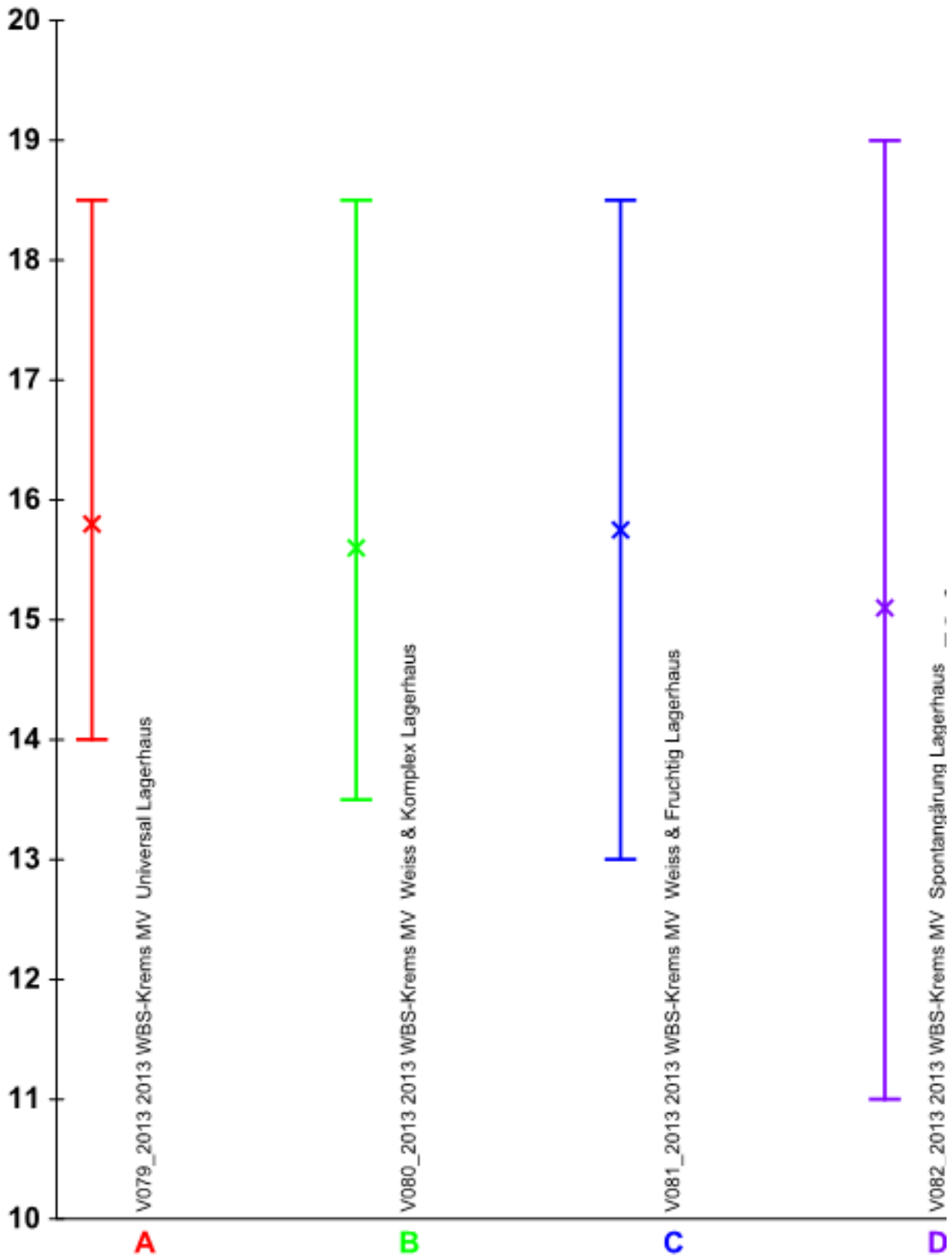
Grün
(unreif,
grasig,
vegetabil,...)

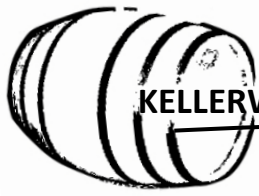


ms ivv Spontangärung Lagermaus



Kostauswertung Juli 2014:



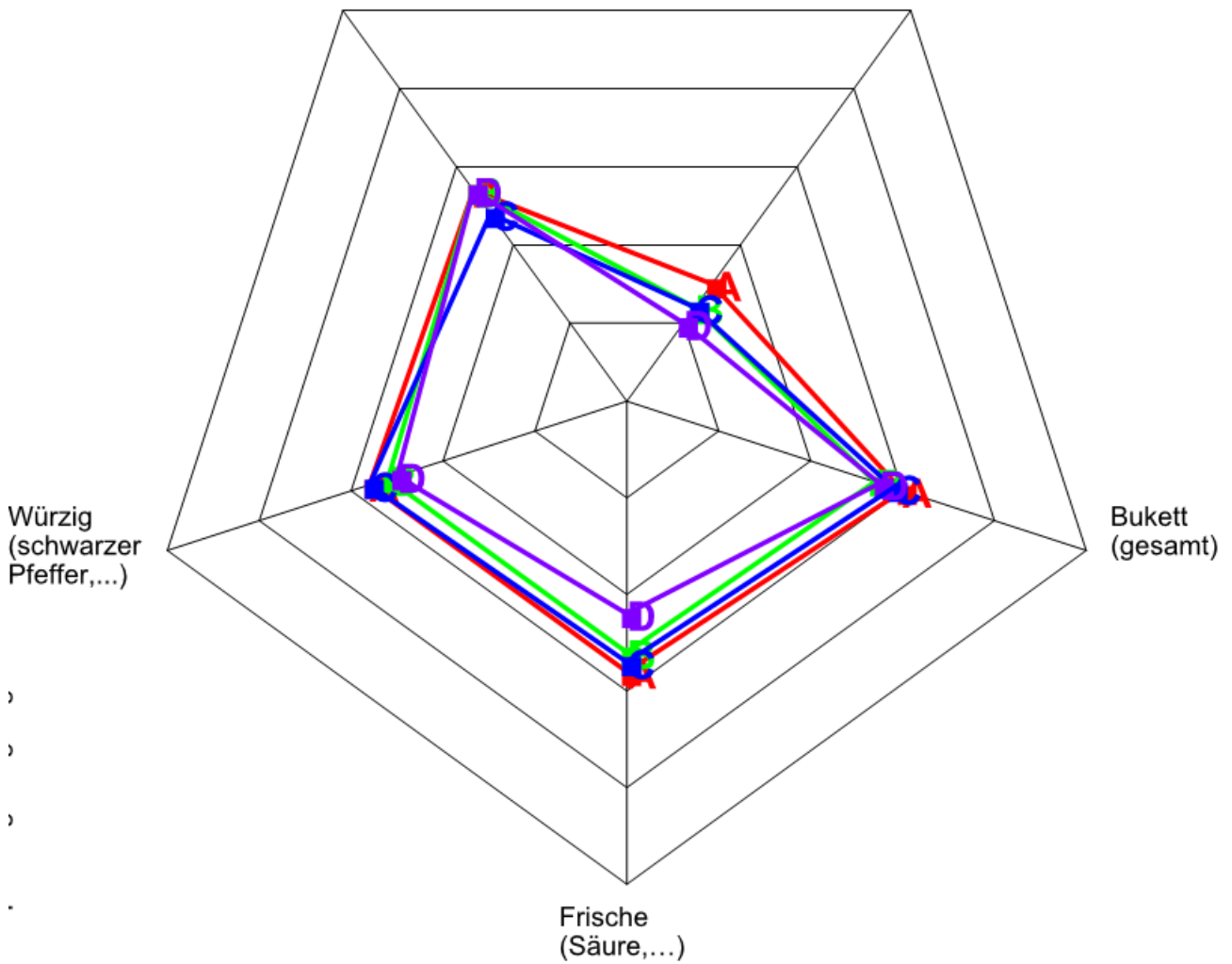


Aromaprofil:

- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Reifes Obst
(Apfel,
Birne, ...)

Grün
(unreif,
grasig,
vegetibel,...)



Hefevergleich:

1 Verkostung:

Probe A und C wurden ca. gleich bewertet. (intensives Bukett, Zitrusnoten frische Säure).

Die Probe B wurde etwas schlechter bewertet (etwas weniger Frische, nicht so jugendlich).

Die Probe D (Spontangärung) hatte die schlechteste Bewertung.

Alle Varianten hatten einen gleichmäßigen Gärverlauf, mit Ausnahme der Spontangärung.

2. Verkostung:

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

Es erfolgte eine Bestätigung der 1. Verkostung – gleiche Reihung A und C ca. gleich als besser bewertet.

Probe B hat etwas aufgeholt.

Probe D hat wieder am schlechtesten abgeschnitten.

In Summe wurde die Serie als gute Veltliner aus diesem Jahrgang und auch als typisch bewertet.

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