

Kombination von Hefen mit bei Grünem Veltliner

Firma: Maurvin

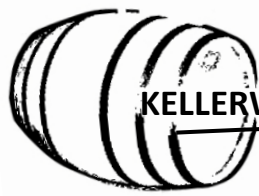
Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2014, gesundes Traubenmaterial

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 bei allen Varianten gleich.

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



Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma
1	Grüner Veltliner	PDM	Maurvin
2	Grüner Veltliner	AWRI 1503	Maurvin
3	Grüner Veltliner	AWRI Fusion	Maurvin

Weinverarbeitung: Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Unterschiede 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
PDM	12,0	0,2	7,6	3,1	3,6	2,8
AWRI 1503	12,0	0,5	7,2	3,2	3,7	2,6
AWRI Fusion	11,9	0,5	7,5	3,2	3,7	2,8

Auswertung der Verkostung:

12 Koster bewerteten Anfang Mai 2015 einerseits nach dem 20-Punkte Schema und andererseits wurde auch ein Aromaprofil erstellt.

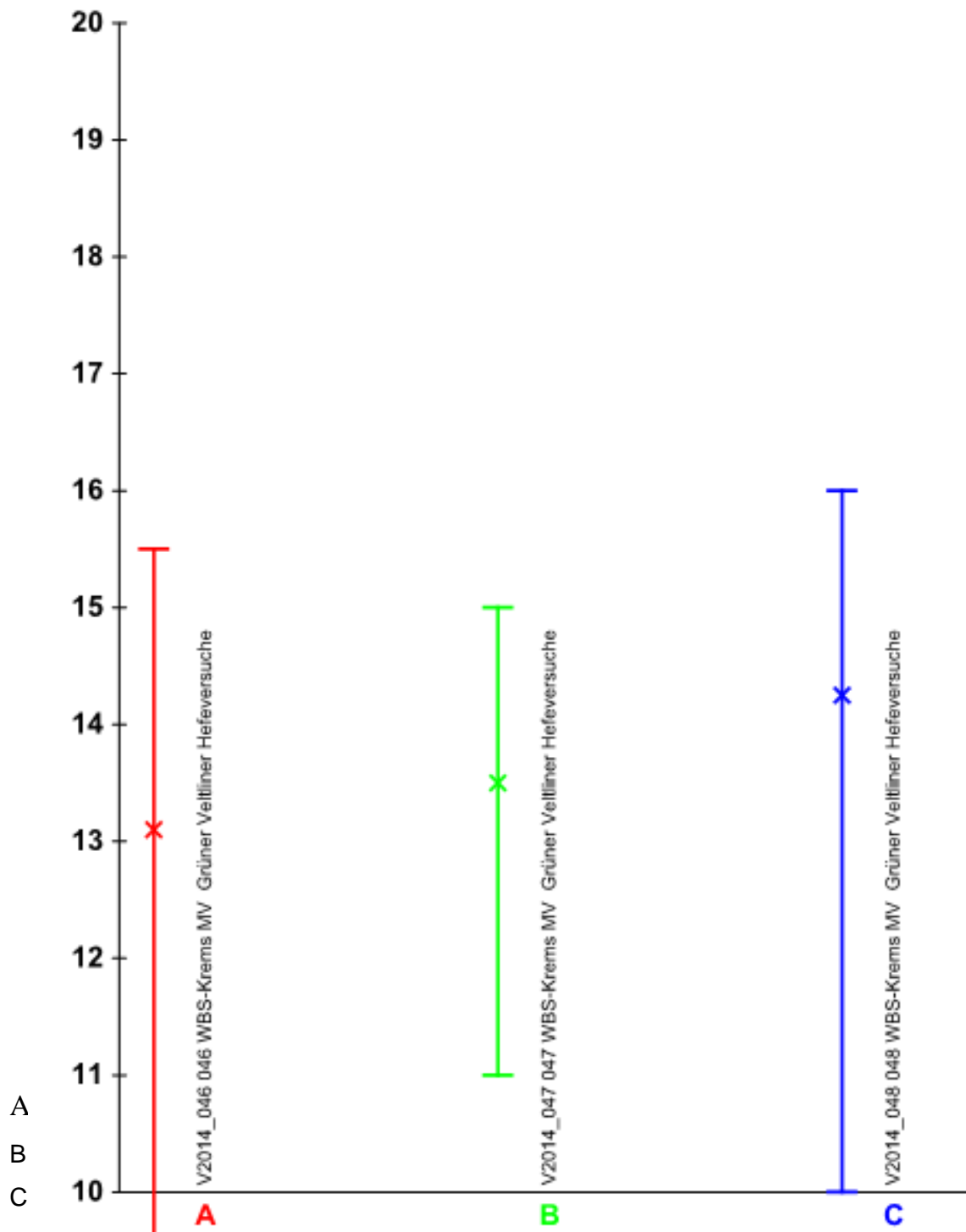
Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich. Ein sicherer Unterschied ist bei 12 Koster eine Differenz von 0,75 Durchschnittspunkte.

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.



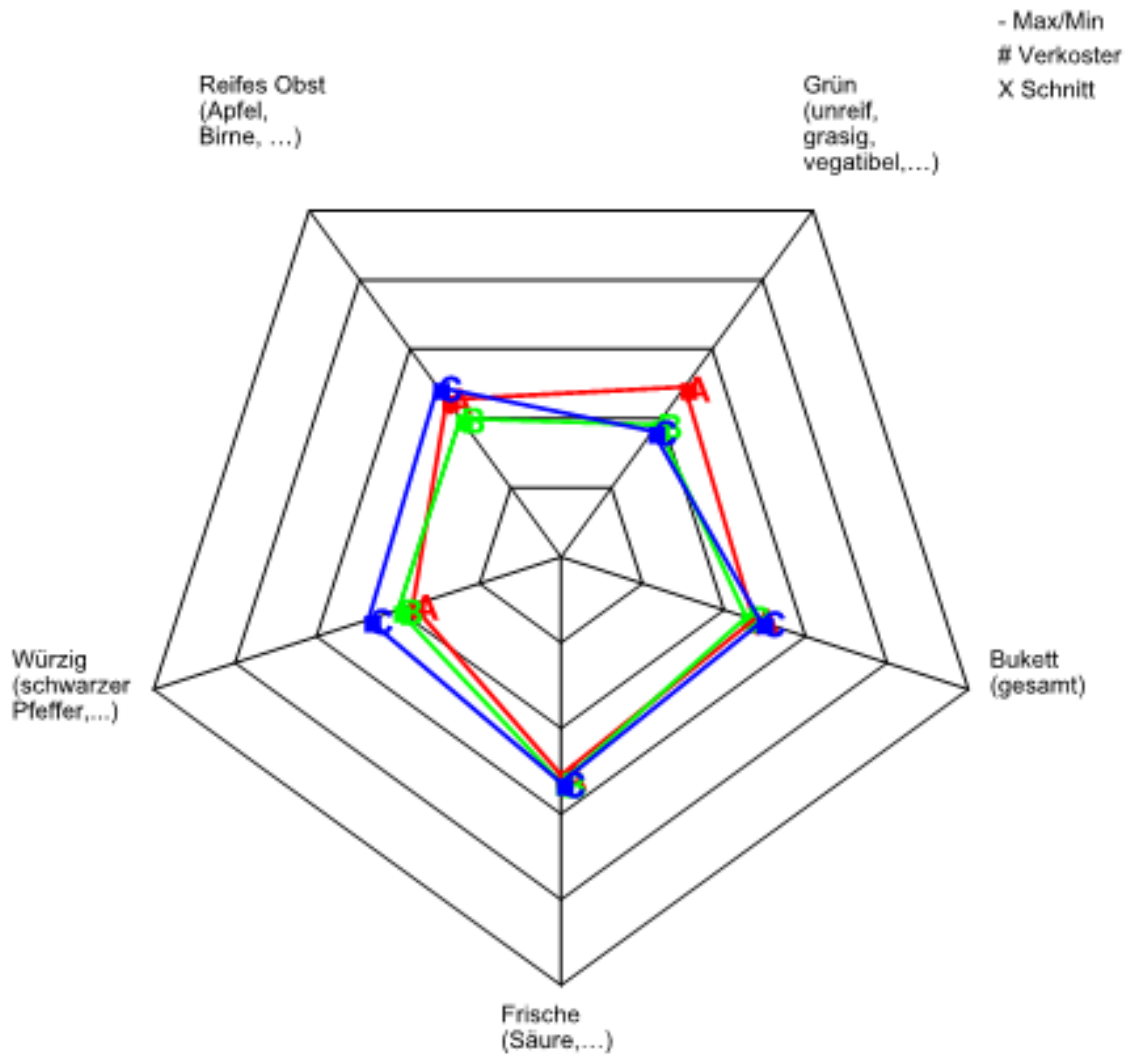
Verdeckte Verkostung Anfang Mai 2015:





KELLERWIRTSCHAFTSVERSUCHE KREMS

Ing. Mauss Gerhard



Hefevergleich:

Der Gärverlauf war ziemlich gleichmäßig.

Laut Auskunft stammen diese 3 Hefen aus Australien und wir sollten testen, wie die Eignung bei Grünem Veltliner ist.

Bei der Verkostung wurde die Variante C (PDM) am besten bewertet (typischster Veltliner von den 3 Varianten – bestes Pfefferl, Apfel und Birnenaromen, fruchtig und die wenigsten grünen Aromen). An die zweite Stelle kam die Hefe AWRI 1503. Am untypischsten war die Hefe AWRI Fusion (grüne Aromen im Vordergrund – hier waren sich die Koster auch am wenigsten einig).

Die Vertreter der Firma Maurin haben sich nach der Auswertung dieses Jahres nicht mehr gemeldet, daher wurde die Versuchsreihe eingestellt.

Die Weinbauschule Krems lässt einen Teil dieser Versuche am Tag der offenen Tür verkosten – auch bei anderen Veranstaltungen werden die Weine vorgestellt.

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