

Hefevergleich bei Grüner Veltliner Ernte 2019

Bearbeiter

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

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

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 26.09.2019	Hefeverfügbare Stickstoff: 158	
pH Wert: 3,21	Säure 7,8 g/l	18,7° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
8 ml/hl Trenolin Super plus DF	5 g/hl Ascorbinsäure	50 g/hl Seporit PoreTec
20 mg/l SO ₂ in Most	40 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
160 g/hl Fermobent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		Rehydriert mit VitaDrive

	Hefe	Gärtemperatur
Variante 1	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 2	Oenoferm LA-HOG	20° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 3	Oenoferm LA-HOG	15° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 7 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 4	Oenoferm LA-HOG	17° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 5	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Variante 6	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid

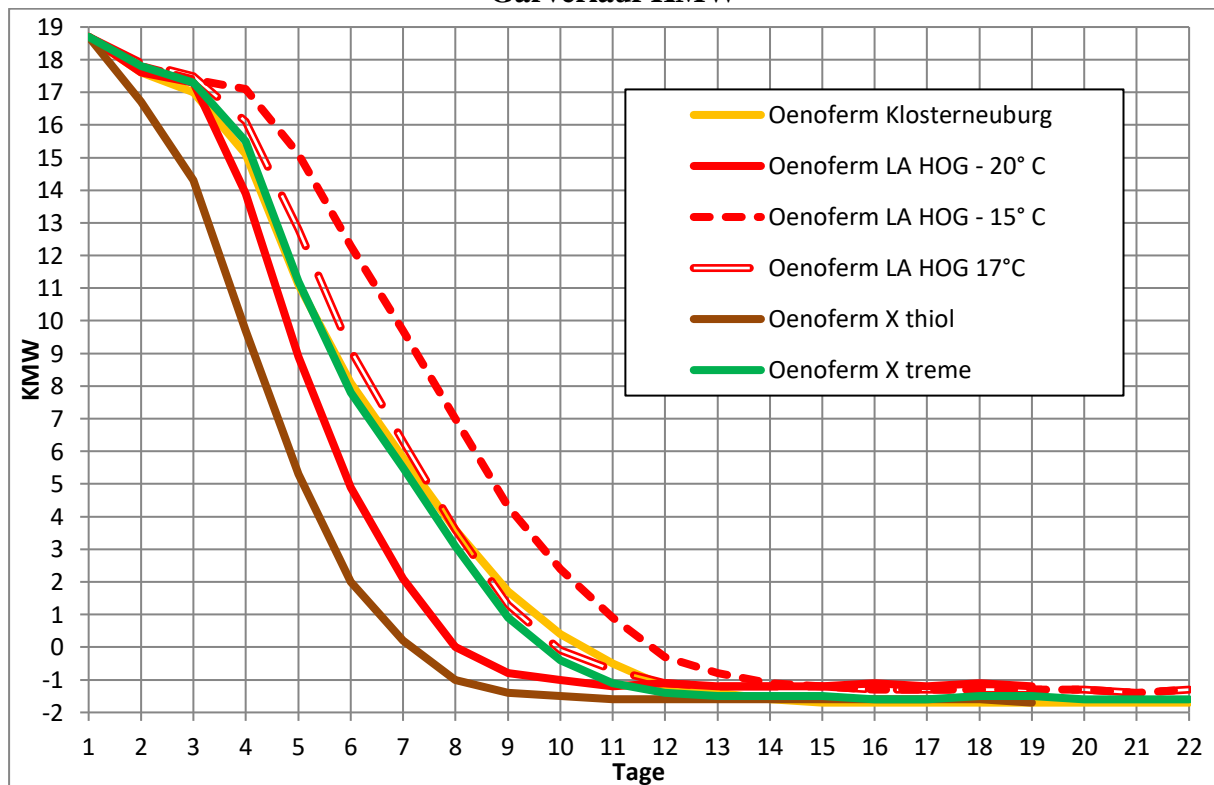
Durchführung

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 Juli 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 7,5 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Var 1 - Oenoferm Klbg	19 Tage	13,0 %	0,9 g/l	7,2 g/l	3,14	2,6	2,6
Var 2 - LA-HOG 20°	16 Tage	12,6 %	0,8 g/l	8,3 g/l	3,21	2,5	2,5
Var 3 - LA-HOG 15°	21 Tage	12,8 %	1,0 g/l	8,2 g/l	3,19	2,5	2,5
Var 4 - LA-HOG 17°	21 Tage	12,6 %	0,8 g/l	8,2 g/l	3,20	2,6	2,6
Var 5 - Oenoferm X thiol	16 Tage	13,1 %	1,0 g/l	7,5 g/l	3,13	2,7	2,7
Var 6 - Oenoferm X treme	21 Tage	13,0 %	1,1 g/l	7,9 g/l	3,09	3,4	3,0

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsweinkost Retz/HL Hefevergleich - Grüner Veltliner 2019 vom 22.07.2020

Bewertung der Versuchsweine Weinbau aus dem Jahrgang 2019

