

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 2

Lesegradation

Altenberg Magister alt	Pflanzjahr 1970	
Lesedatum: 21.09.2017	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert: 3,24	Säure 7,2 g/l	18,6° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		20 mg/l SO ₂ in Most
8 ml/hl Trenolin Fast Flow	50 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
180 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra		
2 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		

	Hefe	Gärtemperatur
Magister 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Magister 2	Oenoferm X treme	18° C Gärtemperatur
Magister 3	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Magister 4	Oenoferm wild&pure	20° C Gärtemperatur
Magister 5	Oenoferm Tipico	19° C Gärtemperatur
Magister 6	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Magister 7	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur
Magister 8	Preziso weiss&komplex	20° C Gärtemperatur
Magister 9	Preziso weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Magister 10	Preziso weiss&blumig	19° C Gärtemperatur
Magister 11	IOC B 3000	18° C Gärtemperatur
Magister 12	IOC 18 - 2007	18° C Gärtemperatur
Magister 13	IOC CY 3079	18° C Gärtemperatur
Magister 14	Cross Evolution	18° C Gärtemperatur
Magister 15	Fermol Chardonnay	19° C Gärtemperatur

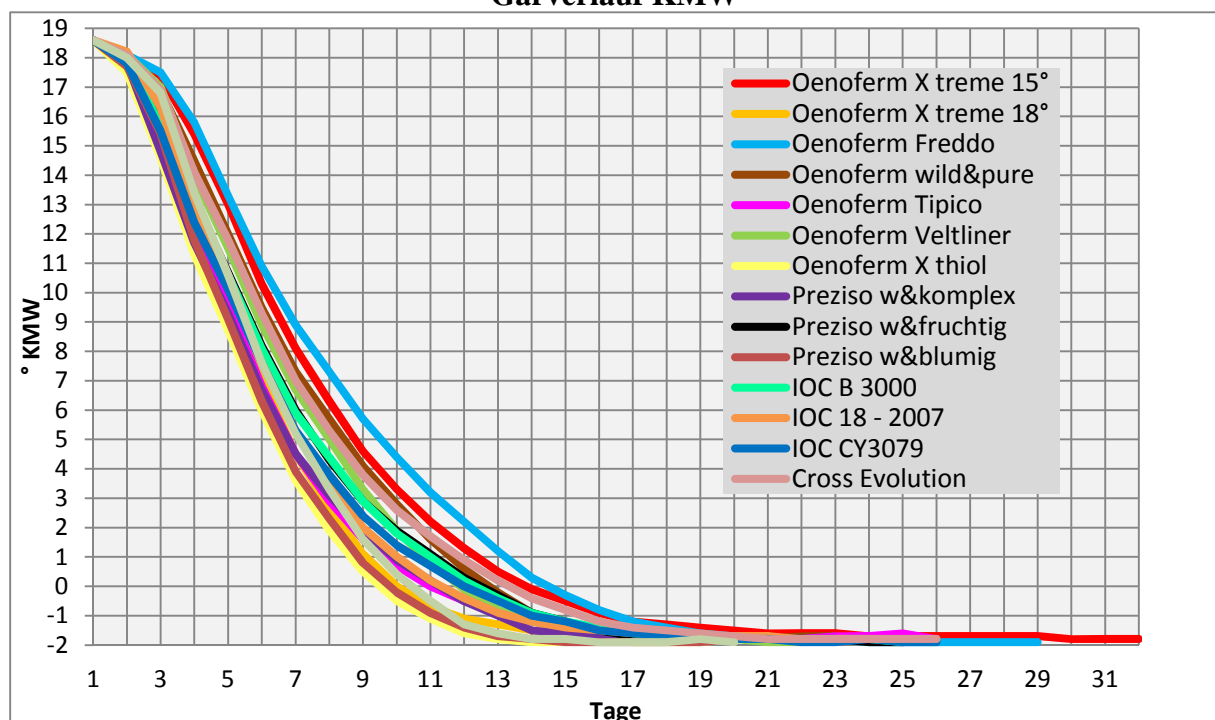
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
 Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
 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.
 Alle Varianten wurden auf 6,9 g/l entsäuert.

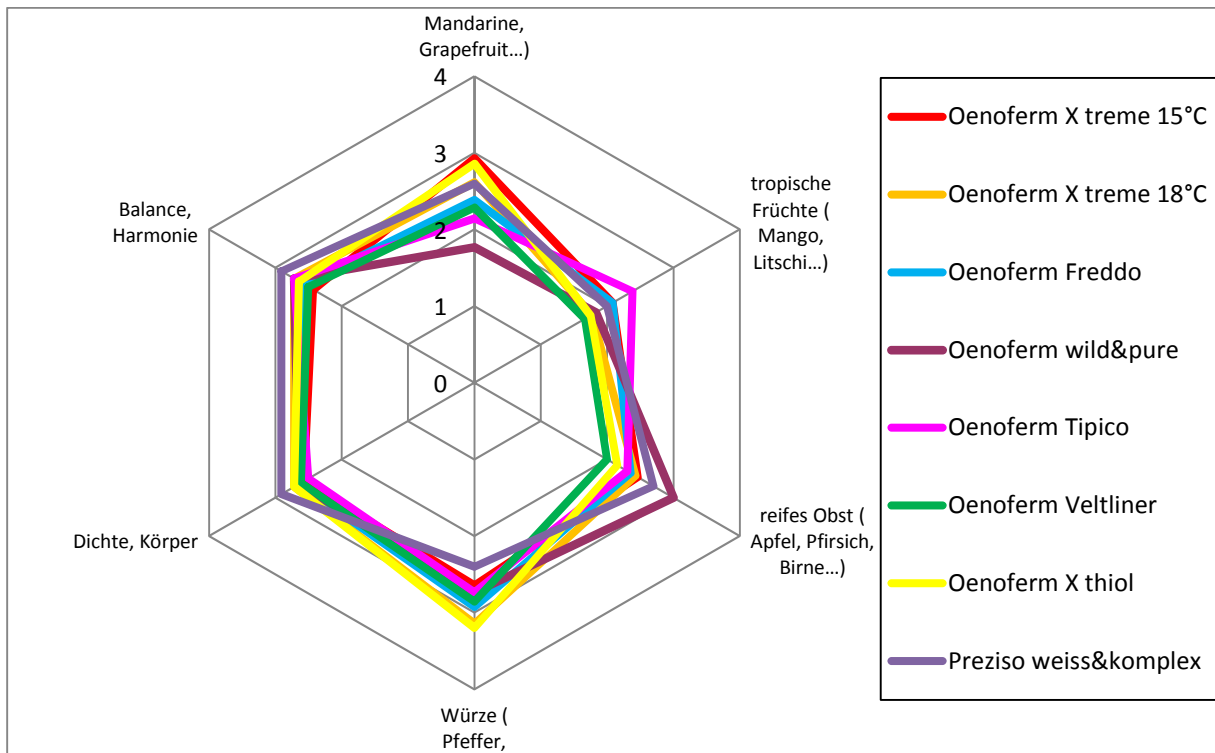
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme 15°	00 Tage	13,2 %	3,9 g/l	7,2 g/l	3,21	2,9	2,9
Oenoferm X treme 18°	31 Tage	13,2 %	0,8 g/l	6,9 g/l	3,23	3,2	2,6
Oenoferm Freddo	35 Tage	13,2 %	2,6 g/l	6,7 g/l	3,24	2,9	2,6
Oenoferm wild&pure	22 Tage	12,8 %	0,3 g/l	6,3 g/l	3,29	2,8	2,3
Oenoferm Tipico	30 Tage	13,2 %	0,1 g/l	7,1 g/l	3,24	3,1	2,7
Oenoferm Veltliner	18 Tage	13,1 %	0 g/l	6,6 g/l	3,23	2,8	2,5
Oenoferm X thiol	18 Tage	13,3 %	0 g/l	6,8 g/l	3,21	2,8	2,6
Preziso Weiss&komplex	18 Tage	13,5 %	0 g/l	6,6 g/l	3,24	2,9	2,5
Preziso weiss&fruchtig	25 Tage	13,3 %	0 g/l	6,6 g/l	3,23	2,8	2,7
Preziso weiss&blumig	18 Tage	13,5 %	0 g/l	6,5 g/l	3,27	2,7	2,5
IOC B 3000	32 Tage	13,2 %	1,0 g/l	6,6 g/l	3,21	3,0	2,2
IOC 18 - 2007	30 Tage	13,2 %	0,2 g/l	6,5 g/l	3,26	2,9	2,4
IOC CY 3079	38 Tage	13,0 %	1,9 g/l	6,8 g/l	3,23	3,0	2,5
Cross Evolution	38 Tage	13,1%	2,0 g/l	6,6 g/l	3,24	2,9	2,8
Fermol Chardonnay	25 Tage	13,4%	0 g/l	6,5 g/l	3,30	2,9	2,6

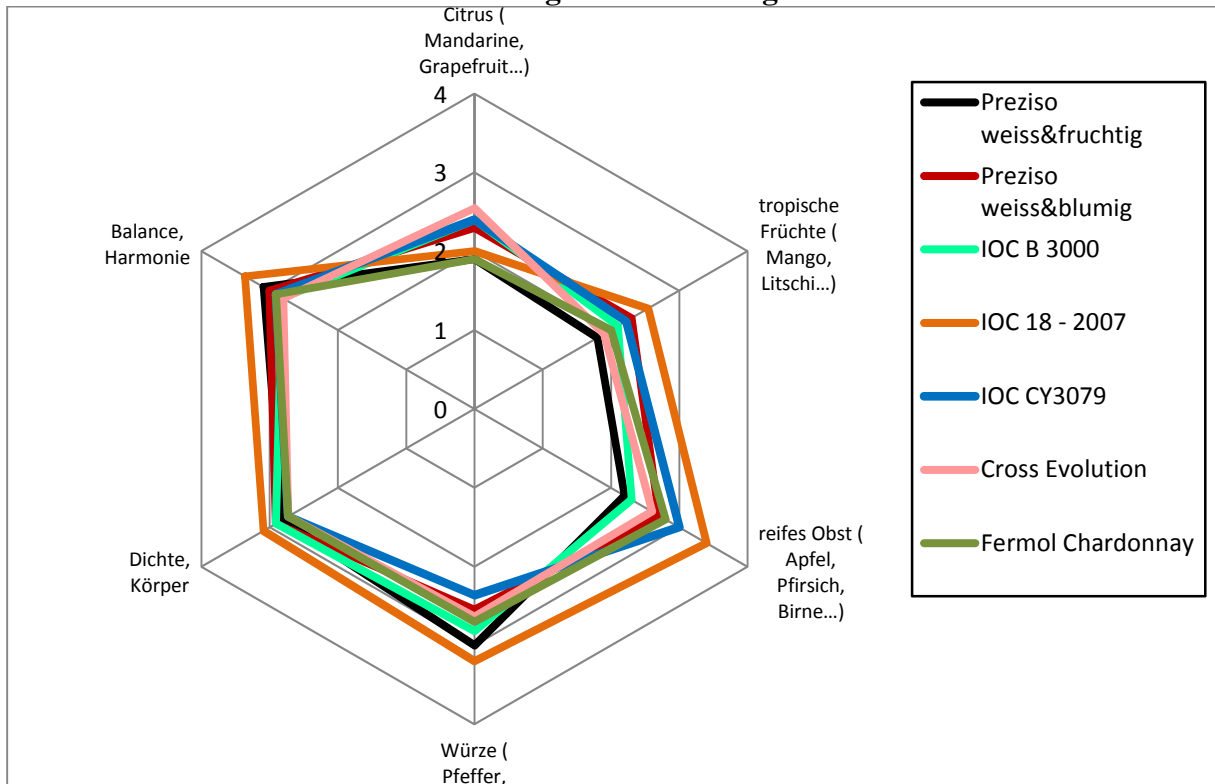
Gärverlauf KMW



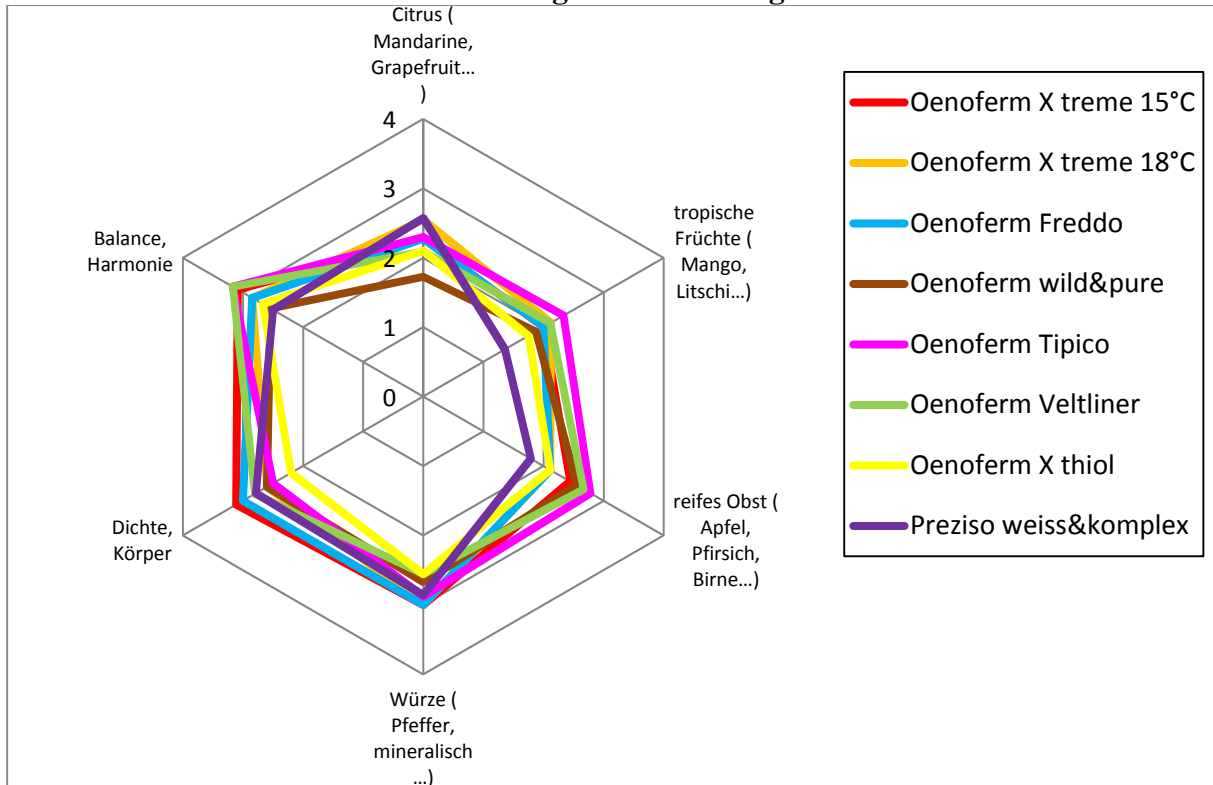
Aromabewertung bei Verkostung im März



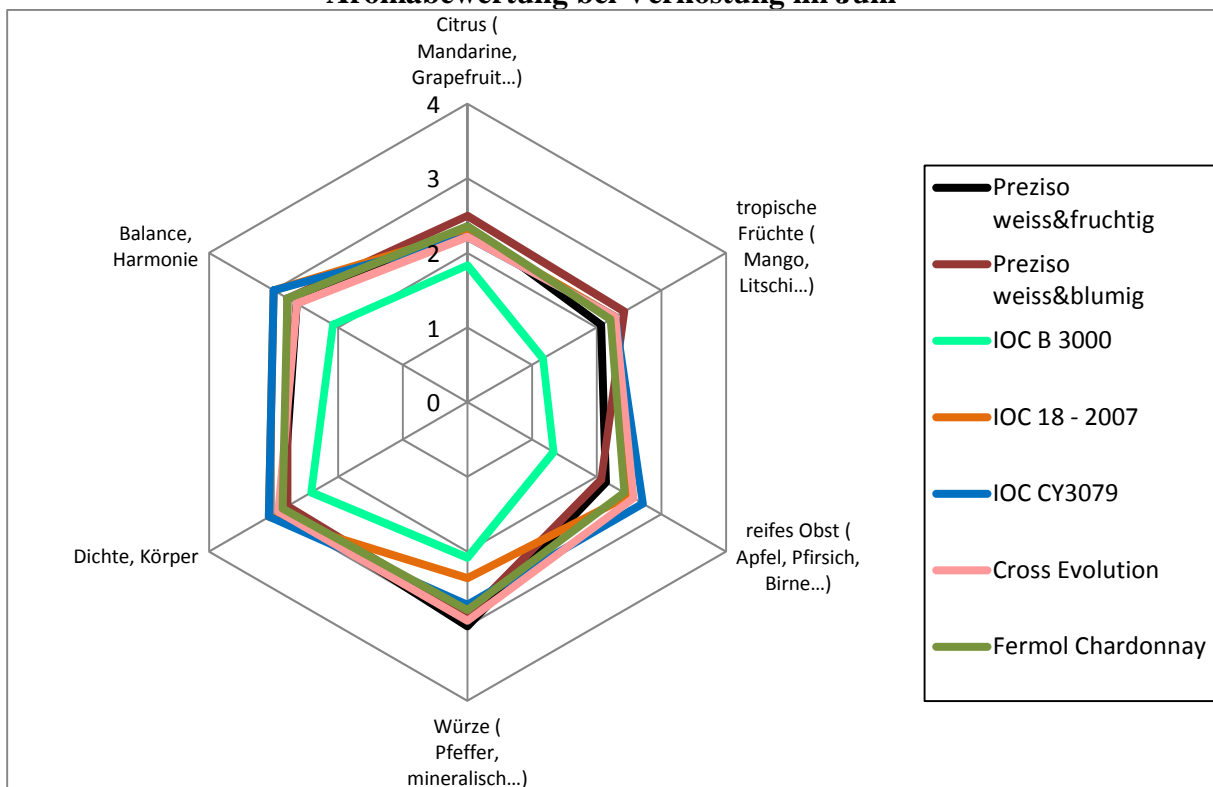
Aromabewertung bei Verkostung im März



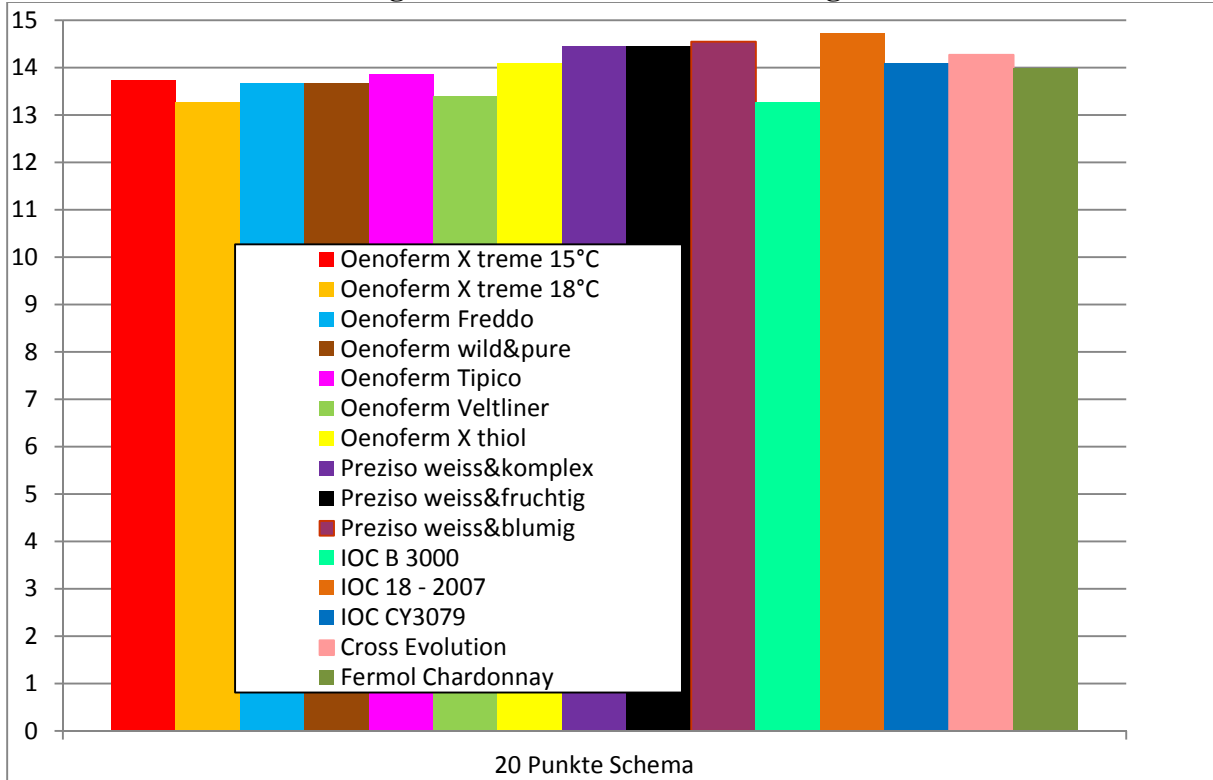
Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Aromabewertung bei Verkostung im Juni



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im März



Bewertung nach 20 Punkte bei Verkostung im Juni

