

Hefevergleich zur Aromaintensivierung

Fragestellung:

Vergleich von drei Hefen der Preziso Serie um die Reduktivität/Aroma zu fördern

Ausgangslage:

Der Jahrgang 2019 war geprägt durch den wärmsten, sonnigsten und trockensten Juni aller Zeiten, auch Juli und August waren überdurchschnittlich warm. Mehrere Hitzewellen mit teils schweren Gewittern und sintflutartigen Regenfällen prägten diese Sommermonate.

Die extreme Trockenheit, gepaart mit Hitze, konnte den Reben nicht allzu viel anhaben, im Gegenteil, die sonnigen Bedingungen ließen die Trauben gut reifen – und dass bei geringem Schädlings- und Krankheitsdruck.

Durch die Trockenheit nach der Blüte im Juni und auch im Juli sind die Beerendurchmesser etwas kleiner, was auch sehr aromatische Weine erwarten lässt. Durch die Verschiebung der Reife in einen normalen, etwas kühleren Zeitraum ist mit hohen Zuckerkonzentrationen zu rechnen, jedoch mit einer besseren Säurestruktur als 2018, dass sehr harmonische und ausgewogene Weine erwarten lässt.

Sorte: Grüner Veltliner

Lese: 25.09.2019

Mostanalyse vom 25.09.2019:

Tabelle 1: Mostanalysedaten 25.09.2019

KMW	Säure	pH Wert	WS	ÄS	N
17,1	8,7	3,25	6,8	4,2	179

Versuchsplan:

Tabelle 1: Versuchsplan Preziso

Versuchsnummer	Mostenzym	Mostbehandlung	Hefe	Temp	Nährstoff	Nährstoff
66	Mazeration C 3 g/hl	Tannin GS 1,5 g/hl	Arom C 25 g/hl	18	Basis B 20 g/hl	Basis B Plus 25 g/hl
67	Mazeration C 3 g/hl	Tannin GS 1,5 g/hl	Weiss & Fruchtig 25 g/hl	18	Basis B 20 g/hl	Basis B Plus 25 g/hl
68	Mazeration C 3 g/hl	Tannin GS 1,5 g/hl	Unique 25 g/hl	18	Basis B 20 g/hl	Basis B Plus 25 g/hl

Weinherstellung:

Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Nährstoffversorgung wurde wie oben angegeben durchgeführt. Es gab kaum Unterschiede beim Gärverlaufes zwischen den Hefen. Nach dem Gärende wurde die Temperatur auf 10° Celsius eingestellt und eine Jungweinschwefelung mit 50mg/l vorgenommen.

Außer Bentonit und KPS wurden keine weiteren Maßnahmen vorgenommen.

Nach einer Filtration mit K150 Schichten wurden die Weine Ende Februar abgefüllt wurden die Weine.

Weinanalyse vom 19.02.2020:

Tabelle 2: Weinanalyse vom 19.2.2020

Versuchsnummer	Dichte	Alkohol	Red. Zucker	Säure	pH	fl. Säure	WS	ÄS	MS	Zuckerfreier Extrakt	Gesamt extrakt
66	0,9926	12,2	0,3	6,3	3,4	0	2,9	2,5	1,4	22,1	22,4
67	0,9926	12,2	0,3	6,3	3,4	0	3	2,5	1,4	22,1	22,4
68	0,9925	12,2	0,3	6,3	3,4	0	3,1	2,4	1,4	21,9	22,2

Verkostung:

Die unterschiedlichen Varianten wurden zweimal von qualifizierten Verkostern bei einer verdeckten Kost in randomisierter Reihenfolge verkostet.

Ergebnisse der Verkostung am 25.06.2020:

- Verkostung mittels 20-Punkte Schema: n= 9

Fragestellung: Bewerte die Weine nach dem 20 Punkte System. Unter 10 Punkten ist der Wein fehlerhaft.

Tabelle 4: Auswertung Punkte 25.06.2020

Platz	Probe	Sorte	Punktedurchschnitt
1	67	Grüner Veltliner	15,17 (13,5-17,5)
2	66	Grüner Veltliner	14,33 (9-17)
3	68	Grüner Veltliner	14,33 (9-17)
4	Spontan	Grüner Veltliner	14,22 (10-17)

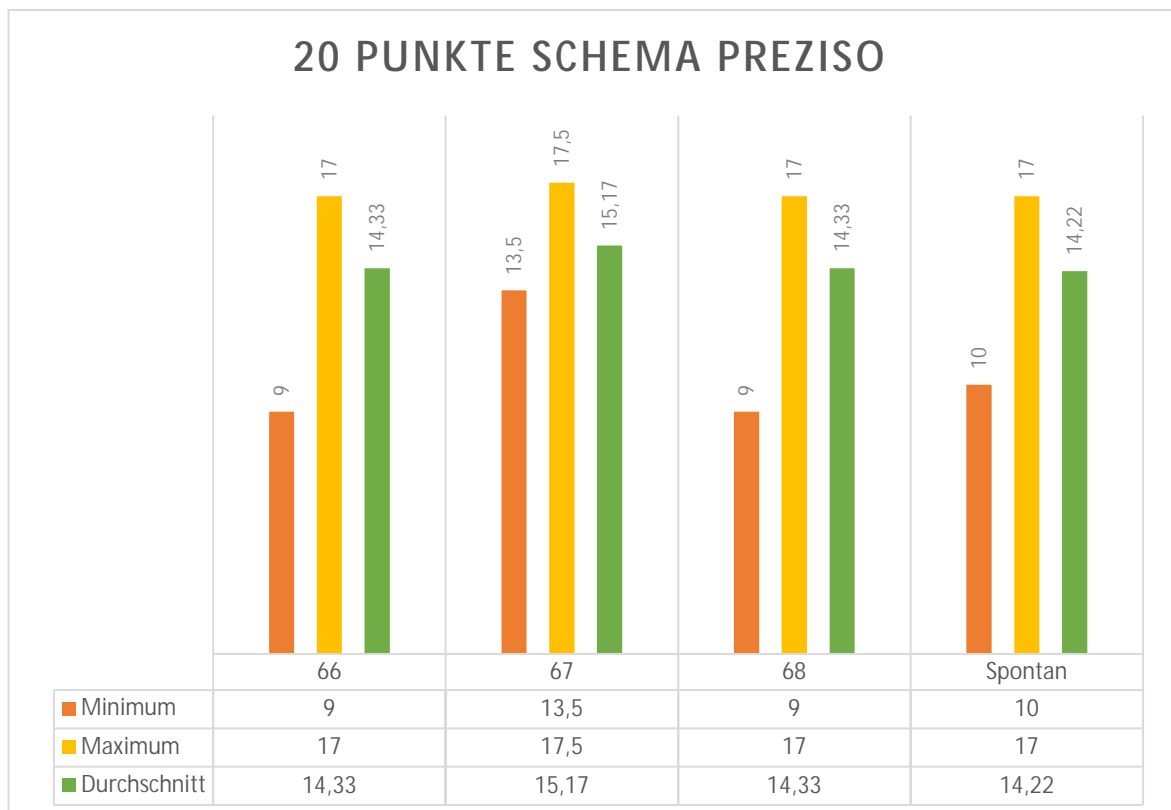


Abbildung 1: Balkendiagramm-Vergleich der Mittelwerte, 20 Punkte System