

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 2 – kräftig**

Lesegradation

Altenberg Magister	Pflanzjahr 1970	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 21.10.2020	Hefeverfügbarer N.: 116	
pH Wert: 3,18	Säure 6,6 g/l	18,2°KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 Std Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		20 mg/l SO ₂ in Most
15 ml/hl Trenolin Super plus	90 ml/hl Mostgelatine CF	12 Std entschleimt
160 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		Angereichert um 1° KMW
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 10 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 2x 30g/hl Preziso Basis B		
IOC Hefen: 2x 20 g/hl Filtramon super		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Klosterneuburg	17° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm wild&pure	20° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm Veltliner + 20 g/hl MannoRelease	17° C Gärtemperatur
Var 7	Oenoferm X thiol	20° C Gärtemperatur
Var 8	Oenoferm Rheingau	19° C Gärtemperatur
Var 9	Oenoferm LA - HOG	16° C Gärtemperatur
Var 10	Oenoferm LA - HOG	20°C Gärtemperatur
Var 11	Preziso weiß&komplex	18°C Gärtemperatur
Var 12	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Var 13	Lalvin CY 3079	18° C Gärtemperatur
Var 14	Filtraferm Expression	18° C Gärtemperatur
Var 15	Lalvin MSB	16° C Gärtemperatur

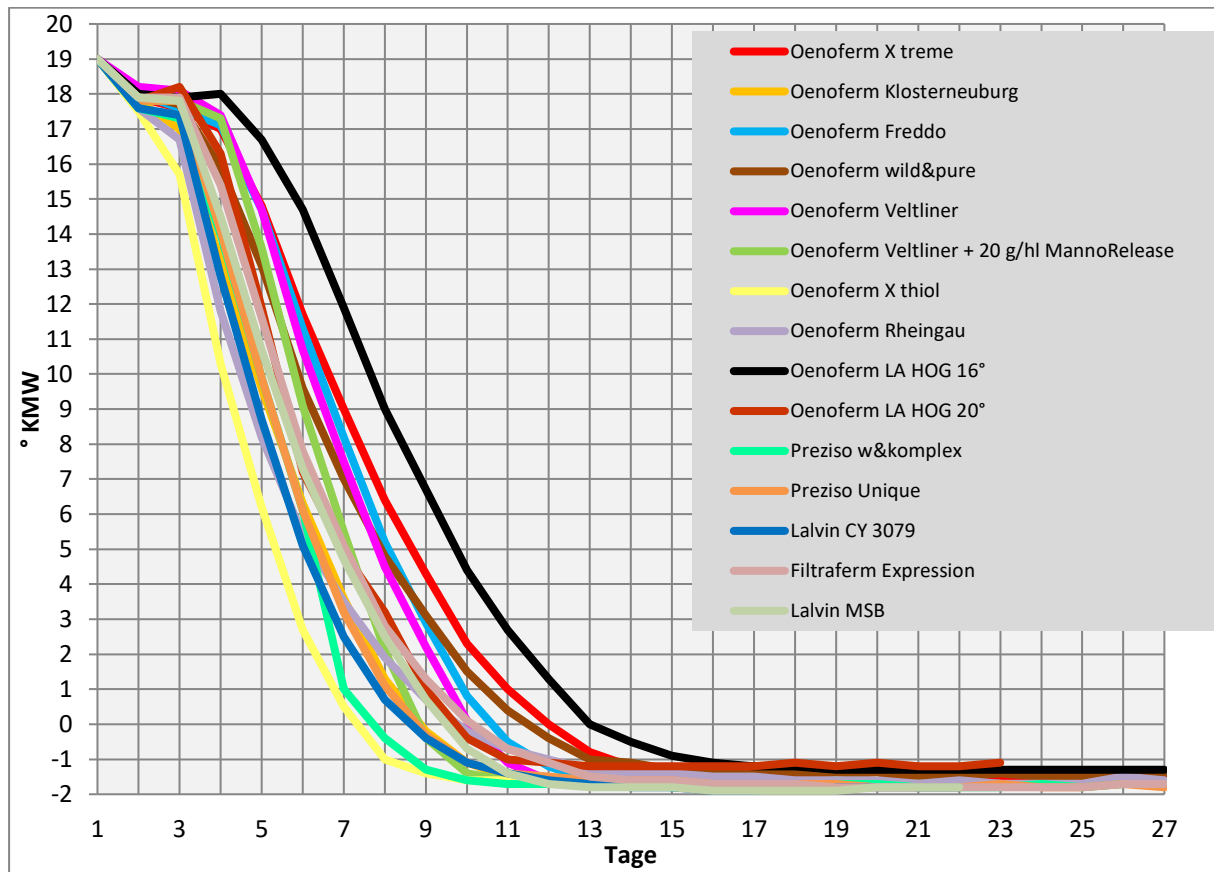
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
 Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma 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: BasisB IOC: 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.
 Oenoferm wild&pure und beide Oenoferm LA-HOG Varianten (16° + 20°) wurden auf 6,8 g/l im Wein entsäuert.
 Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

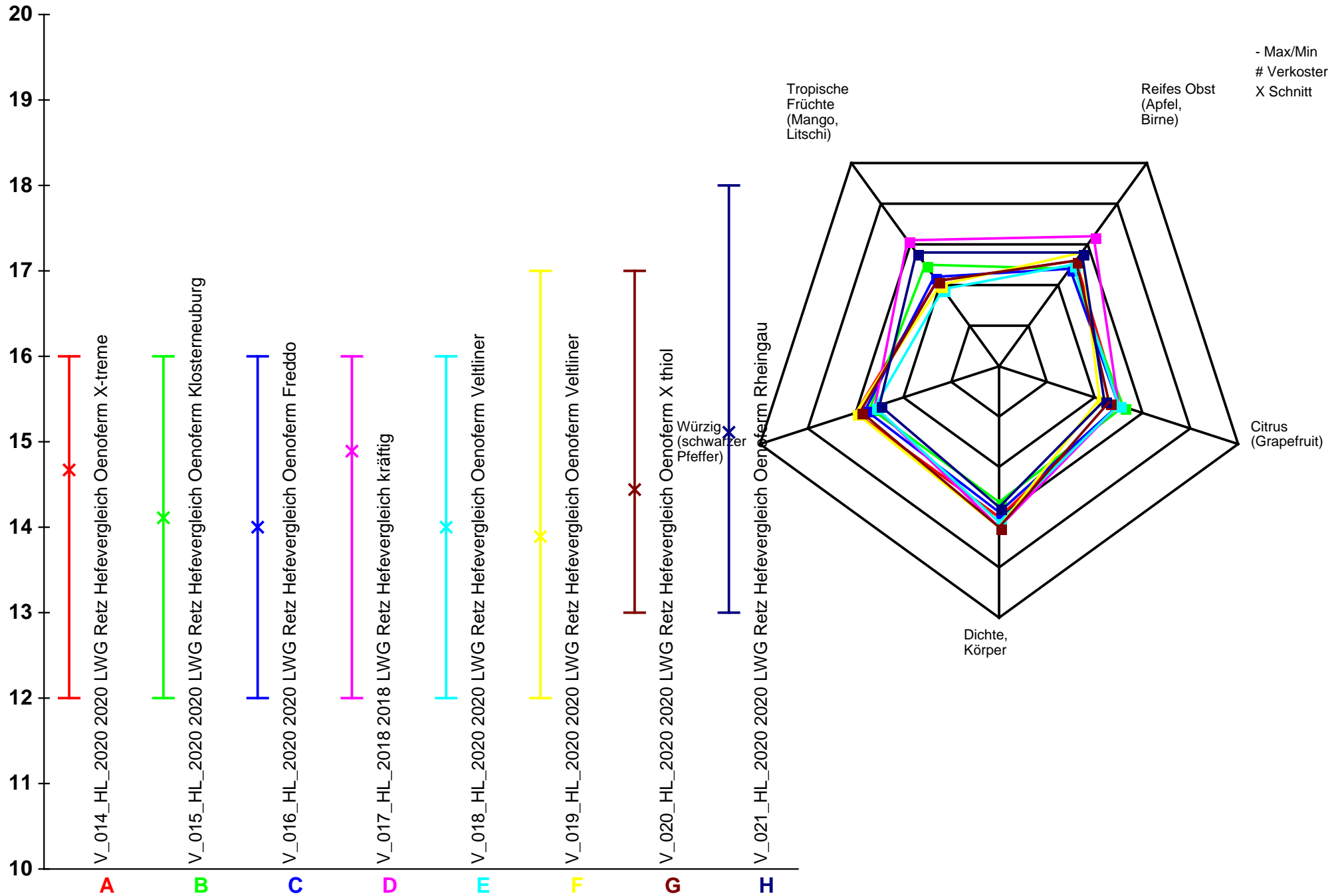
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	23 Tage	13,3 %	1,3 g/l	6,8 g/l	3,10	2,9	2,4
Oenoferm Klosterneuburg	19 Tage	13,5 %	0,8 g/l	6,5 g/l	3,07	2,8	2,1
Oenoferm Freddo	19 Tage	13,5 %	1,1 g/l	6,8 g/l	3,11	2,9	2,3
Oenoferm wild&pure	25 Tage	13,2 %	1,5 g/l	7,0 g/l	3,10	2,8	2,3
Oenoferm Veltliner	22 Tage	13,5 %	1,2 g/l	6,5 g/l	3,13	2,8	2,2
Oenof. Veltliner+MannoRelease	17 Tage	13,5 %	0,8 g/l	6,6 g/l	3,05	2,8	2,2
Oenoferm X thiol	18 Tage	13,5 %	1,0 g/l	6,4 g/l	3,13	2,7	2,2
Oenoferm Rheingau	27 Tage	13,4 %	1,7 g/l	6,8 g/l	3,13	2,8	2,4
Oenoferm LA-HOG 16°	24 Tage	13,2 %	1,3 g/l	7,3 g/l	3,27	2,9	2,1
Oenoferm LA-HOG 20°	18 Tage	13,0 %	0,7 g/l	7,5 g/l	3,22	2,9	2,1
Preziso weiss&komplex	20 Tage	13,4 %	0,6 g/l	6,3 g/l	3,16	2,6	2,2
Preziso Unique	25 Tage	13,5 %	1,6 g/l	5,9 g/l	3,14	2,5	2,3
Lalvin CY 3079	19 Tage	13,5 %	0,9 g/l	6,0 g/l	3,17	2,5	2,3
Filtra Expression	24 Tage	13,4%	0,9 g/l	6,2 g/l	3,14	2,4	2,6
Lalvin MSB	18 Tage	13,5%	0,8 g/l	6,1 g/l	3,2	2,6	2,6

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

