

## **Einfluss verschiedener Hefen auf die Weinqualität bei Zweigelt Rosè**

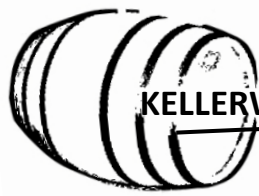
### **Fa. Lallemand**

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

**Verarbeitung:** Die Maische wurde gleich verarbeitet, erst gerebelt und dann sofort  
abgepresst.

Die Gesamtmenge wurde gemeinsam verarbeitet (nicht aufgebessert), der  
Most wurde entschleimt und abgekühlt. Nach 12 Stunden wurde er  
umgepumpt, dann wurde die Mostmenge nochmals durchmischt und in  
35 Liter-Ballons gefüllt. Jeder Ballon wurde mit einer anderen Hefe  
versetzt und in einer Klimakammer bei 20°C vergoren.

**Mostdaten:** 18°KMW (Lesedatum: 21.10.2010)  
pH-Wert – 3,05  
Gesamtsäure – 9,7 g/l



**Versuchsvarianten:**

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Hefenährstoff
1	Zweigelt	Lalvine Rhone 4600	Lallemmand	Fermaid
2	Zweigelt	Actiflore Rosé	Lallemmand	Fermaid
3	Zweigelt	Lalvine EC 1118	Lallemmand	Fermaid

**Weinverarbeitung:** Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Unterschiede zwischen den Hefen waren sehr gering.

Die Weinbereitung erfolgte bei allen Weinen gleich, es wurden außer für die Eiweißstabilisierung (Bentonitschönung) und den üblichen Weinschwefelungen keine Zusätze getätigt.

**Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner, Analyse BAWB):**

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
Lalvine Rhone 4600	11,9	1,5	8,6	3,1	3,1	3,5	25,9
Actiflore Rosé	11,5	1,7	8,1	3,1	2,9	3,3	24,0
Lalvine EC 1118	12,0	1,4	8,4	3,1	3,0	3,4	25,3

### **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.

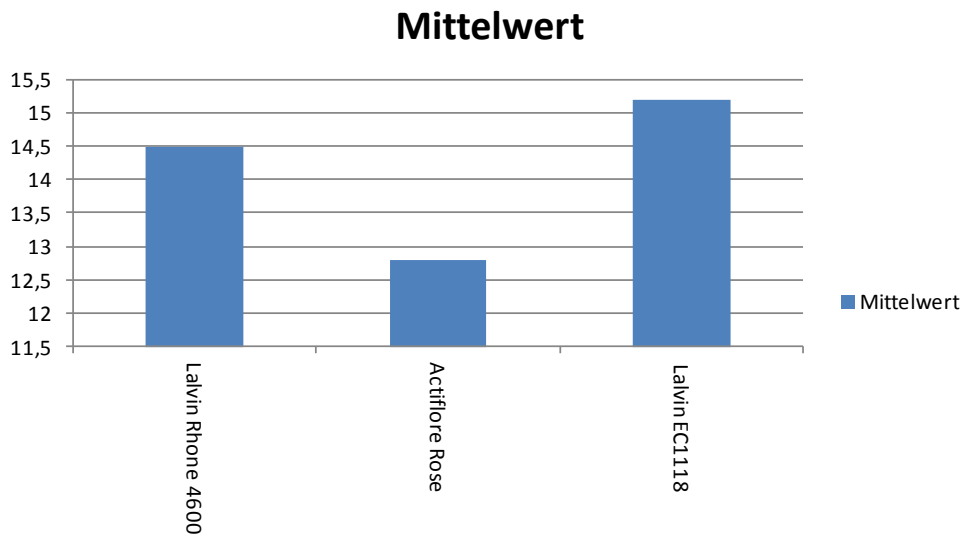
Auf Grund dieser Erfahrungen ist es auch ratsam, Versuche im eigenen Betrieb durchzuführen. Die Weinbauschule Krems lässt einen Teil dieser Versuche am Tag der offenen Tür verkosten – auch bei anderen Veranstaltungen werden diese Weine zur Verfügung gestellt.



## Kostauswertung:

### Heferversuch Zweigelt Rose 2010 - Lallemand

□



Die Rosèweinproduktion wird wieder modern und dadurch kommen auch immer mehr spezielle Hefen auf den Markt. 2010 begannen wir mit Versuchen – diese werden bei der Ernte 2011 erweitert.

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



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems