

## Hefeversuch – Chardonnay Ernte 2022

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener Hefen sowie Tannin und Eichenholzchipseinsatz bei Chardonnay 2022

Lesegradation

Chardonnay - Altenberg	Pflanzjahr 2015	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 26.09.2022	Hefeverfügbarer Stickstoff: 207	
pH Wert: 3,34	Säure 7,7 g/l	17,7°KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl Granucol GE	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben
2 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische		2 Std Maischestandzeit
5 ml/hl Trenolin Super plus in den Most		20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most
100 ml/hl Mostgelatine CF	50 g/hl Seporit PoreTec	12 Std entschleimt
130 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

<b>Variante 1</b>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 230 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 2</b> <i>40 g/hl MannoRelease</i>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 20 g/hl MannoRelease zu Gärbeginn 20 g/hl MannoRelease in die Gärung 230 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 3</b> <i>4 g/hl Tannivin Finesse</i>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 4 g/hl Tannivin Finesse zu Gärbeginn 230 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 4</b> <i>100 g/hl eBois Muffins</i> <i>100 g/hl eBois Vanilla</i>	Oenoferm Tipico – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 100 g/hl eBois Muffins zu Gärbeginn 100 g/hl eBois Vanilla zu Gärbeginn 230 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 5</b>	Oenoferm Chardonnay – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive

	30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 6</b>	Oenoferm wild&pure – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 7</b>	Oenoferm Freddo – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 8</b>	IOC B 3000 – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung
<b>Variante 9</b>	Preziso weiss&komplex– 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
<b>Variante 10</b>	Zymaflore X 16 – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

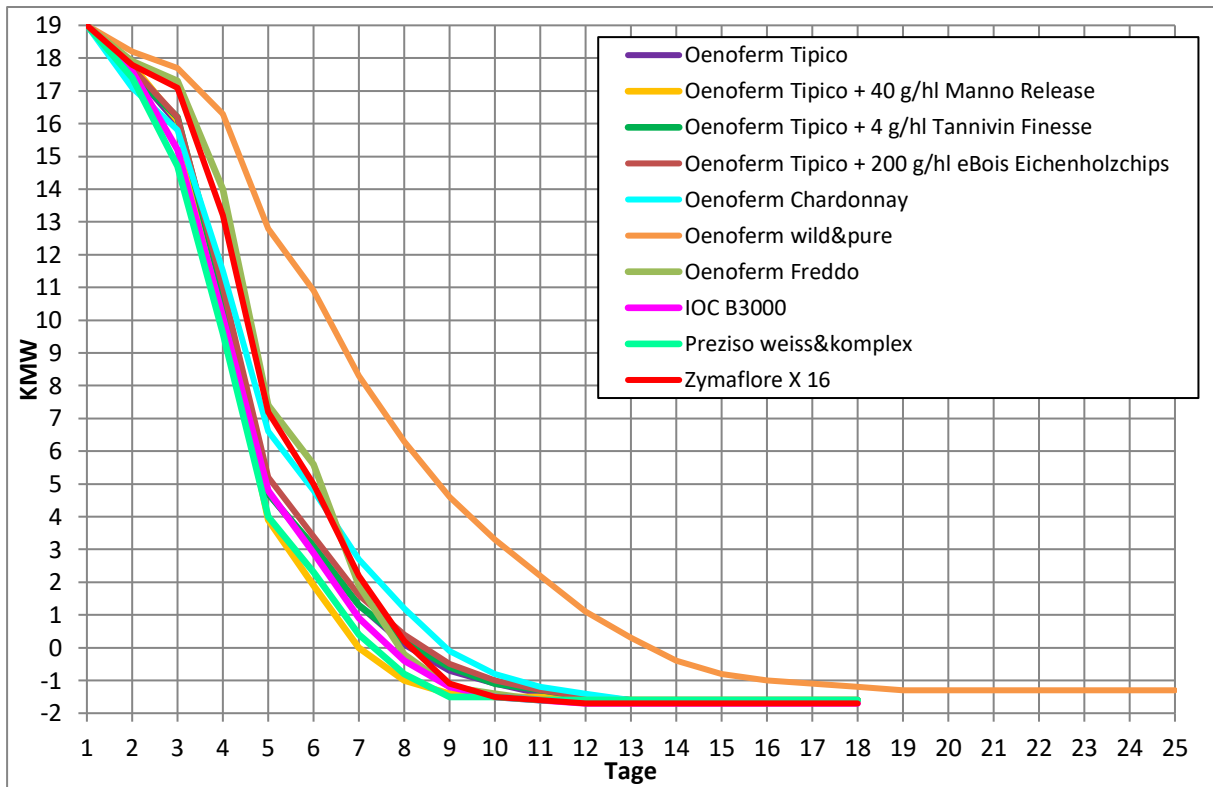
#### Durchführung

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.  
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
 °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
 Bei Oenoferm Tipico+eBois wurden die Eichenholzchips beim 1. Umziehen entfernt.  
 Oenoferm Ticio+MannoRelease, Oenoferm wild&pure und Oenoferm Freddo wurden auf 7,2 g/l im Wein entsäuert.  
 Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und 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 vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Ticio	18 Tage	13,3 %	1,1 g/l	7,1 g/l	3,31	2,6	4,0
Oenof. Tipico+MannoRelease	18 Tage	13,3 %	0,9 g/l	7,3 g/l	3,30	2,6	4,2
Oenof. Tipico + Tannin	18 Tage	13,4 %	1,0 g/l	7,0 g/l	3,34	2,5	4,3
Oenof. Tipico+eBois Chips	18 Tage	13,4 %	0,9 g/l	7,1 g/l	3,32	2,5	4,2
Oenoferm Chardonnay	18 Tage	13,4 %	1,0 g/l	6,7 g/l	3,40	2,4	4,1
Oenoferm wild&pure	25 Tage	13,2 %	1,3 g/l	7,8 g/l	3,31	2,6	4,5
Oenoferm Freddo	18 Tage	13,3 %	0,6 g/l	7,3 g/l	3,34	2,6	4,3
IOC B3000	18 Tage	13,4 %	0,7 g/l	6,7 g/l	3,43	2,4	4,2
Preziso weiss&komplex	18 Tage	13,4 %	0,6 g/l	7,1 g/l	3,37	2,4	4,5
Zymaflore X 16	18 Tage	13,4 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,33	2,5	4,4

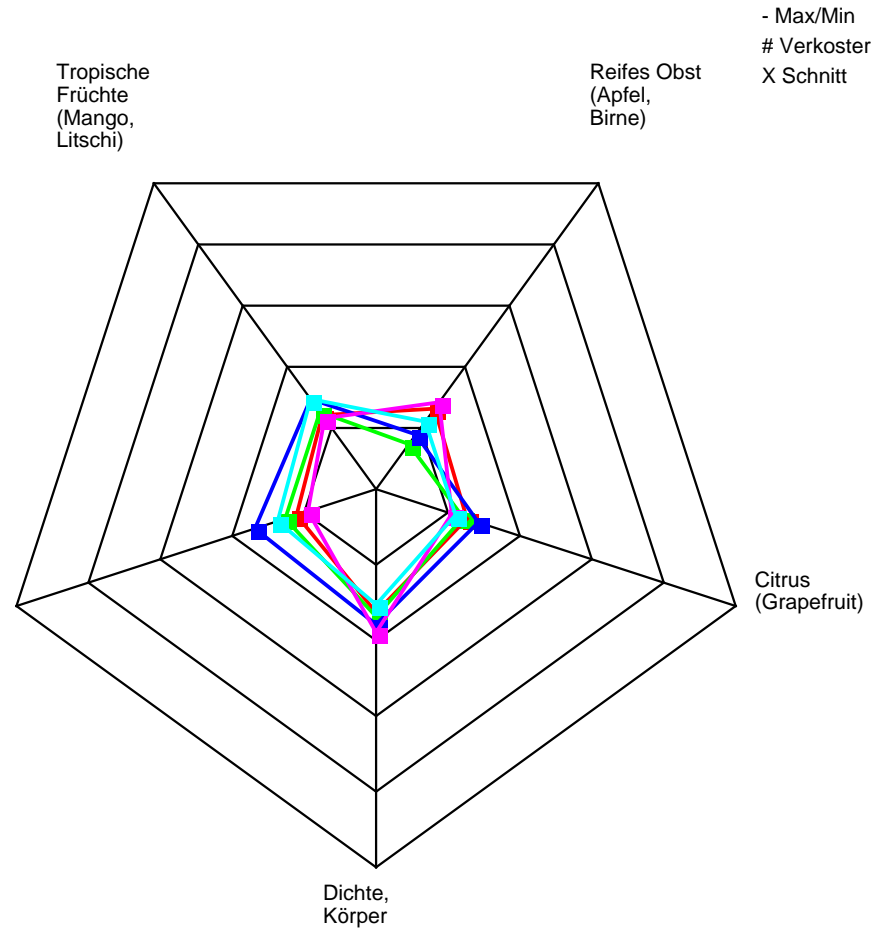
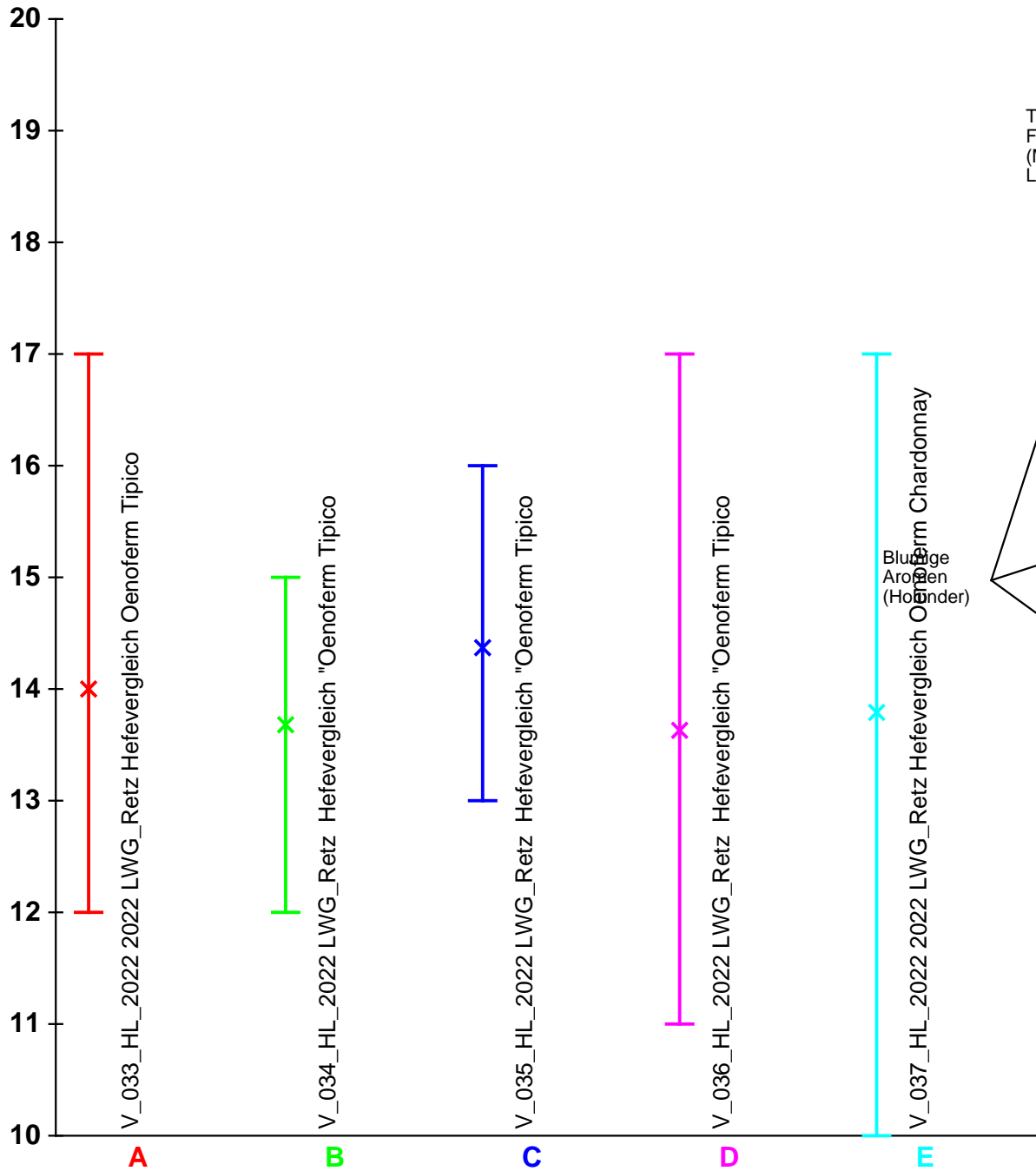
### Gärverlauf KMW





# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023





# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 5 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023

