

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 2

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 19.10.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,43	Säure 4,7 g/l	19,8° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
10 mg/l SO ₂ in Most	3 g/hl Preziso Klärung	200 g/hl Seporit PoreTec
20 g/hl OenoPur	14 Std entschleimt	

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

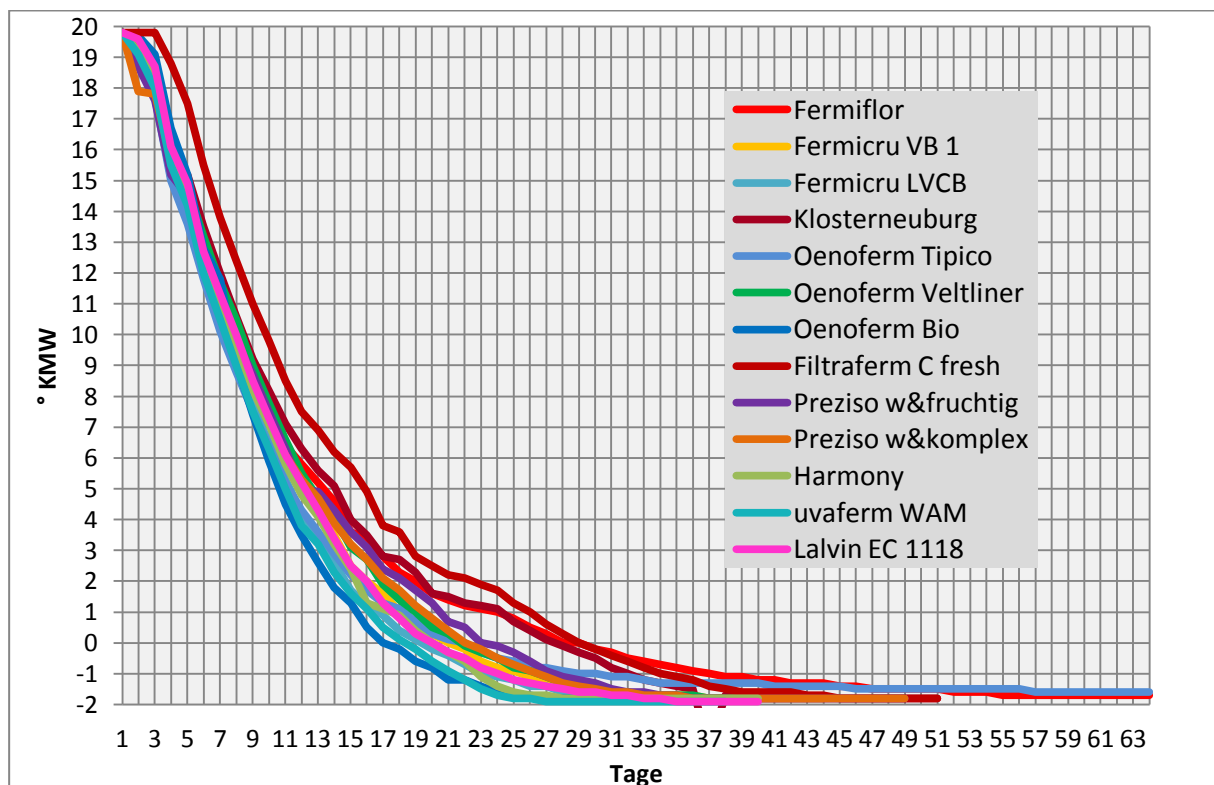
Durchführung

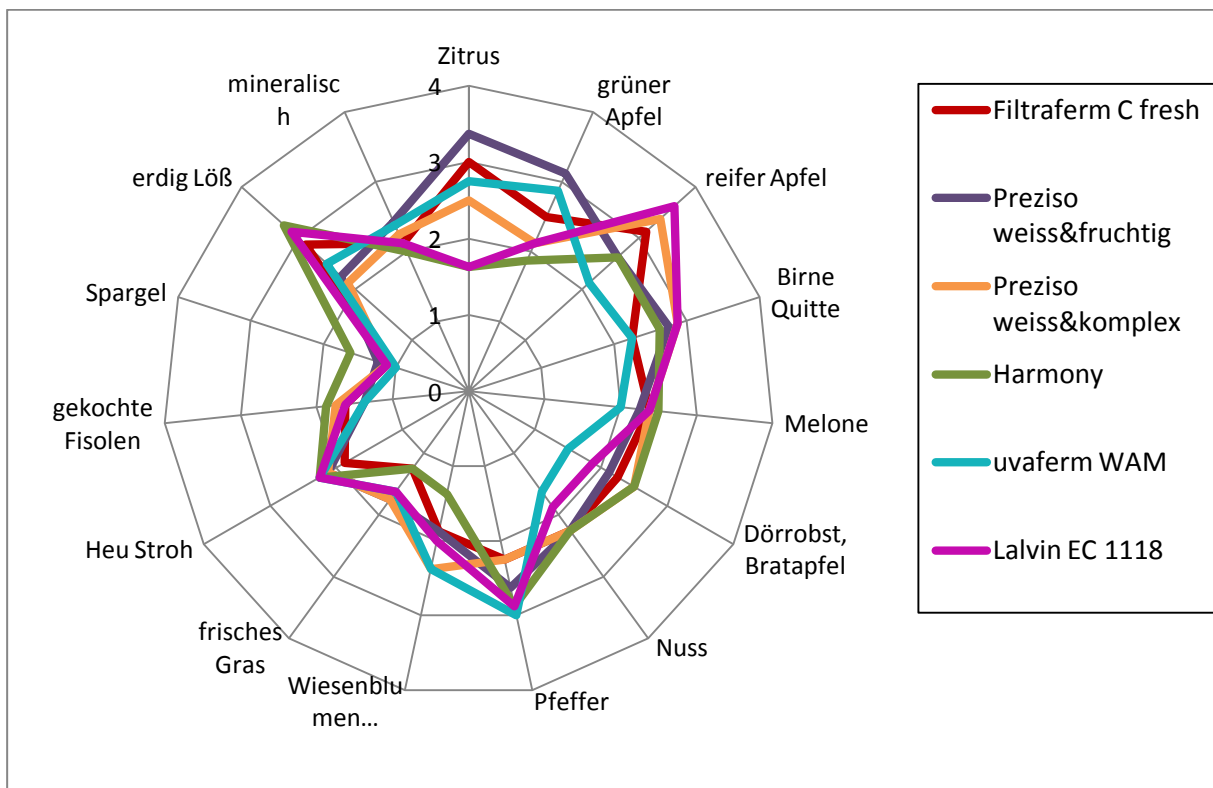
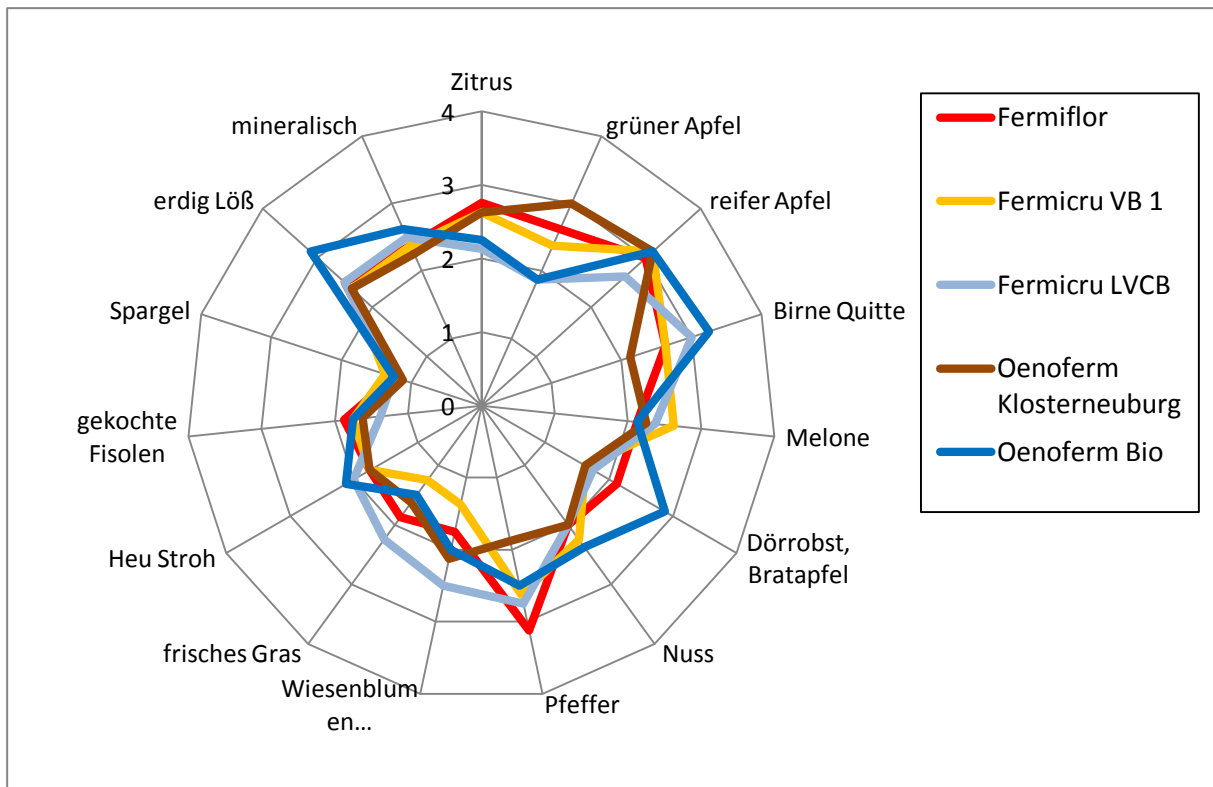
Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
 KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

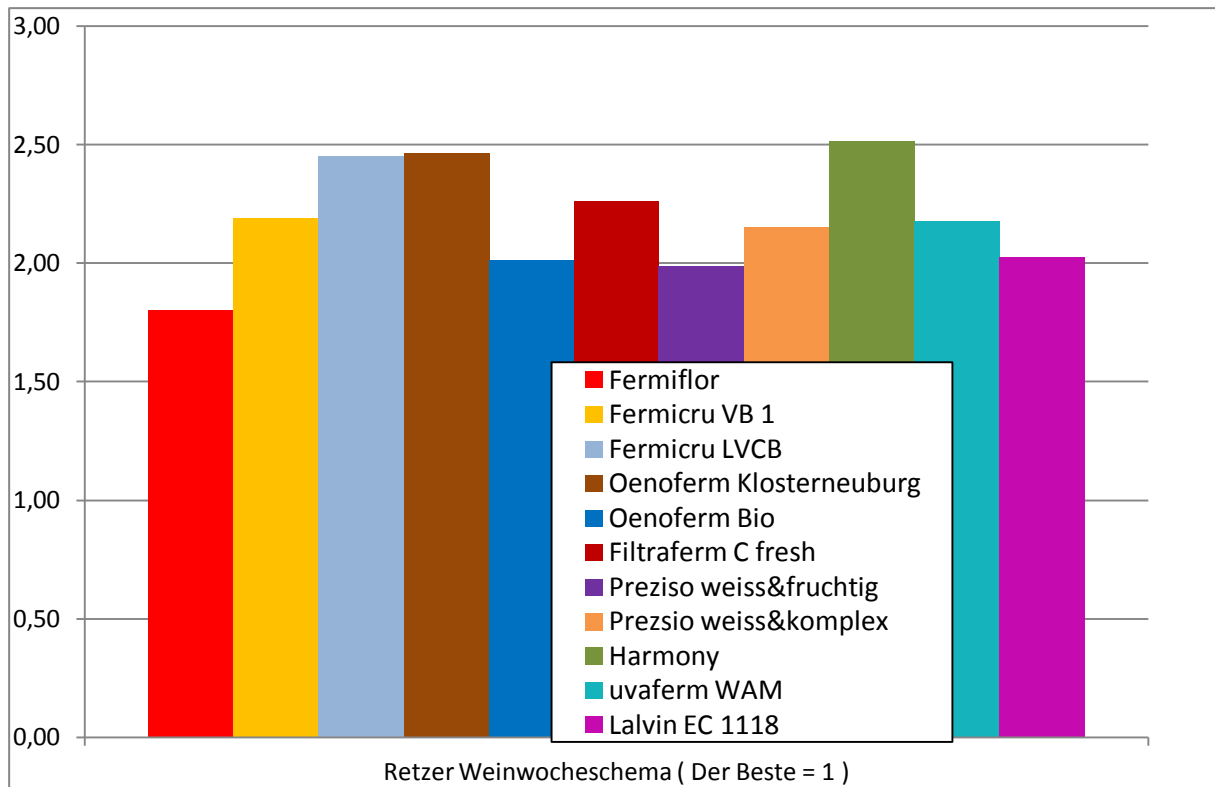
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Mai wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem Schema der Retzer Weinwoche beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Fermiflor	64 Tage	14,8 %	6,1 g/l	5,5 g/l	3,23	2,8	1,5
Fermicru VB 1	44 Tage	14,9 %	3,0 g/l	5,6 g/l	3,26	3,0	1,4
Fermicru LVCB	40 Tage	14,9 %	2,5 g/l	5,8 g/l	3,26	2,9	1,5
Oenoferm Klosterneuburg	51 Tage	15,1 %	2,6 g/l	5,4 g/l	3,23	2,8	1,6
Oenoferm Typico	64 Tage	14,6 %	6,9 g/l	6,1 g/l	3,19	2,9	2,1
Oenoferm Veltliner	44 Tage	14,8 %	3,1 g/l	5,4 g/l	3,40	3,2	1,5
Oenoferm Bio	38 Tage	15,0 %	2,3 g/l	5,4 g/l	3,29	3,0	1,5
Filtraferm C fresh	51 Tage	15,0 %	3,3 g/l	4,1 g/l	3,35	2,1	0
Preziso weiss & fruchtig	49 Tage	14,9 %	2,6 g/l	5,4 g/l	3,24	2,9	1,7
Preziso weiss & komplex	49 Tage	15,0 %	2,5 g/l	5,6 g/l	3,22	2,9	1,8
Harmony	38 Tage	15,1 %	0,6 g/l	5,4 g/l	3,24	2,9	1,5
Uvaferm WAM	38 Tage	15,0 %	0,1 g/l	5,8 g/l	3,39	3,2	1,9
Lalvin EC 1118	43 Tage	14,8 %	1,9 g/l	5,4 g/l	3,41	3,2	1,5







Bei Oenoferm Veltliner und Oenoferm Tipico wurde bei der Verkostung mehrmals Böckser vermerkt, sodaß für diese beiden Hefen keine Auswertung erfolgen konnte.