

# Riesling 2020 Hefevergleich

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

## Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 13.10.2020		
pH Wert 2,92	Säure 10,6 g/l	16,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

7 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
5 Std Maischestandzeit	Kein Enzym in die Maische	
20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	8 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
50 g/hl Seporit Pore Tec	90 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std Entschleimt
130 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,5° KMW	
Nährstoffe vor Hefezugabe: 30 g/hl VitaFerm ultra bei allen Varianten		
Erbslöh Hefen: 10 Teilgaben mit je 30 ml/hl Vitamon Liquid		
IOC Hefen: 2x 20 g/hl Filtramon Super		

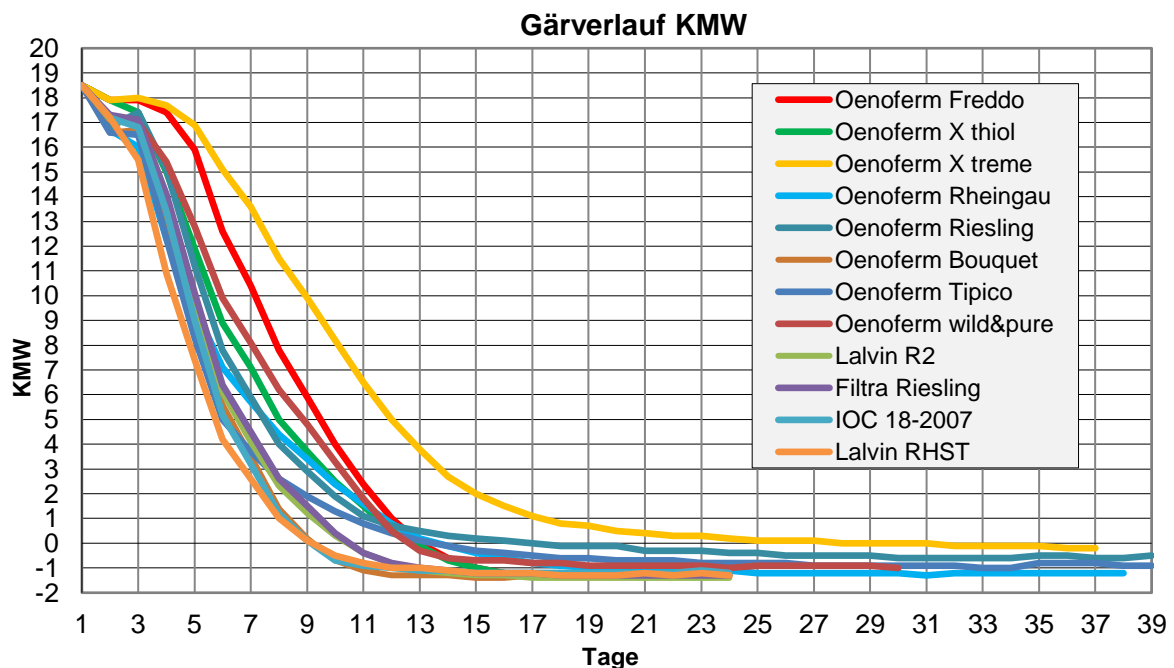
Variante 1	Oenoferm Freddo	17° Gärtemperatur
Variante 2	Oenoferm X thiol	16° Gärtemperatur
Variante 3	Oenoferm X treme	16° Gärtemperatur
Variante 4	Oenoferm Rheingau	18° Gärtemperatur
Variante 5	Oenoferm Riesling	19° Gärtemperatur
Variante 6	Oenoferm Bouquet	18° Gärtemperatur
Variante 7	Oenoferm Tipico	19° Gärtemperatur
Variante 8	Oenoferm wild&pure	20° Gärtemperatur
Variante 9	Lalvin R2	17° Gärtemperatur
Variante 10	Filtraferm Riesling	18° Gärtemperatur
Variante 11	IOC 18-2007	18° Gärtemperatur
Variante 12	Lalvin RHST	20° Gärtemperatur

## Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.  
 Als Startnährstoff wurde bei allen Varianten 30 g/hl Vitaferm ultra vor der Hefezugabe verabreicht. In die Gärung wurde der Nährstoff des jeweiligen Hefeproduzenten gegeben.  
 Erbslöh: Vitamon Liquid IOC: Filtramon super  
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.  
 °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Juli wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem 20 Punkte Schema beurteilt wurde.  
 Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.  
 Alle Varianten wurden auf 7,5 g/l im Wein entsäuert.

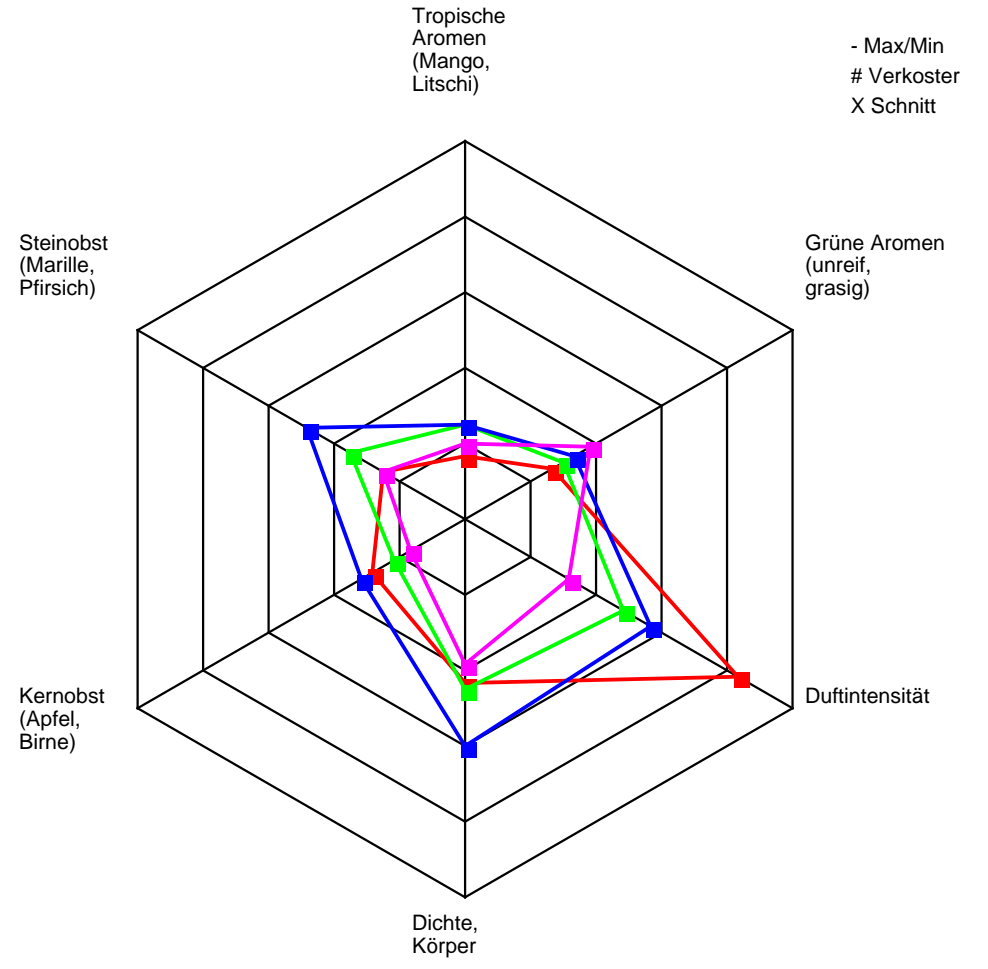
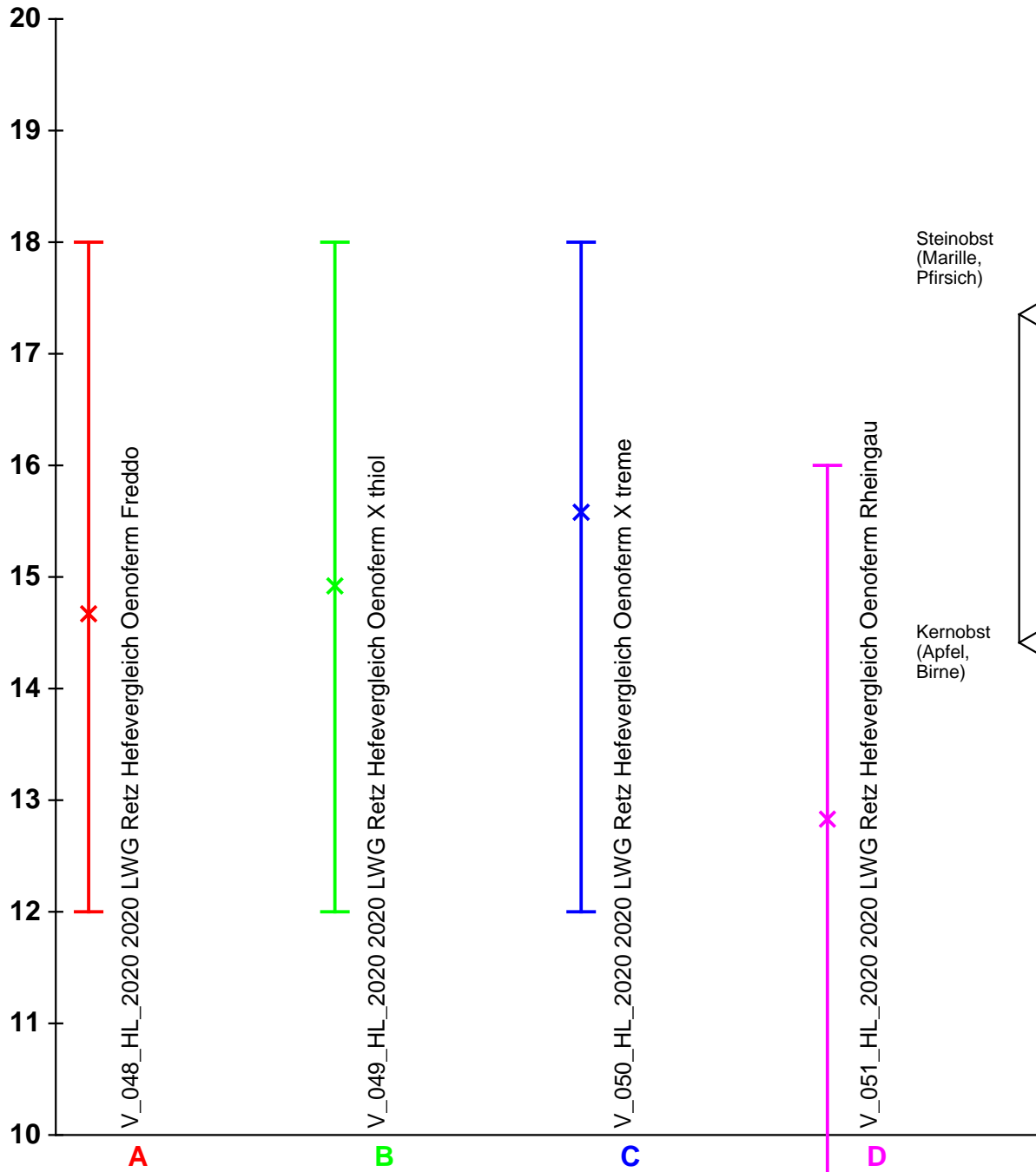
## Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	18 Tage	12,7 %	2,1 g/l	9,8 g/l	2,82	3,6	4,2
X thiol	18 Tage	12,7 %	1,2 g/l	9,5 g/l	2,83	3,6	4,4
X treme	37 Tage	12,0 %	10,3 g/l	10,0 g/l	2,94	3,6	4,9
Rheingau	30 Tage	12,5%	2,5 g/l	9,8 g/l	2,94	3,4	4,8
Oenof Riesling	30 Tage	12,2 %	7,4 g/l	9,6 g/l	2,94	3,5	4,7
Bouquet	18 Tage	12,6 %	1,0 g/l	9,2 g/l	2,84	3,4	4,2
Tipico	39 Tage	12,4 %	4,8 g/l	9,6 g/l	2,90	3,5	4,7
Wild&pure	30 Tage	12,3 %	2,0 g/l	10,0 g/l	2,87	3,5	4,6
Lalvin R2	22 Tage	12,5 %	1,1 g/l	9,5 g/l	2,84	3,3	4,8
Filtra Riesling	23 Tage	12,4 %	1,7 g/l	9,5 g/l	2,88	3,4	4,6
IOC 18 – 2007	20 Tage	12,4%	2,2 g/l	9,5 g/l	2,85	3,3	4,7
Lalvin RHST	24 Tage	12,5 %	2,1 g/l	9,5 g/l	2,86	3,3	4,7



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

