

## Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2020

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 leicht: Altenberg Kreuz 16,1° KMW – Pflanzjahr 1998  
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister 18,2° KMW – Pflanzjahr 1970**

### Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1998	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 24.09.2020	Hefeverfügbare N.: 256	
pH Wert: 3,17	Säure 9,0 g/l	16,1° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
3 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin FastFlow DF in den Most		20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorbinsäure
35 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	Anreicherung auf 17,2° KMW
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		Entsäuerung auf 8,0 g/l
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 6 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 1x 30 g/hl Preziso Plus B + 1x 30 g/hl Preziso Basis B		
IOC Hefen: 1x 30 g/hl Activit Eco + 1x 30 g/hl Filtramon Super		

	Hefe	Gärtemperatur
Kreuz 1	Oenoferm Freddo	16° C Gärtemperatur
Kreuz 2	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur
Kreuz 3	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Kreuz 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Kreuz 5	Oenoferm X thiol	19° C Gärtemperatur
Kreuz 6	Oenoferm X thiol	14° C Gärtemperatur
Kreuz 7	Preziso Weiss&blumig	17° C Gärtemperatur
Kreuz 8	Preziso Weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Kreuz 9	Lalvin Sauvy	15° C Gärtemperatur
Kreuz 10	Cross Evolution	16° C Gärtemperatur
Kreuz 11	IOC Revelation Thiols	16° C Gärtemperatur
Kreuz 12	Lalvin MSB	17° C Gärtemperatur

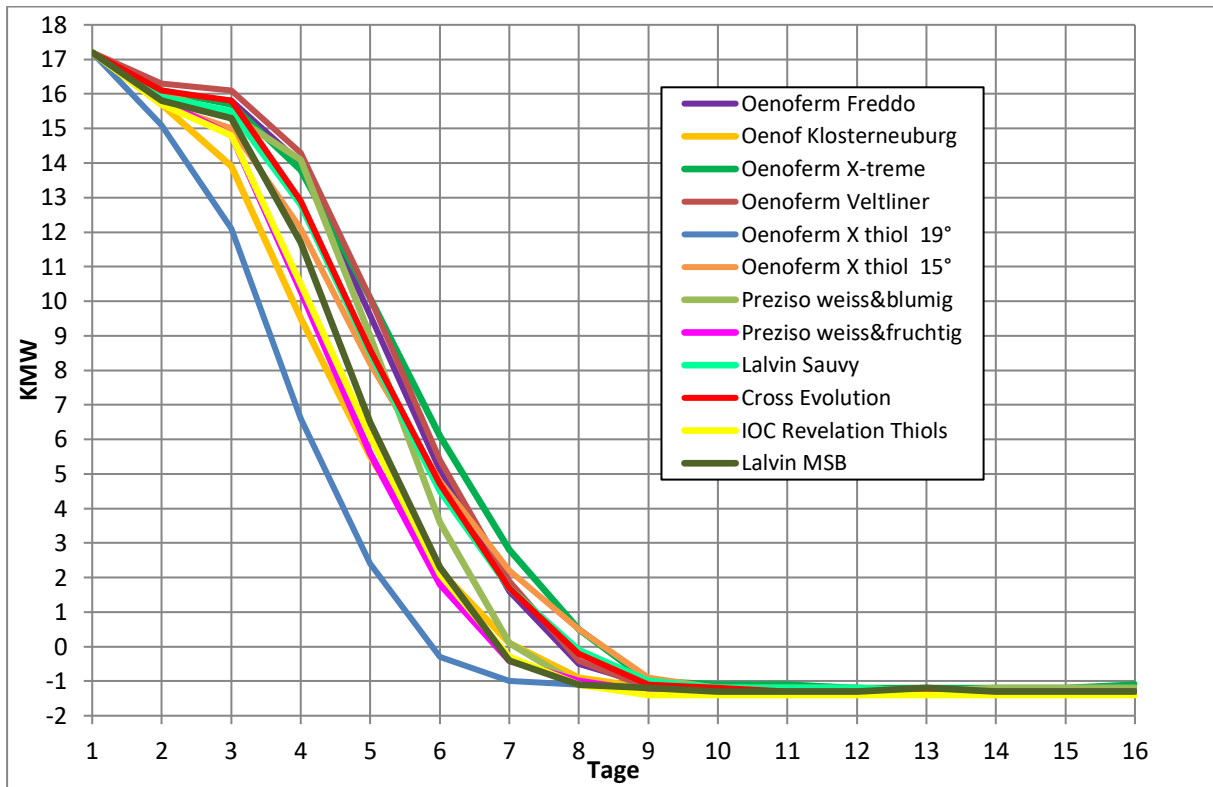
#### Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.  
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.  
Als Grundnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra zum Gärstart gegeben.  
In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.  
Erbslöh: Vitamon Liquid      Preziso: PlusB und BasisB  
IOC: Activit Eco und Filtramon super  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juni wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkteschema beurteilt wurde.  
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

#### Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	16 Tage	11,1 %	0,4 g/l	6,9 g/l	3,10	2,7	3,4
Oenoferm Klosterneuburg	16 Tage	11,2 %	0,4 g/l	6,8 g/l	3,10	2,7	3,3
Oenoferm X treme	16 Tage	11,2 %	0,8 g/l	7,3 g/l	3,09	2,7	3,8
Oenoferm Veltliner	16 Tage	11,1 %	1,0 g/l	6,9 g/l	3,11	2,6	3,4
Oenoferm X thiol 19°	16 Tage	11,1 %	1,2 g/l	6,7 g/l	3,15	2,6	3,4
Oenoferm X thiol 14°	16 Tage	11,3 %	1,1 g/l	6,8 g/l	3,14	2,6	3,5
Preziso Weiss&blumig	16 Tage	11,5 %	0,9 g/l	6,8 g/l	3,16	2,5	3,5
Preziso Weiss&fruchtig	14 Tage	11,6 %	1,1 g/l	6,5 g/l	3,20	2,4	3,6
Lalvin Sauvy	16 Tage	11,5 %	0,8 g/l	6,6 g/l	3,20	2,4	3,7
Cross Evolution	16 Tage	11,5 %	0,8 g/l	6,6 g/l	3,18	2,4	3,6
IOC Revelation Thiols	14 Tage	11,5 %	0,8 g/l	6,3 g/l	3,20	2,4	3,4
Lalvin MSB	15 Tage	11,4 %	0,9 g/l	6,9 g/l	3,17	2,5	3,7

## Gärverlauf KMW





# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

