

# 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 2 – kräftig**

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2008	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 13.10.2021		
pH Wert: 3,33	Säure 7,1 g/l	19,4° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
3 Std Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Frio DF in den Most		20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		
50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
200 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Erbslöh Hefen: 30 g/hl Vitaferm ultra vor Hefezugabe und 7 Teilgaben von 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 und 1x 30 g/hl NutriStart Arom		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Freddo	16° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm X thiol	17° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Rheingau	19° C Gärtemperatur
Var 6	Versuchsthiolehefe	17° C Gärtemperatur
Var 7	Versuchsthiolehefe	20° C Gärtemperatur
Var 8	Zymaflore VL 1	18°C Gärtemperatur
Var 9	Preziso Weiss&komplex	18° C Gärtemperatur
Var 10	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Var 11	Filtraferm Expression	18° C Gärtemperatur
Var 12	Lalvin MSB	18° C Gärtemperatur

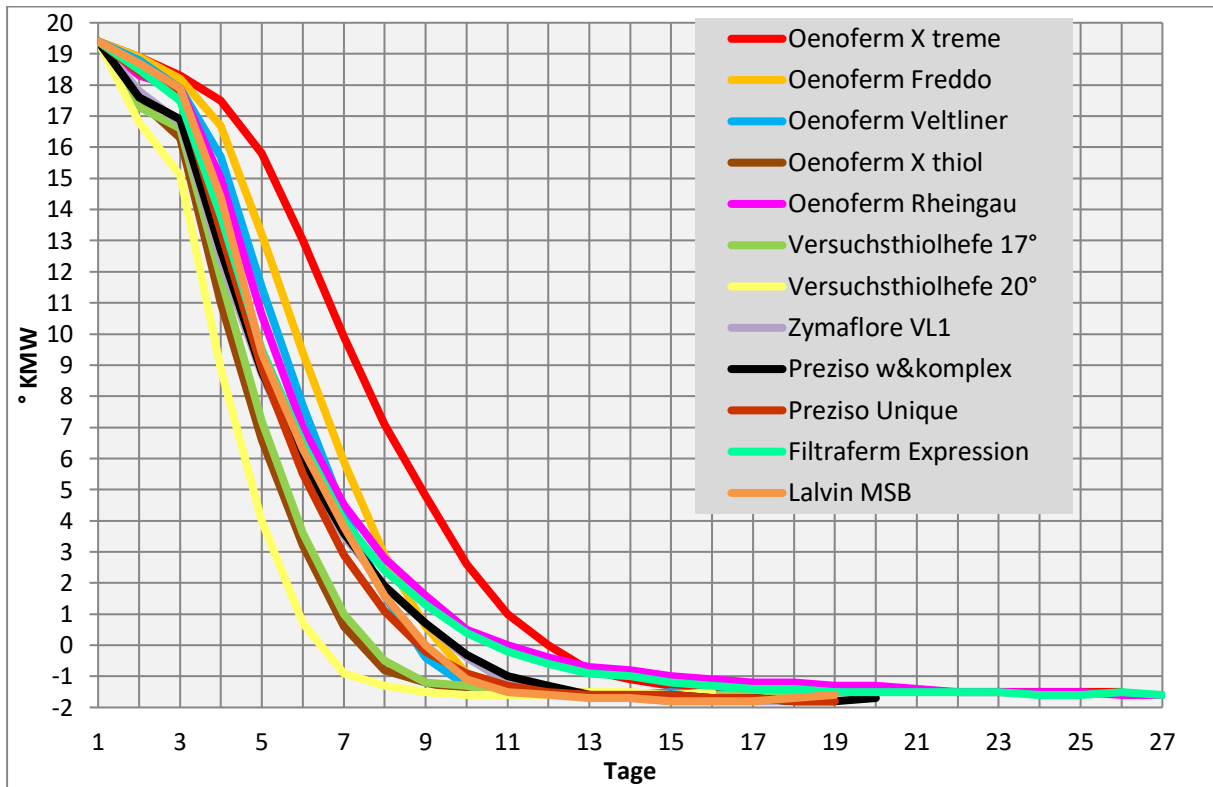
#### Durchführung

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.  
Rehydriert wurden die Hefen von Erbslöh, Preziso und Laffort mit VitaDrive,  
IOC Hefen mit GoFerm.  
Nährstoffgaben in die Gärung:  
Erbslöh: Vitaferm ultra und Vitamon Liquid  
Preziso: PlusB  
IOC: Activit Eco  
Laffort: Vitaferm ultra und 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.  
Bei Oenoferm Rheingau erfolgte ein spontaner BSA.  
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 X treme	22 Tage	13,4 %	1,4 g/l	7,8 g/l	3,20	3,5	3,5
Oenoferm Freddo	19 Tage	13,5 %	1,0 g/l	7,2 g/l	3,20	3,3	3,1
Oenoferm Veltliner	18 Tage	13,5 %	1,2 g/l	7,4 g/l	3,21	3,3	3,3
Oenoferm X thiol	17 Tage	13,4%	1,0 g/l	7,4 g/l	3,17	3,2	3,3
Oenoferm Rheingau	27 Tage	13,4 %	2,3 g/l	5,9 g/l	3,44	3,4	0,3
Versuchsthiolehefe 17°	16 Tage	13,4 %	1,0 g/l	7,4 g/l	3,13	3,4	3,1
Versuchsthiolehefe 20°	15 Tage	13,4 %	1,0 g/l	7,3 g/l	3,16	3,2	3,1
Zymaflore VL 1	19 Tage	13,7 %	1,0 g/l	6,8 g/l	3,27	3,0	3,5
Preziso Weiss&komplex	20 Tage	13,6 %	0,9 g/l	7,2 g/l	3,23	3,0	3,6
Preziso Unique	19 Tage	13,6 %	2,0 g/l	6,8 g/l	3,23	3,1	3,1
Filtraferm Expression	24 Tage	13,4 %	1,9 g/l	7,1 g/l	3,24	3,0	3,6
Lalvin MSB	18 Tage	13,5 %	1,2 g/l	6,9 g/l	3,28	3,2	3,2

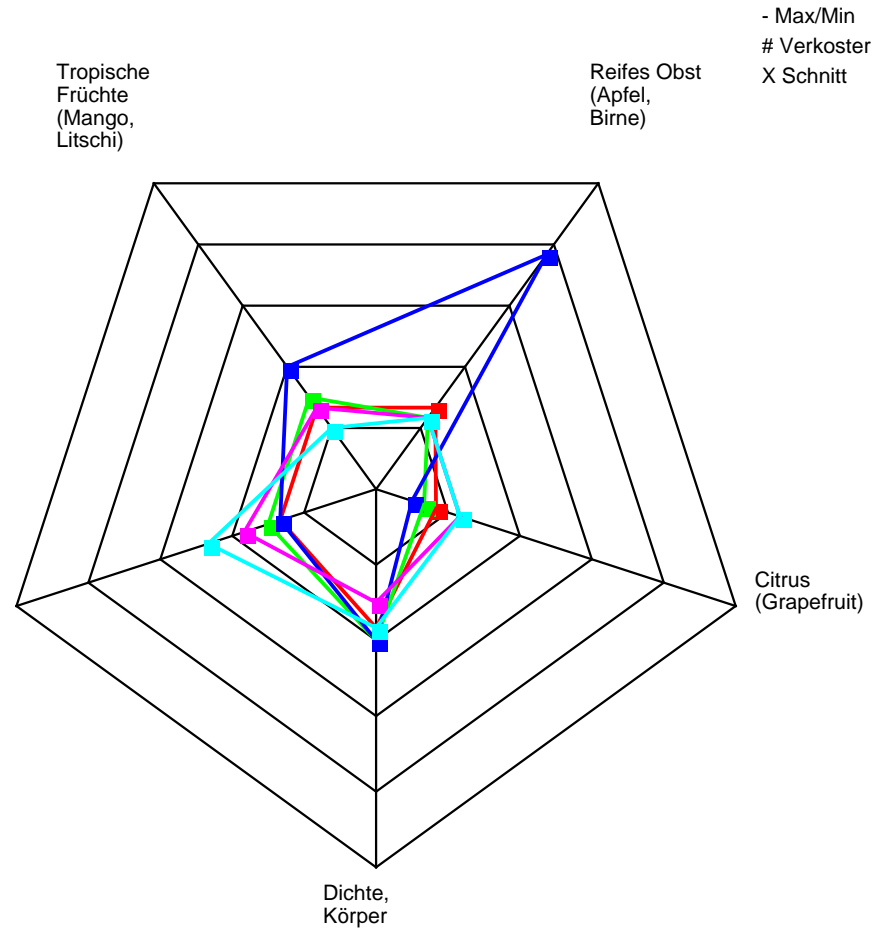
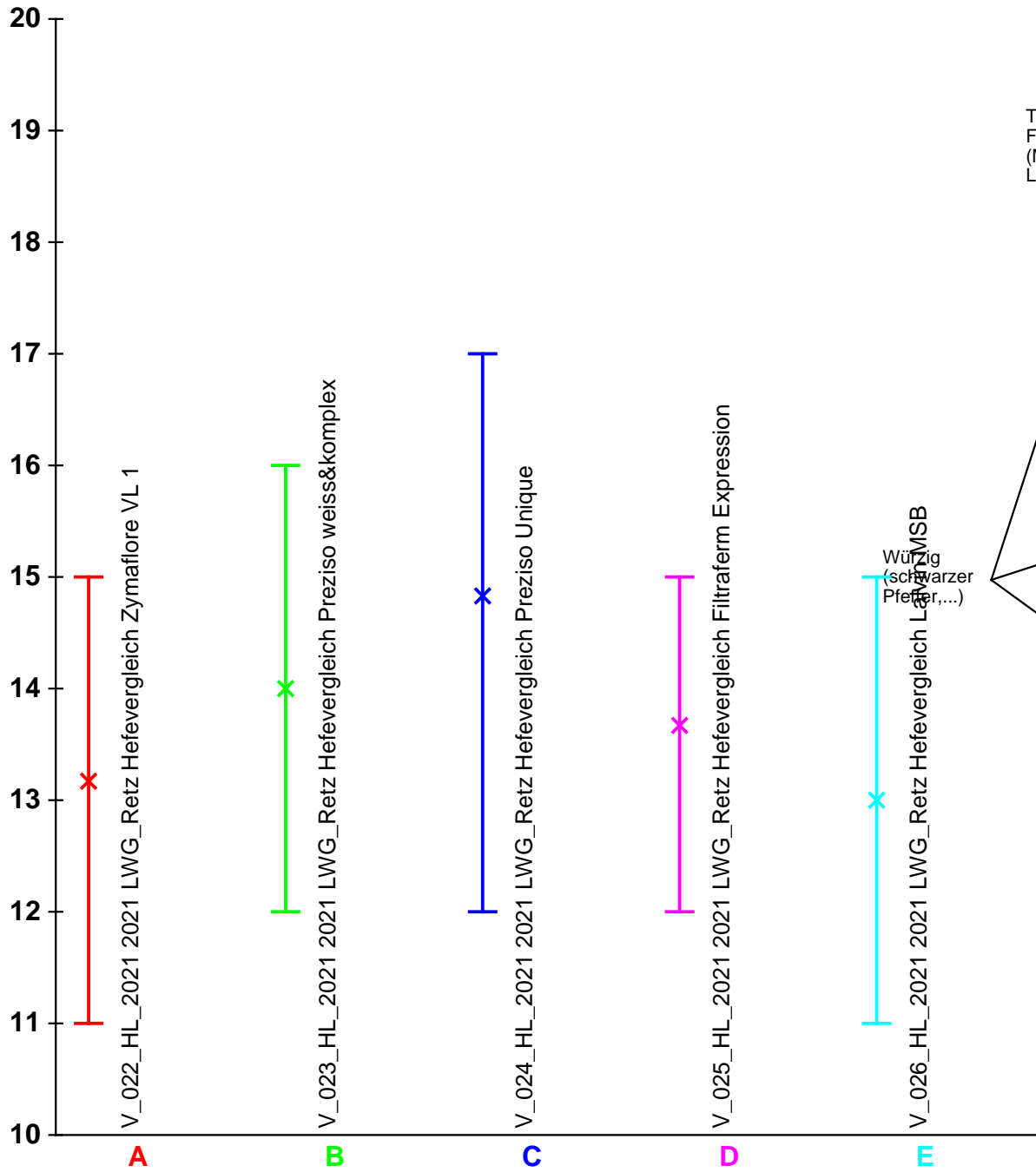
## Gärverlauf KMW





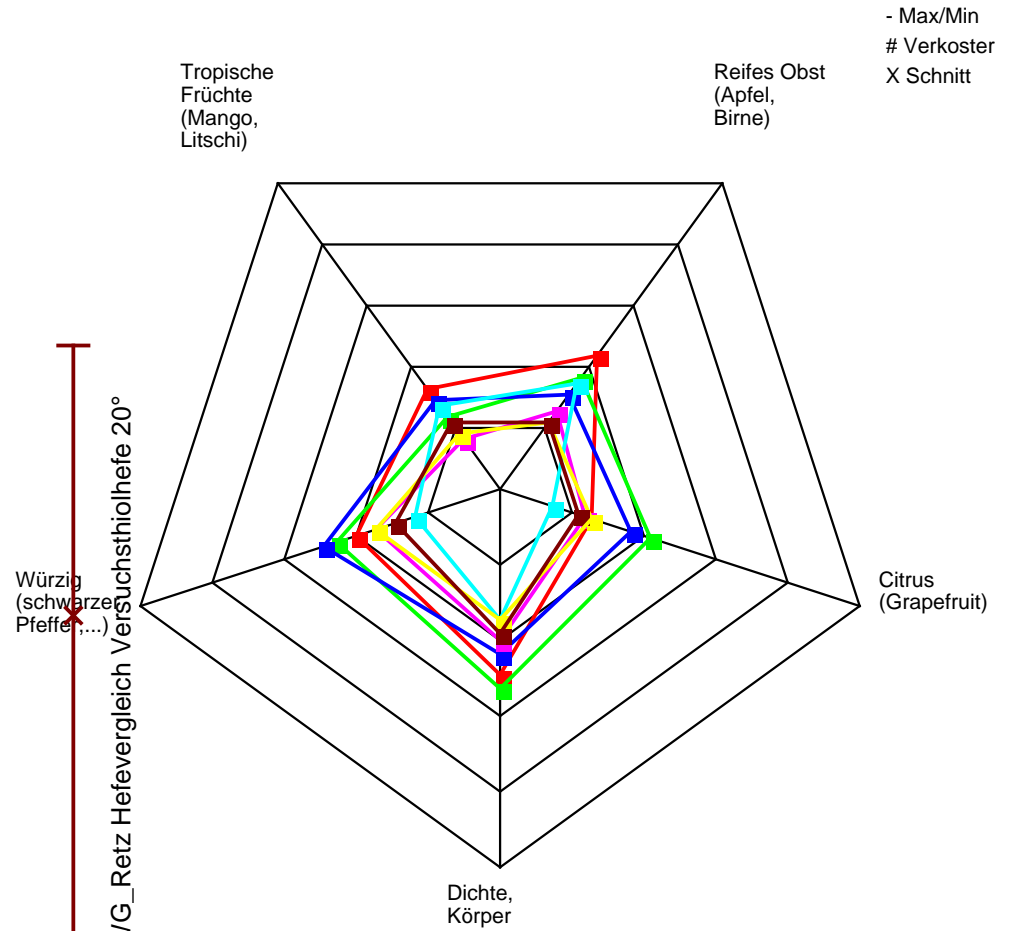
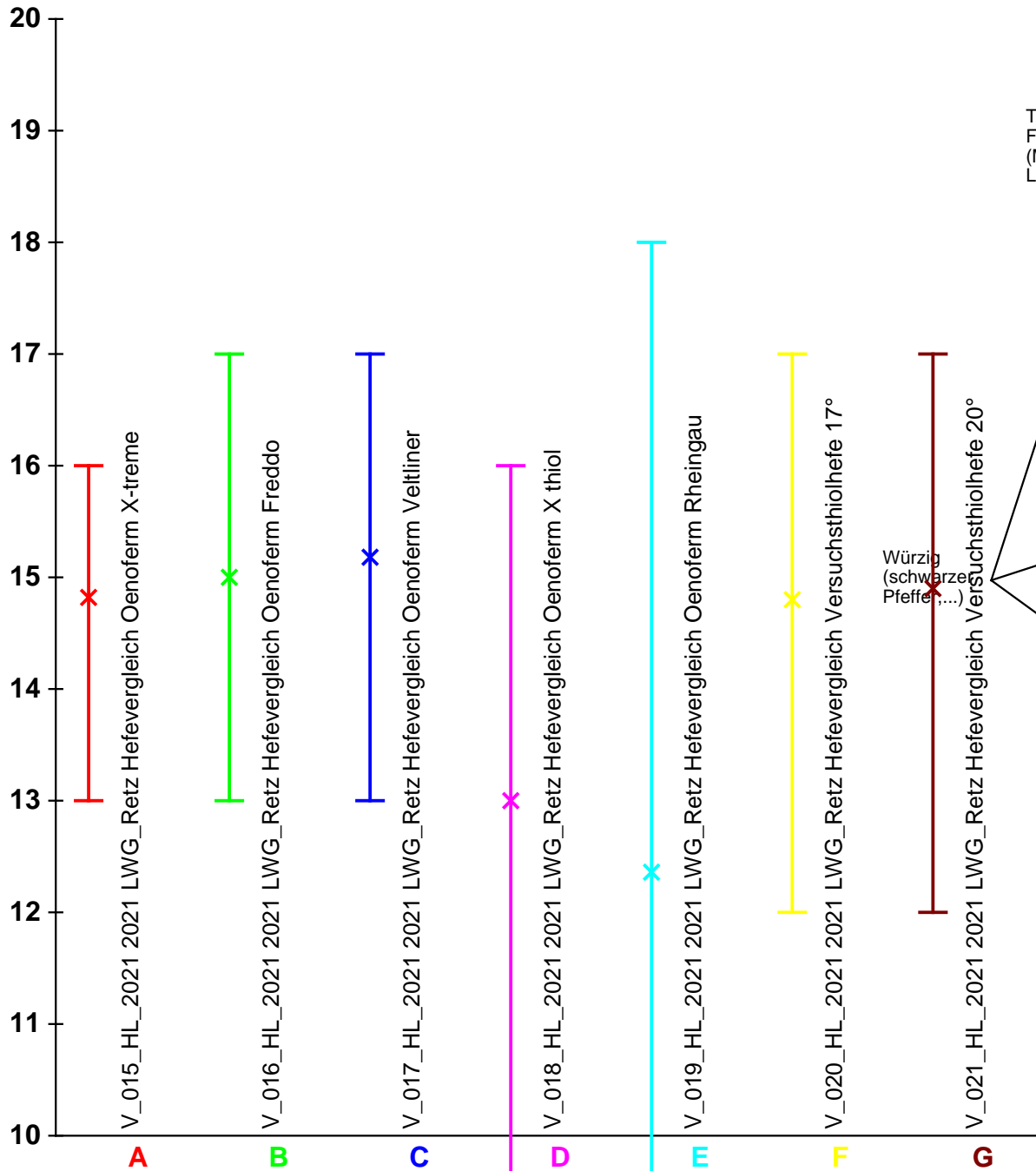
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 03.05.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



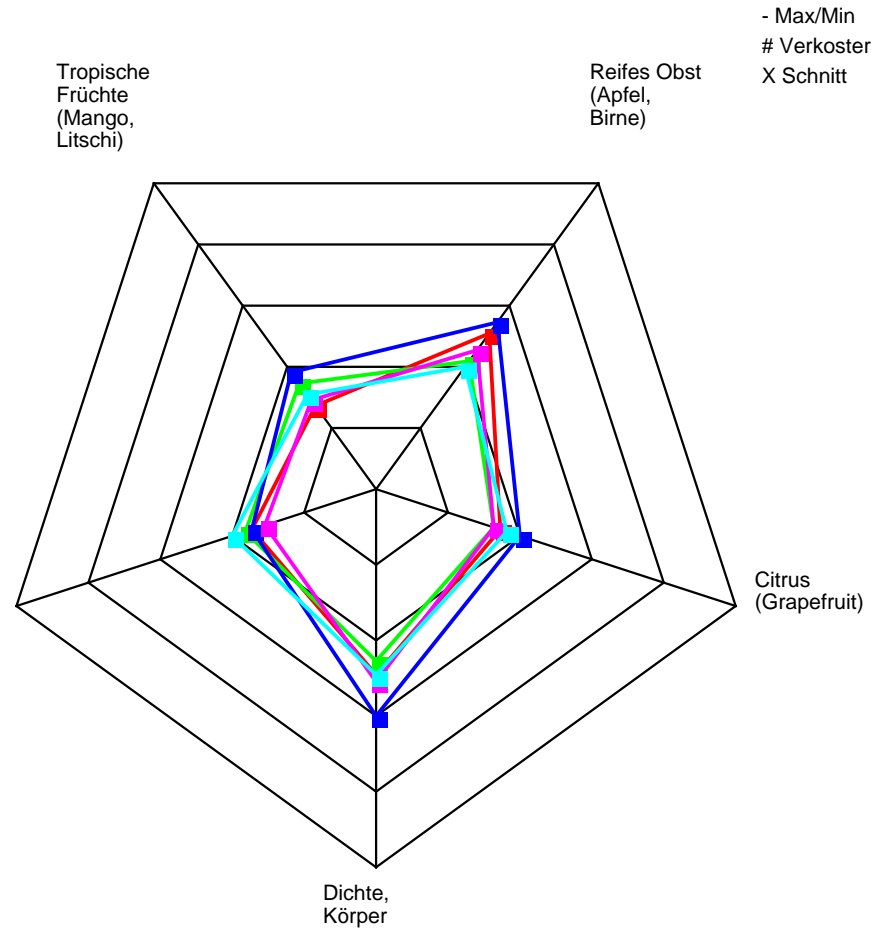
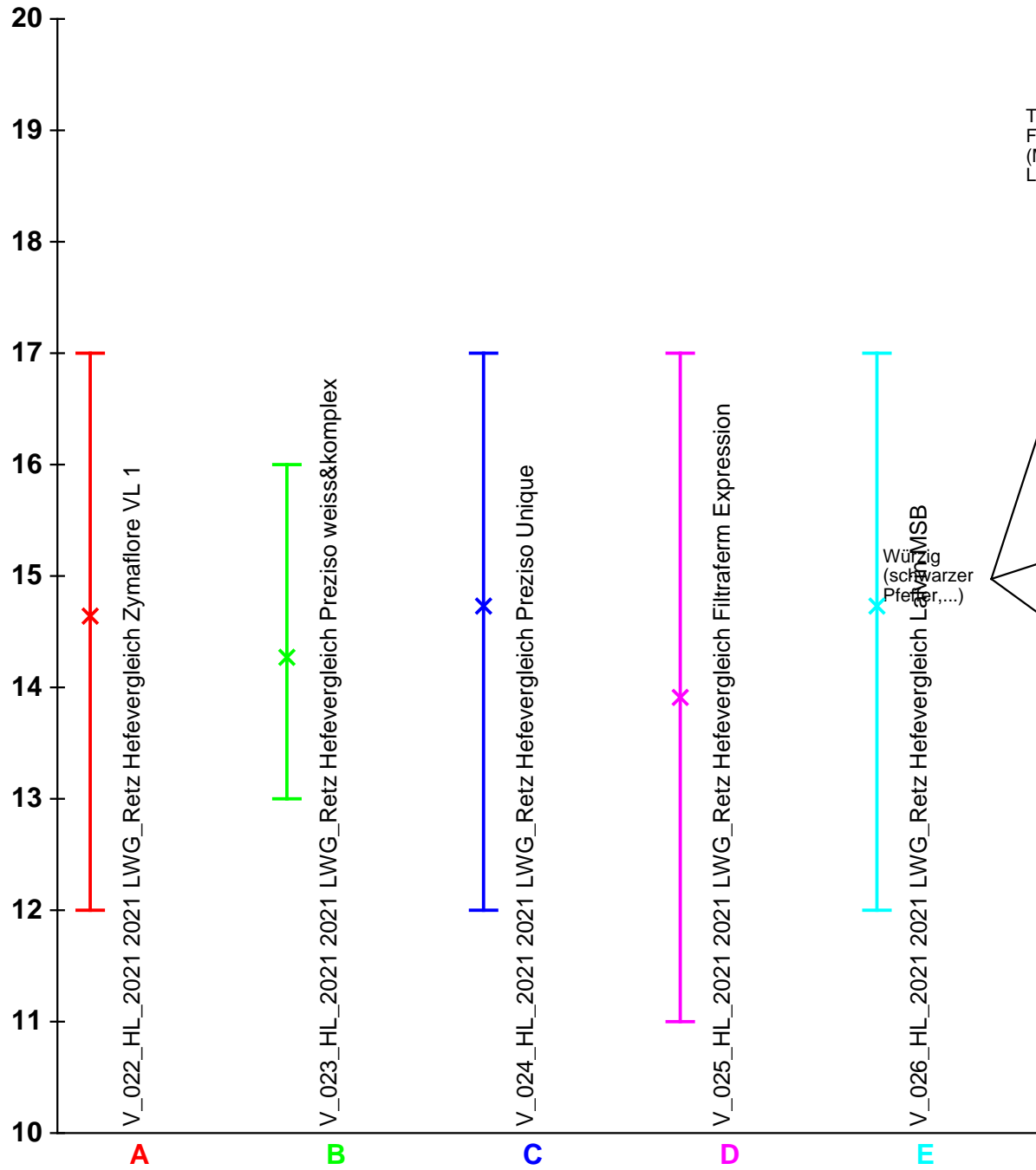
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



- Max/Min  
# Verkoster  
X Schnitt