

Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2022

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 15,3° KMW – Pflanzjahr 1998
Variante 2 kräftig: Altenberg Magister alt 17,4° KMW – Pflanzjahr 1970

Variante 1 – leicht

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1998	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 28.09.2022	Hefe verfügbarer Stickstoff: 152	
pH Wert: 3,27	Säure 7,0 g/l	15,3° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 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
50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		Angereichert auf 17,3° KMW
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Erbslöh Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 5 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Preziso Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung		
IOC Hefen: rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Filtramon Super in die Gärung		
Laffort Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl NutriStart Arom in die 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	Oenoferm Xthiol	17° C Gärtemperatur
Var 6	Versuchsthiolehefe	18° C Gärtemperatur
Var 7	Preziso Arom C	16° C Gärtemperatur
Var 8	Preziso Weiss&fruchtig	17°C Gärtemperatur
Var 9	Lalvin Sauvy	16° C Gärtemperatur
Var 10	IOC Infini Twice	19° C Gärtemperatur
Var 11	IOC be Fruits	15° C Gärtemperatur
Var 12	Cross Evolution YSEO	16° C Gärtemperatur
Var 13	Zymaflore Delta	19° C Gärtemperatur
Var 14	Zymaflore X Arom	18° C Gärtemperatur

Durchführung

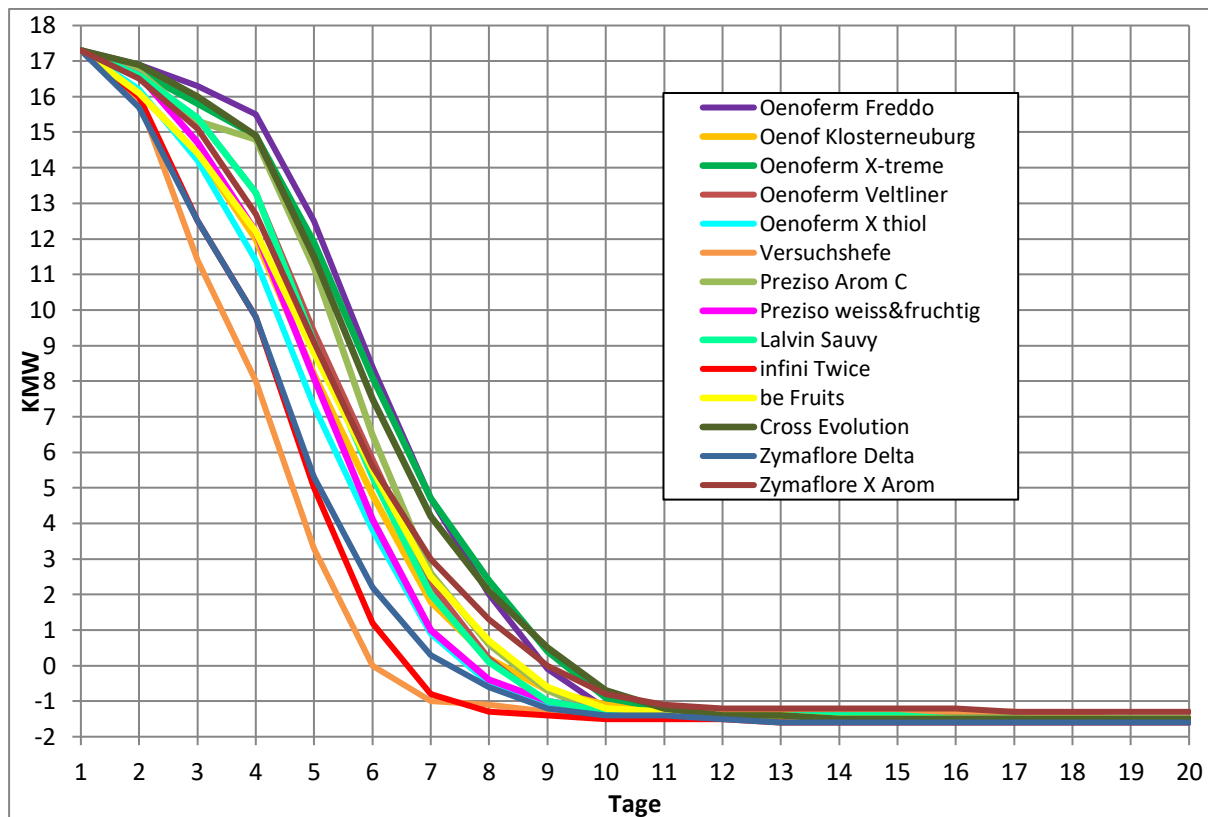
Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
 Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
 In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.
 Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso: PlusB
 IOC: Filtramon Super Laffort: NutriStart Arom
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
 KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
 Oenoferm Klb, Oenoferm Xtreme, Versuchsthiolehefe und Zymaflore Xarom wurden im Wein auf 7,1 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	20 Tage	11,6 %	0,3 g/l	7,0 g/l	3,04	3,8	2,6
Oenoferm Klosterneuburg	20 Tage	11,8 %	0 g/l	7,3 g/l	2,97	3,7	2,7
Oenoferm X treme	20 Tage	11,7 %	0,2 g/l	7,4 g/l	3,01	3,7	3,2
Oenoferm Veltliner	20 Tage	11,8 %	0 g/l	7,0 g/l	3,04	3,7	3,0
Oenoferm X thiol	20 Tage	11,8 %	0 g/l	7,0 g/l	3,02	3,4	3,1
Versuchsthiolehefe	20 Tage	11,9 %	0 g/l	7,4 g/l	3,03	3,6	3,2
Preziso Arom C	20 Tage	12,0 %	0,1 g/l	6,8 g/l	3,12	3,4	3,2
Preziso Weiss&fruchtig	20 Tage	11,9 %	0,1 g/l	6,9 g/l	3,09	3,4	3,2
Lalvin Sauvy	20 Tage	11,9 %	0 g/l	6,9 g/l	3,11	3,4	3,3
IOC Infini Twice	20 Tage	11,9 %	0 g/l	6,8 g/l	3,12	3,4	3,2
IOC be Fruits	20 Tage	11,9 %	0 g/l	7,0 g/l	3,07	3,4	3,3

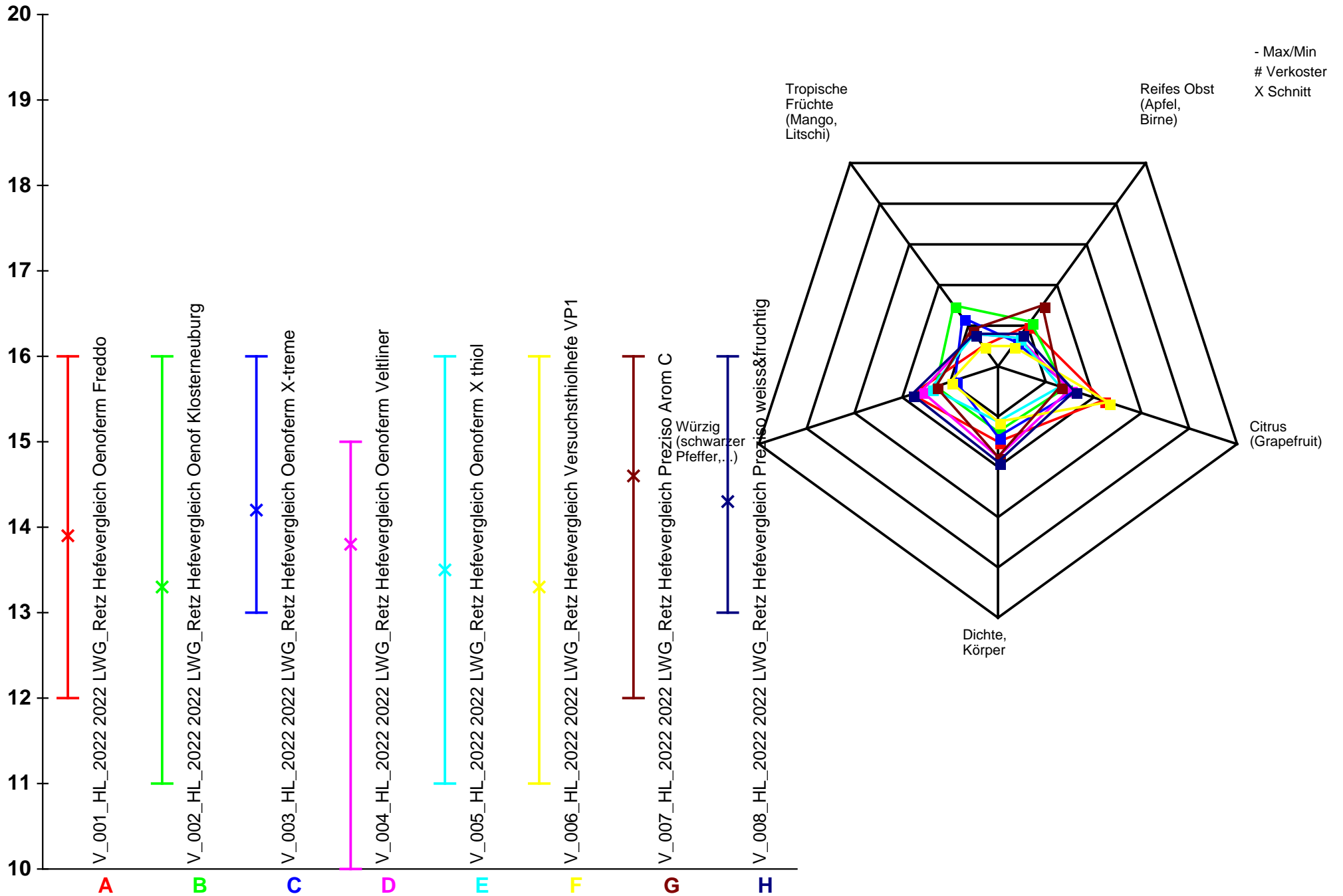
Cross Evolution YSEO	20 Tage	11,9 %	0 g/l	6,6 g/l	3,12	3,3	3,2
Zymaflore Delta	20 Tage	12,0%	0,1 g/l	6,8 g/l	3,15	3,4	3,5
Zymaflore X Arom	20 Tage	11,8%	0 g/l	7,2 g/l	3,11	3,3	3,6

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023

