

Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2021

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 18,0° KMW – Pflanzjahr 1998
Variante 2 kräftig: Altenberg Kreuz 19,4° KMW – Pflanzjahr 2008

Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1998	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 27.09.2021		
pH Wert: 3,26	Säure 9,5 g/l	18,0° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin FastFlow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorbinsäure
45 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		Entsäuerung auf 8,0 g/l
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Erbslöh Hefen: 30 g/hl Vitaferm ultra (Gärbeginn) und 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Preziso Hefen: 2x 30 g/hl Preziso Plus B		
IOC Hefen: 2x 30 g/hl Activit Eco		
Laffort Hefen: 30 g/hl Vitaferm ultra (Gärbeginn) und 1x 40 g/hl NutriStart Arom (Gärung)		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm Freddo	16° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Var 5	Versuchsthiolehefe	18° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm X thiol	17° C Gärtemperatur
Var 7	Preziso Arom C	17° C Gärtemperatur
Var 8	Preziso Weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Var 9	Lalvin Sauvy	15° C Gärtemperatur
Var 10	Lalvin MSB	16° C Gärtemperatur
Var 11	Uvaferm Exence	16° C Gärtemperatur
Var 12	IOC Revelation Thiols	17° C Gärtemperatur
Var 13	Zymaflore Delta	19° C Gärtemperatur
Var 14	Zymaflore X Arom	18° C Gärtemperatur

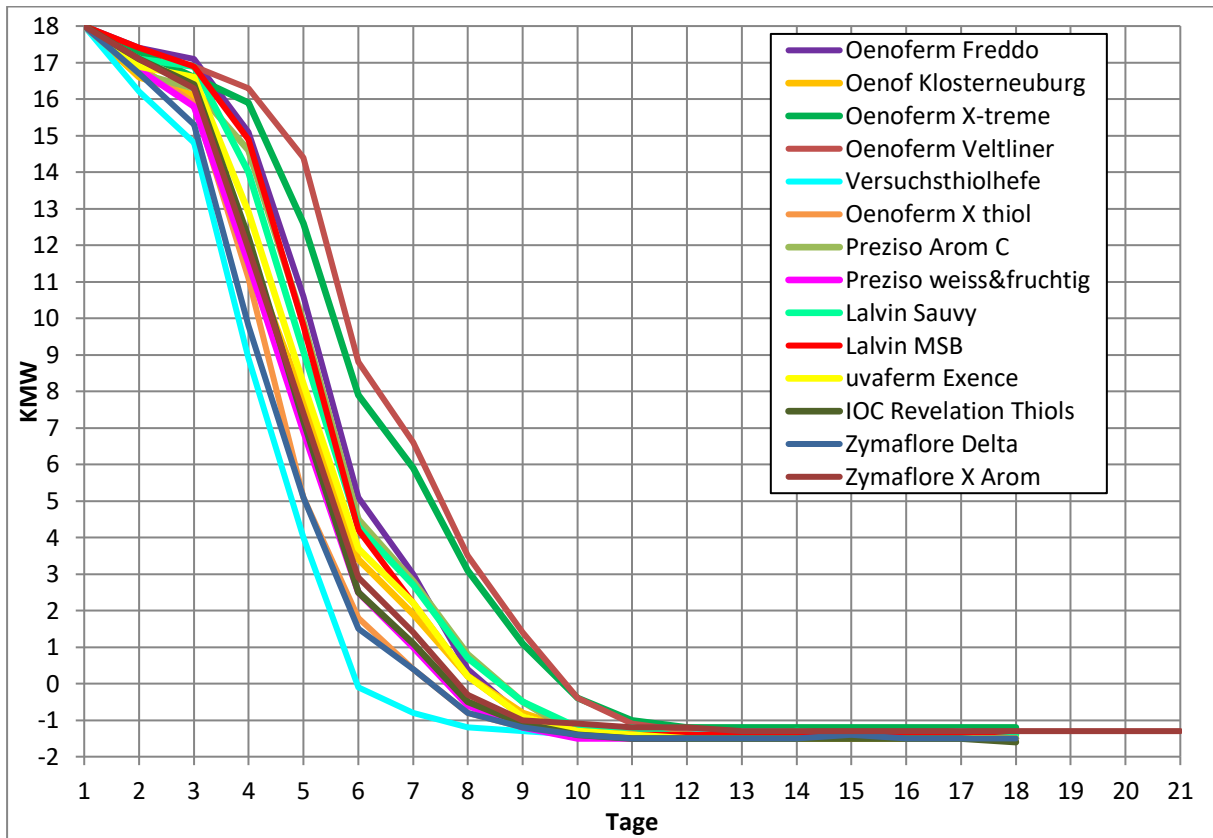
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.
Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: PlusB
IOC: Activit Eco Laffort: NutriStart Arom
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Oenoferm Xtreme wurde im Wein auf 7,6 g/l 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 Freddo	16 Tage	12,4 %	1,2 g/l	7,5 g/l	3,26	2,9	3,9
Oenoferm Klosterneuburg	17 Tage	12,4 %	1,1 g/l	7,4 g/l	3,26	2,7	4,1
Oenoferm X treme	17 Tage	12,2 %	1,2 g/l	8,1 g/l	3,23	2,9	4,5
Oenoferm Veltliner	18 Tage	12,4 %	1,1 g/l	7,6 g/l	3,30	2,8	4,3
Versuchsthiolehe	15 Tage	12,5 %	1,0 g/l	7,4 g/l	3,27	2,6	4,3
Oenoferm X thiol	17 Tage	12,4 %	1,0 g/l	7,6 g/l	3,25	2,7	4,3
Preziso Arom C	18 Tage	12,6 %	0,9 g/l	7,1 g/l	3,32	2,6	4,4
Preziso Weiss&fruchtig	15 Tage	12,6 %	1,0 g/l	7,2 g/l	3,32	2,6	4,6
Lalvin Sauvy	17 Tage	12,5 %	0,9 g/l	7,2 g/l	3,35	2,6	4,5
Lalvin MSB	16 Tage	12,4 %	1,1 g/l	7,5 g/l	3,34	2,7	4,5
Uvaferm Exence	17 Tage	12,5 %	0,8 g/l	7,0 g/l	3,34	2,7	4,4
IOC Revelation Thiols	16 Tage	12,6 %	0,9 g/l	6,8 g/l	3,32	2,5	4,3
Zymaflore Delta	18 Tage	12,5%	1,1 g/l	7,4 g/l	3,34	2,6	4,6
Zymaflore X Arom	18 Tage	12,4%	0,9 g/l	7,7 g/l	3,28	2,5	4,6

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

