

Sauvignon blanc 2018 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Sauvignon blanc

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 1995	
Lesedatum: 28.08.2018	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,30	Säure 6,7 g/l	17,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		
4 Std Maischestandzeit		
20 mg/l SO ₂ in den Most	10 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	35 g/hl OenoPur	14 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,3° KMW	
Vor Hefezugabe:	30 g/hl Vitaferm ultra bei allen Varianten	

Variante 1	Oenoferm Freddo	16° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Xtreme	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm LA - HOG	18° Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm wild&pure	20° Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm X thiol	15° Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm X thiol	20° Gärtemperatur
Variante 7	IOC be Thiols	16° Gärtemperatur
Variante 8	IOC Revelation Thiols	15° Gärtemperatur
Variante 9	Uvaferm Exence	16° Gärtemperatur
Variante 10	Lalvin R2	17° Gärtemperatur
Variante 11	Preziso Weiss&fruchtig	16° Gärtemperatur

Var 1	Oenoferm Freddo	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 2	Oenoferm X treme	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 3	Oenoferm LA - HOG	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 4	Oenoferm wild&pure	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid

Var 5	Oenoferm X thiol 15° Gärtemperatur	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 6	Oenoferm X thiol 20° Gärtemperatur	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid
Var 7	IOC be Thiols	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 8	IOC Revelation Thiols	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 9	Uvaferm exence	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 10	Lalvin R2	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 2 Teilgaben mit je 20 g/hl Activit Eco
Var 11	Preziso Weiss&fruchtig	30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe 1x 20 g/hl PlusB + 2x 20 g/hl BasisB

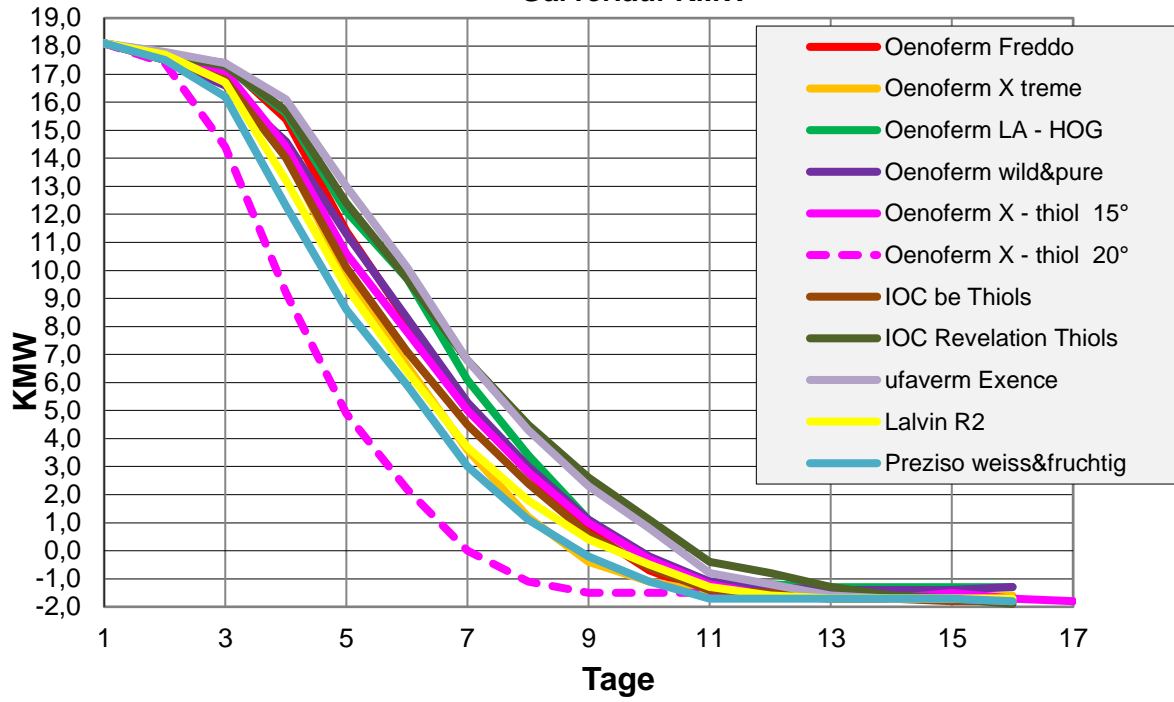
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten. Als Startnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra vor der Hefezugabe verabreicht. In die Gärung wurde der Nährstoff des jeweiligen Hefeproduzenten gegeben. Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung ermittelt. °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im April und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

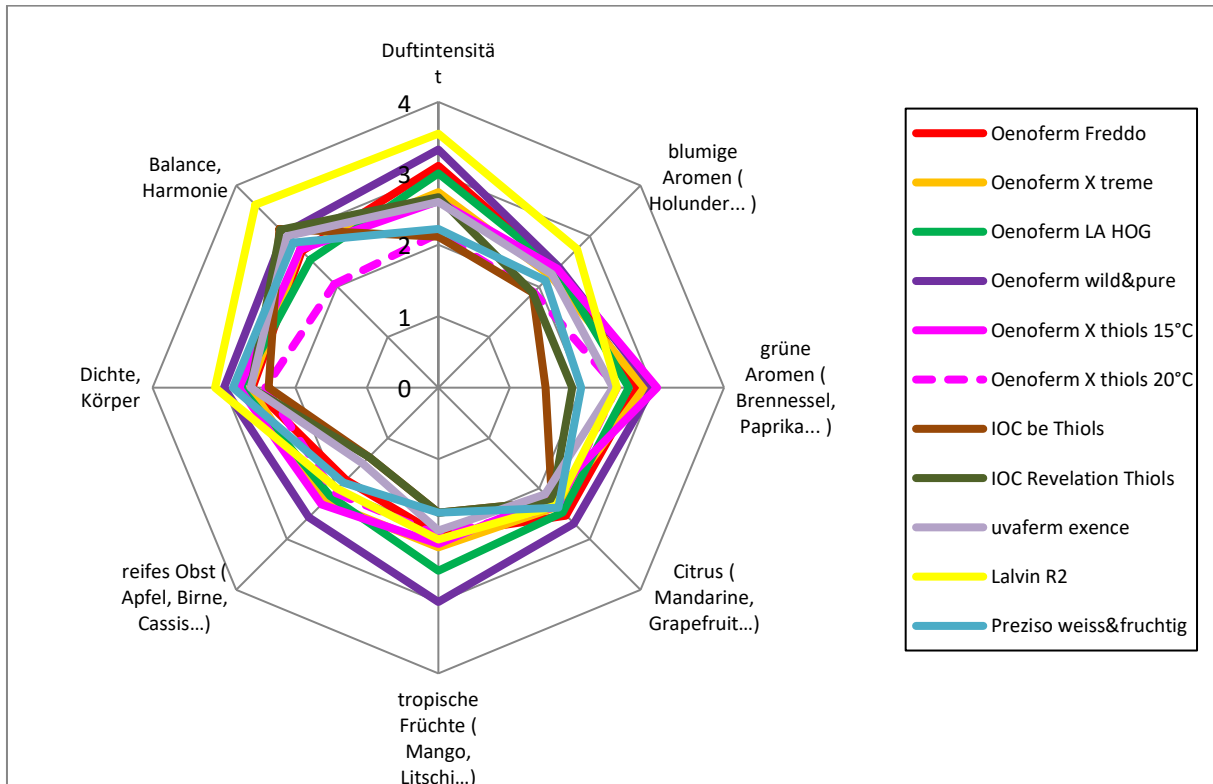
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	16 Tage	12,6 %	0,9 g/l	6,2 g/l	3,21	2,9	2,7
X treme	16 Tage	12,5 %	1,1 g/l	6,9 g/l	3,14	2,9	3,1
LA - HOG	16 Tage	12,3 %	0,9 g/l	6,9 g/l	3,27	3,0	2,5
Wild&pure	16 Tage	12,4 %	0,8 g/l	6,8 g/l	3,18	2,9	2,8
X thiol – 15°	17 Tage	12,6 %	1,0 g/l	6,2 g/l	3,20	2,8	2,7
X thiol – 20°	15 Tage	12,5 %	1,0 g/l	6,5 g/l	3,19	2,7	2,8
IOC be Thiols	16 Tage	12,7 %	0,8 g/l	5,7 g/l	3,29	2,6	2,6
Revel. Thiols	16 Tage	12,7 %	1,0 g/l	5,6 g/l	3,28	2,7	2,7
Exence	16 Tage	12,6%	0,9 g/l	5,8 g/l	3,27	2,6	2,7
Lalvin R2	16 Tage	12,7%	1,0 g/l	5,9 g/l	3,27	2,6	2,8
weiss&fruchtig	16 Tage	12,7%	0,9 g/l	5,9 g/l	3,24	2,6	2,8

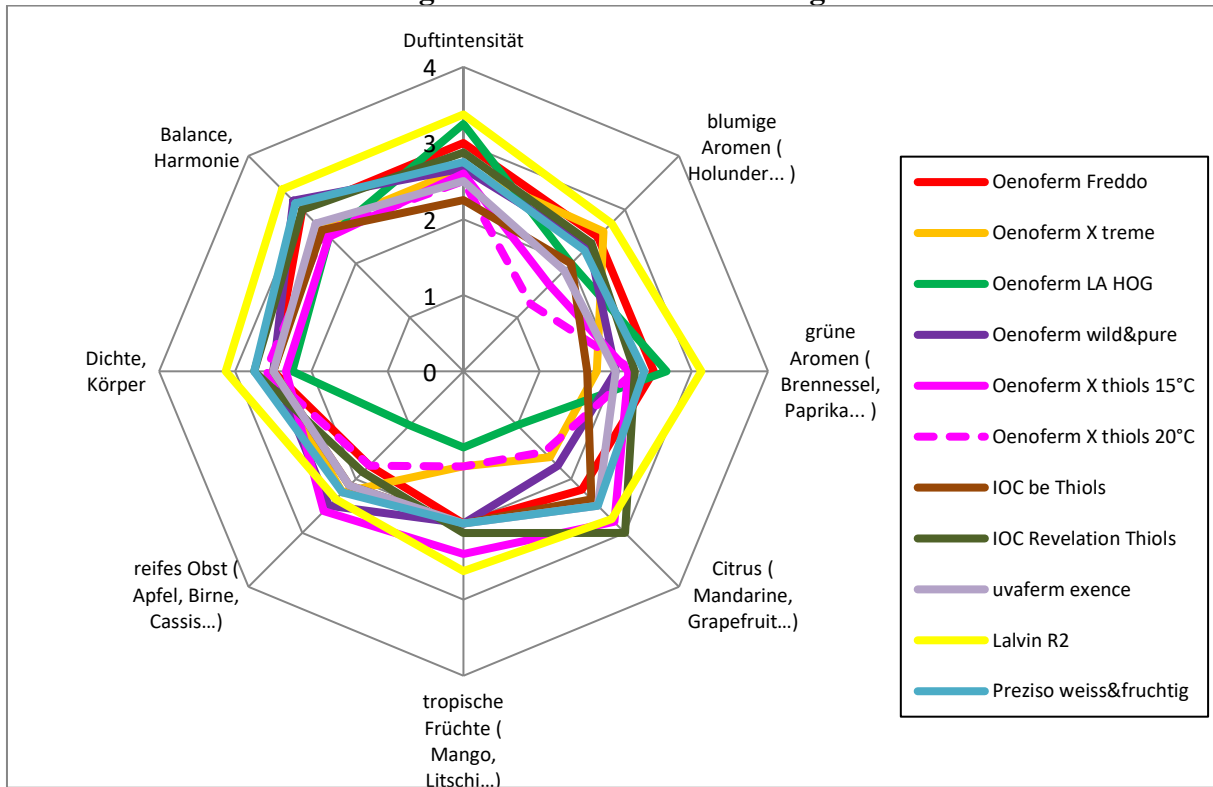
Gärverlauf KMW



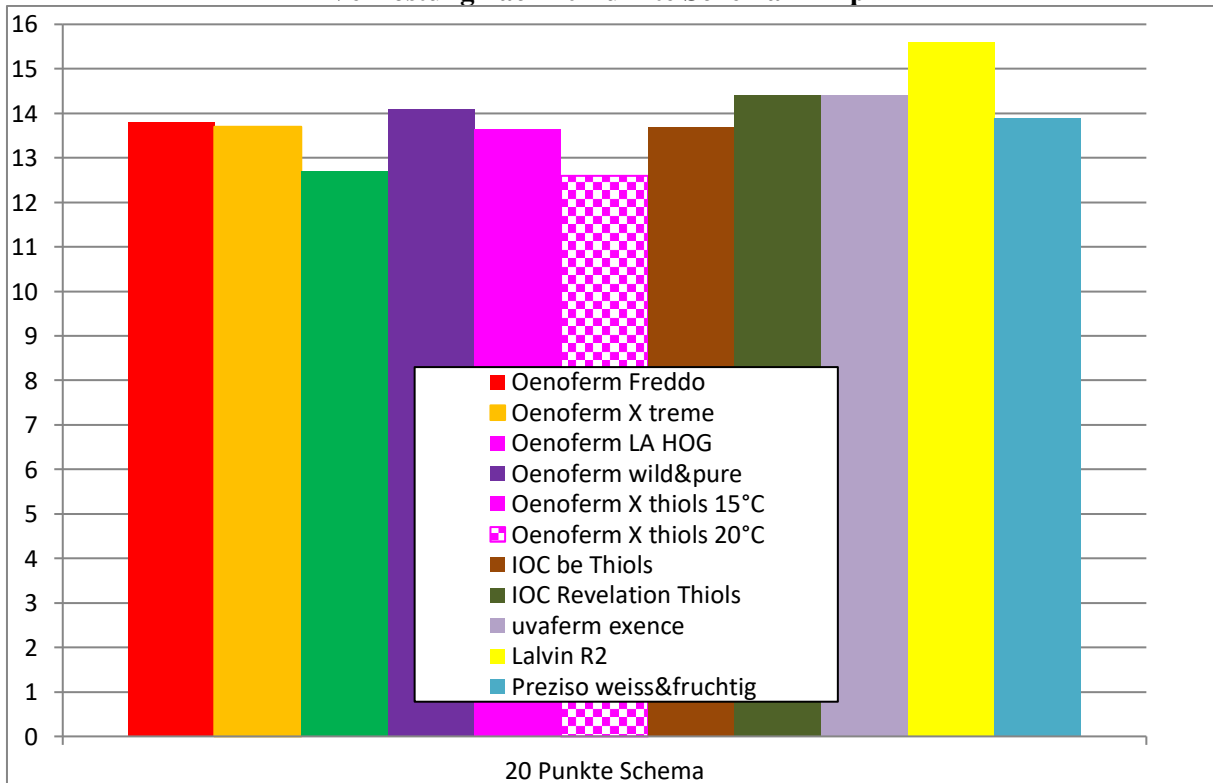
Bewertung der Aromen bei Verkostungen im April



Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Verkostung nach 20 Punkte Schema im April



Verkostung nach 20 Punkte Schema im Juni

