

Hefeversuch – Rose Ernte 2020

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen und Enzymeinsatz bei Rose 2020

Leseegradation

Gollitsch – Blauer Portugieser	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Stellen – St Laurent	Pflanzjahr 1992	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 23.09.2020	Hefeverfügbarer N.: 218	
pH Wert: 3,40	Säure 7,3 g/l	17,8°KMW
Mischung zu je 50% Saftentzug aus beiden Sorten		

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO ₂ dosiert		
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		20 mg/l SO ₂ in Most
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	60 g/hl Litto Fresh Rose	12 Std entschleimt
150 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: 4 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid		
Preziso Hefen: 1x 30g/hl Preziso Basis B und 1x 30 g/hl Preziso Plus B		
IOC Hefen: 1x 30 g/hl Activit Eco und 1x 30 g/hl Filtramon super		
Fermicru AR2 und Enartis FermQ Citrus: 4 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm Pink	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Pink + 7 ml/hl Enzym VP 1	15° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Freddo	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Freddo + 7 ml/hl Enzym VP 1	15° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm X treme	14° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm Rose	18° C Gärtemperatur
Var 7	Oenoferm X thiol	14° C Gärtemperatur
Var 8	Lalvin Sauvvy	16° C Gärtemperatur
Var 9	IOC fresh Rose	17° C Gärtemperatur
Var 10	IOC Revelation Thiols	17° C Gärtemperatur
Var 11	Preziso Arom C	15° C Gärtemperatur
Var 12	Preziso weiss&blumig	17° C Gärtemperatur
Var 13	Preziso Unique	17° C Gärtemperatur
Var 14	Enartis Ferm Q Citrus	14° C Gärtemperatur
Var 15	Fermicru AR2	14° C Gärtemperatur

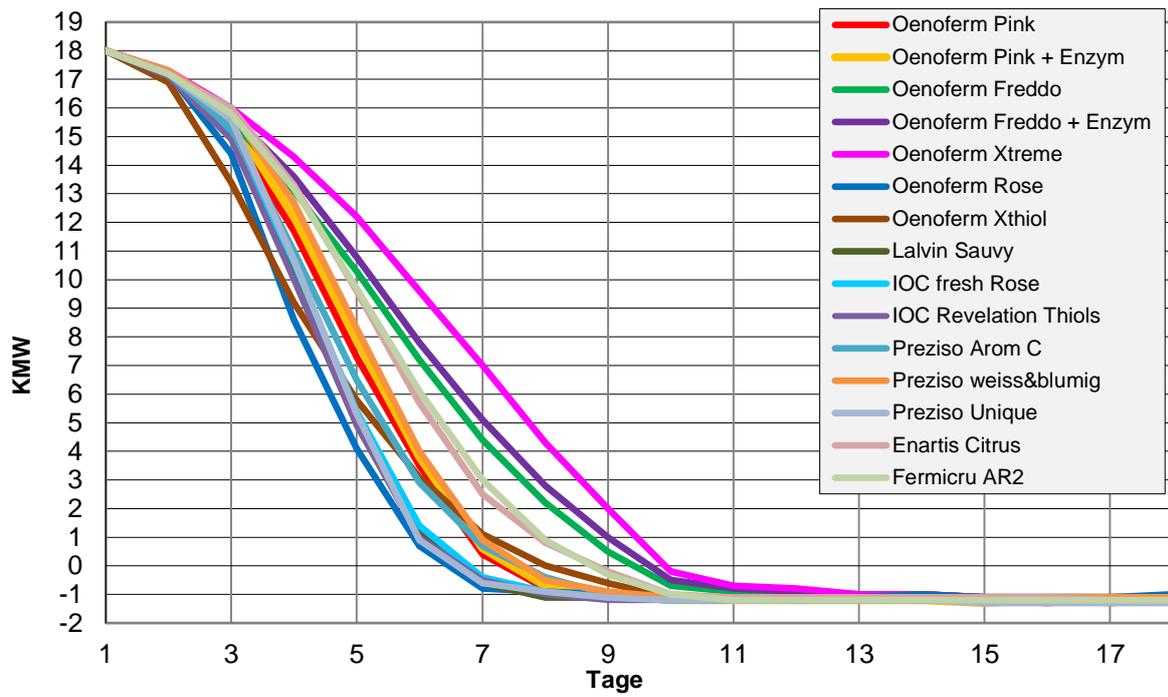
Durchführung

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 + Plus B
 IOC: Activit Eco + Filtramon super Enartis Citrus und. Fermicru AR2: Vitamon Liquid
 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 Varianten wurden auf 6,8 g/l im Wein entsäuert.
 Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

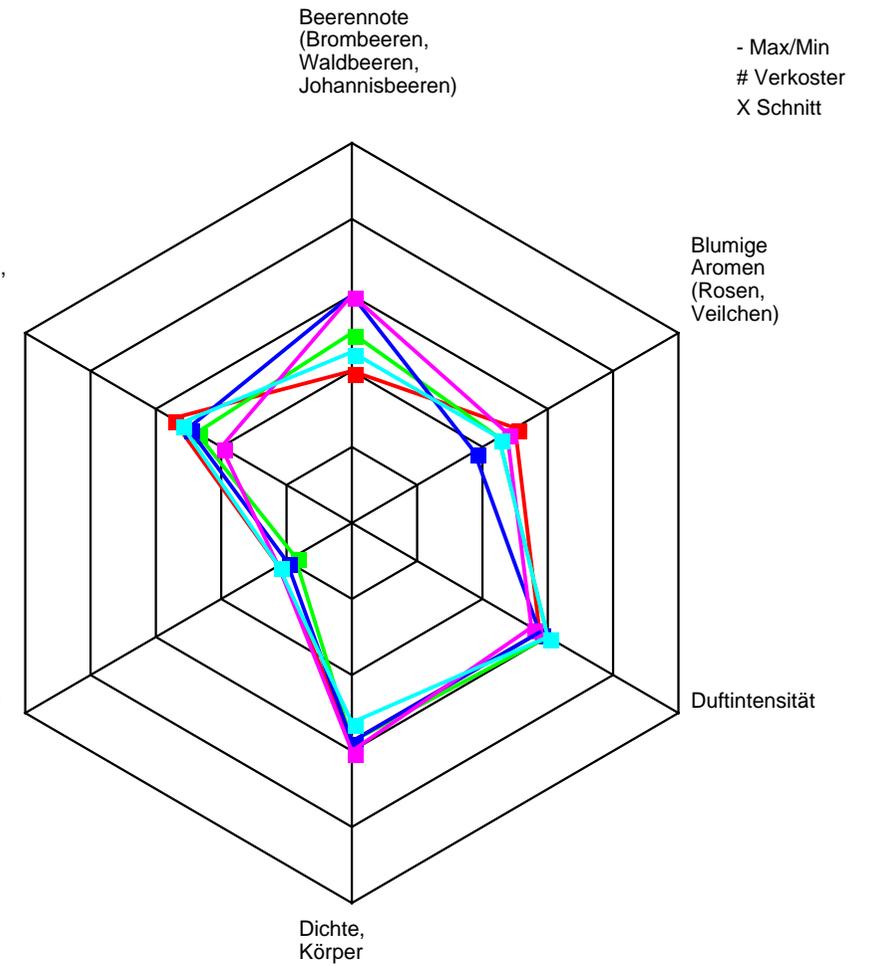
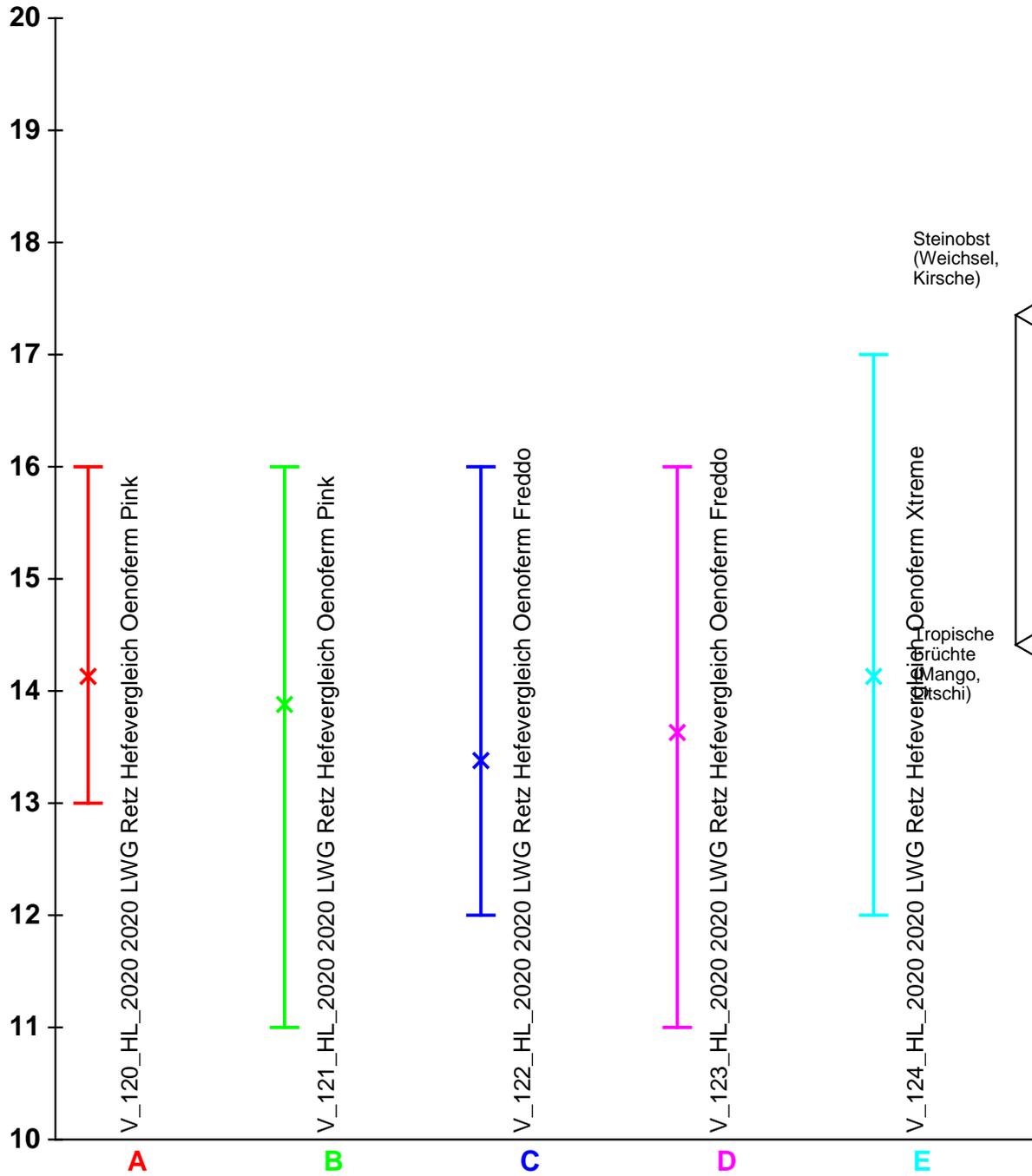
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Pink	15 Tage	12,4 %	1,2 g/l	7,1 g/l	3,26	2,1	3,8
Oenoferm Pink + Enzym	15 Tage	12,5 %	1,3 g/l	7,0 g/l	3,26	2,1	3,8
Oenoferm Freddo	18 Tage	12,5 %	1,6 g/l	6,9 g/l	3,37	2,0	3,9
Oenoferm Freddo + Enzym	18 Tage	12,5 %	1,7 g/l	6,9 g/l	3,37	2,0	3,8
Oenoferm X treme	18 Tage	12,4 %	1,5 g/l	7,1 g/l	3,31	2,1	3,9
Oenoferm Rose	15 Tage	12,5 %	1,0 g/l	6,9 g/l	3,32	2,0	3,6
Oenoferm X thiol	17 Tage	12,5 %	1,3 g/l	7,0 g/l	3,28	2,3	3,8
Lalvin Sauvvy	18 Tage	12,4 %	1,2 g/l	6,9 g/l	3,37	2,1	3,8
IOC fresh Rose	15 Tage	12,4 %	1,1 g/l	6,8 g/l	3,33	2,1	3,9
IOC Revelation Thiols	14 Tage	12,5 %	0,9 g/l	6,6 g/l	3,36	1,9	3,8
Preziso Arom C	15 Tage	12,4 %	1,2 g/l	6,8 g/l	3,32	2,0	3,9
Preziso weiss&blumig	15 Tage	12,5 %	1,1 g/l	6,8 g/l	3,40	1,8	4,0
Preziso Unique	18 Tage	12,6 %	1,2 g/l	6,4 g/l	3,34	2,0	3,7
Enartis Ferm Q Citrus	18 Tage	12,4%	1,0 g/l	7,3 g/l	3,27	2,1	4,0
Fermicru AR2	16 Tage	12,5%	1,1 g/l	6,8 g/l	3,30	2,0	3,8

Gärverlauf KMW



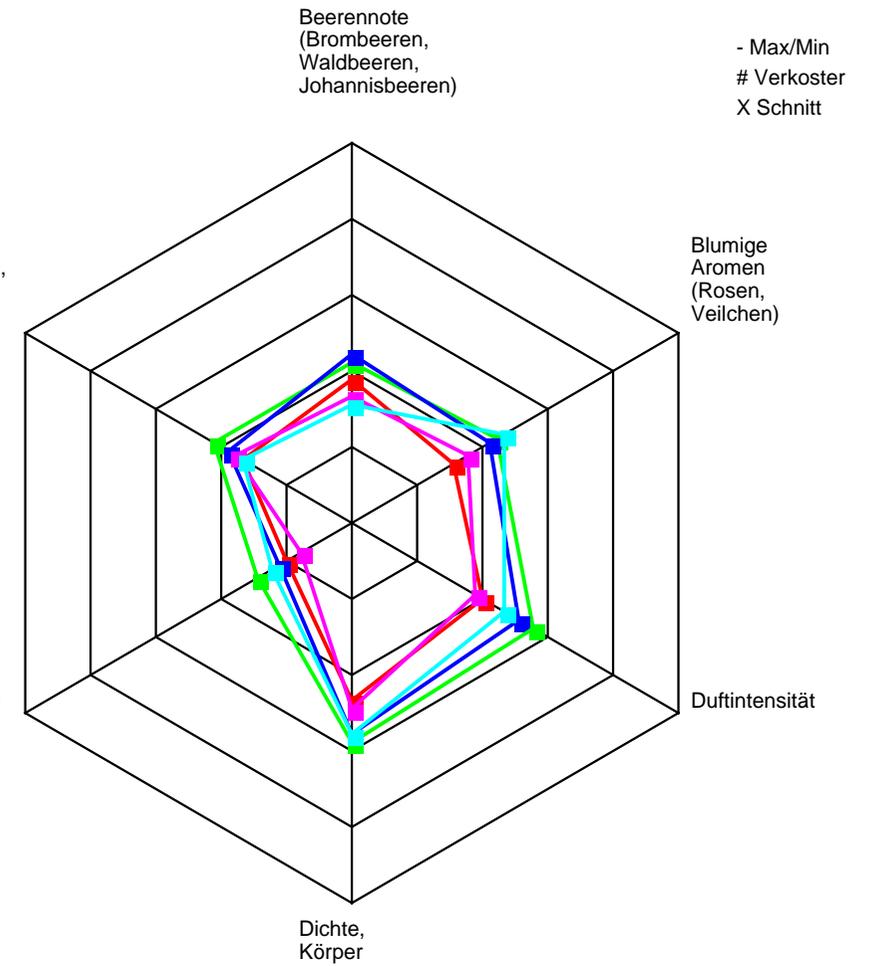
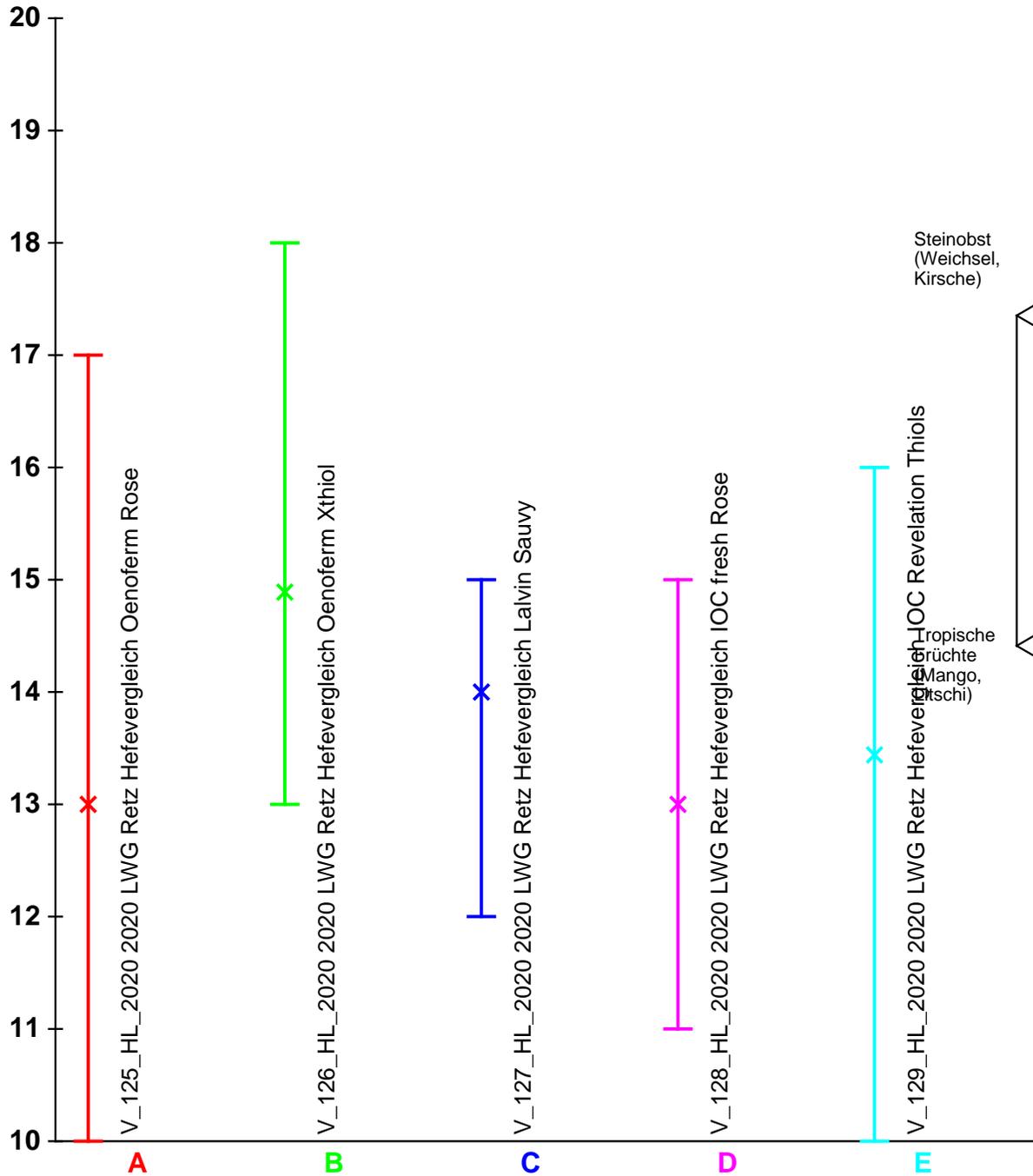
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 01.07.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 30.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 29.06.2021

Versuchsweinverkostung Juni 2021

