

Hefe und Temperaturvergleich bei Grüner Veltliner Ernte 2011

Bearbeiter

Pollak Walter Gerstorfer Christian Wurst Leopold	Landesweingut Retz
--	--------------------

Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner und Einfluss verschiedener Gärtemperaturen.

Jede Hefe wurde mit 3 verschiedenen Temperaturen vergoren:

Bei 14° Celsius – 17° Celsius – 20° Celsius

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 04.10.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,40	Säure 5,8 g/l	18,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
10 ml/hl Trenolin Super DF	190 g/hl Bentomost	25 g/hl OenoPur
5 g/hl Ascorbinsäure	15 mg/l SO ₂ in Most	14 Std entschleimt

Hefe	Gärtemperatur
Oenoferm Freddo	14° Celsius Gärtemperatur
Oenoferm Freddo	17° Celsius Gärtemperatur
Oenoferm Freddo	20° Celsius Gärtemperatur
Filtraferm C Aroma	14° Celsius Gärtemperatur
Filtraferm C Aroma	17° Celsius Gärtemperatur
Filtraferm C Aroma	20° Celsius Gärtemperatur
Preziso Arom C	14° Celsius Gärtemperatur
Preziso Arom C	17° Celsius Gärtemperatur
Preziso Arom C	20° Celsius Gärtemperatur
Fermicru AR 2	14° Celsius Gärtemperatur
Fermicru AR 2	17° Celsius Gärtemperatur
Fermicru AR 2	20° Celsius Gärtemperatur
Oenoferm Veltliner	14° Celsius Gärtemperatur
Oenoferm Veltliner	17° Celsius Gärtemperatur
Oenoferm Veltliner	20° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

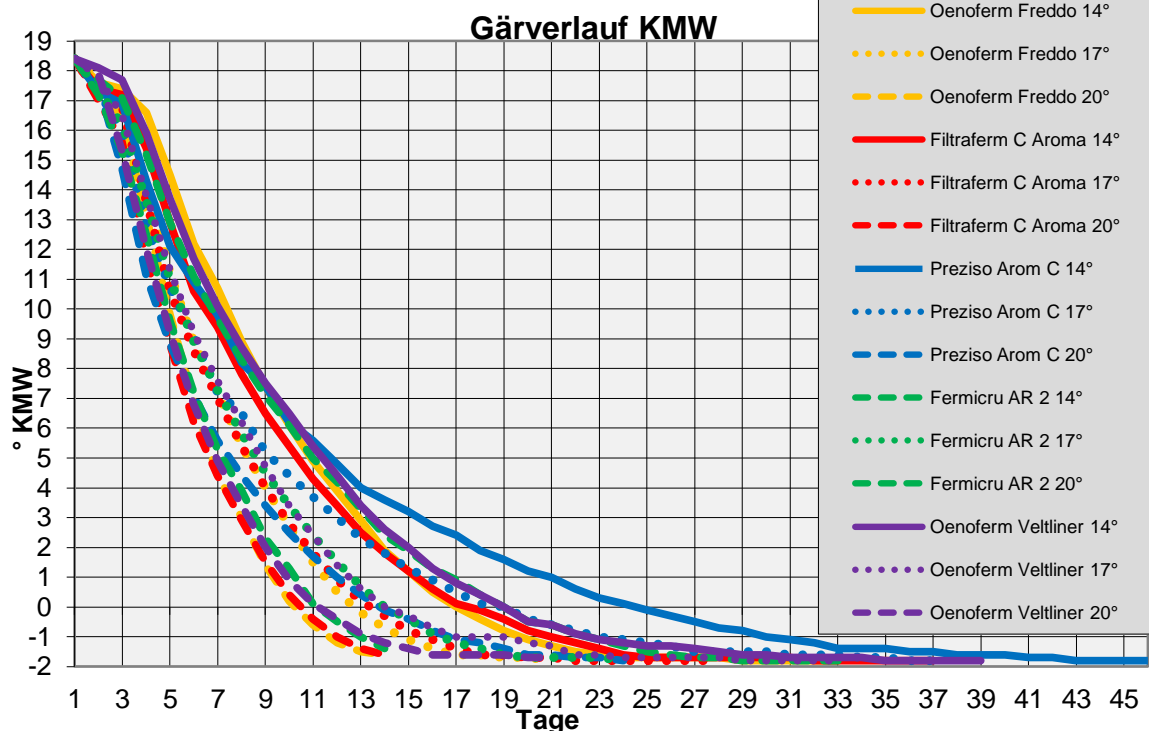
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.

Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.

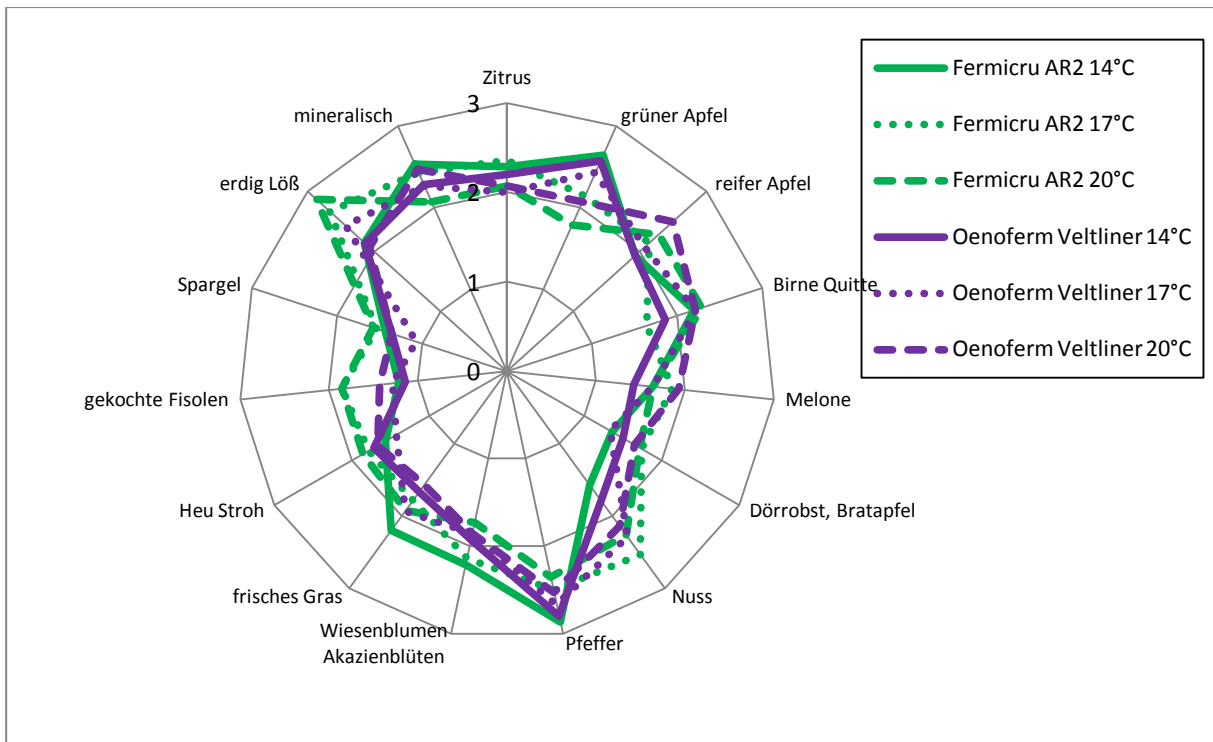
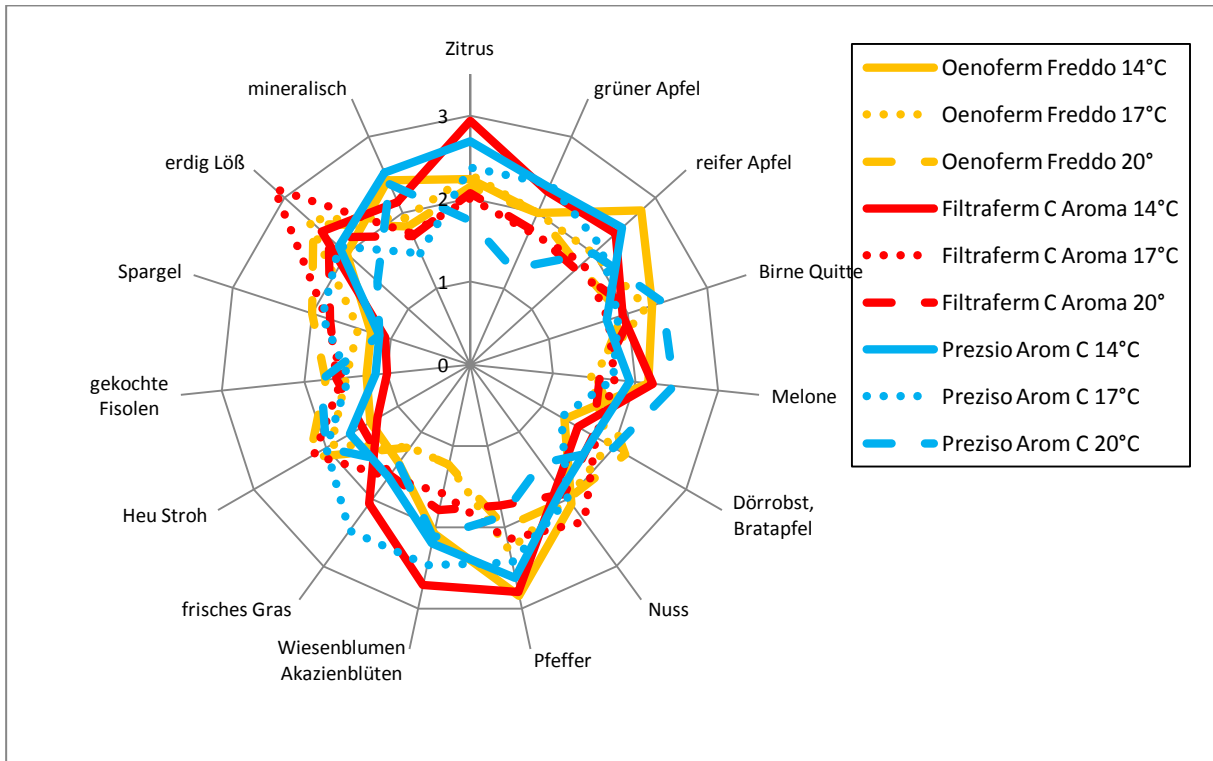
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Mai mit jeweils 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffernmethode beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo 14° C	33 Tage	13,7 %	0,7 g/l	5,9 g/l	3,35	2,9	2,2
Oenoferm Freddo 17° C	21 Tage	13,6 %	0,8 g/l	6,0 g/l	3,33	2,8	2,3
Oenoferm Freddo 20° C	14 Tage	13,6 %	0,8 g/l	6,1 g/l	3,33	2,9	2,3
Filtraferm C Aroma 14° C	37 Tage	13,8 %	0,7 g/l	5,8 g/l	3,35	2,9	2,4
Filtraferm C Aroma 17° C	28 Tage	13,7 %	0,3 g/l	6,0 g/l	3,34	2,8	2,5
Filtraferm C Aroma 20° C	14 Tage	13,6 %	0,9 g/l	6,2 g/l	3,31	2,9	2,2
Preziso Arom C 14° C	46 Tage	13,7%	1,4 g/l	5,9 g/l	3,33	2,9	2,5
Preziso Arom C 17° C	37 Tage	13,7 %	1,3 g/l	6,0 g/l	3,33	2,9	2,6
Preziso Arom C 20° C	24 Tage	13,7 %	0,8 g/l	6,2 g/l	3,33	2,8	2,6
Fermicru AR 2 14° C	33 Tage	13,8 %	0,6 g/l	6,1 g/l	3,33	2,9	2,5
Fermicru AR 2 17° C	24 Tage	13,7 %	0,3 g/l	6,4 g/l	3,31	2,9	2,7
Fermicru AR 2 20° C	14 Tage	13,6 %	0,7 g/l	6,7 g/l	3,29	3,0	2,8
Oenoferm Veltliner 14° C	39 Tage	13,6 %	1,2 g/l	5,8 g/l	3,37	3,0	2,3
Oenoferm Veltliner 17° C	33 Tage	13,6 %	1,4 g/l	5,8 g/l	3,36	2,8	2,4
Oenoferm Veltliner 20° C	21 Tage	13,5 %	1,4 g/l	5,9 g/l	3,36	2,8	2,4



Verkostung am 8. März



Verkostung am 10.Mai

