

# Hefevergleich bei Grüner Veltliner Ernte 2017

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

## Test verschiedener Hefen sowie verschiedener Nährstoffgaben und unterschiedliche Gärtemperaturen bei Grüner Veltliner

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 21.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,24	Säure 7,2 g/l	18,6° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
1 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
8 ml/hl Trenolin FastFlow DF		50 g/hl Seporit PoreTec
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
180 g/hl Fermobent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		Rehydriert mit VitaDrive

	Hefe	Gärtemperatur
Variante 1	Oenoferm Klosterneuburg  <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	16° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 2	Oenoferm LA-HOG  <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	20° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 3	Oenoferm LA-HOG  <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	15° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 4	Oenoferm LA-HOG  <i>30 g/hl Vitaferm ultra</i> <i>185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	17° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid

Variante 5	Oenoferm LA-HOG  <i>60 g/hl Vitaferm ultra 335 ml/hl Vitamon Liquid</i>	19° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 30 g/hl Vitaferm ultra in die Gärung 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 6	Oenoferm LA-HOG  <i>30 g/hl Vitaferm ultra 335 ml/hl Vitamon Liquid</i>	17° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 60 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 7	Oenoferm X thiol  <i>30 g/hl Vitaferm ultra 185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	20° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 8	Oenoferm X treme  <i>30 g/hl Vitaferm ultra 185 ml/hl Vitamon Liquid</i>	15° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 5 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 20 ml/hl Vitamon Liquid 1 Gabe mit 15 ml/hl Vitamon Liquid

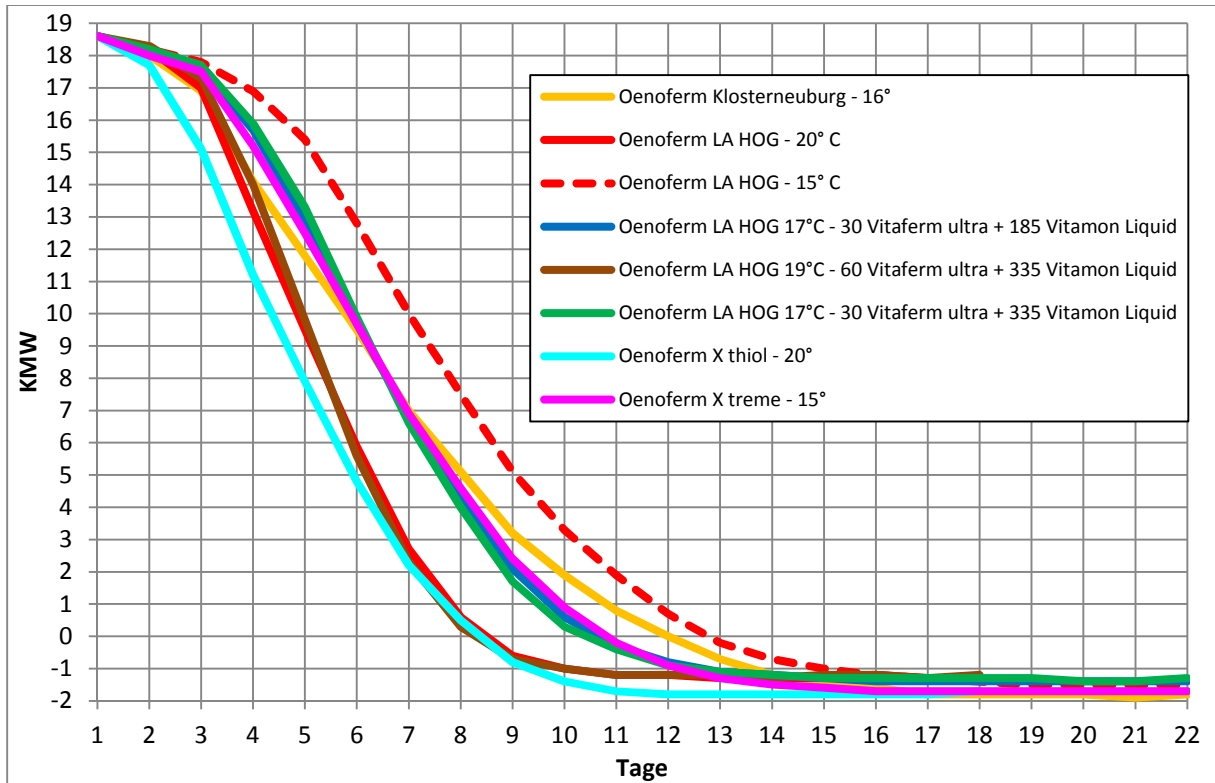
#### Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Die Gärtemperaturen und Nährstoffe wurden mit der Firma Erbslöh abgestimmt um die ideale Entwicklung der Aromen zu erzielen. Die Hefen wurden mit VitaDrive rehydriert. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.  
Alle Varianten wurden auf 6,9 g/l entsäuert.

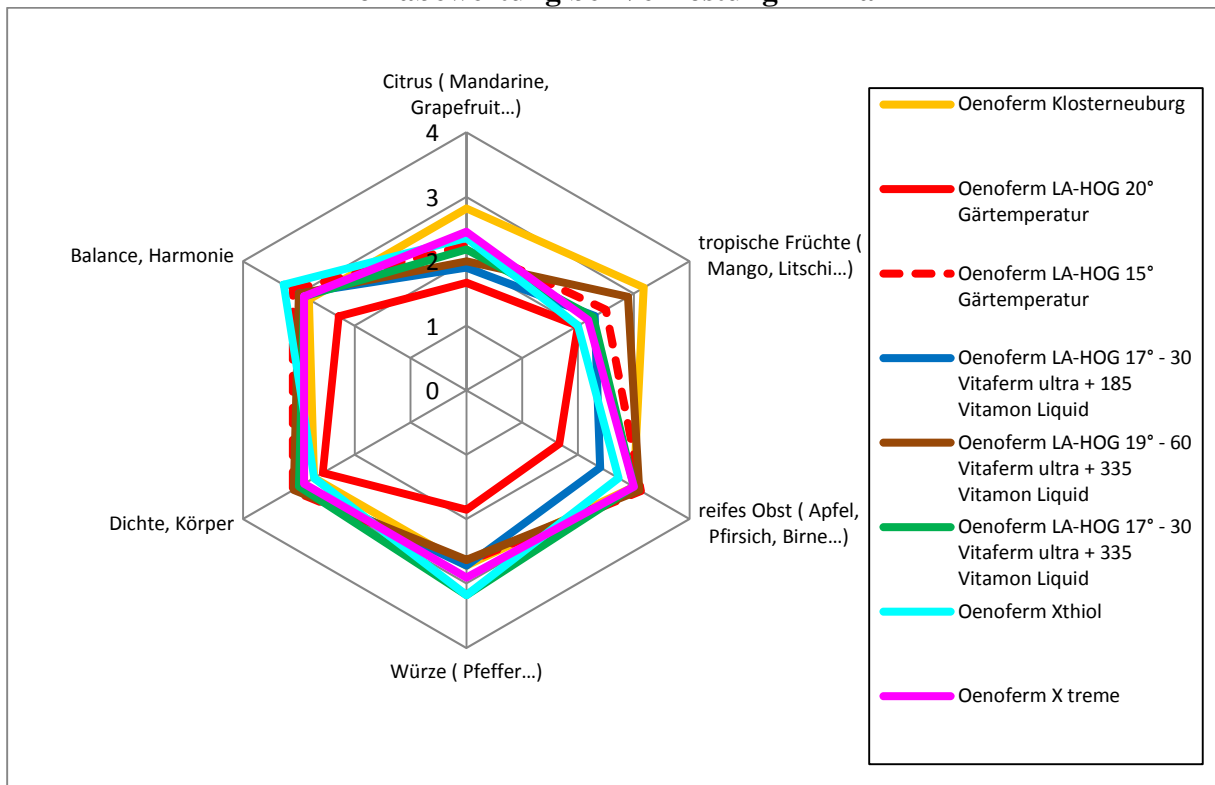
#### Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Var 1 - Oenoferm Klbg	22 Tage	13,0 %	0,2 g/l	7,0 g/l	3,10	3,9	2,2
Var 2 - LA-HOG 20°	18 Tage	12,5 %	0,1 g/l	8,0 g/l	3,20	4,1	2,1
Var 3 - LA-HOG 15°	22 Tage	12,7 %	0,3 g/l	7,6 g/l	3,18	4,1	2,1
Var 4 - LA-HOG 17°	22 Tage	12,7 %	0,2 g/l	7,8 g/l	3,20	4,1	2,1
Var 5 - LA-HOG 19°	18 Tage	12,6 %	0 g/l	8,1 g/l	3,20	4,1	2,0
Var 6 - LA-HOG 17°	22 Tage	12,6 %	0 g/l	8,0 g/l	3,18	4,2	2,1
Var 7 - Oenoferm X thiol	18 Tage	13,0 %	0,2 g/l	7,1 g/l	3,09	3,9	2,1
Var 8 - Oenoferm X treme	22 Tage	12,9 %	0,5 g/l	7,5 g/l	3,06	3,9	2,4

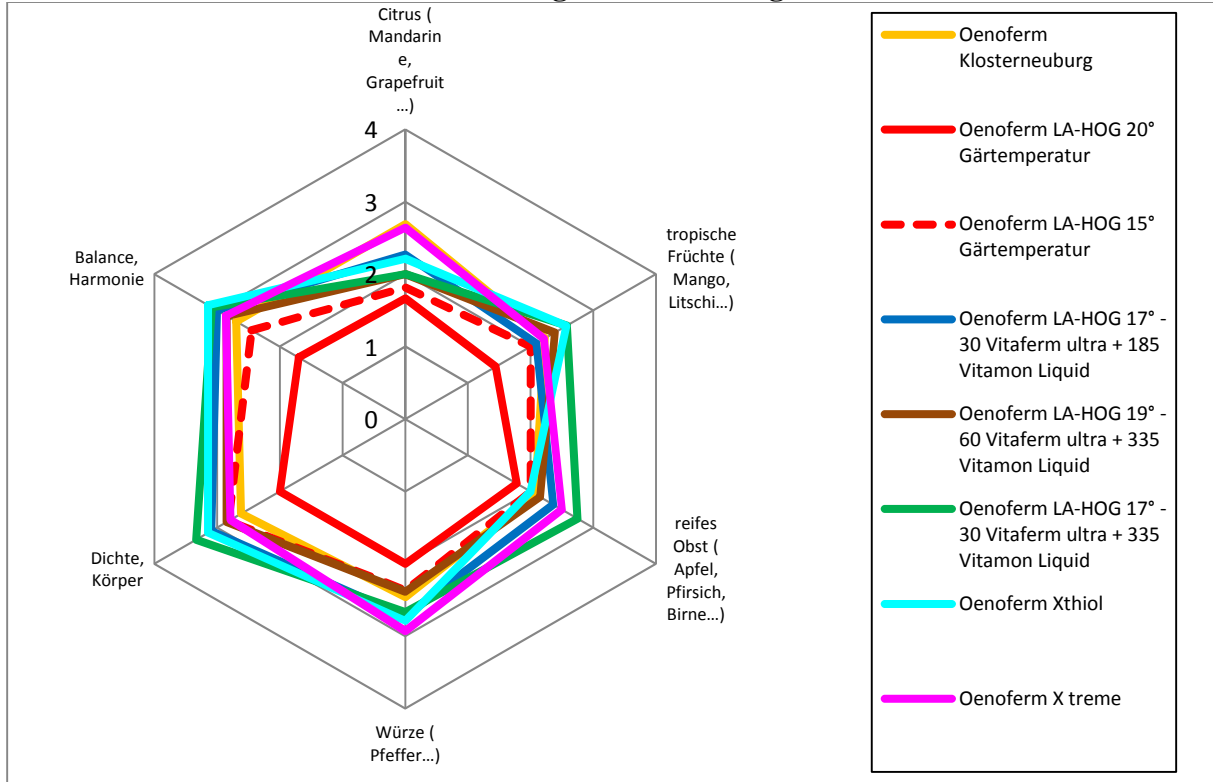
### Gärverlauf KMW



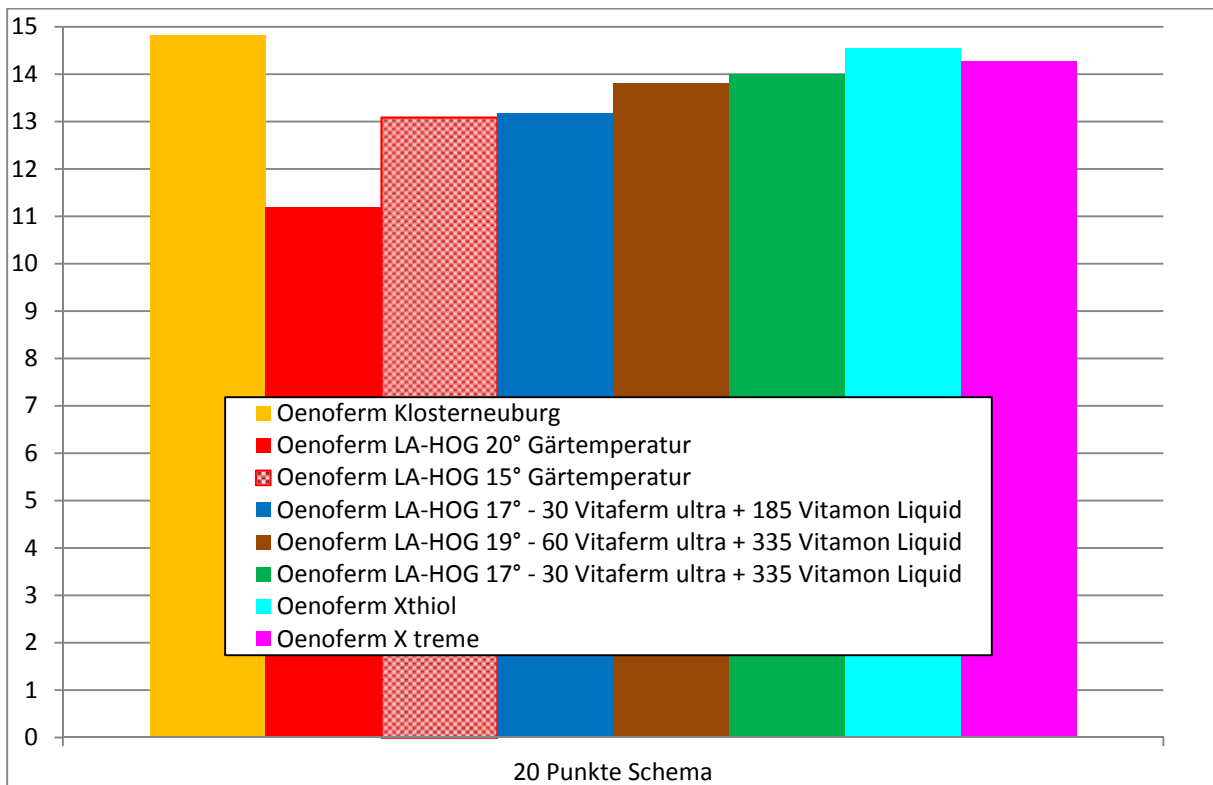
### Aromabewertung bei Verkostung im März



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

