

# Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2017

## Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ 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 Selektion 18,8° KMW – Pflanzjahr 2007**  
**Variante 2 : Altenberg Magister alt 18,6° KMW – Pflanzjahr 1970**

## Variante 1

### Lesegradation

Altenberg Selektion	Pflanzjahr 2007	
Lesedatum: 18.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,48	Säure 6,4 g/l	18,8° KMW

### Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	8 ml/hl Trenolin Fast Flow	
35 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	Keine Anreicherung
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 20 g/hl VitaFerm ultra 2 x 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

	Hefe	Gärtemperatur
Variante 1	Oenoferm Freddo – keine Nährstoffe	15° C Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm Klosterneuburg	15° C Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm X treme	16° C Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm X - thiol	20° C Gärtemperatur
Variante 7	Preziso Unique	20° C Gärtemperatur
Variante 8	IOC Revelation Thiols	17° C Gärtemperatur
Variante 9	IOC Twice	17° C Gärtemperatur
Variante 10	IOC 18 - 2007	17° C Gärtemperatur
Variante 11	Cross Evolution	17° C Gärtemperatur
Variante 12	Fermol Arom plus	17° C Gärtemperatur

### Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.  
 Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.

Bei Variante 1 wurden keine Nährstoffe verwendet. Ab Variante 2 wurden bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn und 2 x 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung verabreicht.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt

°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

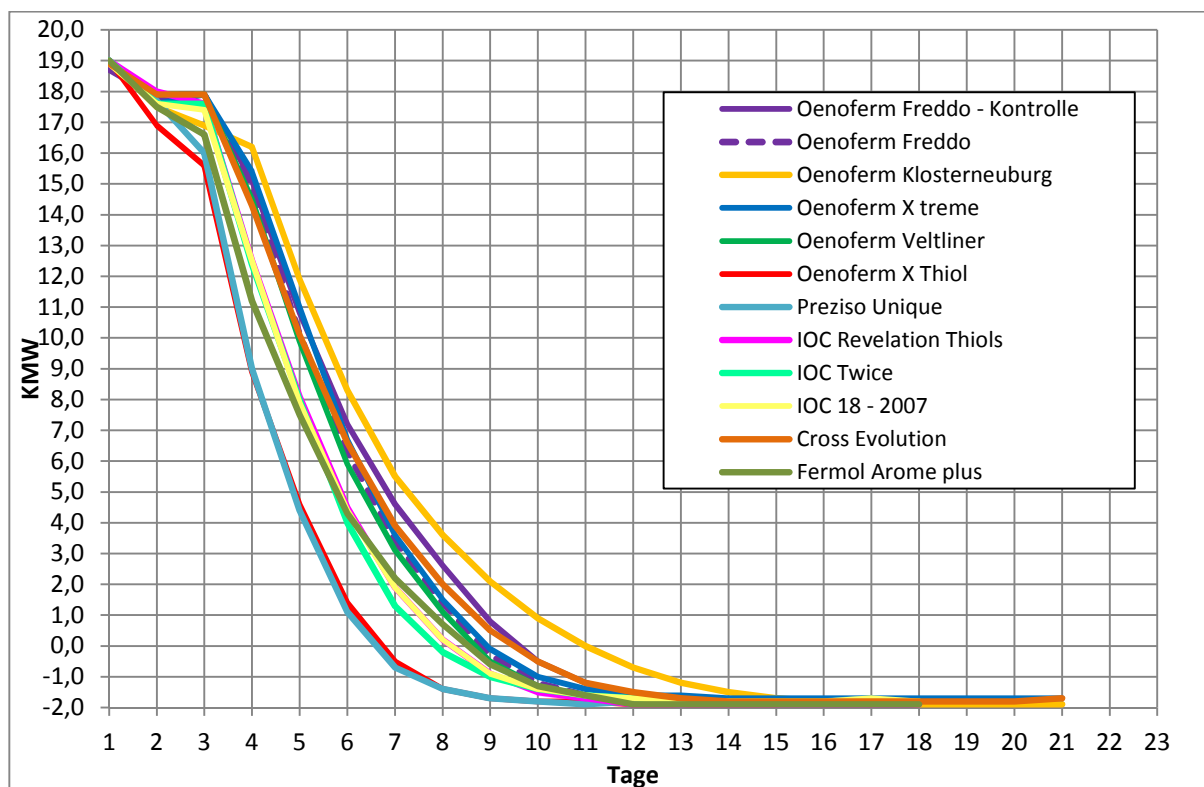
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

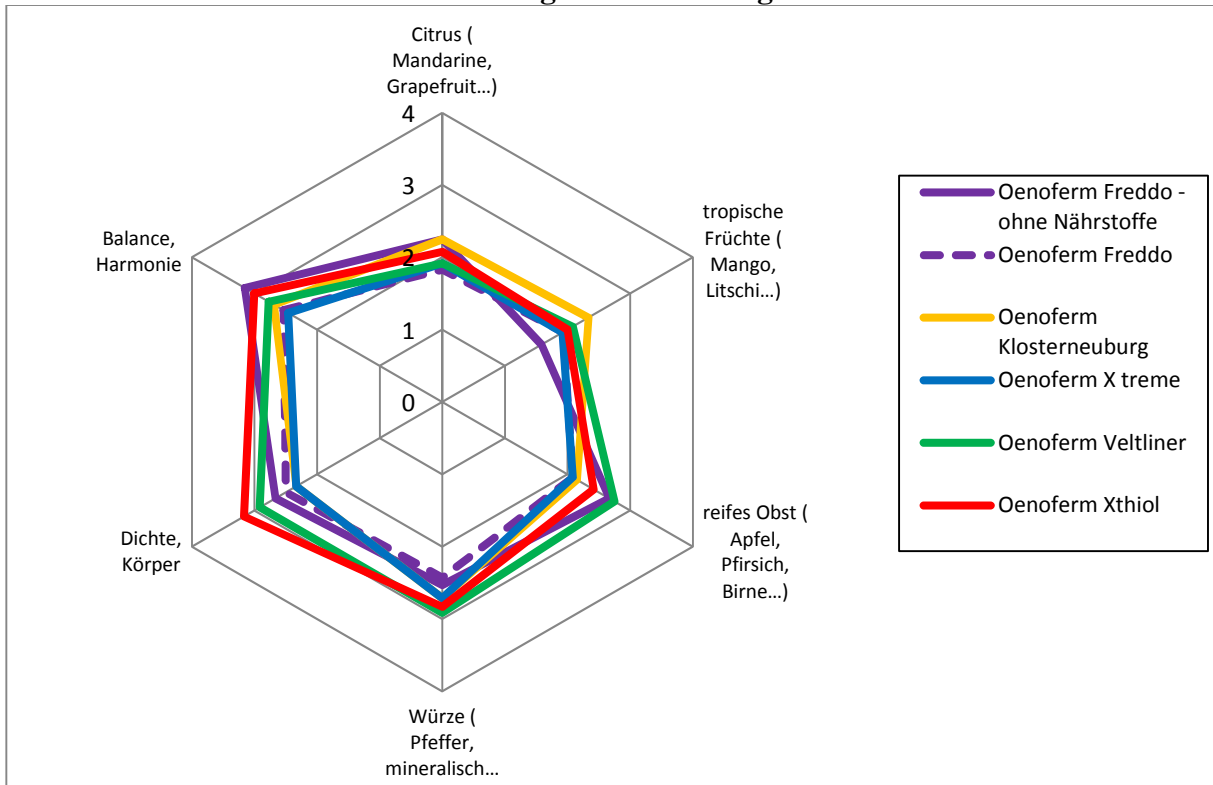
#### Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo – ohne N	21 Tage	13,3 %	1,3 g/l	6,1 g/l	3,48	3,0	2,9
Oenoferm Freddo	18 Tage	13,4 %	1,0 g/l	6,2 g/l	3,47	3,0	3,0
Oenoferm Klosterneuburg	21 Tage	13,4 %	0,9 g/l	6,1 g/l	3,45	2,7	3,2
Oenoferm X treme	21 Tage	13,3 %	1,1 g/l	6,6 g/l	3,43	2,9	3,6
Oenoferm Veltliner	18 Tage	13,4 %	0,9 g/l	6,2 g/l	3,49	2,8	3,3
Oenoferm X – thiol	17 Tage	13,4 %	0,8 g/l	6,0 g/l	3,49	2,7	3,3
Preziso Unique	17 Tage	13,4 %	1,0 g/l	6,0 g/l	3,46	2,7	3,3
IOC Revelation Thiols	18 Tage	13,5 %	0,8 g/l	5,6 g/l	3,50	2,6	3,2
IOC Twice	18 Tage	13,3 %	1,3 g/l	6,1 g/l	3,48	2,8	3,3
IOC 18 - 2007	18 Tage	13,3 %	1,1 g/l	6,2 g/l	3,49	2,9	3,2
Cross Evolution	21 Tage	13,4 %	0,8 g/l	6,1 g/l	3,47	2,8	3,2
Fermol Arom plus	18 Tage	13,4 %	0,9 g/l	5,9 g/l	3,47	2,7	3,3

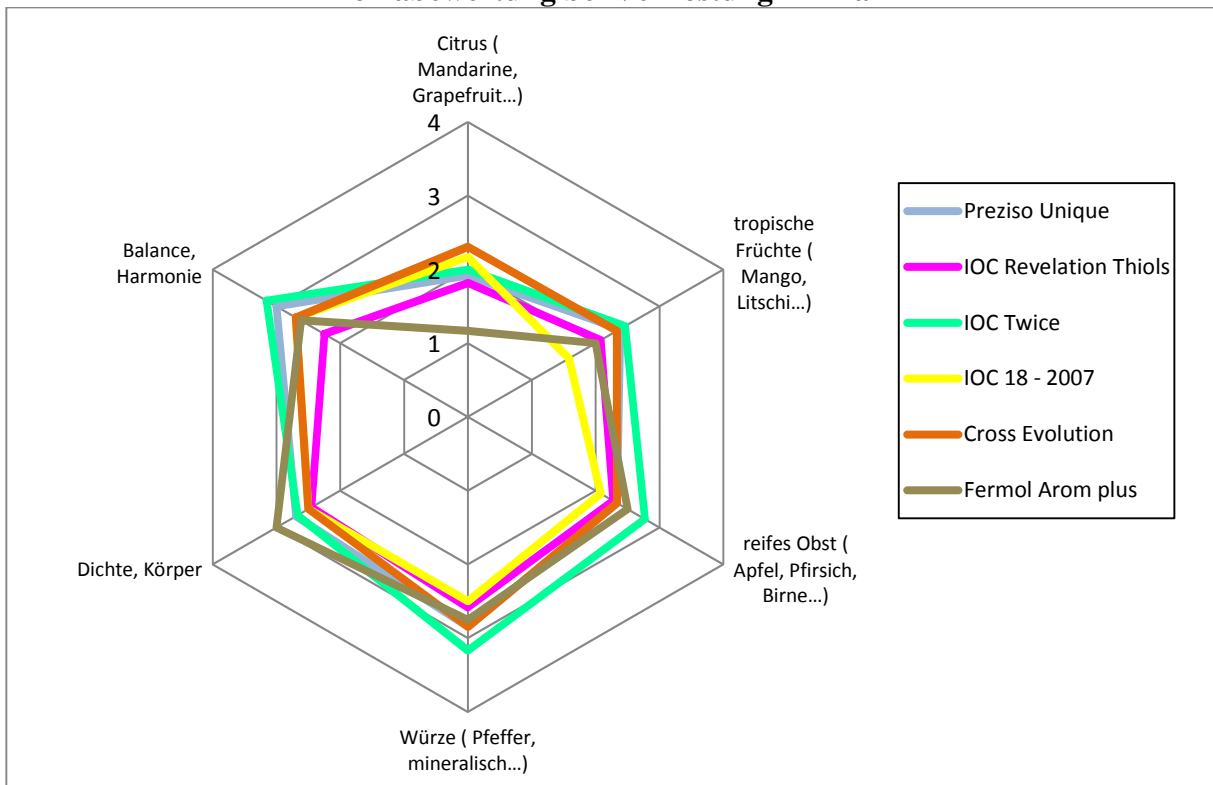
#### Gärverlauf KMW



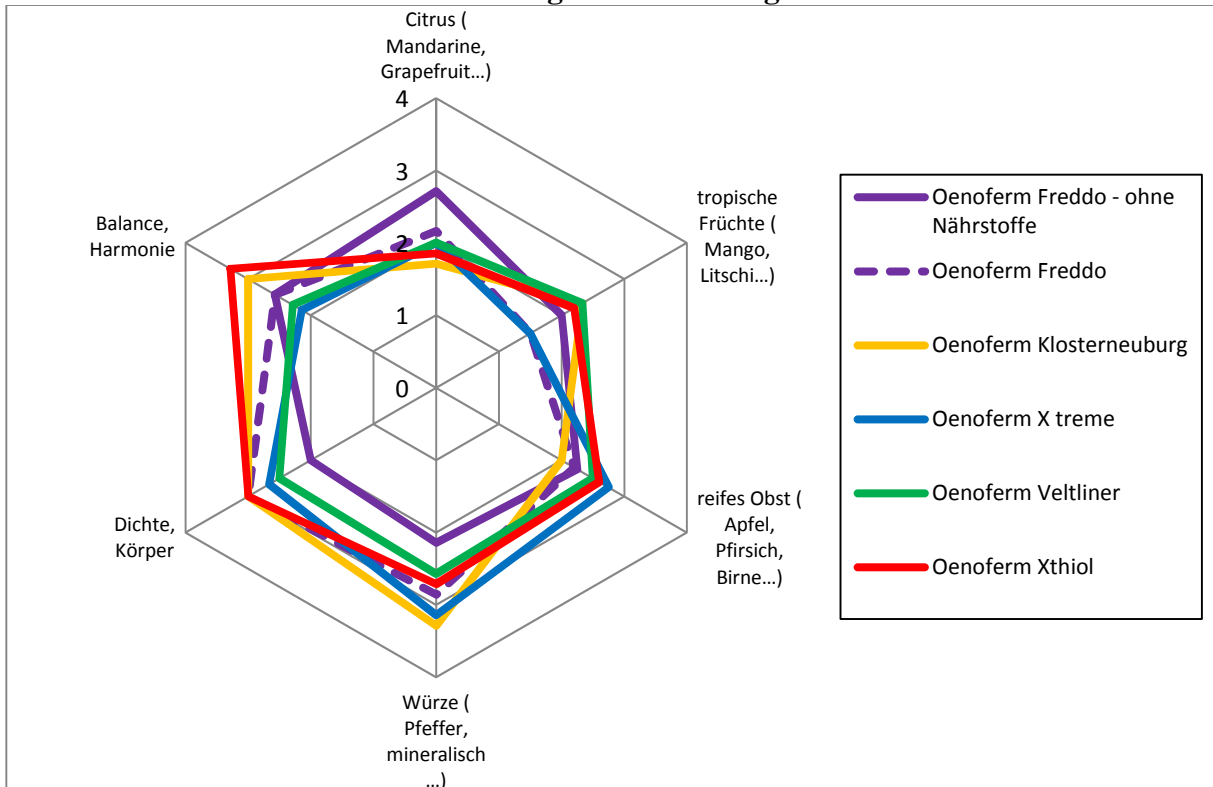
### Aromabewertung bei Verkostung im März



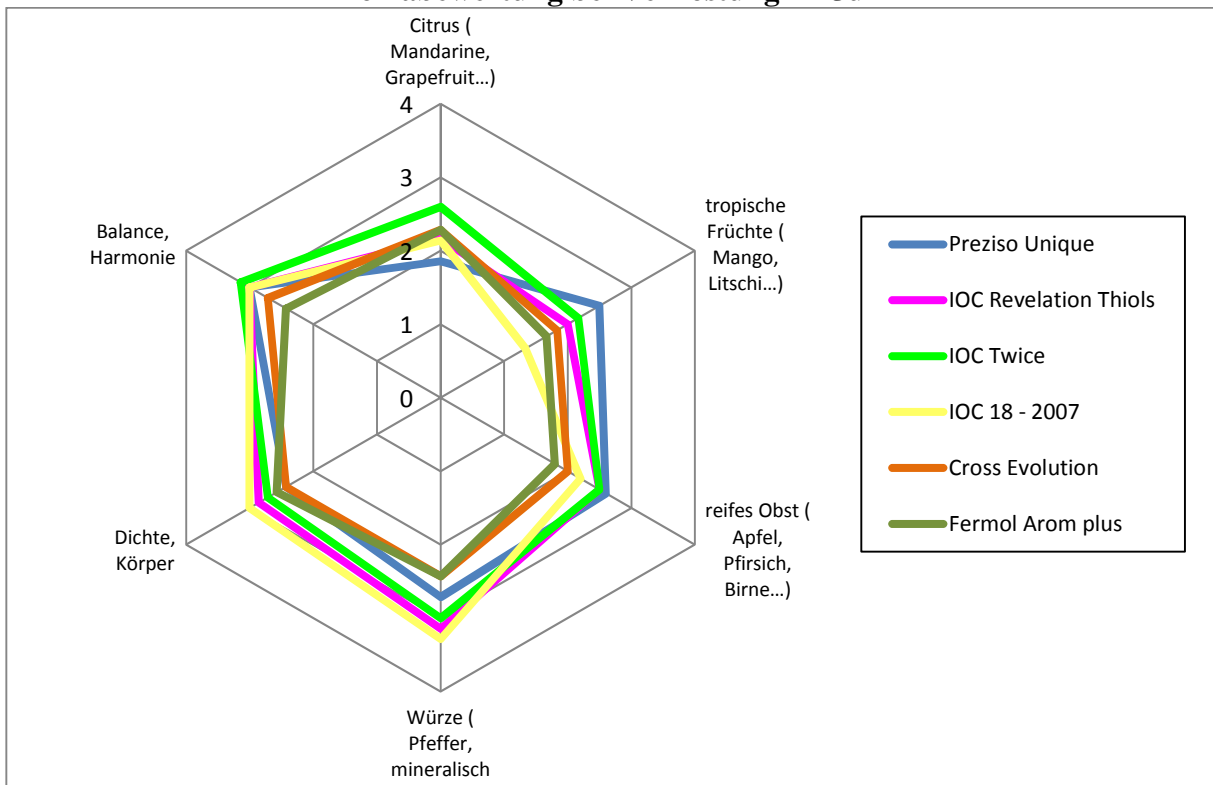
### Aromabewertung bei Verkostung im März



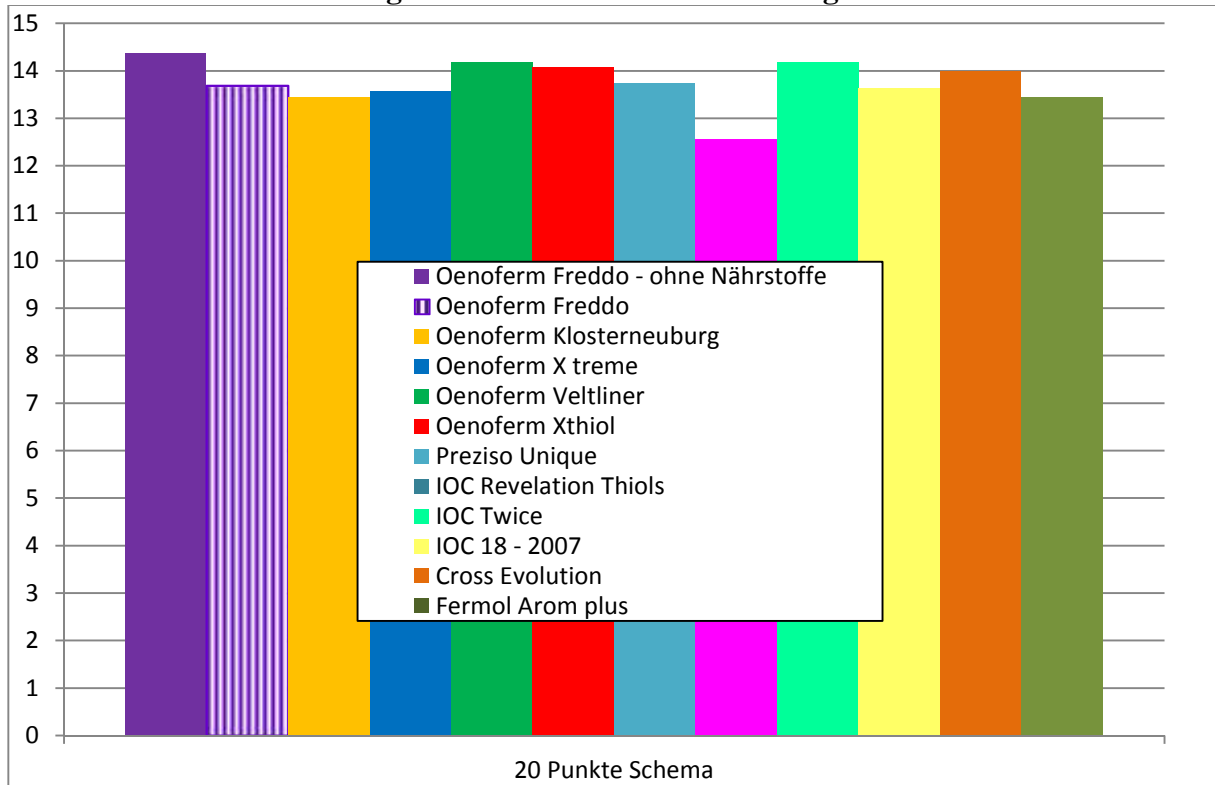
### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Aromabewertung bei Verkostung im Juni



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



### Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

