

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Vergleich verschiedener Hefen bei der Sorte Grüner Veltliner

Landesweingut Krems, 2022

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode, Material	1
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion	4

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Reinzuchthefen bei der Sorte Grüner Veltliner zu vergleichen. Dazu wurden gezielt traditionelle Hefen, die schon langjährig bei dieser Sorte eingesetzt werden mit neuen Hefen (welche erst kürzlich am Markt sind) verglichen. Dabei soll herausgefunden werden, welche Hefen den besten Grünen Veltliner hervorbringen, der vom Konsumenten am meisten akzeptiert wird.

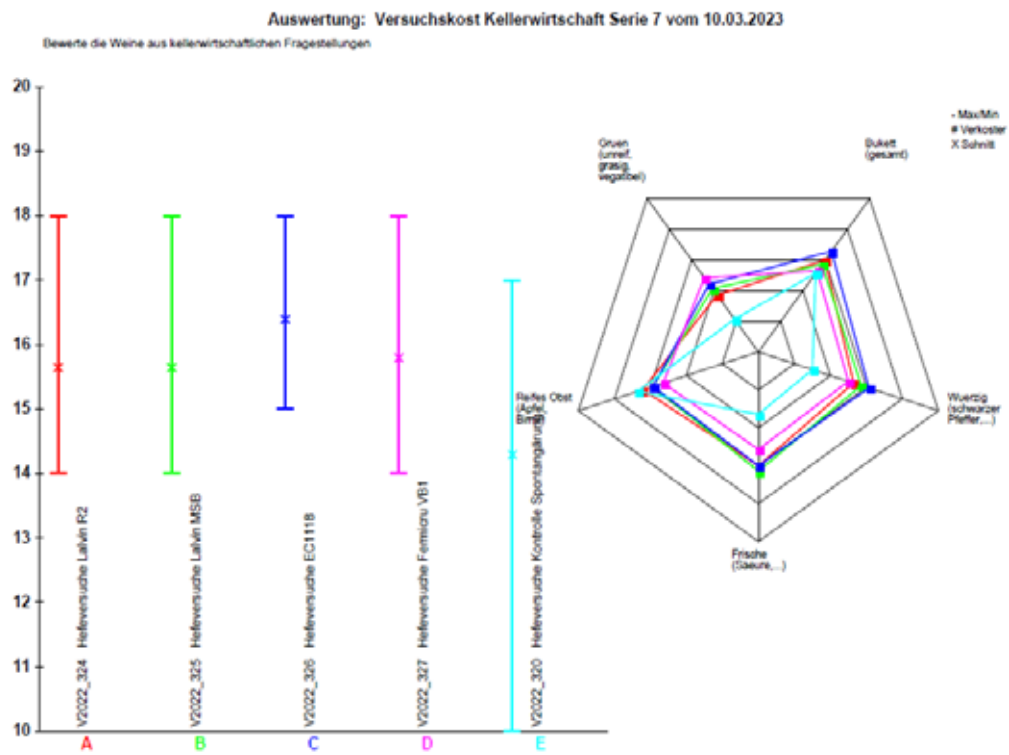
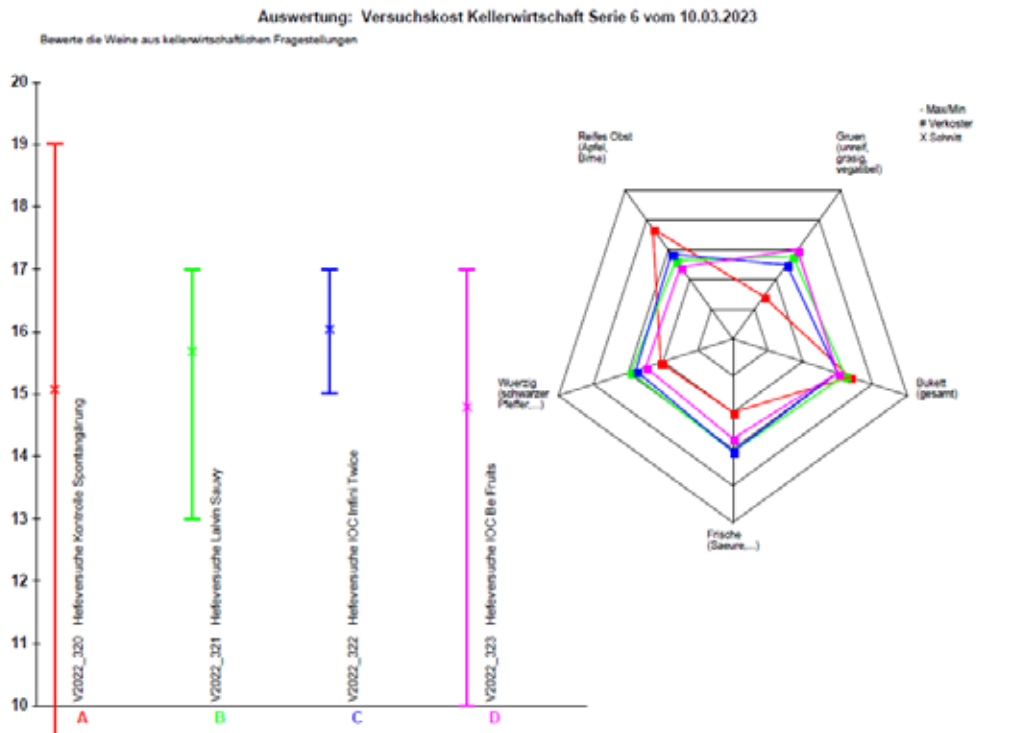
Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 8 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und mit den 8 verschiedenen Hefen beimpft.

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

40	Kontrolle Spontangärung
41	Lalvin Sauvy
42	IOC Infini Twice
43	IOC Be Fruits
44	Lalvin R2
45	Lalvin MSB
46	Lalvin EC118
47	Fermicru VB1

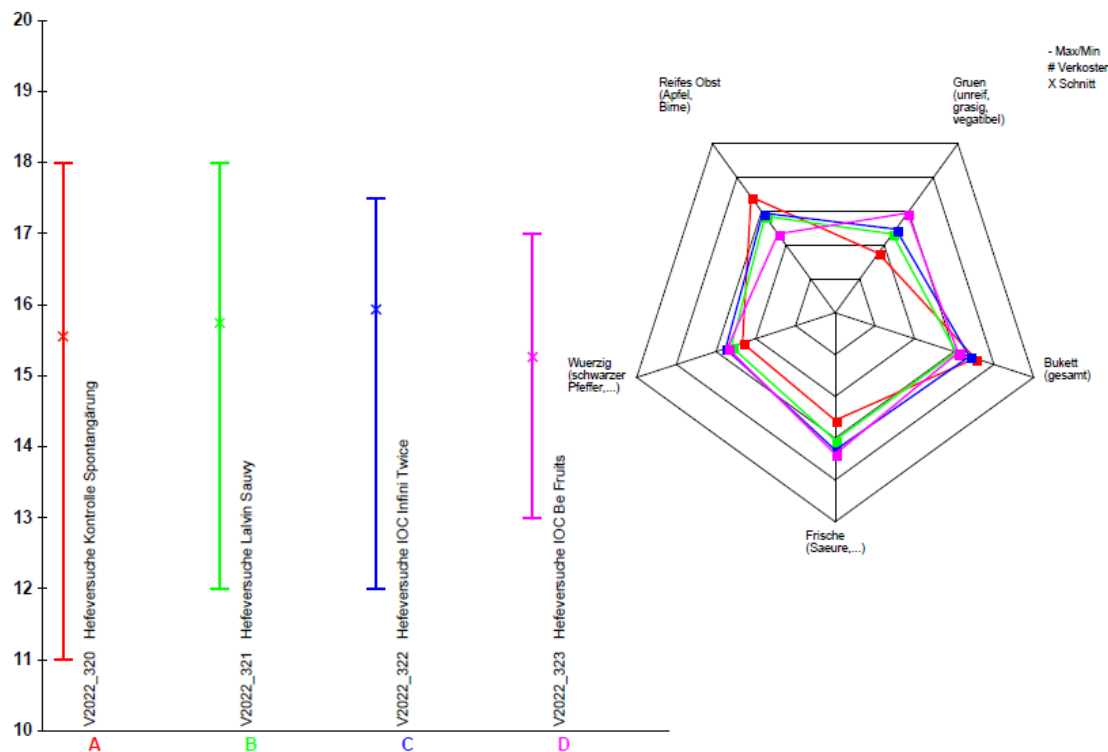
Versuchsergebnisse



Serie 6 A	Serie 6 B	Serie 6 C	Serie 6 D	Serie 7 A	Serie 7 B	Serie 7 C	Serie 7 D	Serie 7 E
Grüner Veltline Kontrolle Sport	Grüner Veltline Lalvin Sauvy	Grüner Veltline IOC Infini Twice	Grüner Veltline IOC Be Fruits	Grüner Veltline Lalvin R2	Grüner Veltline Lalvin MSB	Grüner Veltline EC1118	Grüner Veltline Femicru VB1	Grüner Veltline Kontrolle Sport
15.07	15.68	16.04	14.79	15.64	15.64	16.39	15.79	14.29

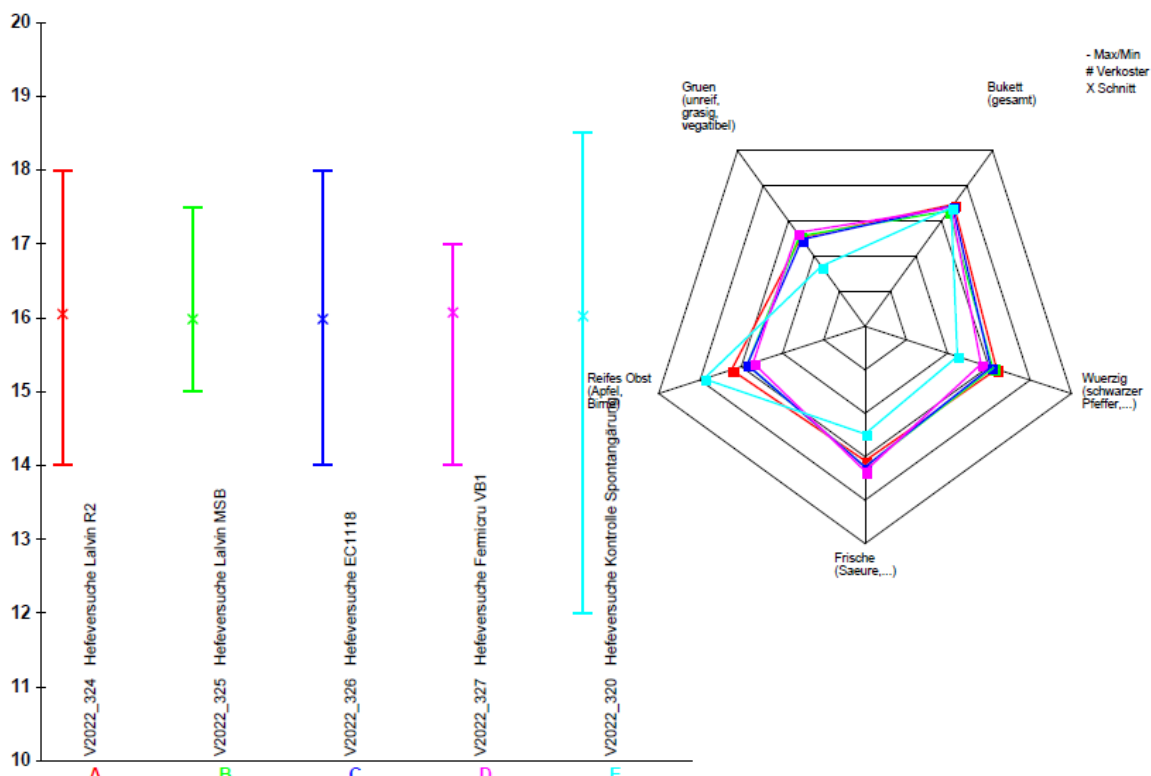
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 6 vom 26.05.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 7 vom 26.05.2023

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Serie 6 A	Serie 6 B	Serie 6 C	Serie 6 D	Serie 7 A	Serie 7 B	Serie 7 C	Serie 7 D	Serie 7 E
Grüner Veltline Kontrolle Spont	Grüner Veltline Lalvin Sauvy	Grüner Veltline IOC Infini Twice	Grüner Veltline IOC Be Fruits	Grüner Veltline Lalvin R2	Grüner Veltline Lalvin MSB	Grüner Veltline EC1118	Grüner Veltline Femicru VB1	Grüner Veltline Kontrolle Spont
15.55	15.74	15.93	15.26	16.05	15.98	15.98	16.07	16.02

Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

In der ersten Verkostung am 10.3.2023 konnte die Standardhefe EC 1118 die Koster überzeugen und wurde als Beste bewertet. 2. Platz IOC Infini Twice, danach Platz 3 die klassische GV Hefe Fermicru VB1. Die Spontangärung konnte zu diesem Zeitpunkt die Koster nicht überzeugen und führte auch zu großen Streuungen der Punkte (Uneinigkeit der Koster).

In der zweiten Verkostung am 26.5.2023 konnte die klassische Hefe Fermicru VB1 sich den ersten Platz sichern, 2. Platz Lalvin R2 und auf den 3. Platz kam eine Variante der Spontangärung. Insgesamt wurde die Spontangärung zu beiden Zeitpunkten als reifer beurteilt und die Aromen reifes Obst konnten von den Verkostern deutlich erkannt werden. Das Aromenspektrum der anderen Varianten war ziemlich ähnlich. Einzelne Varianten gingen eher mehr in die grüne, vegetabile Richtung.

Die grundsätzliche Erkenntnis aus diesem Versuch ist, dass die traditionell verwendeten Hefen bei GV bzw. die Spontangärung (bei längerer Reifezeit) gute Qualitäten liefern die von den Konsumenten geschätzt werden und typische Grüne Veltliner Weine hervorbringen.

Autor des Versuchsberichtes:

Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,
Versuchskoordinator Kellerwirtschaft
Landesweingut Krems
andreas.burgstaller@wbs-krems.at

Versuchstechnik: Elisabeth Huth

Berichtsdatum: 21.07.2023