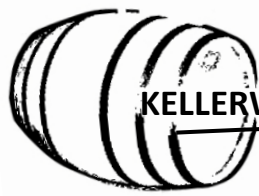


## **Einfluss verschiedener Hefen auf die Weinqualität bei der Sorte Zweigelt**

### **Fa. Lallemand**

**Material:** Zweigelt, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2010, gesundes Traubenmaterial

**Verarbeitung:** Die Maische wurde gleich verarbeitet, erst gerebelt und mit 4 kg Zucker pro hl aufgebessert und anschließend mit den verschiedenen Hefen versetzt und im kleinen Immervolltank vergoren. Die Varianten wurden zur selben Zeit und gleich oft untergetaucht. Die Gärung erfolgte in einem Klimaraum bei 25°C. Der Gärverlauf war sehr ähnlich, die Pressung erfolgte zum gleichen Zeitpunkt. Nach der Pressung wurde die Endgärung durchgeführt und anschließend die Säure durch eine Malolaktische Gärung (gleiche Bakterien, gleiche Bedingungen) verringert. Alle Maßnahmen wurden nach Bedarf zur selben Zeit durchgeführt – es gab keine wesentlichen Unterschiede zwischen den Varianten, sowohl bei der Gärung als auch beim Säureabbau. Die Varianten wurden je nach Firmenbeschreibung extra verarbeitet, Enzyme, Hefenährstoffe und Hefen wurden unterschiedlich variiert und eigens auch ausgewertet. Die Firmen gaben die Variationen vor, oder wurden von uns ausgewählt. Das einzig Gleiche war das Traubenmaterial. Daher ist ein Vergleich der Variationen nur bedingt möglich. Es gab jedoch gewisse Fragestellungen, die bei der Verkostung berücksichtigt wurden – diese sind in der Auswertung enthalten.



**Mostdaten:** 17,3°KMW (Lesedatum: 19.10.2010)

pH-Wert – 3,2

Gesamtsäure – 8 g/l

**Versuchsvarianten:**

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Hefenährstoff
1	Zweigelt	Lalvine Clos	Lallemand	Lallzyme OE
2	Zweigelt	Lalvine RC 212	Lallemand	Lallzyme OE
3	Zweigelt	Lalvine BM 4 x 4	Lallemand	Lallzyme OE
4	Zweigelt	Lalvine Rhone 2056	Lallemand	Lallzyme OE

**Weinverarbeitung:** Der biologische Säureabbau wurde bei allen Varianten mit denselben Bakterien durchgeführt, bis die Apfelsäure zu 100 % abgebaut war, danach waren keine weiteren Maßnahmen erforderlich. Auch die Spontangärung wurde mit diesem Bakterienstamm abgebaut – damit ein Kostvergleich möglich ist.

**Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner):**

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
Lalvine Clos + Lallzyme OE	13,1	1,0	5,6	3,55	2,1	0,0	23,8
Lalvine RC 212 + Lallzyme OE	13,0	1,0	5,5	3,55	2,3	0,0	21,5
Lalvine BM 4 x 4 + Lallzyme O3	12,8	1,0	5,2	3,55	1,7	0,0	21,9
Lalvine Rhone 2056 + Lallzyme OE	13,0	0,8	5,2	3,6	2,0	0,0	22,1

### **Verdeckte Verkostungen im August 2011:**

12 Koster bewerteten an diesem Termin einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich. Jedoch wurden 2 Verkostungen mit Schülern (zu 2 verschiedenen Zeitpunkten) durchgeführt, die fast deckungsgleich mit den Profis waren – teilweise hatten die Schüler noch stärker differenziert. Die meisten Schüler hatten bereits die Kosterprüfung in Klosterneuburg abgelegt.

Um einen sicheren Unterschied zu gewährleisten, muss ein Unterschied von mindestens einem Punkt vorhanden sein.

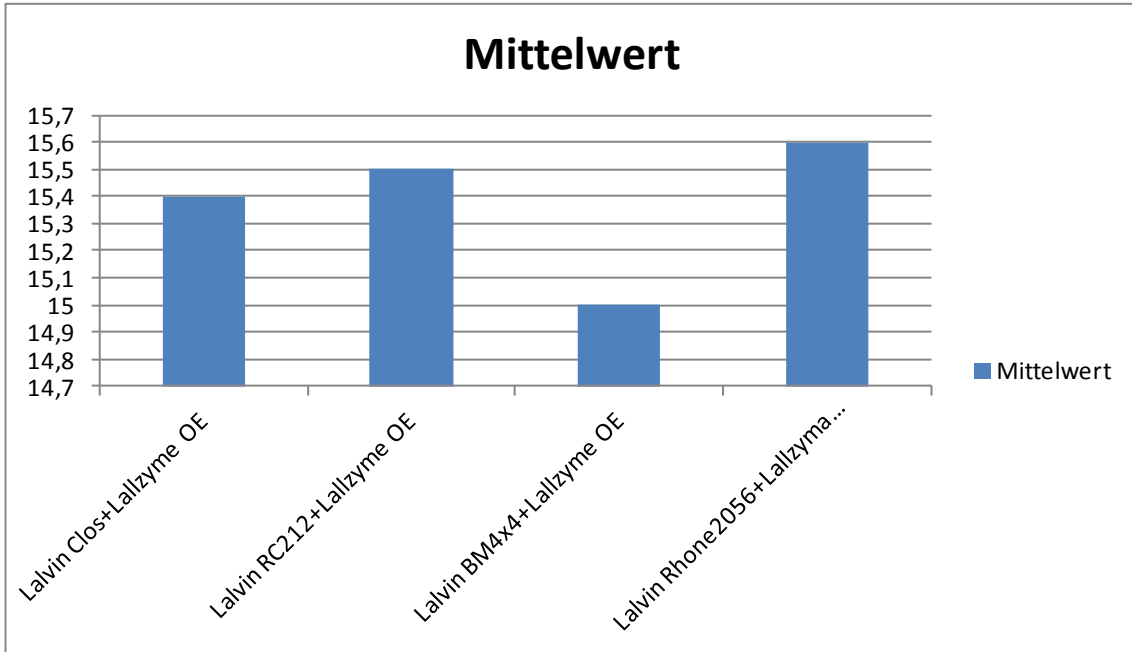
Es wurden die Weine nach den Firmen geordnet nebeneinander verglichen. Trotz Punktebewertung ist ein Vergleich zwischen den Firmen nicht möglich - da nur eine begrenzte Anzahl von Weinen nebeneinander verkostet werden können.

Zusätzlich sollte man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen, Lagen und Jahren zu Rate ziehen, um mehr Aussagekraft zu haben. 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.

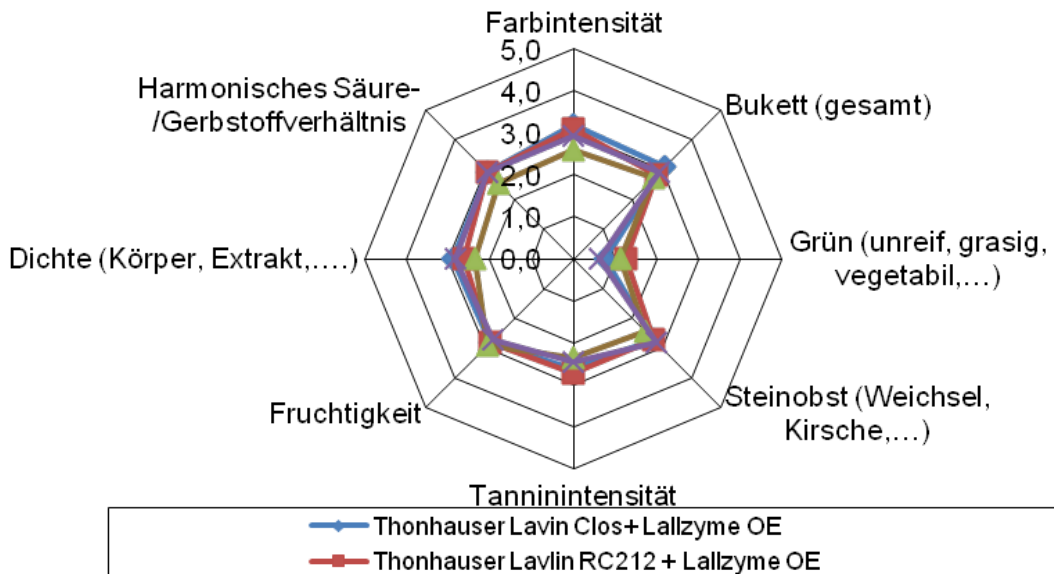


### Kostauswertung:



### Hefeversuch Lallemand

Zweigelt Serie 31, Jg. 2010, Weine aus der Mikrovinifikation Krems  
Verkostung am 5. August 2011, n=12



Der Jahrgang 2010 war kein großer Rotweinjahrgang – hier hatten sicher die fruchtigen Hefevarianten gegenüber den Internationalen einen Vorteil. Bei Rotwein spielt die Art des Weines, welcher Typus wird bevorzugt ... eine große Rolle. Auch die Kombination mit den Enzymen und welche Menge verwendet wird, soll gut überlegt sein.

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.

Ich hoffe unsere Auswertungen sind eine Hilfe – bei Fragen kontaktieren Sie uns.

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](http://www.fs-krems.at)) auch auf [www.lako.at](http://www.lako.at), gemeinsam mit anderen Versuchen aus den Landesweingütern veröffentlicht.



**Ing. Mauss Gerhard**

**LWG Krems**