

Kombination von neuen Hefen mit der richtigen Hefeernährung bei Zweigelt

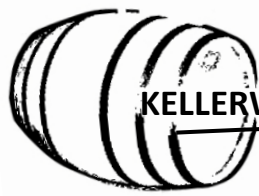
Firma: Lallemant

Material: Zweigelt, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2013, gesundes Traubenmaterial

Versuchsansatz: Hefen in Verbindung mit dementsprechender 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). Weiteres werden auch neue leistungsfähige Hefen gesucht, die die Natürlichkeit aber erhalten. Neben *Saccharomyces cerevisiae* Hefestämme, werden auch andere neue Variationen, auch selektionierte Wildhefestämme ausprobiert. Diesmal wurde auch mit einer Spontanvariante verglichen.

Verarbeitung: Die Gesamtmenge wurde gemeinsam verarbeitet (gleichmäßig aufgebessert). Die Maische wurde in Immervolltanks vergoren und bei der gleichen Temperatur vergoren. Am Tag wurde je nach Gärfortschritt 2 bis drei Mal untergetaucht. Die Gärung dauerte ca. eine Woche (bei der Spontangärung etwas länger). Nach dem Abpressen wurde der biologische Säureabbau eingeleitet.



Mostdaten: 19,7 °KMW (Lesedatum: 08.10.2013)

pH-Wert – 3,5

Gesamtsäure – 8,8 g/l

Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Hefenährstoff
1	Zweigelt	BM 4x4	Lallemand	Nicht notwendig
2	Zweigelt	IOC RP15	Lallemand	Nicht notwendig
3	Zweigelt	IOC Revelation Terroir	Lallemand	Nicht notwendig
4	Zweigelt	1895 Cyeast	Lallemand	Nicht notwendig
5	Zweigelt	Spontan	Lallemand	Nicht notwendig

Weinverarbeitung: Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Nährstoffversorgung wurde wie oben angegeben durchgeführt.

Die Unterschiede des Gärverlaufes zwischen den Hefen waren sehr gering, nur die Spontangärung dauerte deutlich länger.

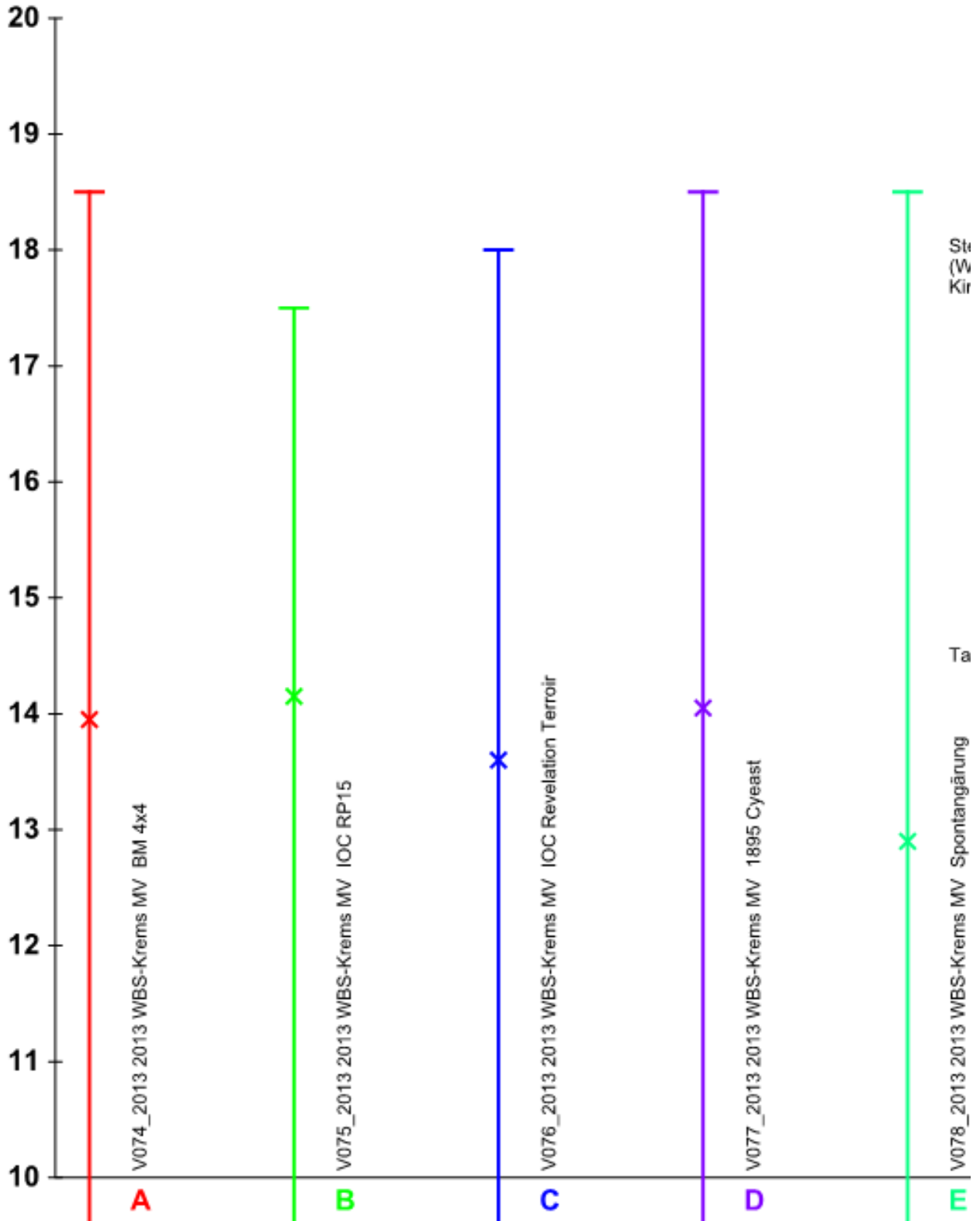
Nach dem Säureabbau wurden außer der Schwefelkontrolle keine Maßnahmen durchgeführt. Abgefüllt wurde im Jänner.

Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner 2014):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	pH-Wert	Weinsäure	Apfelsäure	G-Extrakt
BM 4x4	12,9	1	5	3,6	2,3	0	29,5
IOC RP15	12,8	1	5,2	3,3	2,5	0	29,8
IOC Revelation Terroir	12,7	1	5,5	3,2	2,5	0	30
1895 Cyeast	12,9	1	5,5	3,3	2,3	0	30
Spontan	13	1	4,8	3,6	2,3	0	19,5



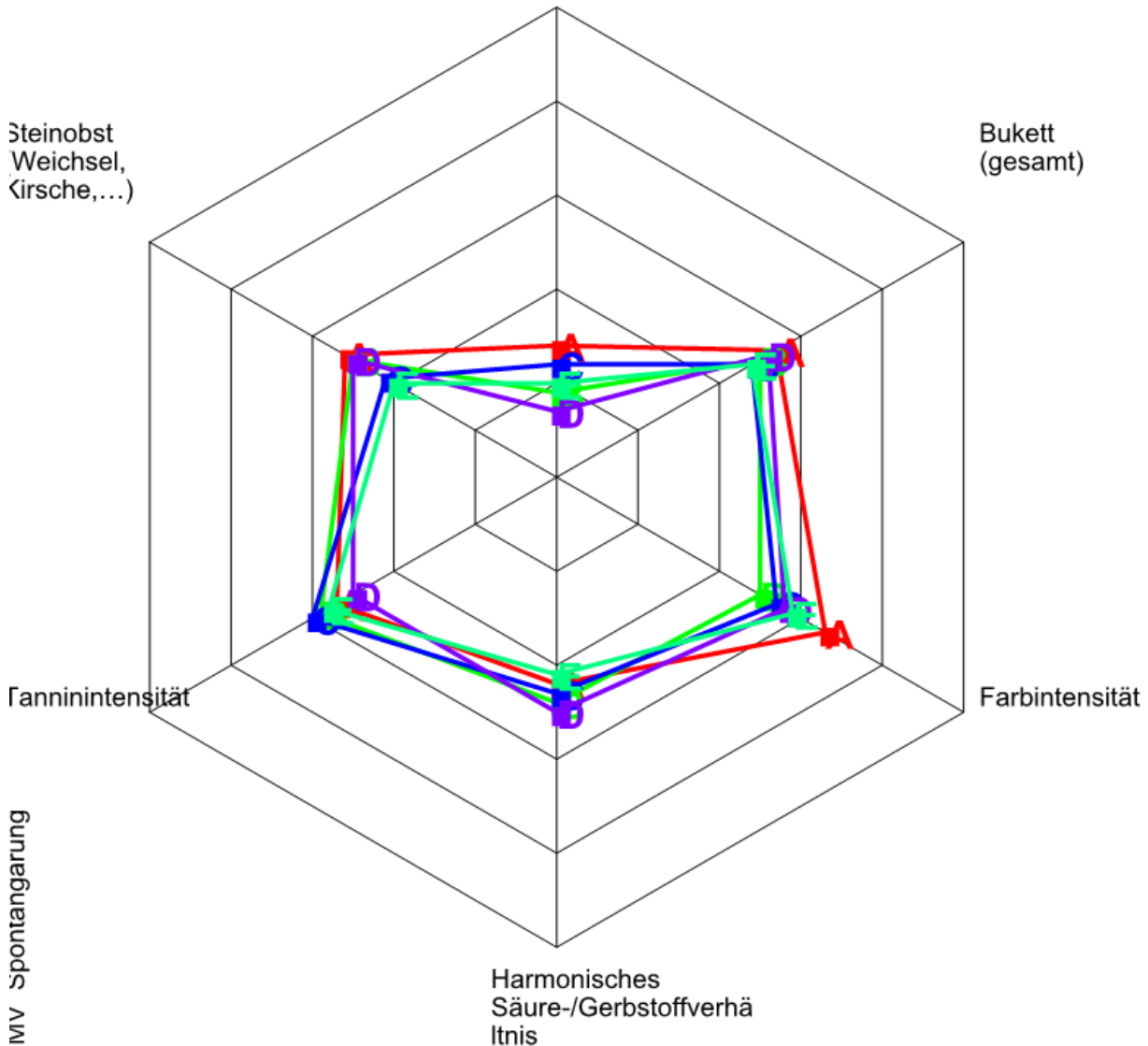
Verdeckte Verkostungen Juli 2014:





Grün
(unreif,
grasig,
vegetabil,...)

- Max/Min
Verkoster
X Schnitt



Hefevergleich:

Bei der Verkostung im Juli wurde die Probe A vor B vor C und vor D gereit, jedoch ein nennenswerter Unterschied besteht nur zwischen A und C. Die Nährstoffkombination mit Opti withe + ioc hat sich bei diesem Jahrgang bewährt. Auch die neuen Hefen wurden durchwegs gut und auch gleichmäßig (keine Ausreißer) bewertet. Außer der Expertenkost habe ich eine Verkostung mit den Schülern (nur Punktebewertung) gemacht. Das Ergebnis war eine Bestätigung der Expertenkost

Es wurden die Weine nach den Firmen geordnet nebeneinander verglichen. Trotz Punktebewertung ist ein Vergleich zwischen den Firmen nicht möglich - da nur eine begrenzte Anzahl von Weinen nebeneinander verkostet werden können. Weiteres wurde nicht immer derselbe Most verwendet, auch die Fragestellung war nicht immer die gleiche.

Zusätzlich sollte man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen, Lagen und Jahren zu Rate ziehen, um genauere Aussagen zu erhalten. Je nach Unterschieden im Jahrgang kann die eine oder andere Hefe ein besseres Ergebnis ergeben.

Auf Grund dieser Erfahrungen ist es auch ratsam, Versuche im eigenen Betrieb durchzuführen. Die Weinbauschule Krems lässt einen Teil dieser Versuche am Tag der offenen Tür verkosten – auch bei anderen Veranstaltungen werden diese Weine zur Verfügung gestellt.

Diese Versuchsserien werden bereits seit Jahren gemacht und auch heuer wieder durchgeführt, jedoch können die Varianten verändert werden, neue Hefen kommen eventuell dazu. Dadurch ist eine intensivere Auswertung möglich, auf Veränderungen der Angebote wird eingegangen.

Vergleichen Sie bitte die Versuche aus verschiedenen Jahren. Eine Auswertung aus einem Jahr kann zufällig sein – mehrjähriger Vergleich hat eine bessere Aussagekraft. Es gibt auch Auswertungen durch das Landesweingut Retz und den Hefefirmen.

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