

Hefeversuch – 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 2 – kräftig

Lesegradation

| | | |
|------------------------|-----------------|--------------------------|
| Altenberg Magister alt | Pflanzjahr 1970 | Gesundes Traubenmaterial |
| Lesedatum: 12.10.2022 | | |
| pH Wert: 3,33 | Säure 6,6 g/l | 17,4° KMW |

Maische und Mostbehandlung

| | | |
|---|----------------------------------|------------------------------------|
| 6 g/hl GE auf Trauben | kein SO ₂ auf Trauben | In Maische CO ₂ dosiert |
| 2 Std Maischestandzeit | | |
| 5 ml/hl Trenolin Frio DF in den Most | | 20 mg/l SO ₂ in Most |
| 50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen | | |
| 100 ml/hl Mostgelatine CF | 12 Std entschleimt | |
| 160 g/hl FermoBent zum mitvergären | | Anreicherung auf 19° KMW |
| Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante | | |
| Erbslöh Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 6 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 Preziso PlusB in die Gärung | | |

Hefe Gärtemperatur

| | | |
|--------|-----------------------|---------------------|
| Var 1 | Oenoferm X treme | 15° C Gärtemperatur |
| Var 2 | Oenoferm Freddo | 17° C Gärtemperatur |
| Var 3 | Oenoferm Veltliner | 17° C Gärtemperatur |
| Var 4 | Oenoferm X thiol | 19° C Gärtemperatur |
| Var 5 | Oenoferm Rheingau | 19° C Gärtemperatur |
| Var 6 | Oenoferm Icone | 20° C Gärtemperatur |
| Var 7 | Oenoferm Finesse | 18° 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 | Cross Evolution YSEO | 16° C Gärtemperatur |

Durchführung

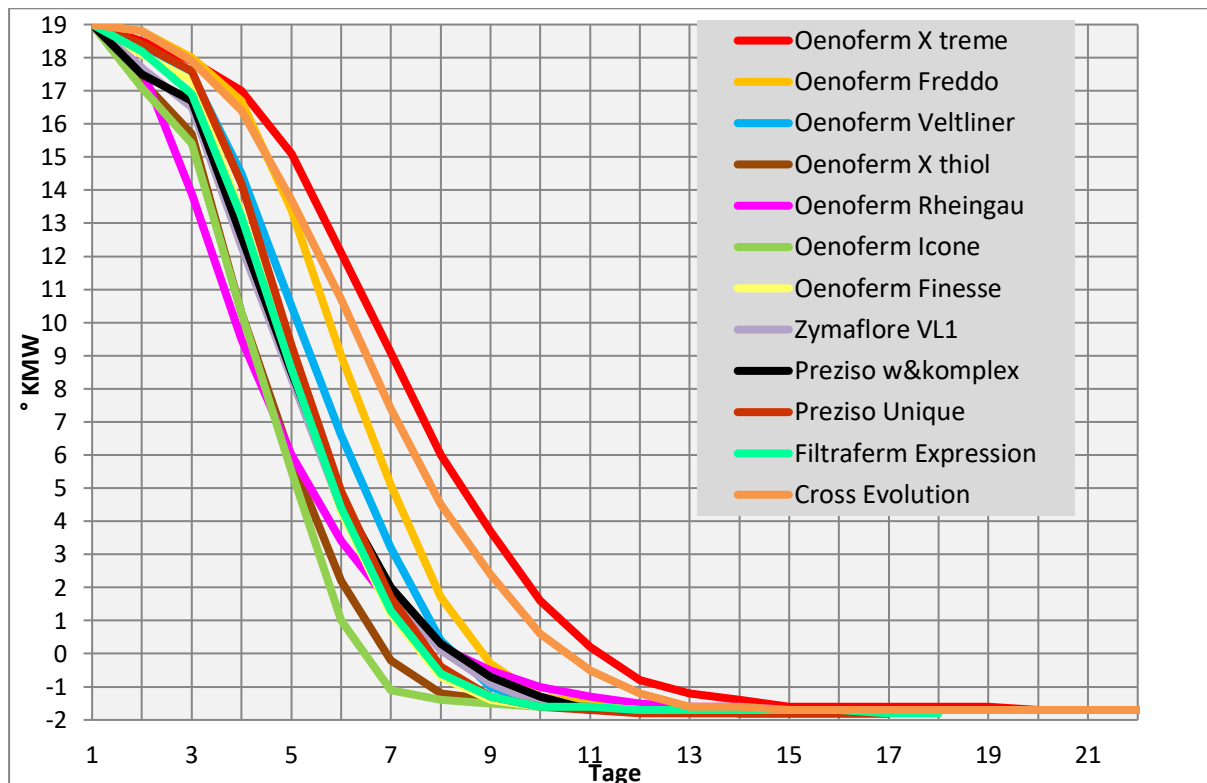
Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.
Erbslöh: Vitamon Liquid Preziso und Laffort: Preziso PlusB
IOC: Filtramon Super
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.
Oenoferm Xtreme wurde im Wein auf 6,7 g/l entsäuert.
Oenoferm Freddo, Oenoferm Veltliner, Oenoferm X thiol, Oenoferm Rheingau, Oenoferm Icone und Oenoferm Finesse wurden auf 6,6 g/l im Wein 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 X treme | 22 Tage | 13,2 % | 0,3 g/l | 7,1 g/l | 3,11 | 3,9 | 2,9 |
| Oenoferm Freddo | 18 Tage | 13,3 % | 0 g/l | 7,0 g/l | 3,10 | 3,9 | 2,6 |
| Oenoferm Veltliner | 17 Tage | 13,3 % | 0 g/l | 6,8 g/l | 3,13 | 3,9 | 2,7 |
| Oenoferm X thiol | 17 Tage | 13,3% | 0 g/l | 7,0 g/l | 3,07 | 3,7 | 2,8 |
| Oenoferm Rheingau | 17 Tage | 13,2 % | 0,8 g/l | 7,2 g/l | 3,13 | 3,8 | 3,0 |
| Oenoferm Icone | 16 Tage | 13,2 % | 0 g/l | 7,4 g/l | 3,02 | 3,8 | 2,9 |
| Oenoferm Finesse | 16 Tage | 13,3 % | 0,1 g/l | 6,9 g/l | 3,07 | 3,9 | 2,7 |
| Zymaflore VL 1 | 17 Tage | 13,5 % | 0,2 g/l | 6,3 g/l | 3,15 | 3,5 | 2,8 |
| Preziso Weiss&komplex | 17 Tage | 13,4 % | 0,2 g/l | 6,4 g/l | 3,15 | 3,4 | 2,8 |
| Preziso Unique | 17 Tage | 13,5 % | 0,6 g/l | 6,2 g/l | 3,16 | 3,6 | 2,7 |
| Filtraferm Expression | 18 Tage | 13,3 % | 0 g/l | 6,5 g/l | 3,14 | 3,4 | 3,0 |

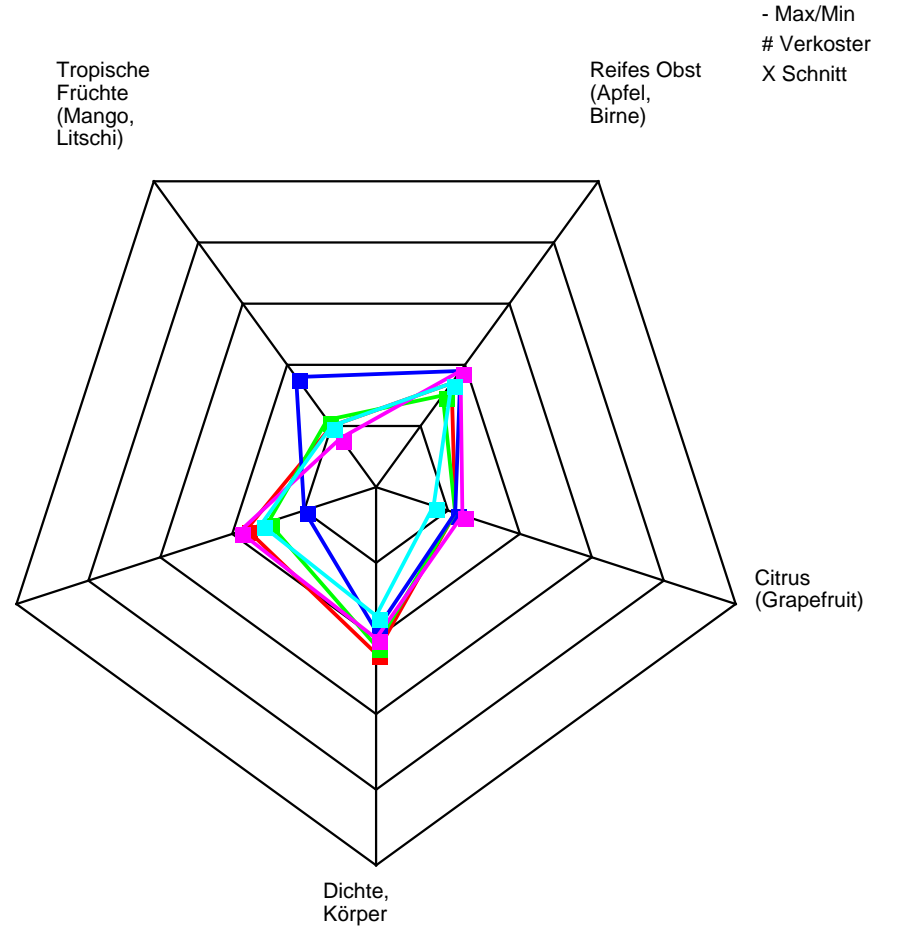
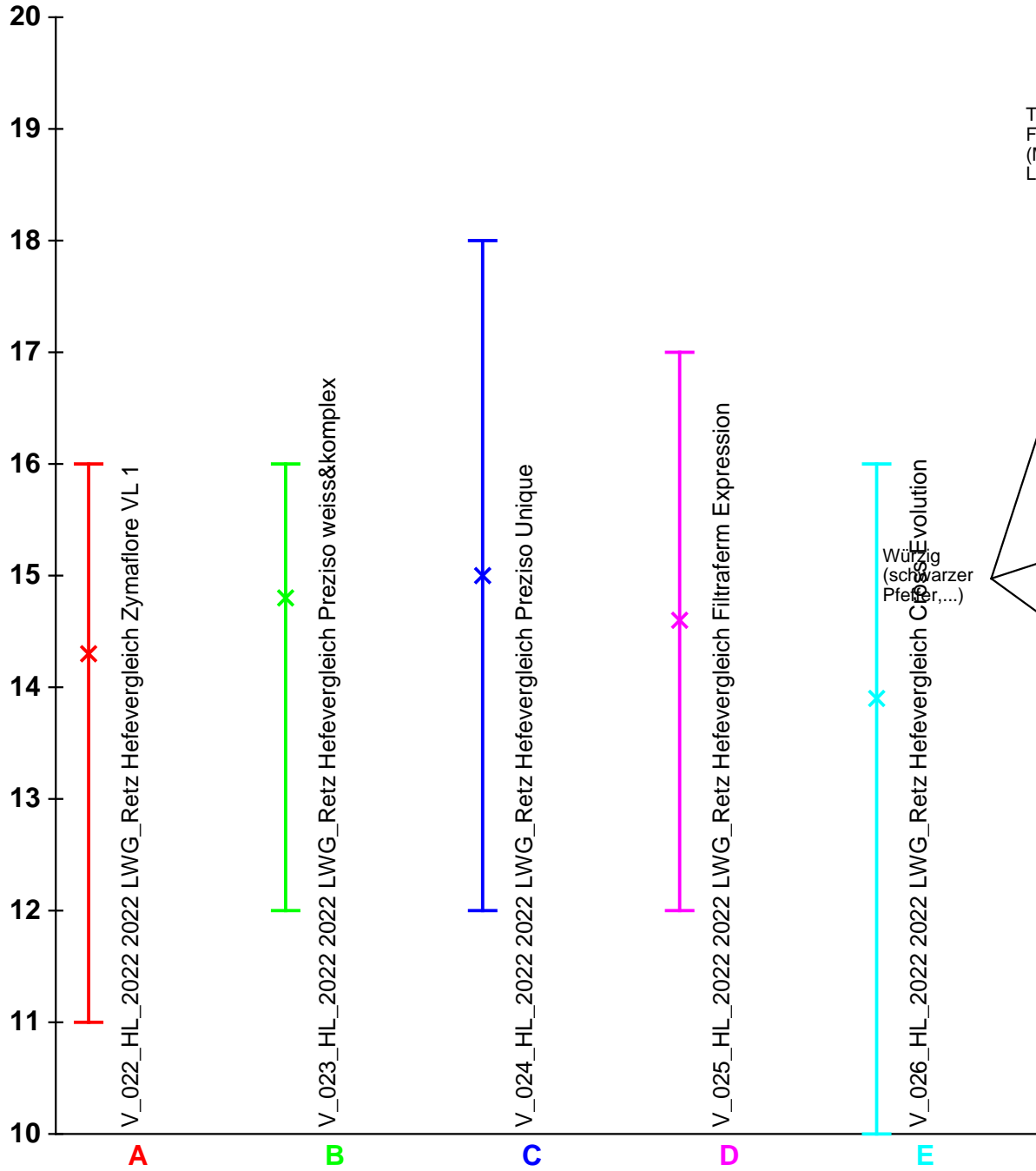
| | | | | | | | |
|----------------------|---------|--------|-------|---------|------|-----|-----|
| Cross Evolution YSEO | 22 Tage | 13,4 % | 0 g/l | 6,4 g/l | 3,18 | 3,5 | 2,8 |
|----------------------|---------|--------|-------|---------|------|-----|-----|

Gärverlauf KMW



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 28.03.2023

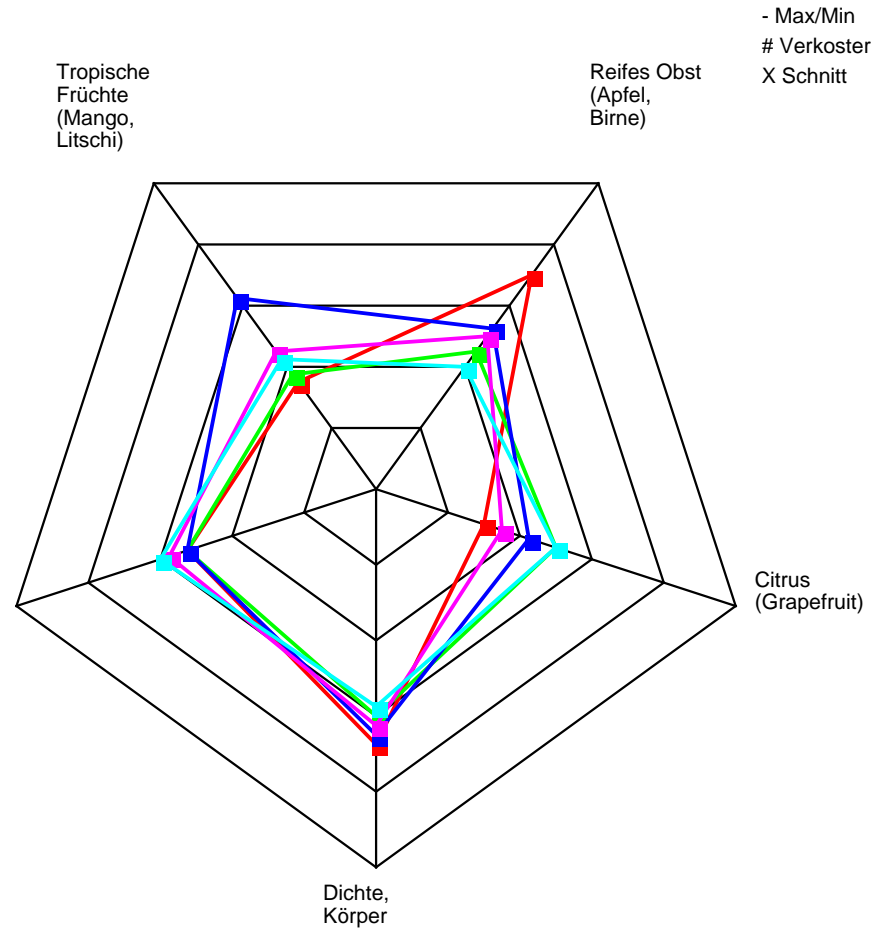
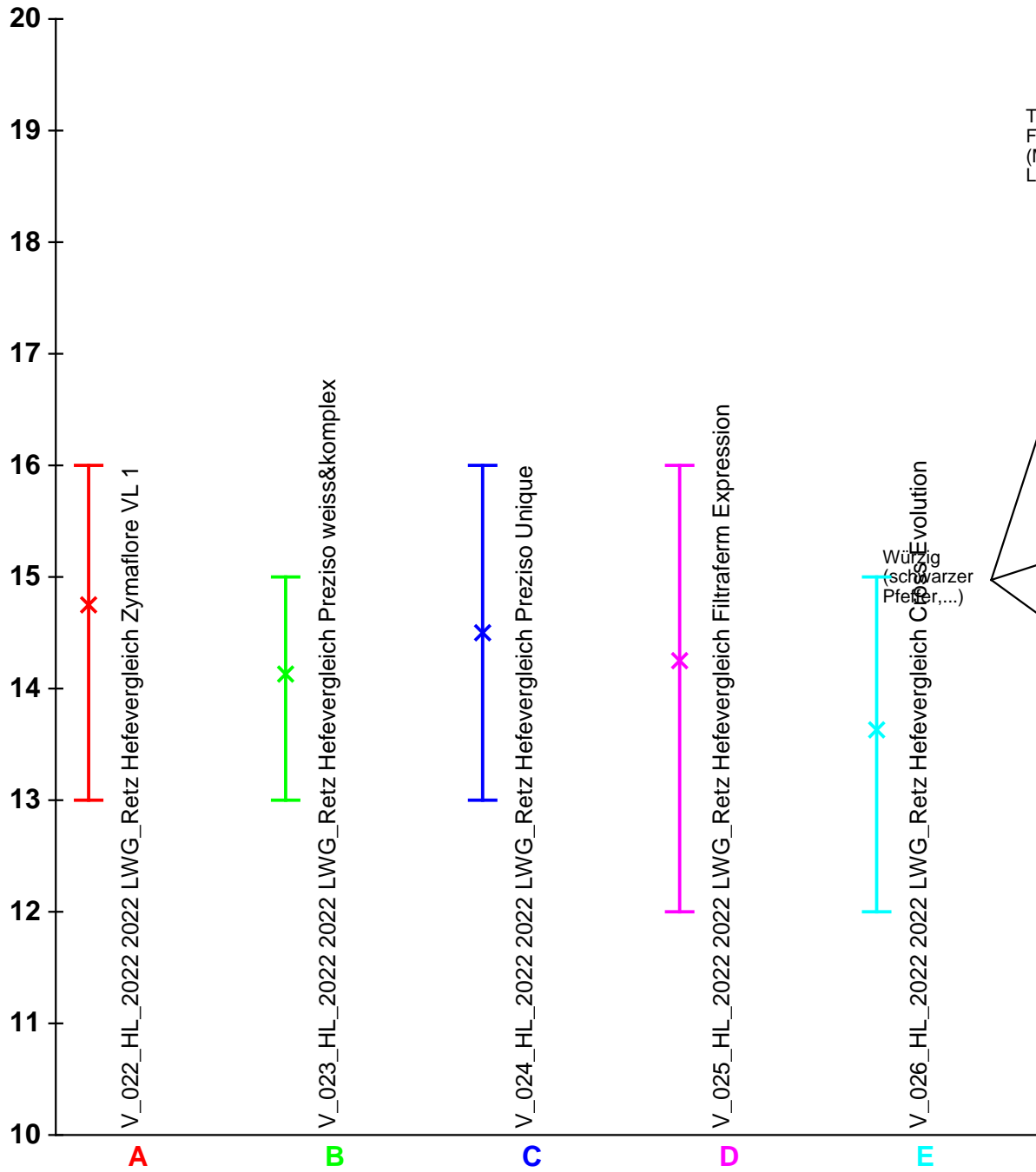
Versuchsweinverkostung März 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

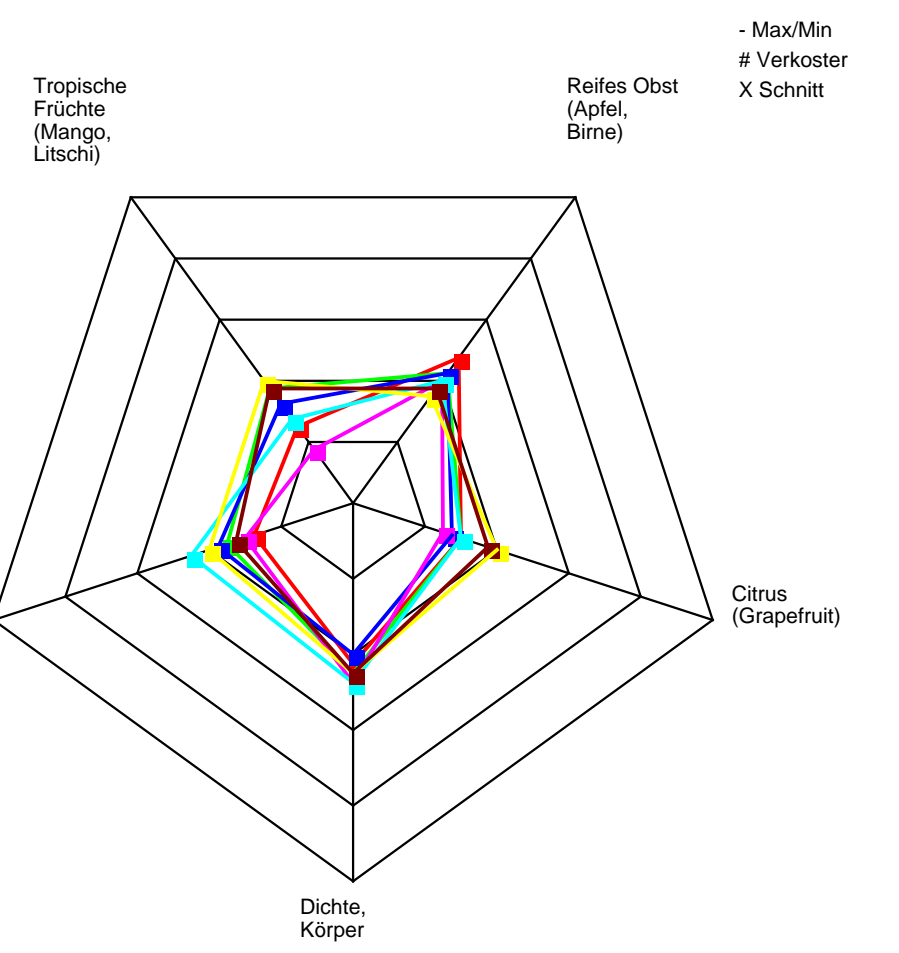
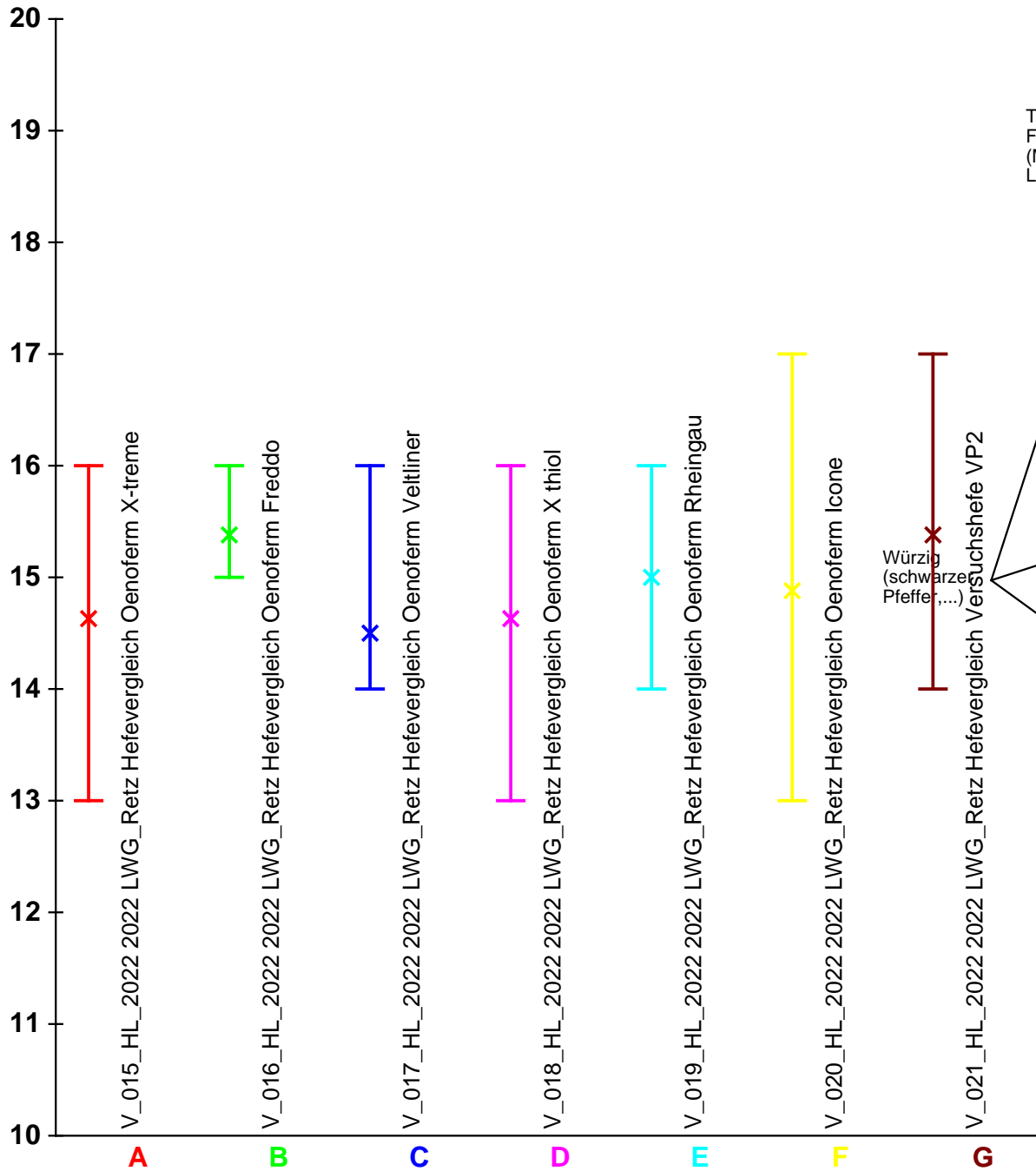
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 4 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt