

## Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2011

Bearbeiter

Pollak Walter Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	Landesweingut Retz
--	--------------------

**Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner verschiedener Mostgradation, Lesetermin und Weingartenalter in Blickrichtung Weinviertel DAC Vergoren mit der vom Hefehersteller empfohlenen Gärtemperatur**

**Variante 1: Altenberg Kreuz**

**17,9° KMW – Pflanzjahr 1992**

**Variante 2: Altenberg Magister alt**

**19,8° KMW – Pflanzjahr 1970**

**Variante 1**

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 28.09.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,22	Säure 6,3 g/l	17,9° KMW

Maische und Mostbehandlung

3 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
10 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	3 g/hl Preziso Klärung	200 g/hl Bentomost
20 g/hl Oenopur	14 Std entschleimt	

	Hefe	Gärtemperatur
Kreuz 1	Fermiflor	1. Drittel der Gärung 18° C - dann 17° C
Kreuz 2	Fermicru VB 1	1/3 18° C – 2/3 17° C – Ende bei 16° C
Kreuz 3	Fermicru LVCB	1/3 18° C – 2/3 17° C – Ende bei 16° C
Kreuz 4	Oenoferm Klosterneuburg	18° C Gärtemperatur
Kreuz 5	Oenoferm Tipico	19° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Oenoferm Bio	19° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Filtraferm C fresh	18° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Preziso weiss & fruchtig	18° C Gärtemperatur
Kreuz 10	Preziso weiss & komplex	19° C Gärtemperatur
Kreuz 11	Harmony	19° C Gärtemperatur
Kreuz 12	Uvaferm WAM	17° C Gärtemperatur
Kreuz 13	Lalvin EC 1118	17° C Gärtemperatur

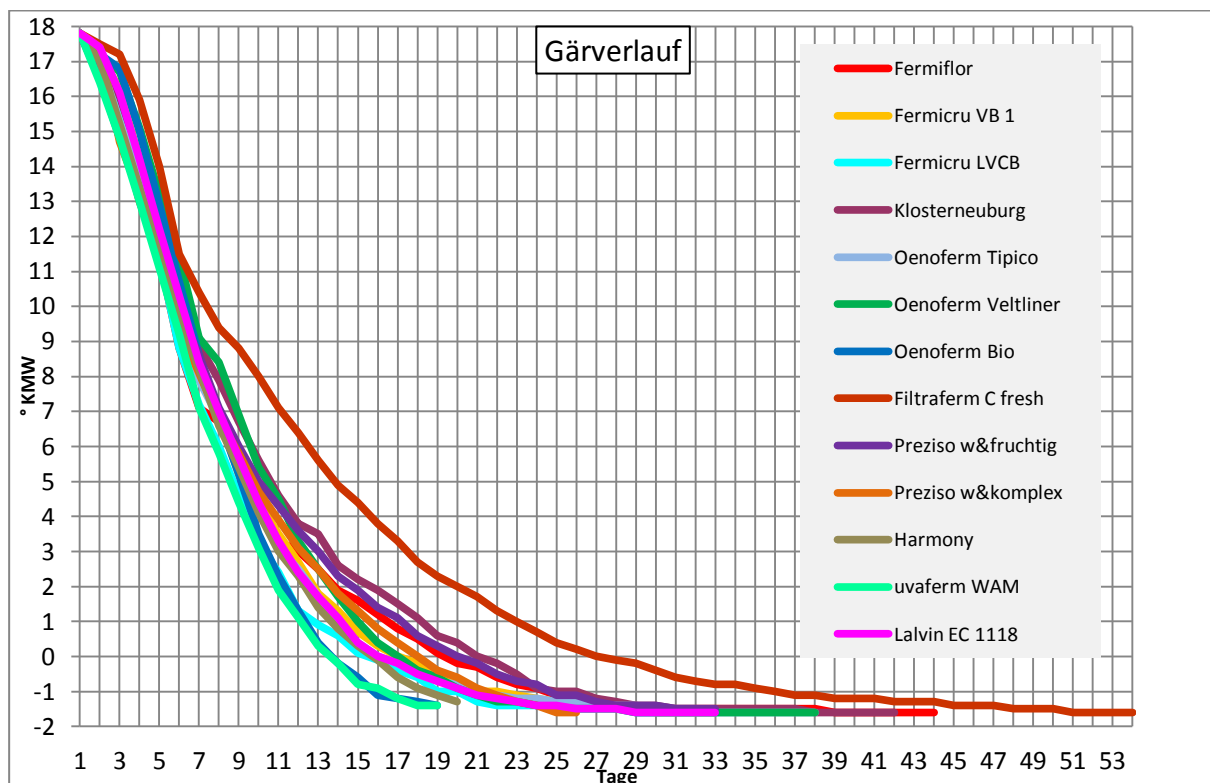
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

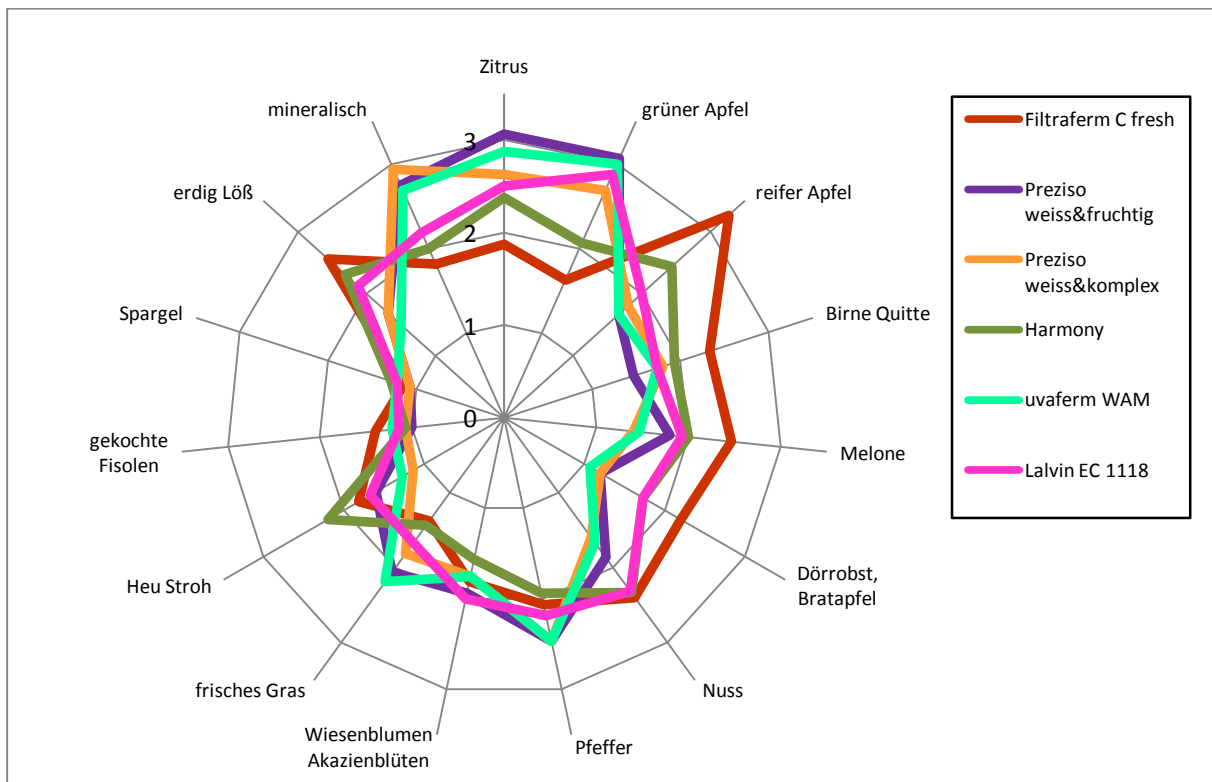
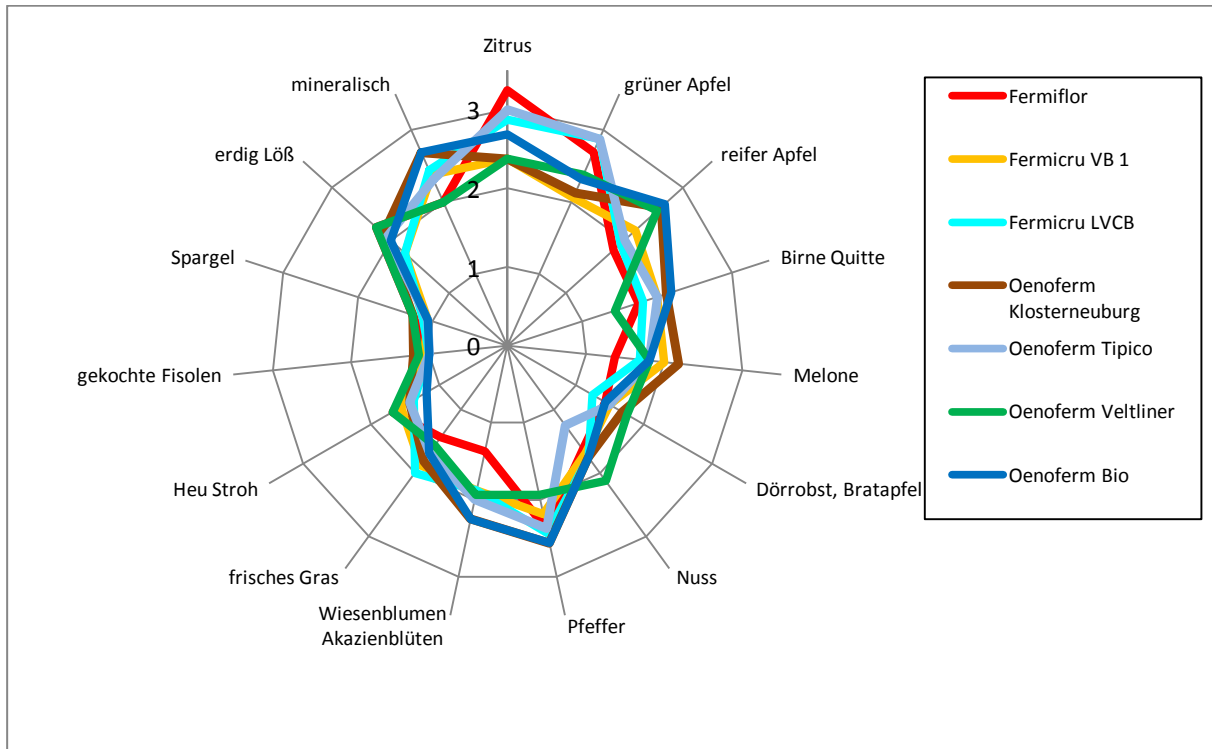
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Mai wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem Schema der Retzer Weinwoche beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt

#### Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Fermiflor	44 Tage	12,9 %	0 g/l	6,9 g/l	3,22	4,2	1,8
Fermicru VB 1	33 Tage	12,8 %	0 g/l	6,9 g/l	3,23	4,2	1,7
Fermicru LVCB	33 Tage	12,9 %	0 g/l	7,0 g/l	3,23	4,3	1,7
Oenoferm Klosterneuburg	42 Tage	12,9 %	0 g/l	7,1 g/l	3,19	4,2	1,9
Oenoferm Typico	38 Tage	12,8 %	0,2 g/l	7,6 g/l	3,17	4,3	2,2
Oenoferm Veltliner	38 Tage	13,0 %	0 g/l	6,9 g/l	3,23	4,2	1,8
Oenoferm Bio	19 Tage	12,9 %	0 g/l	6,9 g/l	3,22	4,3	1,7
Filtraferm C fresh	54 Tage	12,9 %	2,6 g/l	5,7 g/l	3,29	4,1	0,2
Preziso weiss & fruchtig	33 Tage	13,0 %	0 g/l	6,9 g/l	3,21	4,2	2,0
Preziso weiss & komplex	26 Tage	13,0 %	0 g/l	7,2 g/l	3,18	4,2	2,1
Harmony	20 Tage	13,0 %	0 g/l	7,0 g/l	3,19	4,5	1,9
Uvaferm WAM	18 Tage	12,9 %	0 g/l	7,4 g/l	3,20	4,4	2,1
Lalvin EC 1118	33 Tage	13,0 %	0 g/l	6,8 g/l	3,24	4,2	1,7



## Verkostung am 8. März



## Verkostung am 10. Mai

