

Einfluss verschiedener Hefen und Enzyme auf die Weinqualität bei der Sorte Zweigelt

Fa. Laffort

Material: Zweigelt, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2012, gesundes Traubenmaterial

Verarbeitung: Die Maische wurde gleich verarbeitet, erst gerebelt und leicht aufgebessert und anschließend mit den verschiedenen Hefen versetzt und im kleinen Immervolltank vergoren. Die Varianten wurden zur selben Zeit und gleich oft untergetaucht. Die Gärung erfolgte in einem Klimaraum bei 25°C. Der Gärverlauf war sehr ähnlich, die Pressung erfolgte zum gleichen Zeitpunkt. Nach der Pressung wurde die Endgärung durchgeführt und anschließend die Säure durch eine Malolaktische Gärung (gleiche Bakterien, gleiche Bedingungen) verringert. Alle Maßnahmen wurden nach Bedarf zur selben Zeit durchgeführt – es gab keine wesentlichen Unterschiede zwischen den Varianten, sowohl bei der Gärung als auch beim Säureabbau. Die Varianten wurden je nach Firmenbeschreibung extra verarbeitet, Enzyme, Hefenährstoffe und Hefen wurden unterschiedlich variiert und eigens auch ausgewertet. Die Firmen gaben die Variationen vor, oder wurden von uns ausgewählt. Teilweise wurden auch Tannine zugesetzt. Das einzig Gleiche war das Traubenmaterial. Daher ist ein Vergleich der Variationen nur bedingt möglich. Es gab jedoch gewisse Fragestellungen, die bei der Verkostung berücksichtigt wurden – diese sind in der Auswertung enthalten.



Mostdaten: 19°KMW (Lesedatum: 01.10.2012)

pH-Wert – 3,3

Gesamtsäure – 6,6 g/l

Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Zusätze
1	Zweigelt	Zymaflore RX60	Laffort	Nutristart + Tannin Vr Color
2	Zweigelt	Spontangärung		keine
3	Zweigelt	Zymaflore RX60	Laffort	Tannin Vr Supra + Nutristart + Tannin Vr Color + Noble Fresh Granular
4	Zweigelt	Zymaflore RX60	Laffort	Tannin Vr Supra + Nutristart + Tannin Vr Color

Weinverarbeitung: Der biologische Säureabbau wurde bei allen Varianten mit denselben Bakterien durchgeführt, bis die Apfelsäure zu 100 % abgebaut war, danach waren keine weiteren Maßnahmen erforderlich. Auch die Spontangärung wurde mit diesem Bakterienstamm abgebaut – damit ein Kostvergleich möglich ist.

Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner):

L. NR.	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
1	12,5	0,3	4,5	3,7	1,6	0	25,8
2	12,7	0,4	4,4	3,7	2	0	26,5
3	12,6	1	4,7	3,7	1,8	0	25,6
4	12,5	0,2	4,3	3,7	1,5	0	25,3

Verdeckte Verkostung im Juli 2013:

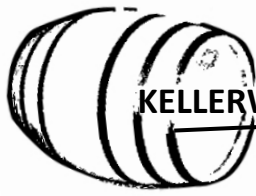
12 Koster bewerteten an diesem Termin einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.

Um einen sicheren Unterschied zu gewährleisten, muss ein Unterschied von mindestens einem Punkt vorhanden sein.

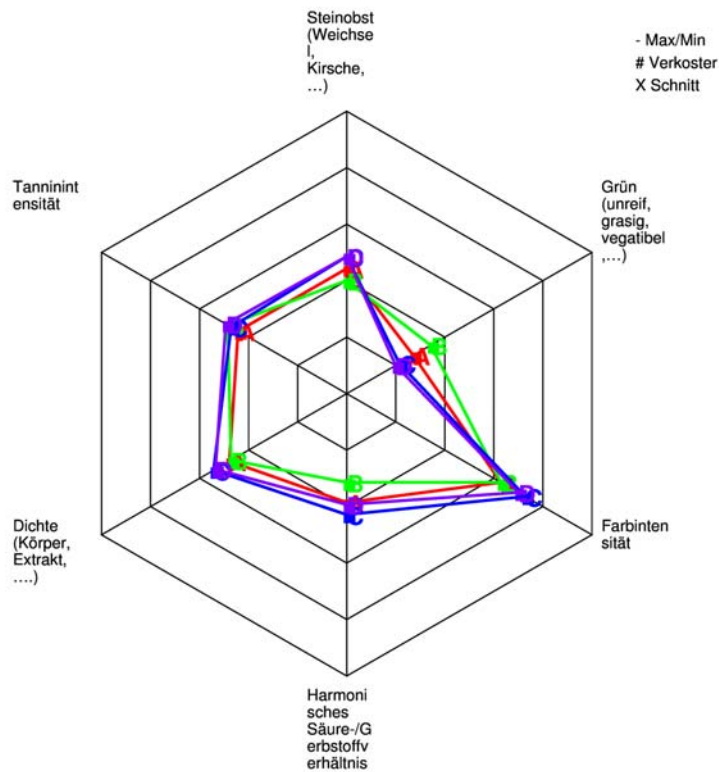
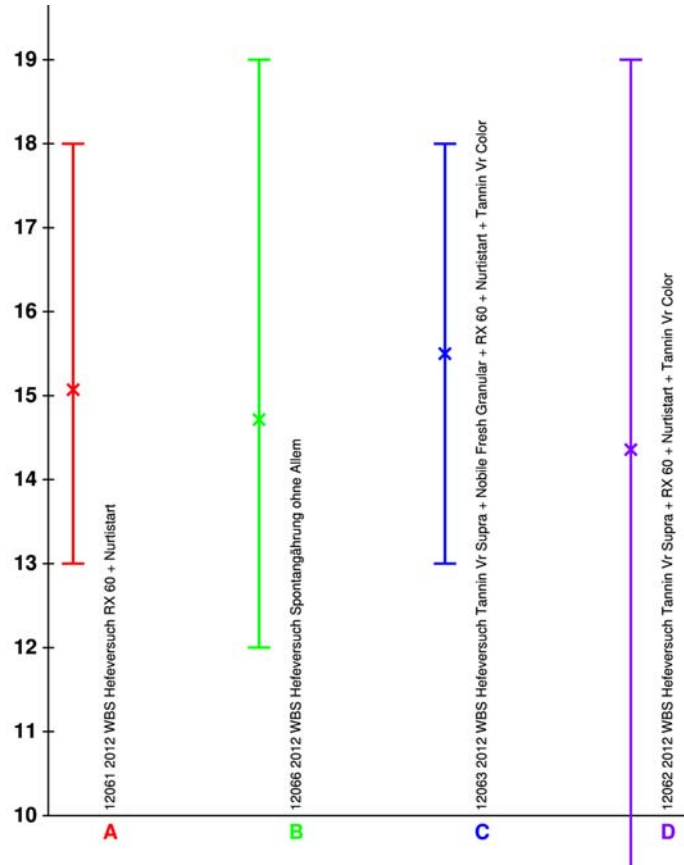
Es wurden die Weine nach den Firmen geordnet und nebeneinander verglichen. Trotz Punktebewertung ist ein Vergleich zwischen den Firmen nicht möglich - da nur eine begrenzte Anzahl von Weinen nebeneinander verkostet werden können.

Zusätzlich sollte man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen, Lagen und Jahren zu Rate ziehen, um mehr Aussagekraft zu haben. Je nach Unterschieden im Jahrgang kann die eine oder andere Hefe ein besseres Ergebnis ergeben. Auch das Enzymangebot wird je nach Jahrgang anders zusammengesetzt.

Auf Grund dieser Erfahrungen ist es auch ratsam, Versuche im eigenen Betrieb durchzuführen. Die Weinbauschule Krems lässt einen Teil dieser Versuche am Tag der offenen Tür verkosten – auch bei anderen Veranstaltungen werden diese Weine zur Verfügung gestellt.



Kostauswertung Juli 2013:



Der Jahrgang 2012 war ein guter Rotweinjahrgang – fruchtig, aber voll und gerbstoffgetont (bei Weinen ohne Frostschäden). Bei Rotwein spielt die Art des Weines, welcher Typus wird bevorzugt ... eine große Rolle. Auch die Kombination mit den Enzymen und welche Menge verwendet wird, eventuell auch Tannineinsatz soll gut überlegt sein. Bei der Spontangärung wurde nichts zugesetzt, die Gärung dauerte aber etwas länger und daher war der Zeitraum bis zur Pressung etwas länger.

Aus unseren Erfahrungen ist Spontangärung bei Rotweinen (bei dementsprechender Sorgfalt) einfacher als bei Weißwein. Der richtige Einsatz von Enzymen oder Tanninen kann manchmal jedoch ein Vorteil sein.

Solche Versuchsserien werden bereits seit Jahren gemacht, aber jedes Jahr verändert oder erweitert. Dadurch ist eine intensivere Auswertung möglich, auf Veränderungen der Angebote wird eingegangen.

Ich hoffe unsere Auswertungen sind eine Hilfe – bei Fragen kontaktieren Sie uns.

Vergleichen Sie bitte die Versuche aus verschiedenen Jahren. Eine Auswertung aus einem Jahr kann zufällig sein – mehrjähriger Vergleich hat eine bessere Aussagekraft. Es gibt auch Auswertungen durch das Landesweingut Retz und den Hefefirmen.

Unsere Versuche werden außer auf unserer Homepage (www.fs-krems.at) auch auf www.lako.at, gemeinsam mit anderen Versuchen aus den Landesweingütern veröffentlicht.



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems