

Bedeutung der Hefeernährung bei Grünem Veltliner

Firma: Erbslöh

Material: Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2012, 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).

Wir versuchten verschiedene Hefenährstoffe im Vergleich – gleiche Hefe, verschiedene Nährstoffe, eine Kontrolle.

Verarbeitung: 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. Die Hefeernährung erfolgte nach Beschreibung der Fa. Erbslöh.

Mostdaten: 18,8 °KMW (Lesedatum: 08.10.2013)
pH-Wert – 3,4
Gesamtsäure – 6,5 g/l

**Versuchsvarianten:**

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Hefenährstoff
1	Grüner Veltliner	Önoferm Veltliner	Erbslöh	Kontrolle
2	Grüner Veltliner	Önoferm Veltliner	Erbslöh	Vita Drive
3	Grüner Veltliner	Önoferm Veltliner	Erbslöh	Vitamon Combi
4	Grüner Veltliner	Önoferm Veltliner	Erbslöh	Vitaferm ultra F3
5	Grüner Veltliner	Önoferm Veltliner	Erbslöh	Litto Thiamol P flüssig

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.

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

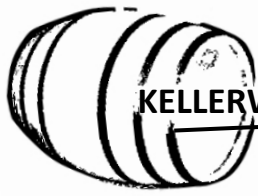
Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner 2012):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
Kontrolle	12,4	0,3	4,8	3,5	2	1,8	19,2
Vita Drive	12,7	0	4,2	3,5	1,4	1,9	18,6
Vitamon Combi	12,7	0	4,3	3,5	1,4	1,9	19,1
Vitaferm ultra F3	12,6	0	4,4	3,5	1,5	1,9	19
Litto Thiamol P flüssig	12,6	0	5	3,4	1,7	3,2	20,9

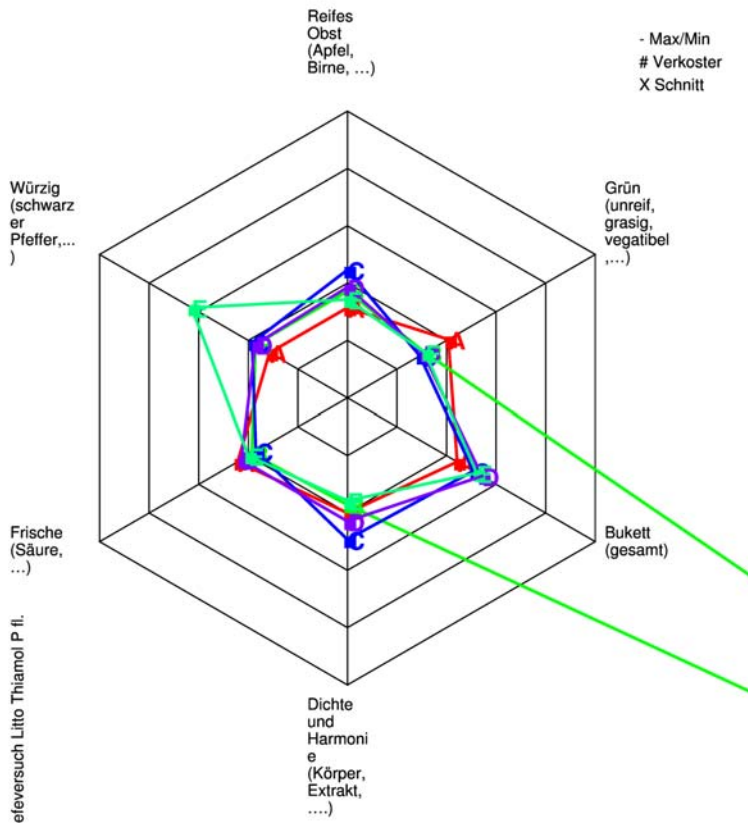
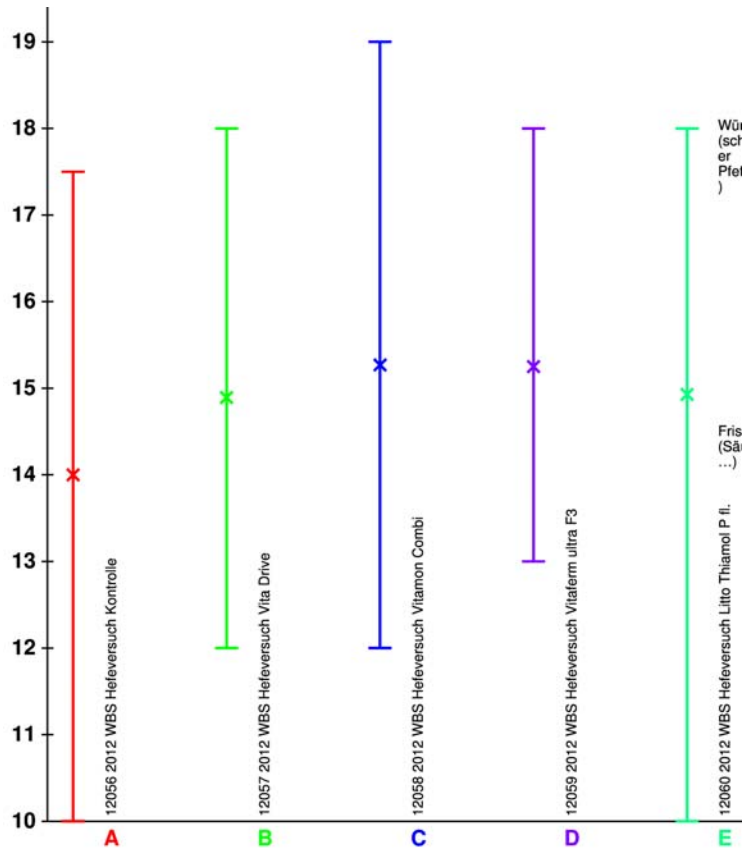
Auswertung von 2 Verkostungen:

12 Koster bewerteten Ende Juli 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.



Verdeckte Verkostungen Juli 2013:



Nährstoffversorgung:

Bei der Verkostung im Juli wurde die Probe A (Kontrolle) am schlechtesten bewertet, auch die Streuung war am größten. Die Kombinationsmittel haben am besten abgeschnitten. Man sieht, dass die Hefeernährung in ihrer Bedeutung nicht unterschätzt werden. Es ist daher zu empfehlen in bestimmten Jahren und bei bestimmten Sorten eine Untersuchung auf hefeverfügbaren Stickstoff zu machen, auch auf Stresssituationen ist zu achten.

Außer der Expertenkost habe ich eine Verkostung mit den Schülern (nur Punktebewertung) gemacht. Das Ergebnis war eine Bestätigung der Expertenkost. 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. 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.

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