



Einfluss verschiedener Hefen auf die Weinqualität bei der Sorte Grüner Veltliner

Fa. Lagerhaus

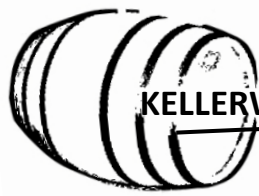
Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2014,
gesundes Traubenmaterial

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

Versuchsvarianten:

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

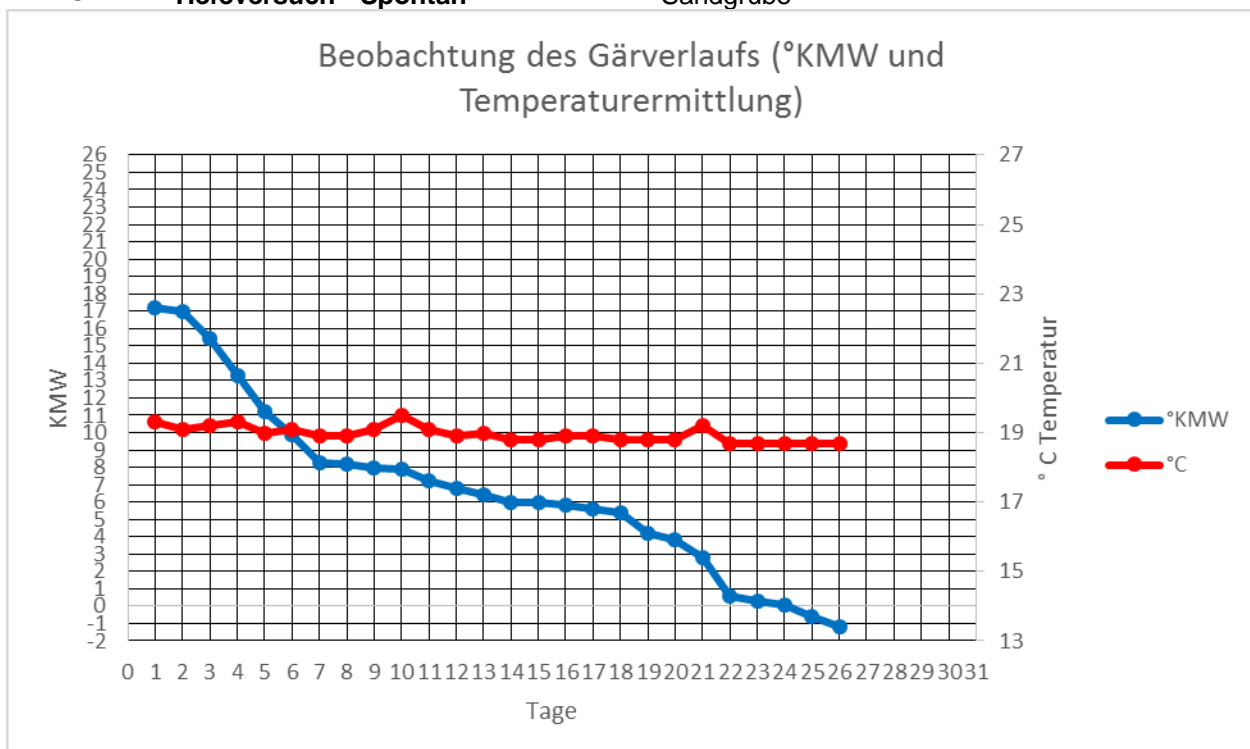
Versuchsansatz: Verschiedene Hefen im Vergleich – gleicher Most, gleiche Temperatur (20°C) in Verbindung mit dementsprechender gleichen Ernährung, nur verschiedene Hefen. Zusätzlich wurde eine Spontanvariante mitvergoren.



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. Erbslöh.

GV Heferversuch - Spontan Sandgrube

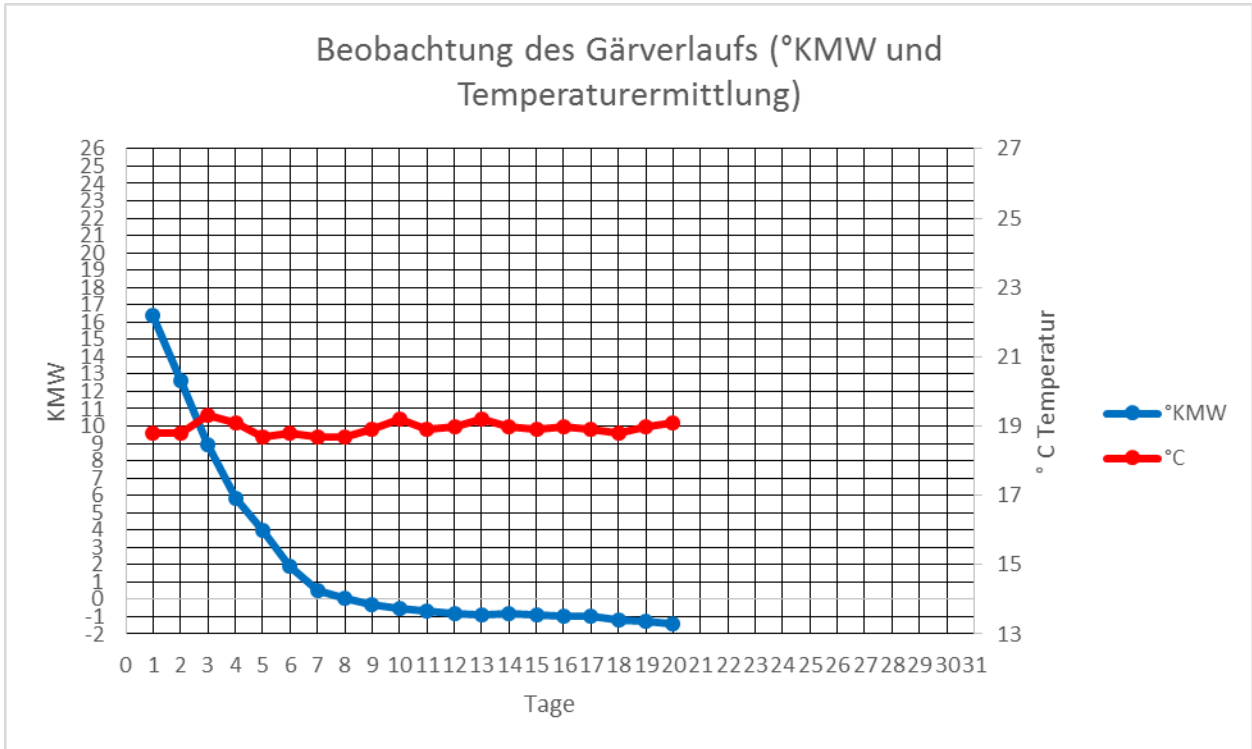




GV

Hefeversuch - Arom C

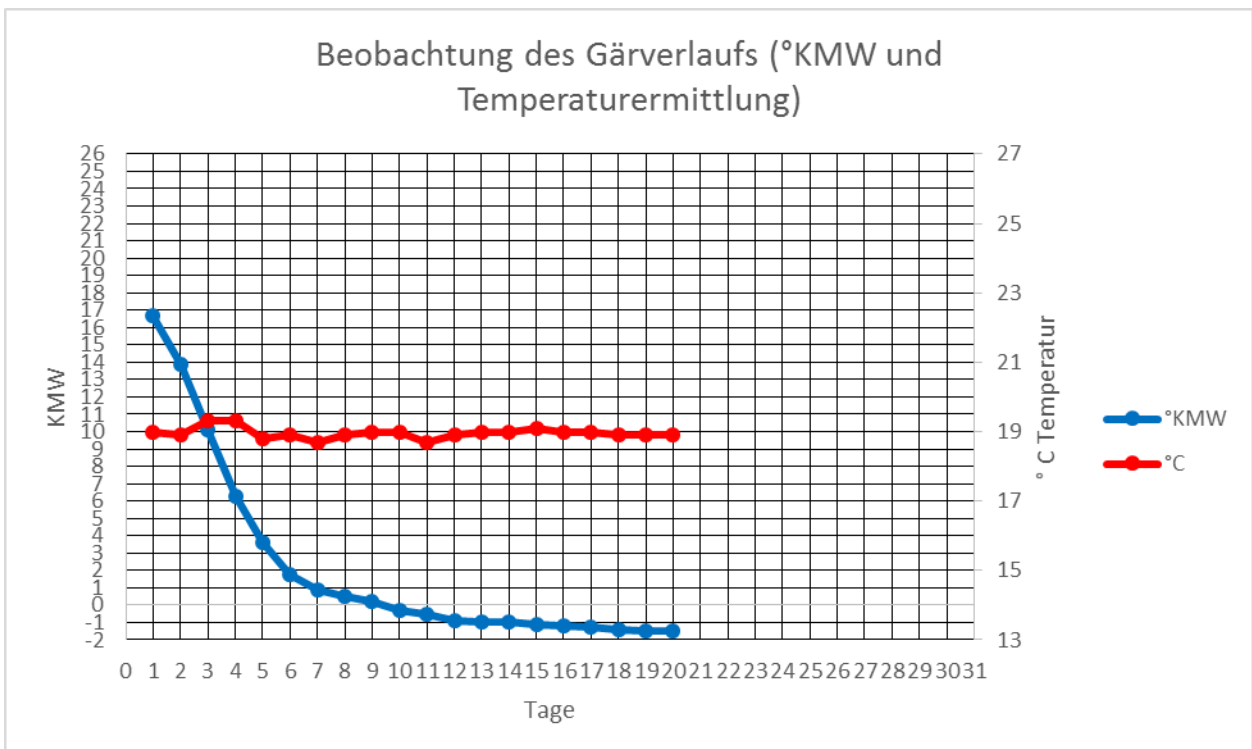
Sandgrube Lagerhaus



GV

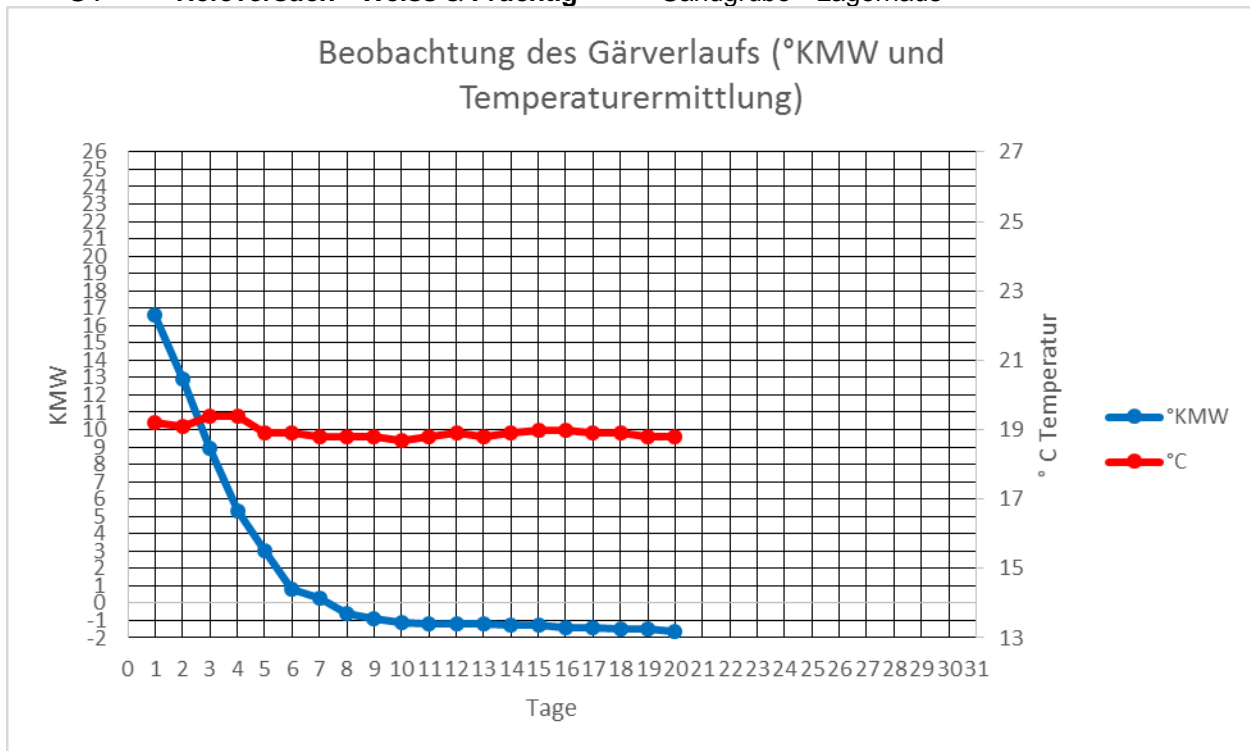
Hefeversuch - Weiss & Kompex

Sandgrube Lagerhaus





GV Heferversuch - Weiss & Fruchtig Sandgrube Lagerhaus



Besonders interessant ist die Gärkurve der Spontangärung, die stellvertretend für viele Spontangärungen zu sehen ist, langsamer Beginn, langsamer Verlauf – Vorsicht, am Gärende kommt es oft zu Gärproblemen.

Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner 2014):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	pH-Wert	Weinsäure	Apfelsäure
Spontan	12,3	0,9	7,4	3,1	3,9	2,6
Aroma C	12,2	0,6	7,8	3,1	3,7	2,7
Weiss & Komplex	12,3	0,3	7,5	3,2	3,7	2,5
Weiss & Fruchtig	12,0	0,6	7,3	3,1	3,7	2,7

Verdeckte Verkostung Ende Mai 2015:

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

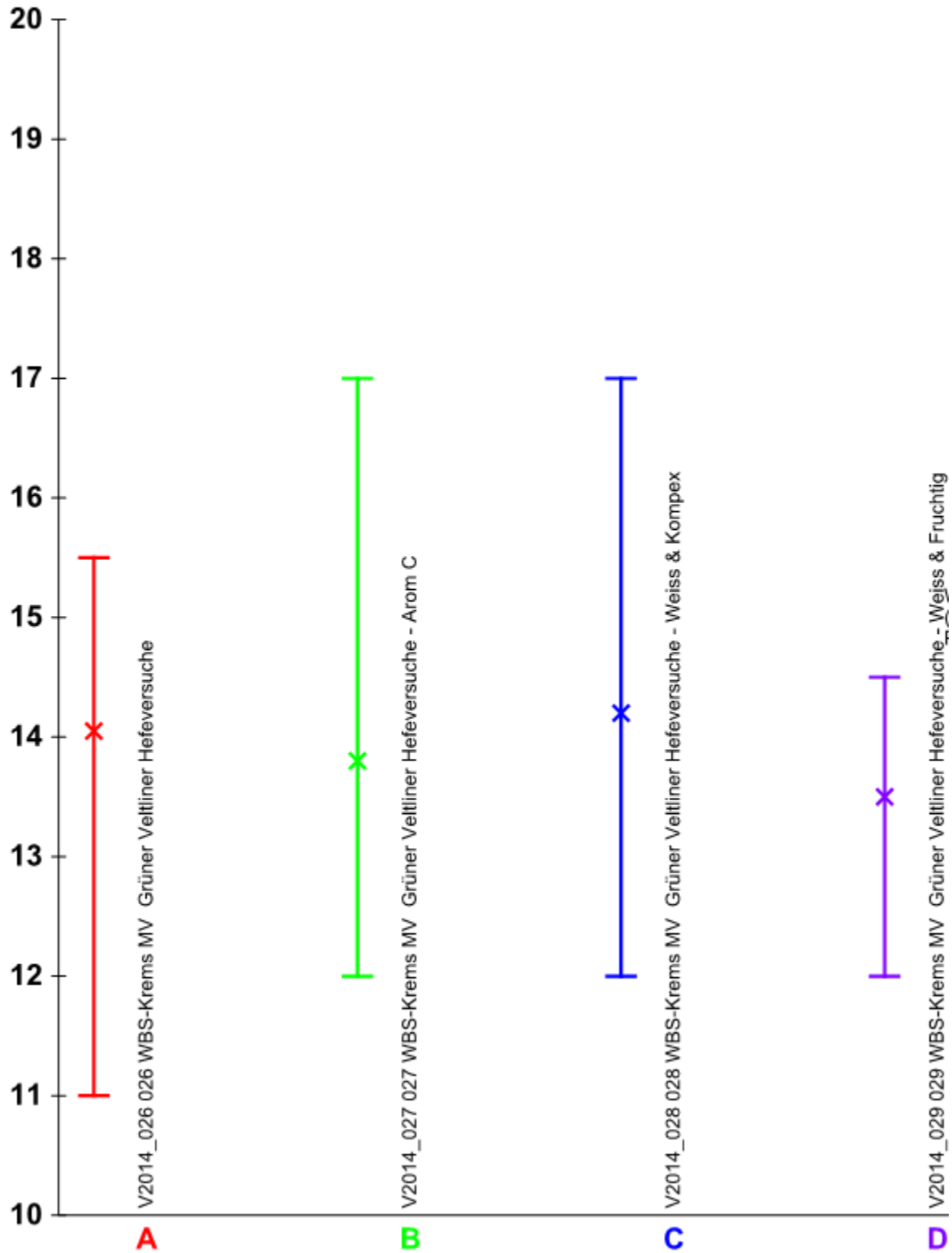
Um einen sicheren Unterschied zu gewährleisten, muss ein Unterschied bei 12 Kostern von mindestens 0,75 Punkte vorhanden sein.

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 kann.

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.

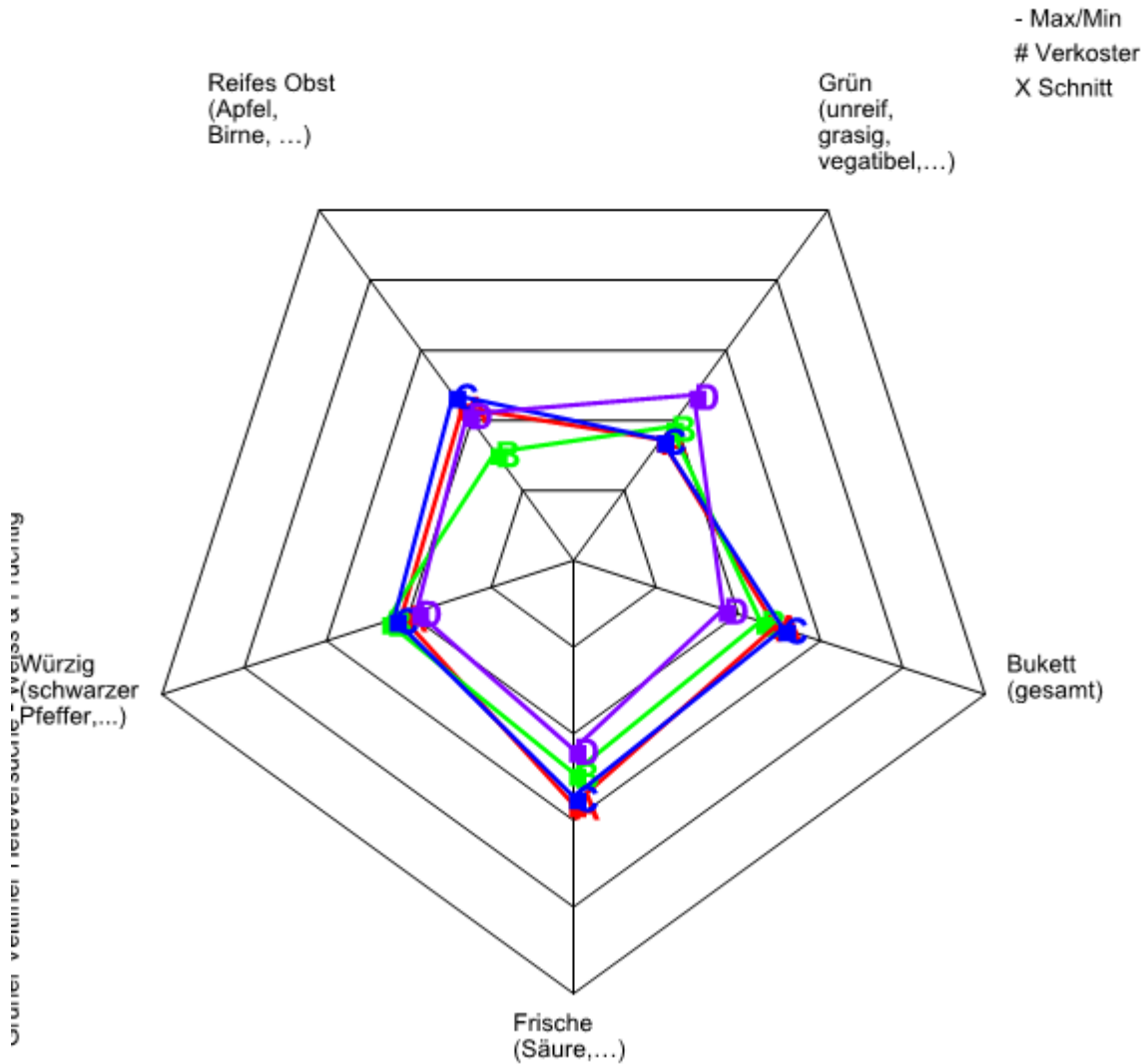


Kostauswertung Mai 2015:





Kostauswertung Mai 2015:



Hefevergleich: Bei der Verkostungen wurde die Hefe Weiß & Komplex am besten bewertet. Kurz dahinter kommt die Spontanvariante und fast gleichauf an Dritter Stelle Arom C und Weiß & Fruchtig. Die größte Schwankung hatten die Bewertungen von Arom C (intensive Aromatik, aber kein typischer Veltliner) und die Kleinste Weiß & Fruchtig. Der Unterschied der Durchschnittsergebnisse ist jedoch relativ gering.

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 werden die Weine vorgestellt. Die Firmen machen auch mit diesen Weinen Verkostungen, die bei Firmenveranstaltungen neben anderen Versuchsserien präsentiert werden.

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