

Nährstoffversuch

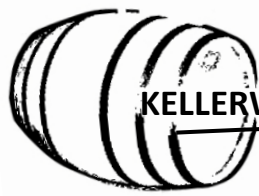
Firma: DSM

Material: Weißburgunder und Chardonnay, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2013, gesundes Traubenmaterial

Versuchsansatz: Hefen in Verbindung mit dementsprechender Ernährung.

In den letzten Jahren sind die natureigenen, hefeverwertbaren Nährstoffe zurückgegangen (trockene, reife Jahrgänge, Stress - siehe Mostanalysen auf der Homepage der Weinbauschule Krems und der LAKO). Dadurch kann es zu Fehlentwicklungen, negativen Aromen und Gärstörungen kommen. Die richtige Hefe mit der angepassten Ernährung spielt eine entscheidende Rolle bei der Vergärung. In diesem Fall wurde dieselbe Hefe – einmal mit **Natuferm** (Hefenährstoff) eingesetzt – einmal ohne. Zusätzlich wurde eine Spontanvariante (ohne Hefenährstoff) durchgeführt.

Verarbeitung: Die Gesamtmenge wurde gemeinsam verarbeitet (nicht aufgebessert), der Most wurde entschleimt und abgekühlt. Nach 12 Stunden wurde er umgepumpt, dann wurde die Mostmenge nochmals durchmischt und in 35 Liter-Ballons gefüllt. Ballon 1 und 2 wurden mit derselben Hefe versetzt und in einer Klimakammer bei 20°C vergoren. Neben dem Gärverlauf wurde auch besonders auf die Hefeernährung geachtet. Es wurde nach der Empfehlung der Firma DSM, einmal Natuferm, bei der Gegenprobe nicht Natuferm verwendet. Zusätzlich gab es eine Spontanvariante ohne Hefeernährung (Variante 3).

**Mostdaten:** 19,5°KMW (Lesedatum: 29.10.2013)

pH-Wert – 3,5

Gesamtsäure – 8,8

Versuchsvarianten:

L. NR.	Sorte	Hefe	Firma	Enzym + Hefenährstoff
1	Weißburgunder	Fermicru LS2	DSM	Mit NatuFerm
2	Weißburgunder	Fermicru LS2 ohne	DSM	Ohne NatuFerm
3	Weißburgunder	Spontan ohne alles	DSM	ohne

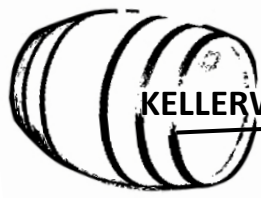
Weinverarbeitung: Temperatur, Dichte und Gärfortschritte wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Unterschiede zwischen Variante 1 und 2 waren sehr gering, Variante 3 (Spontangärung) brauchte deutlich länger. Die Weinbereitung erfolgte bei allen Weinen gleich, es wurden außer für die Eiweißstabilisierung (Bentonitschönung) und den üblichen Weinschwefelungen keine Zusätze getätigt.

Weinanalyse nach der Abfüllung (Ende Jänner 2014):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	pH-Wert	Weinsäure	Apfelsäure	G-Extrakt
Fermicru LS2 + NatuFerm	13,7	1,9	7,4	3,8	1,5	5,7	31,5
Fermicru LS2 ohne	13,6	1,6	7,2	3,8	1,5	5,3	30,8
Spontan ohne alles	13,6	2,4	4,7	4,0	1,5	0,5	29

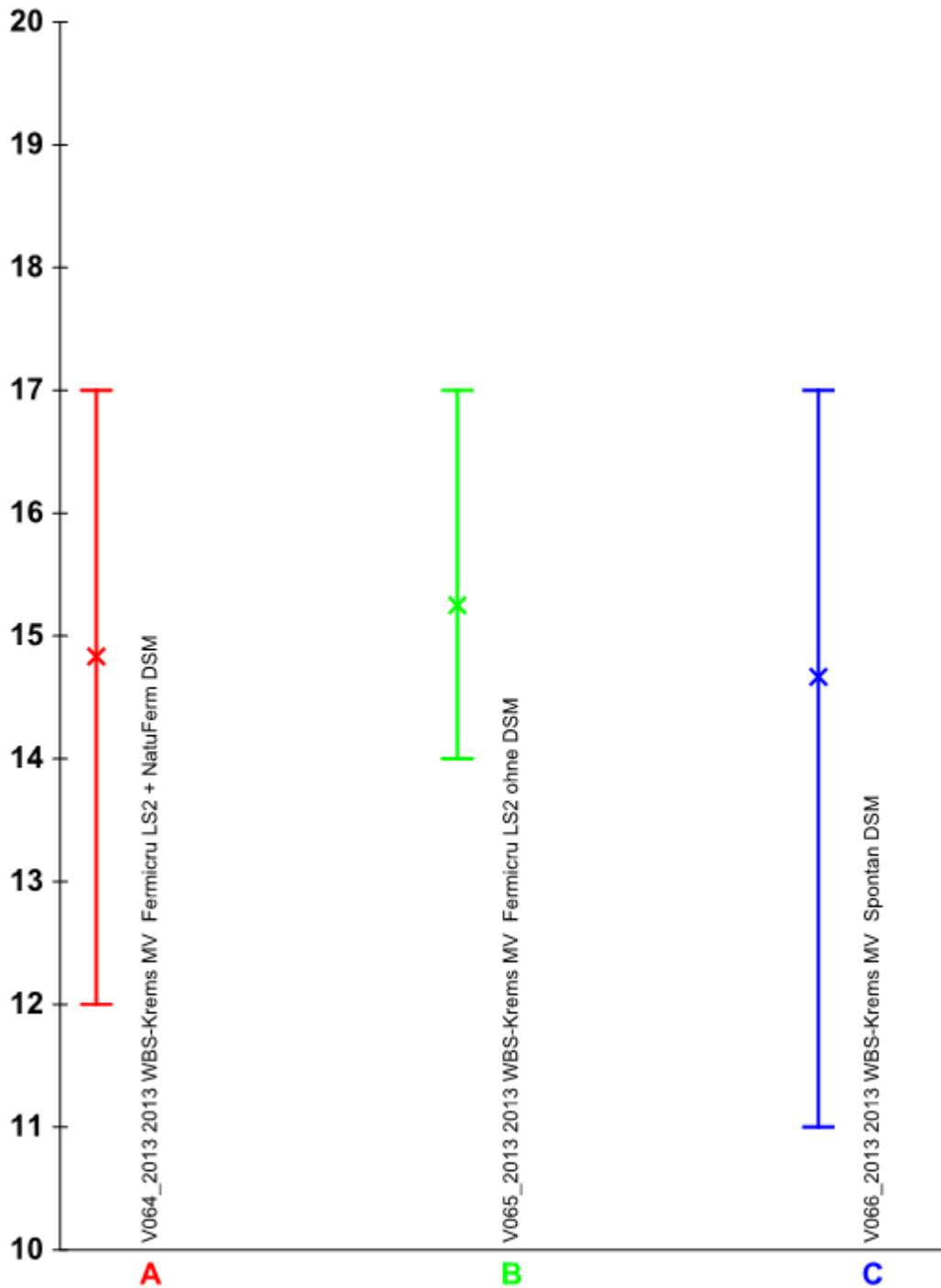
Auswertung von 2 Verkostungen:

12 Koster bewerteten Anfang Mai und Ende Juli einerseits nach dem 20-Punkte Schema und beurteilten zusätzlich das Aromaprofil.



Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich.

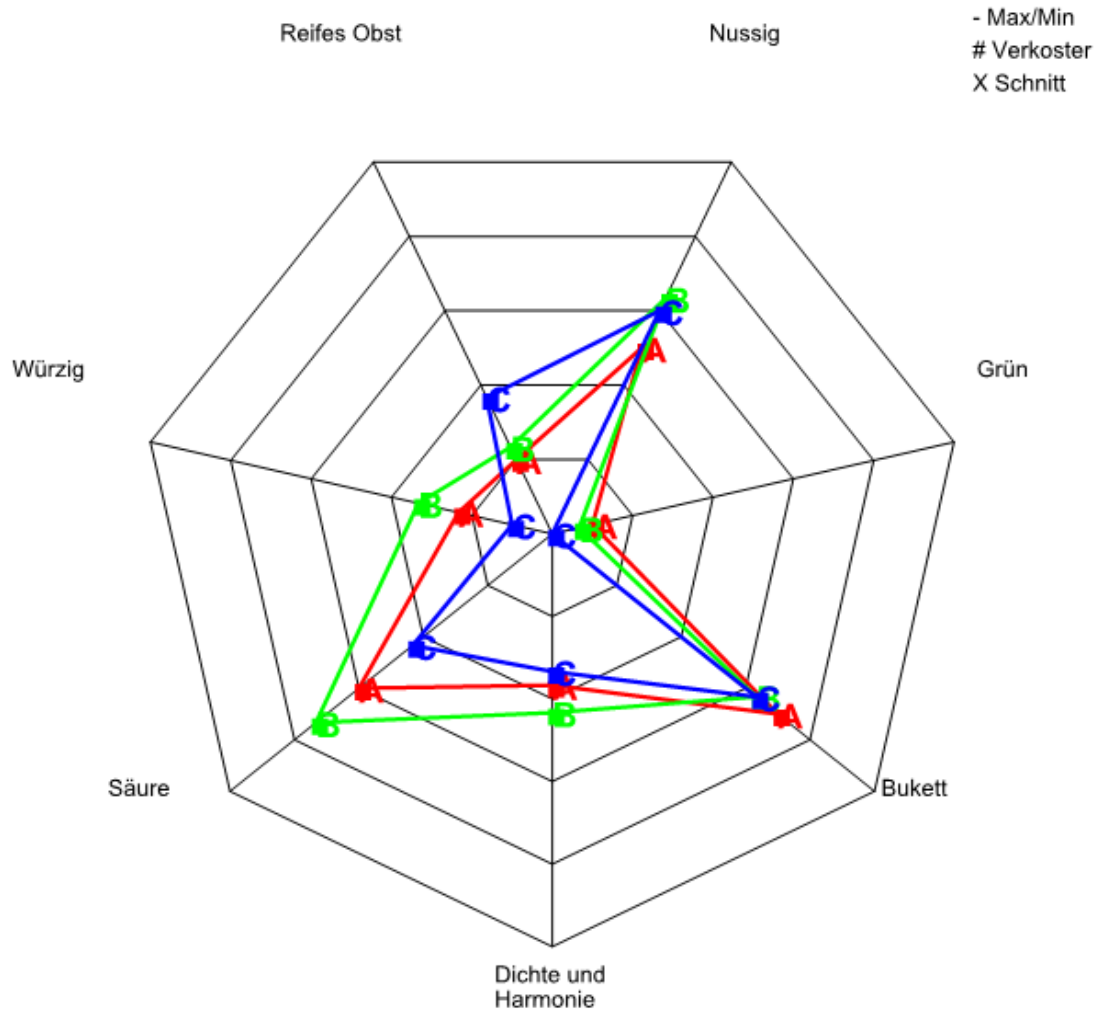
Verdeckte Verkostungen im Anfang Mai 2014:





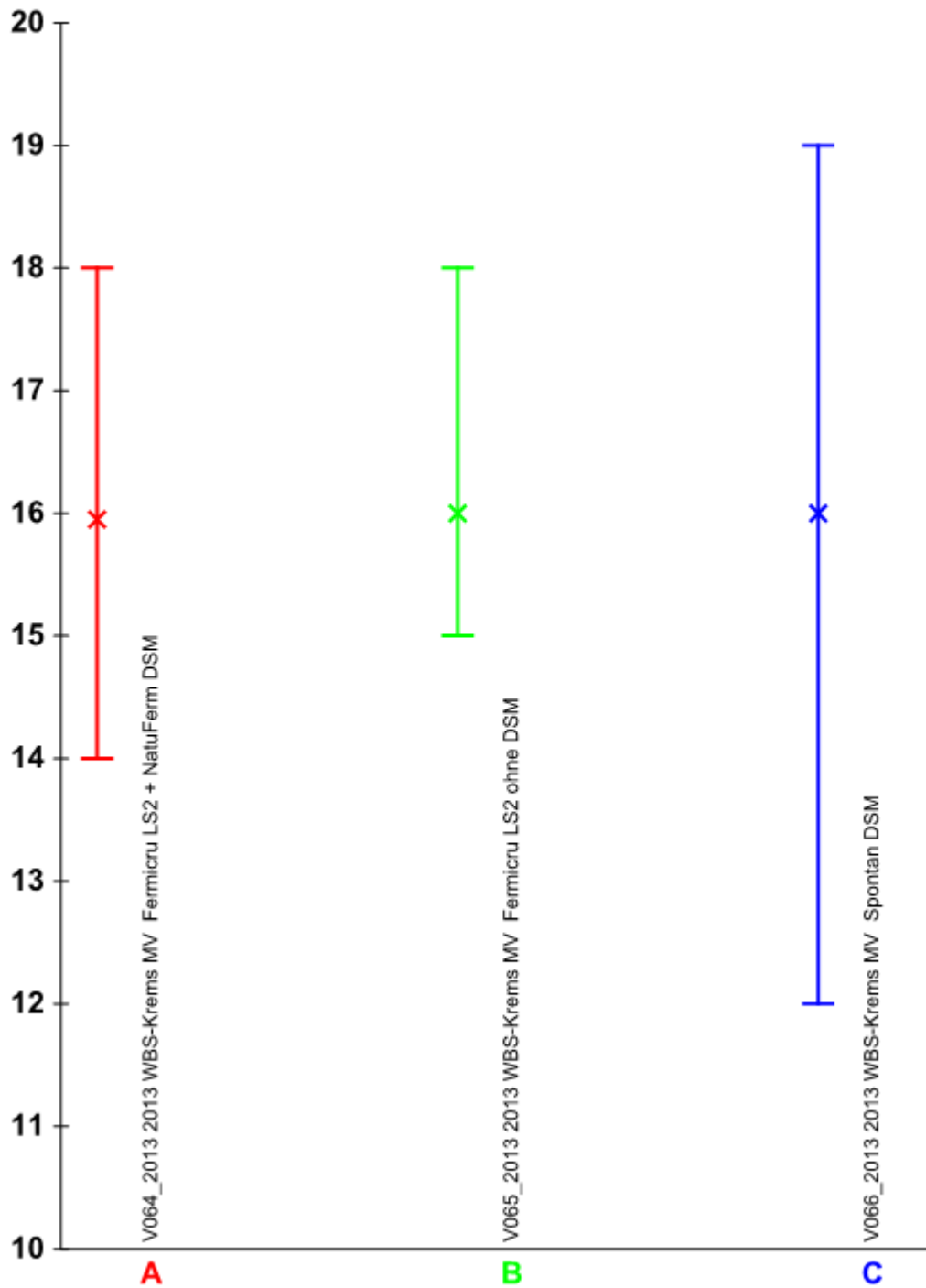
KELLERWIRTSCHAFTSVERSUCHE KREMS

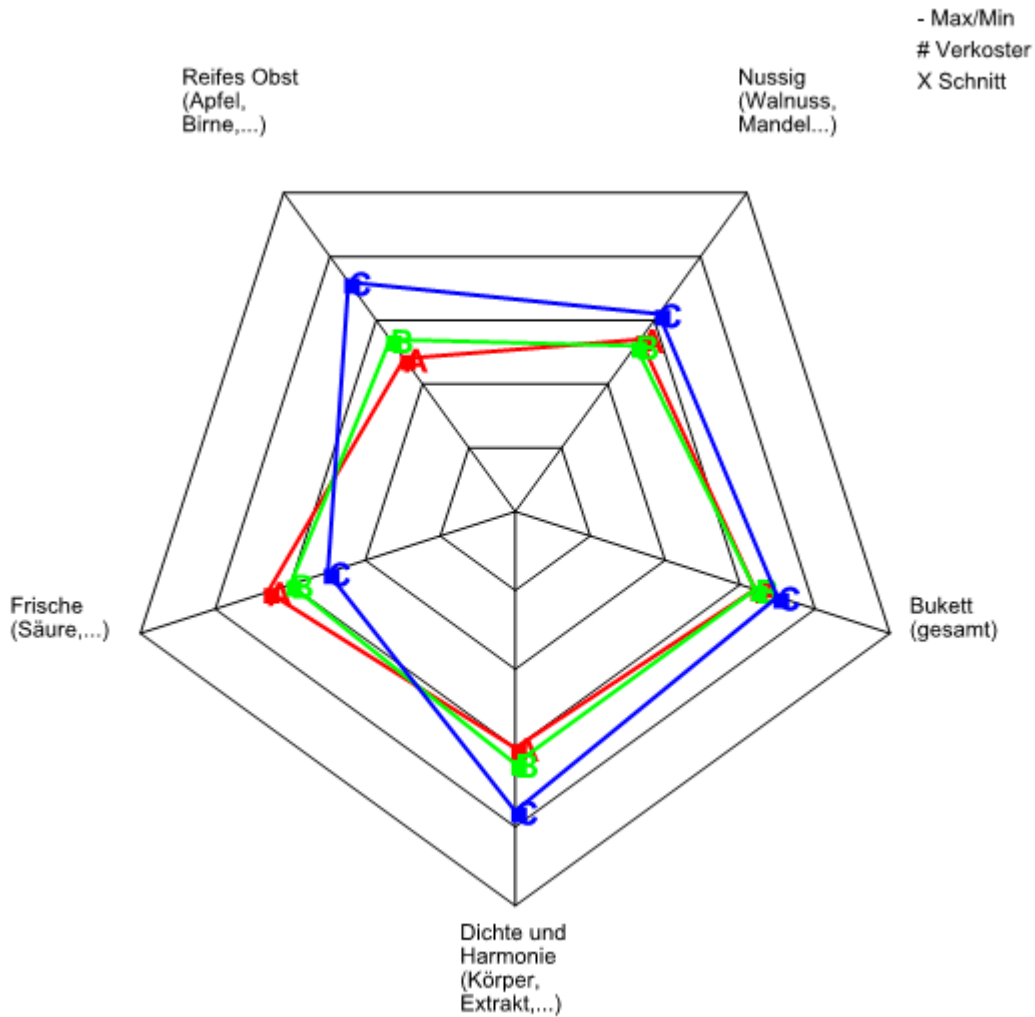
Ing. Mauss Gerhard





Verdeckte Verkostungen Ende Juli 2014:





Nährstoffvergleich: Bei der 1. Variante zeigte sich, dass bei der ersten Verkostungen die 2. Variante etwas besser war, aber bei der 2. Verkostung wurde deutlich aufgeholt. Das bedeutet, dass die Hefeernährung besonders für die Langlebigkeit wichtig ist – besonders in trockenen Jahren, daher immer vor der Lese die Mostprobenanalysen beobachten – sie beginnen meist schon im August und werden alle 10 Tage (je nach Witterung) durchgeführt.

Die Sponanvariante ist bei der 1. Verkostung meist etwas verhalten, holt aber auf. Weiteres hat diese Variante - durch die lange Gärung einen biologischen Säureabbau gemacht – was sich natürlich auch die Kost beeinflusst.

Trotz Punktebewertung ist ein Vergleich zwischen den Firmen nicht möglich - da nur eine begrenzte Anzahl von Weinen nebeneinander verkostet werden kann. Weiteres wurde nicht immer derselbe Most verwendet, auch die Fragestellung war nicht immer die gleiche.

Zusätzlich sollte man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen, Lagen und Jahren zu Rate ziehen, um genauere Aussagen zu erhalten. Je nach Unterschieden im Jahrgang kann die eine oder andere Variante ein besseres Ergebnis ergeben.

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 (z. B.: werden diese Weine zur Verfügung gestellt).

Diese Versuchsserien werden bereits seit Jahren gemacht und auch heuer wieder durchgeführt, jedoch können die Varianten verändert werden. Dadurch ist eine intensivere Auswertung möglich, auf Veränderungen der Angebote wird eingegangen.

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), aber auch auf www.lako.at, gemeinsam mit anderen Versuchen aus den Landesweingütern veröffentlicht.



Ing. Mauss Gerhard

LWG Krems