

Gelber Muskateller 2022 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Gelber Muskateller

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2012	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 04.10.2022	Hefeverfügbare Stickstoff: 91	
pH Wert 3,25	Säure 7,4 g/l	15,3° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 Std Maischestandzeit	4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische	
20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure	
50 g/hl Seporit Pore Tec	40 g/hl Oenopur	12 Std Entschleimt
140 g/hl FermoBent	Angereichert auf 18,3° KMW	

Variante 1	Oenoferm Freddo – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Xtreme – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm Xthiol – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Zymaflore Xarom – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Nutristart Arom in die Gärung
Variante 5	IOC Revelation Thiols – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 6	Preziso weiss&blumig – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
 °KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
 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 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
 Oenoferm Freddo, Oenoferm Xtreme und Zymaflore Xarom wurden auf 7,3 g/l im Wein entsäuert.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	19 Tage	12,8 %	0,7 g/l	7,5 g/l	3,06	3,1	3,8
Oenoferm Xtreme	20 Tage	12,6 %	0,8 g/l	8,0 g/l	3,02	3,1	4,2
Oenoferm Xthiol	20 Tage	12,8 %	1,1 g/l	7,3 g/l	3,10	3,1	3,8
Zymaflore Xarom	20 Tage	12,5 %	0,3 g/l	7,7 g/l	3,14	2,9	4,9
IOC Revel.Thiols	20 Tage	12,6 %	0,3 g/l	6,8 g/l	3,16	2,7	3,7
Prez weiss&blumig	18 Tage	12,6 %	0,6 g/l	7,1 g/	3,12	2,8	3,8

Gärverlauf KMW



