

# Hefevergleich bei Grüner Veltliner 2021

Bearbeiter

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Hanousek Florian<br>Gerstorfer Christian<br>Wurst Leopold | NÖ Landesweingut Retz |
|---|-----------------------|

## Vergleich verschiedener Hefen und Gärtemperaturen bei Grüner Veltliner

Lesegradation

|                       |                                |                          |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Altenberg             | Pflanzjahr 2008                | Gesundes Traubenmaterial |
| Lesedatum: 29.09.2021 | Hefeverfügbare Stickstoff: 125 |                          |
| pH Wert: 3,21         | Säure 8,5 g/l                  | 18,7° KMW                |

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

|   |                                  |                                    |
|---|----------------------------------|------------------------------------|
| 6 g/hl GE auf Trauben                     | kein SO <sub>2</sub> auf Trauben | In Maische CO <sub>2</sub> dosiert |
| 2 Std Maischestandzeit                    |                                  |                                    |
| 8 ml/hl Trenolin Fast Flow 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               |                                    |

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>Variante 1</b> | Versuchsthiolehe – 15° Gärtemperatur<br>Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive<br>30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn<br>5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung |
| <b>Variante 2</b> | Versuchsthiolehe – 18° Gärtemperatur<br>Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive<br>30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn<br>5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung |
| <b>Variante 3</b> | Versuchsthiolehe – 21° Gärtemperatur<br>Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive<br>30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn<br>5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung |
| <b>Variante 4</b> | Zymaflore X5 – 16° Gärtemperatur<br>Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive<br>30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn<br>50 g/hl Nutristart Arom in die Gärung        |
| <b>Variante 5</b> | Zymaflore XArom – 16° Gärtemperatur<br>Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive<br>30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn<br>50 g/hl Nutristart Arom in die Gärung     |

## Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.

Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung 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 Punkteschema beurteilt wurde.

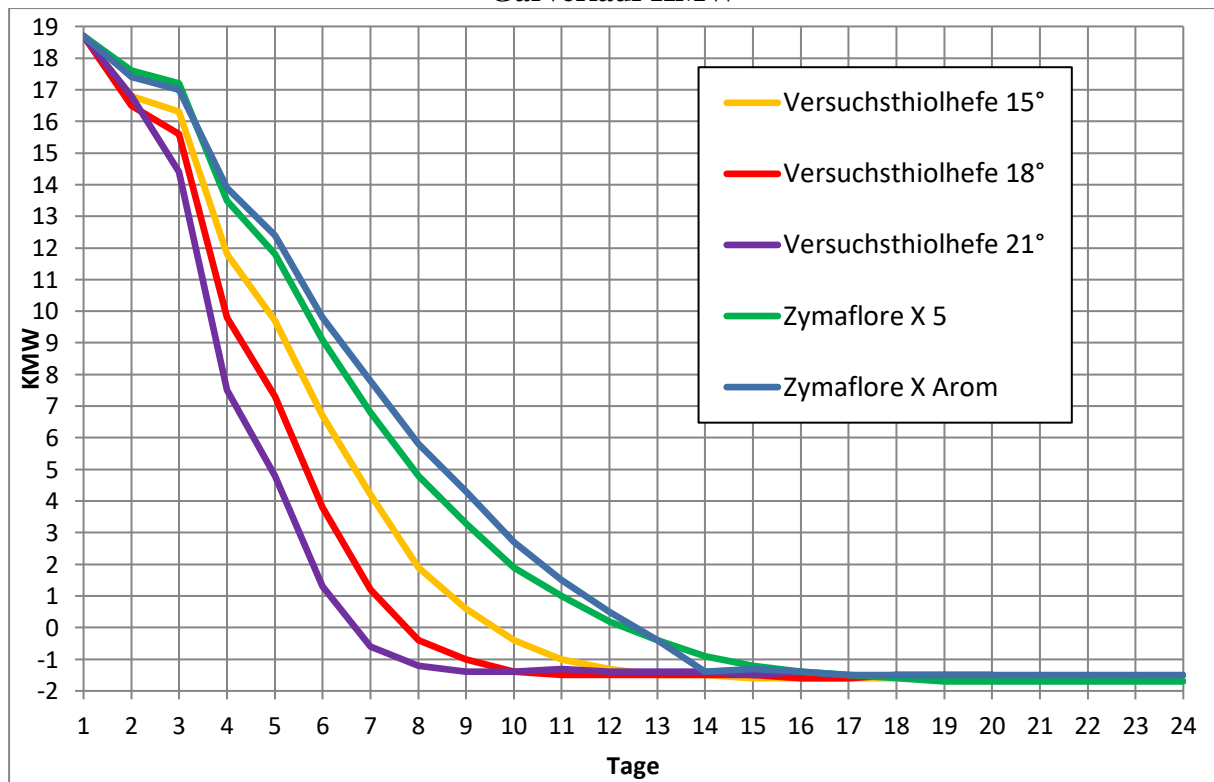
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Alle Weine wurden auf 7,6 g/l im Wein entsäuert.

## Weinwerte vor Entsäuerung

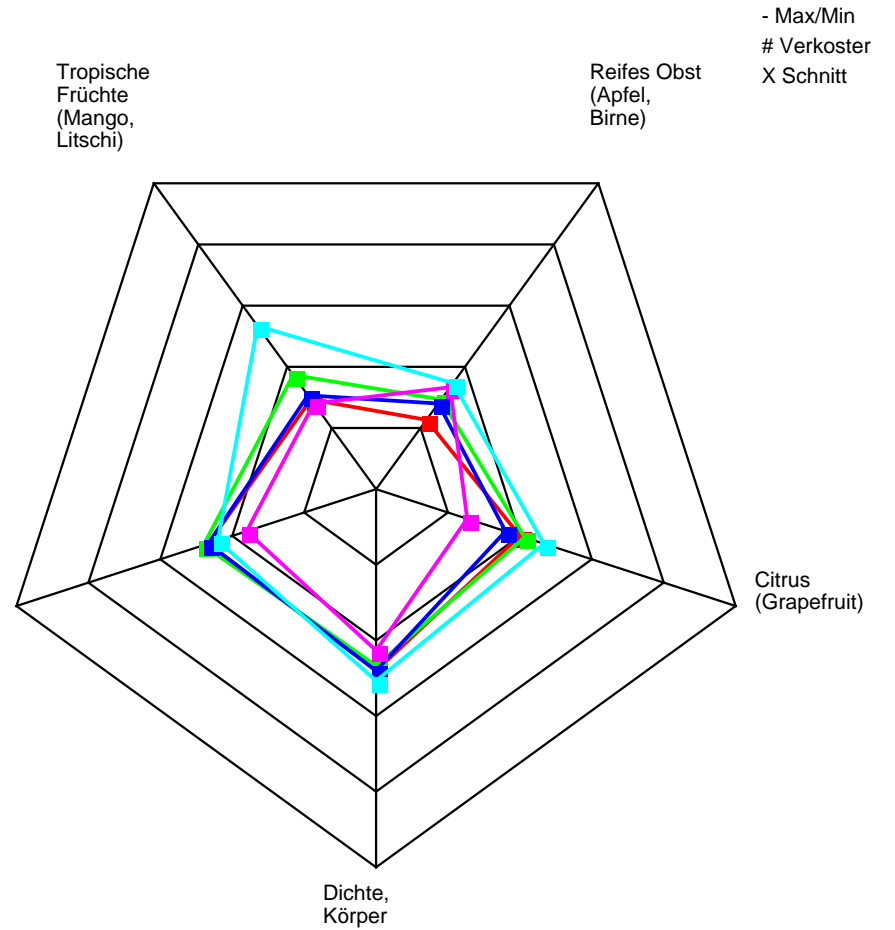
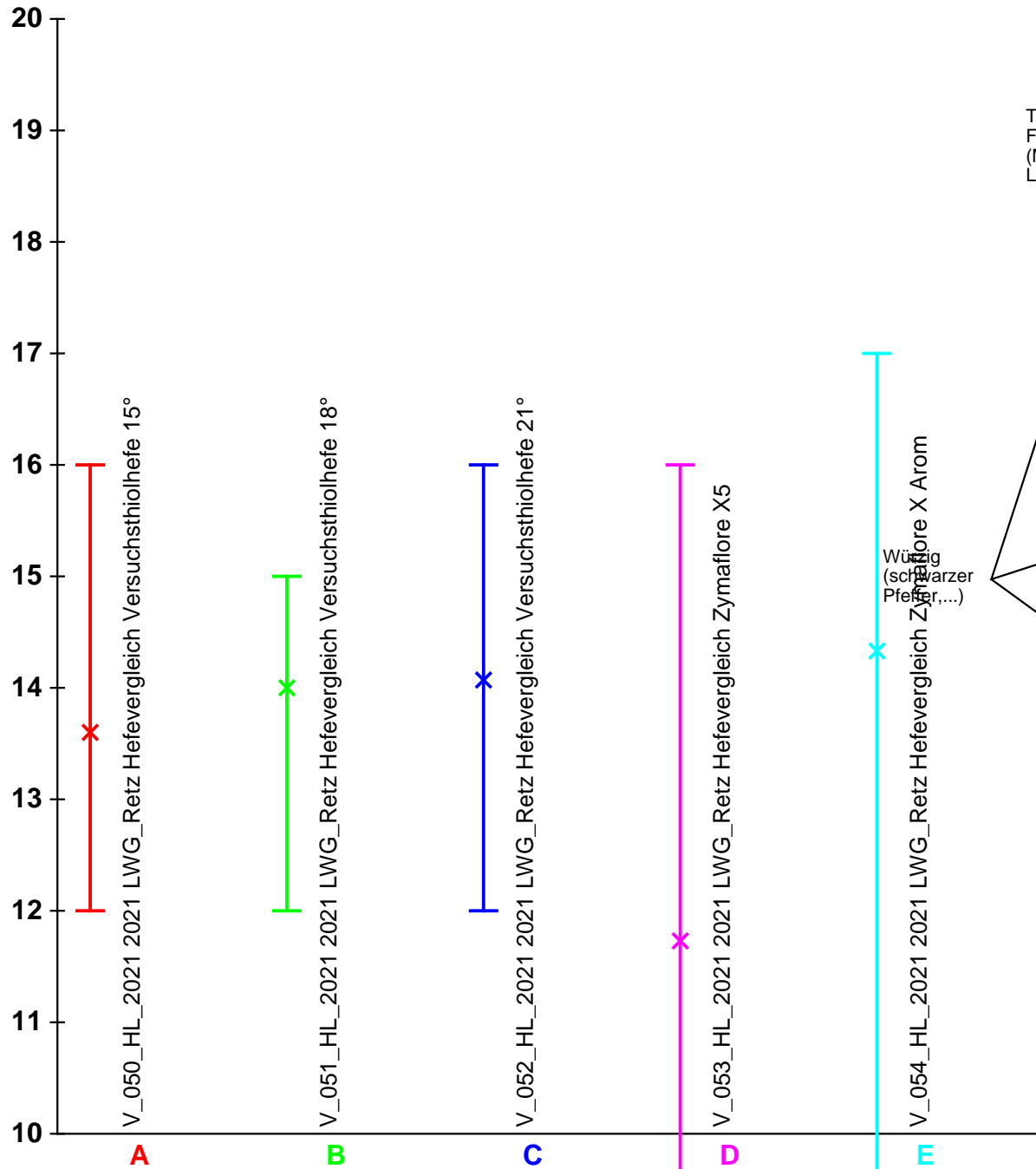
|                       | Gärdauer | Alkohol | Zucker  | Säure   | pH Wert | WS  | AS  |
|-----------------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Versuchsthiolehe 15°C | 20 Tage  | 13,2 %  | 0,1 g/l | 8,3 g/l | 2,92    | 3,8 | 3,1 |
| Versuchsthiolehe 18°C | 16 Tage  | 13,1 %  | 0 g/l   | 8,2 g/l | 2,94    | 3,7 | 3,1 |
| Versuchsthiolehe 21°C | 14 Tage  | 13,0 %  | 0,1 g/l | 8,3 g/l | 2,97    | 3,6 | 3,0 |
| Zymaflore X5          | 24 Tage  | 13,1 %  | 0 g/l   | 7,8 g/l | 3,03    | 3,5 | 3,3 |
| Zymaflore Xarom       | 22 Tage  | 13,0%   | 0,1 g/l | 8,1 g/l | 3,00    | 3,3 | 3,4 |

## Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 30.03.2022

Versuchsweinverkostung März 2022



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

