

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

Fa. Erbslöh

Material: Zweigelt, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2011, 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. 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. Im Vergleich wurde eine Spontanvariante durchgeführt.



Mostdaten: 19°KMW (Lesedatum: 05.10.2011)

pH-Wert – 3,37

Gesamtsäure – 5,6 g/l

Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Enzym
1	Zweigelt	Oenoferm Zweigelt	Erbslöh	Trenolin Rouge DF
2	Zweigelt	Oenoferm Rouge	Erbslöh	Trenolin Rouge DF
3	Zweigelt	Oenoferm Color	Erbslöh	Trenolin Rouge DF
4	Zweigelt	Spontangärung	Erbslöh	Trenolin Rouge DF

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):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
Oenoferm Zweigelt	13,4	0,3	5,2	3,5	2	0	25,5
Oenoferm Rouge	13,3	0,4	5,4	3,5	1,9	0,1	25,6
Oenoferm Color	13,1	2,9	5,1	3,5	2	0	25,8
Spontangärung	13,5	0,8	5,2	3,5	2,1	0	24

Verdeckte Verkostungen im April und August 2012:

12 Koster bewerteten an diesem Termin einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil. Zusätzlich wurde besonders auf die Farbe geachtet.

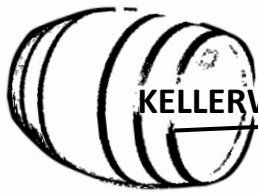
Um einen sicheren Unterschied zu gewährleisten, muss ein Unterschied von mindestens einem Punkt vorhanden sein.

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

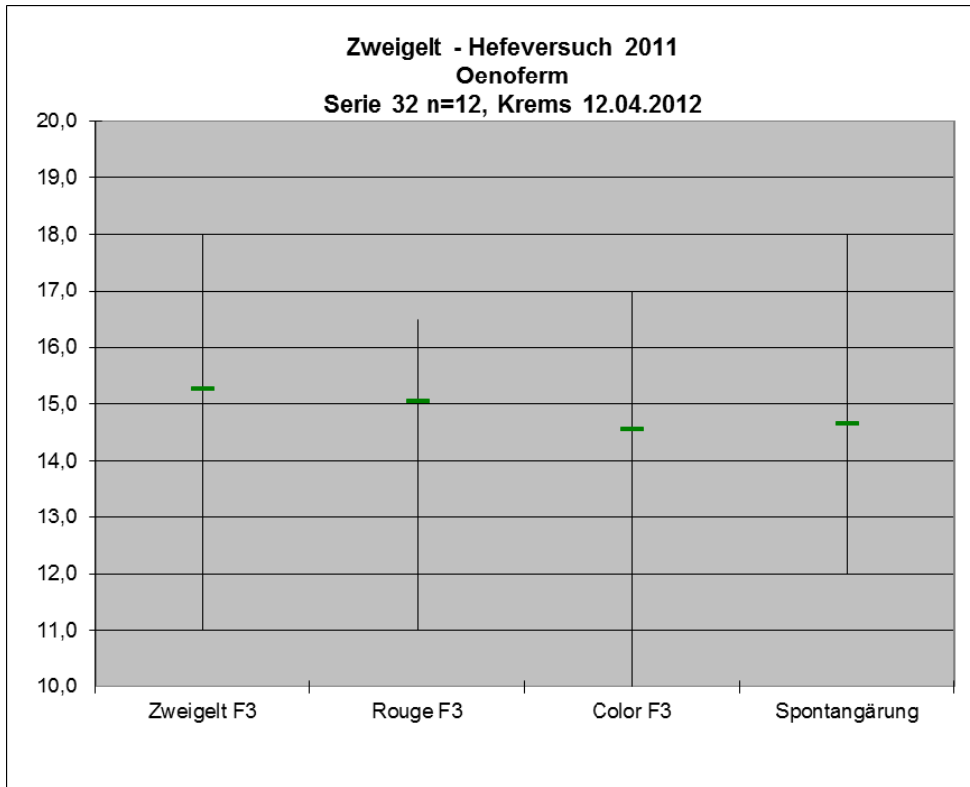
Zusätzlich sollte man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen, Lagen und Jahren zu Rate ziehen, um mehr Aussagekraft zu haben. Je nach Unterschieden im Jahrgang kann die eine oder andere Hefe ein besseres Ergebnis ergeben. Auch das Enzymangebot wird je nach Jahrgang anders zusammengesetzt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

Auf Grund dieser Erfahrungen ist es auch ratsam, Versuche im eigenen Betrieb durchzuführen.

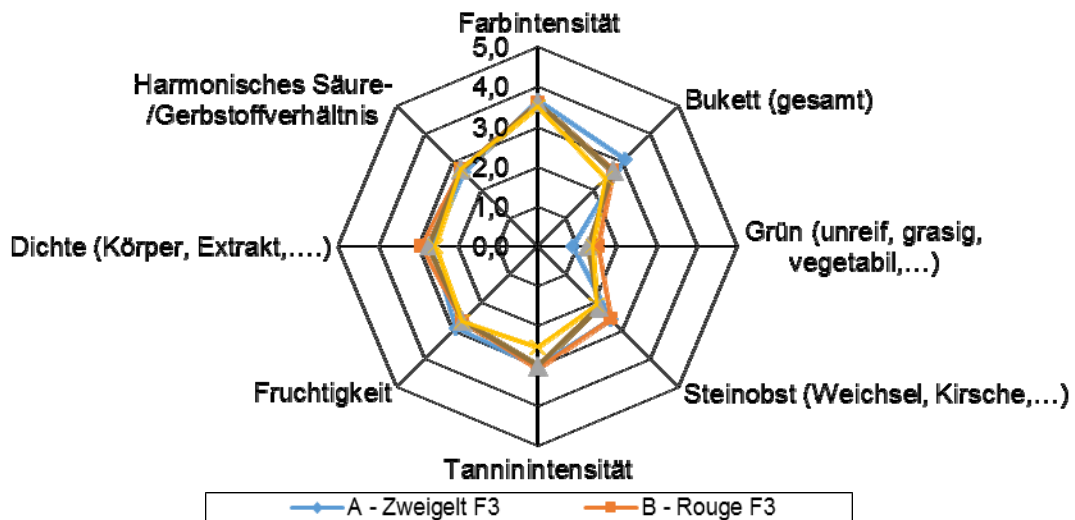
Die Weinbauschule Krems lässt einen Großteil dieser Versuche am Tag der offenen Tür verkosten – auch bei anderen Veranstaltungen werden diese Weine zur Verfügung gestellt.

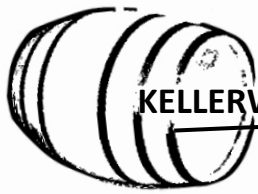


Kostauswertung April 2012:

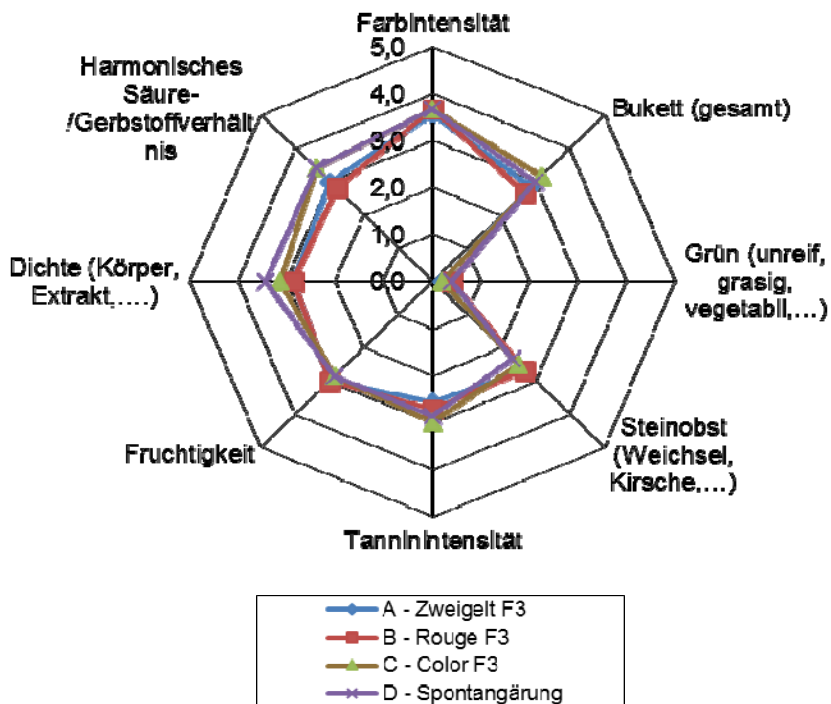
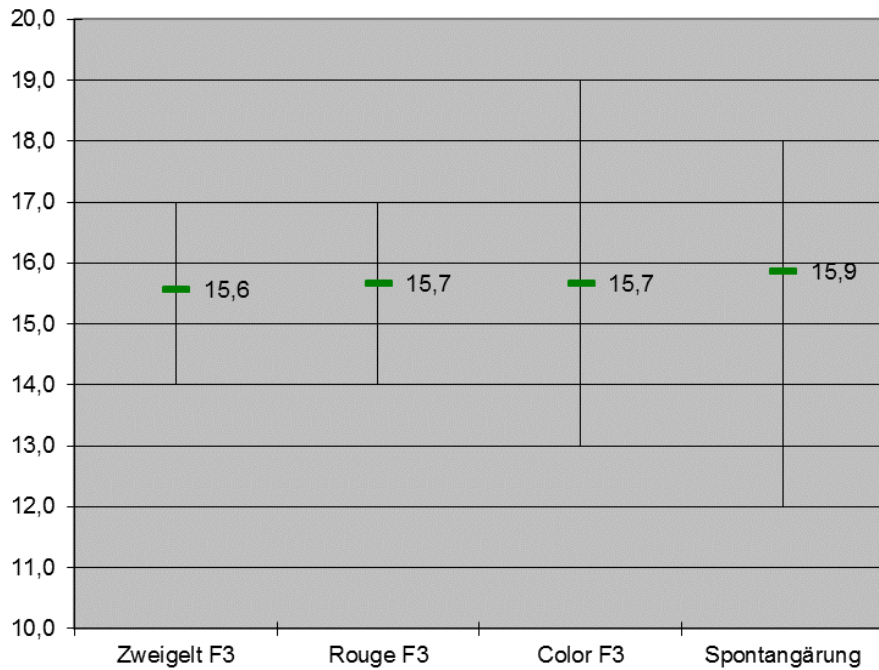


Heferversuch - Oenoferm Zweigelt Serie 32, Jg. 2011, Weine aus der Mikrovinifikation Krems Verkostung am 12. April 2012, n=12





Kostauswertung August 2012:



Der Jahrgang 2011 war ein großer Rotweinjahrgang – sehr dicht, voll und gerbstoffintensiv. 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, soll gut überlegt sein.

Diese Versuchsserien werden bereits seit Jahren gemacht und auch heuer wieder durchgeführt, jedoch können die Varianten verändert werden, neue Hefen kommen eventuell dazu, andere Enzyme und auf Wunsch auch Tannin Zusatz.

Außerdem wird jedes Jahr eine Spontanvariante durchgeführt (mit Enzym – wegen der Farbe). Die Gärdauer und der Säureabbau dauerten deutlich länger – daher größeres Risiko. Die Auswertungen der letzten Jahre ergaben, dass in guten Rotweinjahren die Spontangärung mithalten kann, aber in Problematischen meist schlechtere Ergebnisse erreicht werden.

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