

Heferversuch – Pinot Noir Rose Ernte 2022

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

Vergleich verschiedener Hefen bei Pinot Noir Rose 2022

Lesegradation

Pinot Noir - Altenberg	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 26.09.2022	Hefeverfügbare Stickstoff: 141	
pH Wert: 3,29	Säure 8,1 g/l	17,7°KMW

Maische und Mostbehandlung

8 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	kein SO ₂ auf Trauben
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Super plus	20 mg/l SO ₂ in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure
50 g/hl Seporit PoreTec	55 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
150 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		Anreicherung auf 18° KMW
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Variante 1	Oenoferm Pink – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Xtreme – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm Rose – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Oenoferm Xthiol – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 5	Oenoferm Freddo – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Variante 6	Lalvin Sauvy – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 7	IOC fresh Rose – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 8	Lalvin Sun Rose – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 9	Fermicru AR2 – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 10	Preziso Unique - 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 11	Preziso weiss&blumig - 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 40 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 12	Zymaflore Xarom - 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 50 g/hl Nutristart Arom in die Gärung

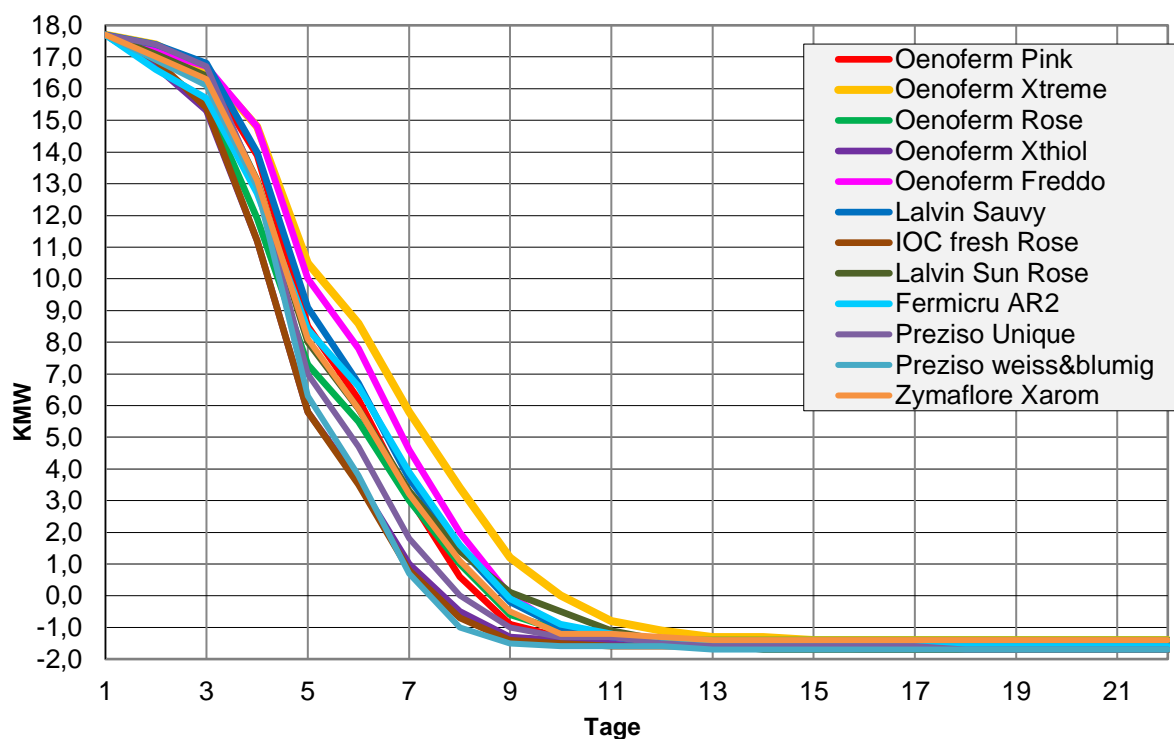
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.
Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Hefefirma festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.
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.
Oenoferm Pink, Oenoferm Xtreme, Oenoferm Xthiol, Oenoferm Freddo und Zymaflore Xarom wurden auf 7,2 g/l im Wein enstsäuert.
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

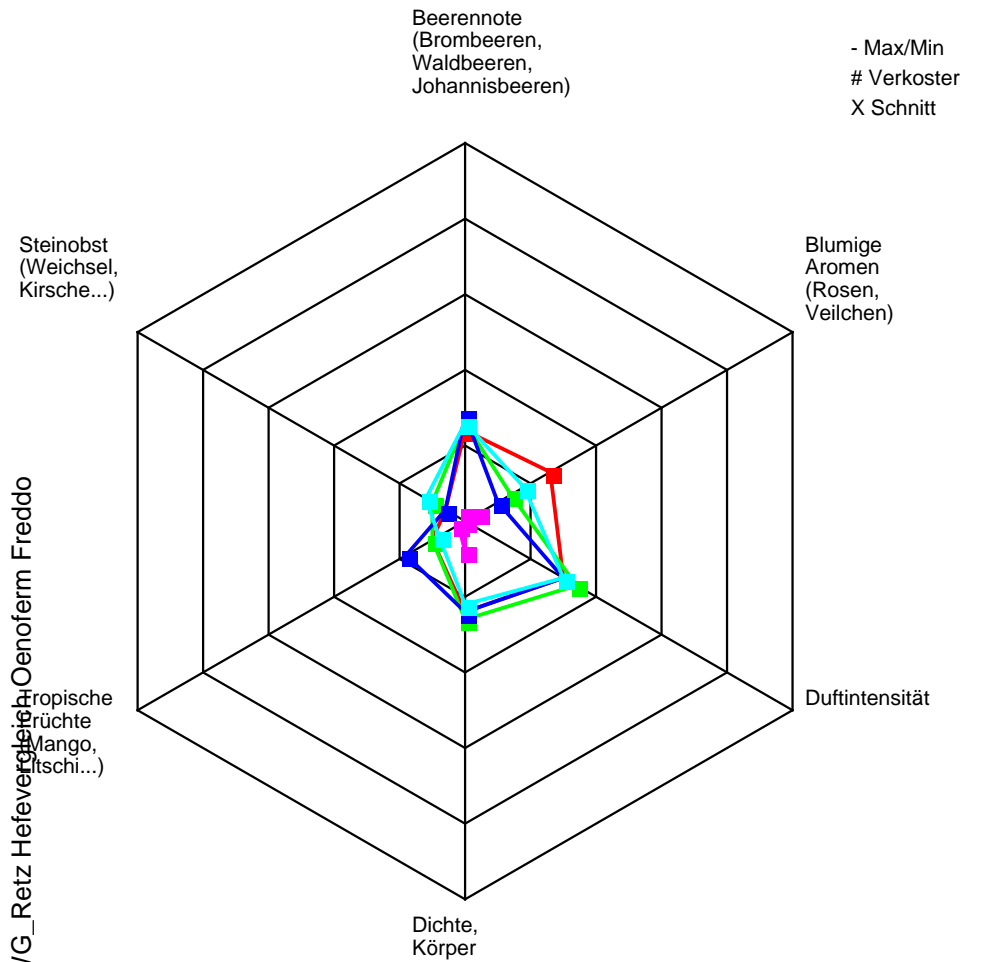
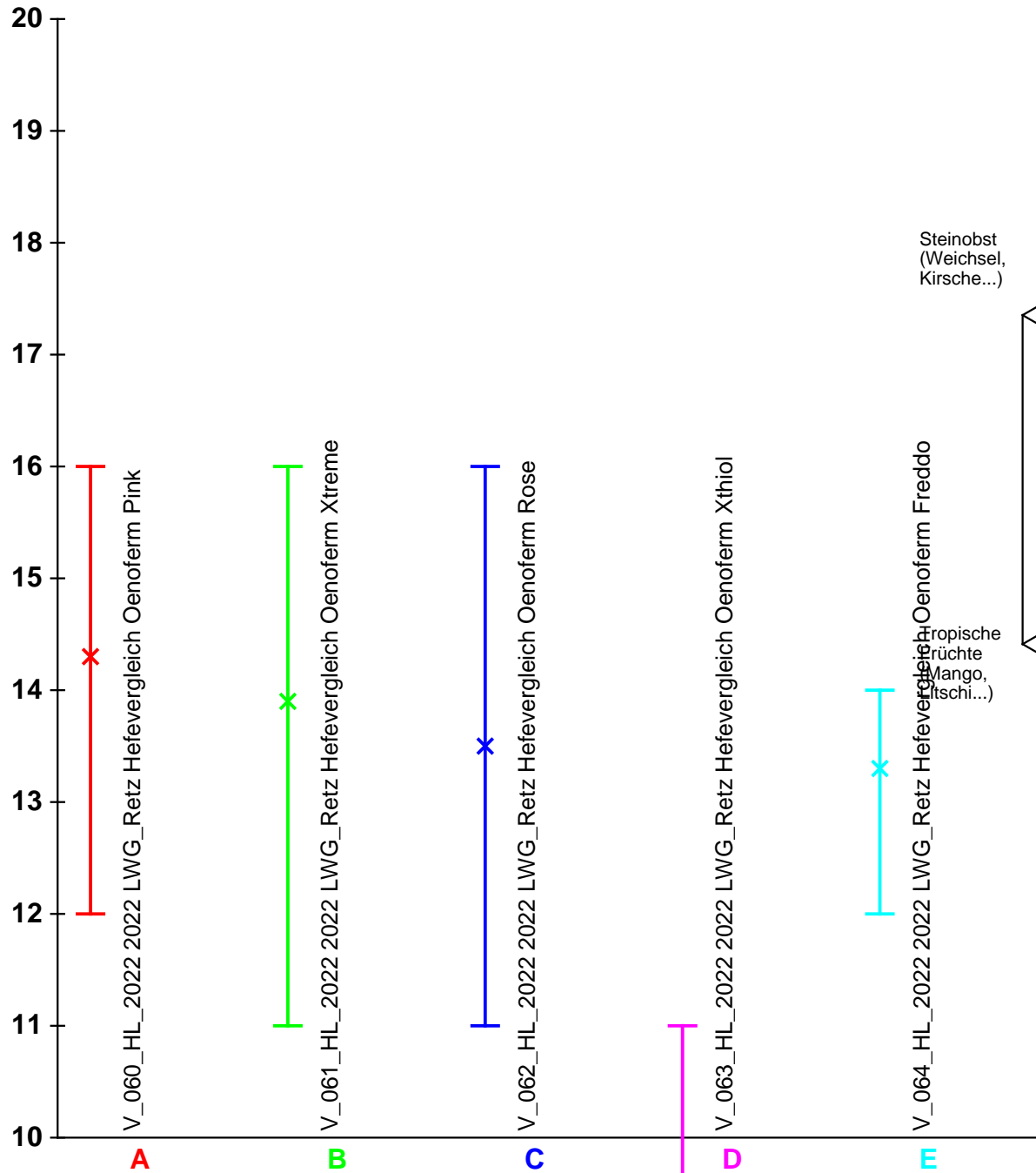
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Pink	19 Tage	12,5 %	0,8 g/l	7,7 g/l	3,13	2,9	3,7
Oenoferm X treme	22 Tage	12,5 %	1,1 g/l	8,0 g/l	3,11	2,9	4,3
Oenoferm Rose	17 Tage	12,5 %	1,0 g/l	7,6 g/l	3,15	2,7	3,9
Oenoferm X thiol	22 Tage	12,7 %	1,0 g/l	7,4 g/l	3,17	2,6	4,1
Oenoferm Freddo	18 Tage	12,6 %	0,7 g/l	7,4 g/l	3,15	2,8	4,0
Lalvin Sauvy	18 Tage	12,6 %	0,6 g/l	7,0 g/l	3,21	2,5	4,3
IOC fresh Rose	21 Tage	12,7 %	0,6 g/l	6,8 g/l	3,24	2,5	4,1
Lalvin Sun Rose	20 Tage	12,7 %	1,0 g/l	6,8 g/l	3,21	2,5	4,1
Fermicru AR 2	22 Tage	12,6 %	1,0 g/l	7,1 g/l	3,12	2,6	3,8
Preziso Unique	22 Tage	12,6 %	1,5 g/l	6,8 g/l	3,21	2,5	3,9
Preziso weiss&blumig	18 Tage	12,6 %	0,8 g/l	6,8 g/l	3,19	2,5	4,0
Zymaflore Xarom	19 Tage	12,4 %	0,6 g/l	7,5 g/l	3,19	2,5	4,4

Gärverlauf KMW



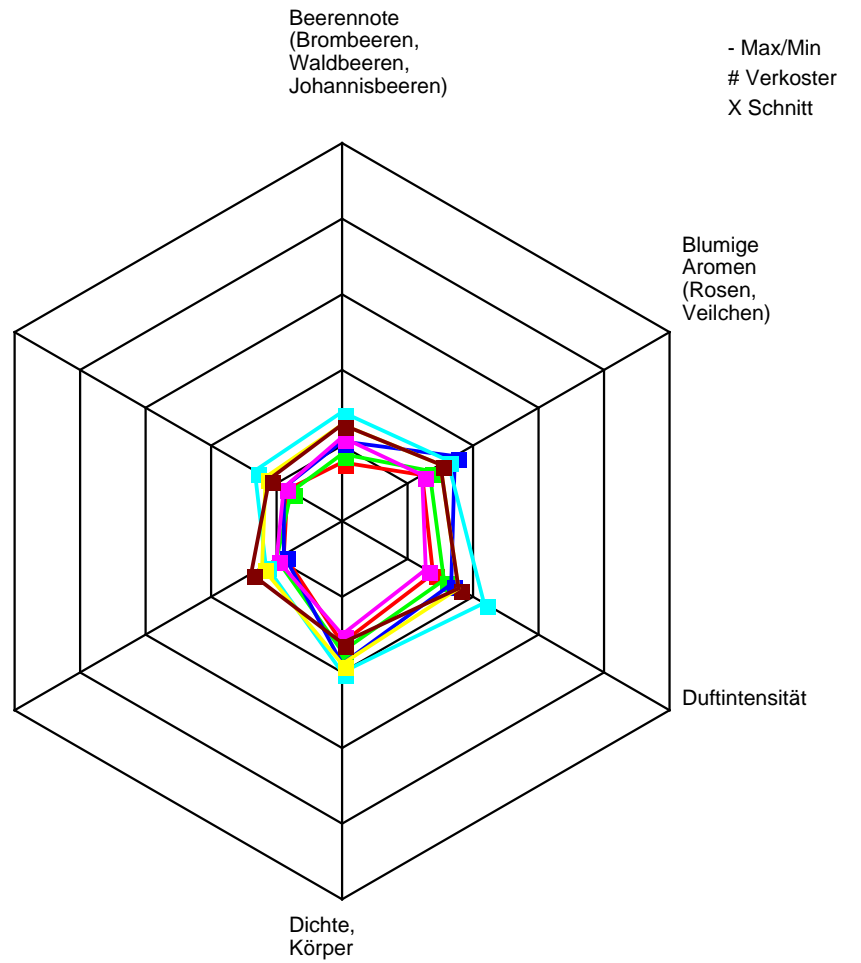
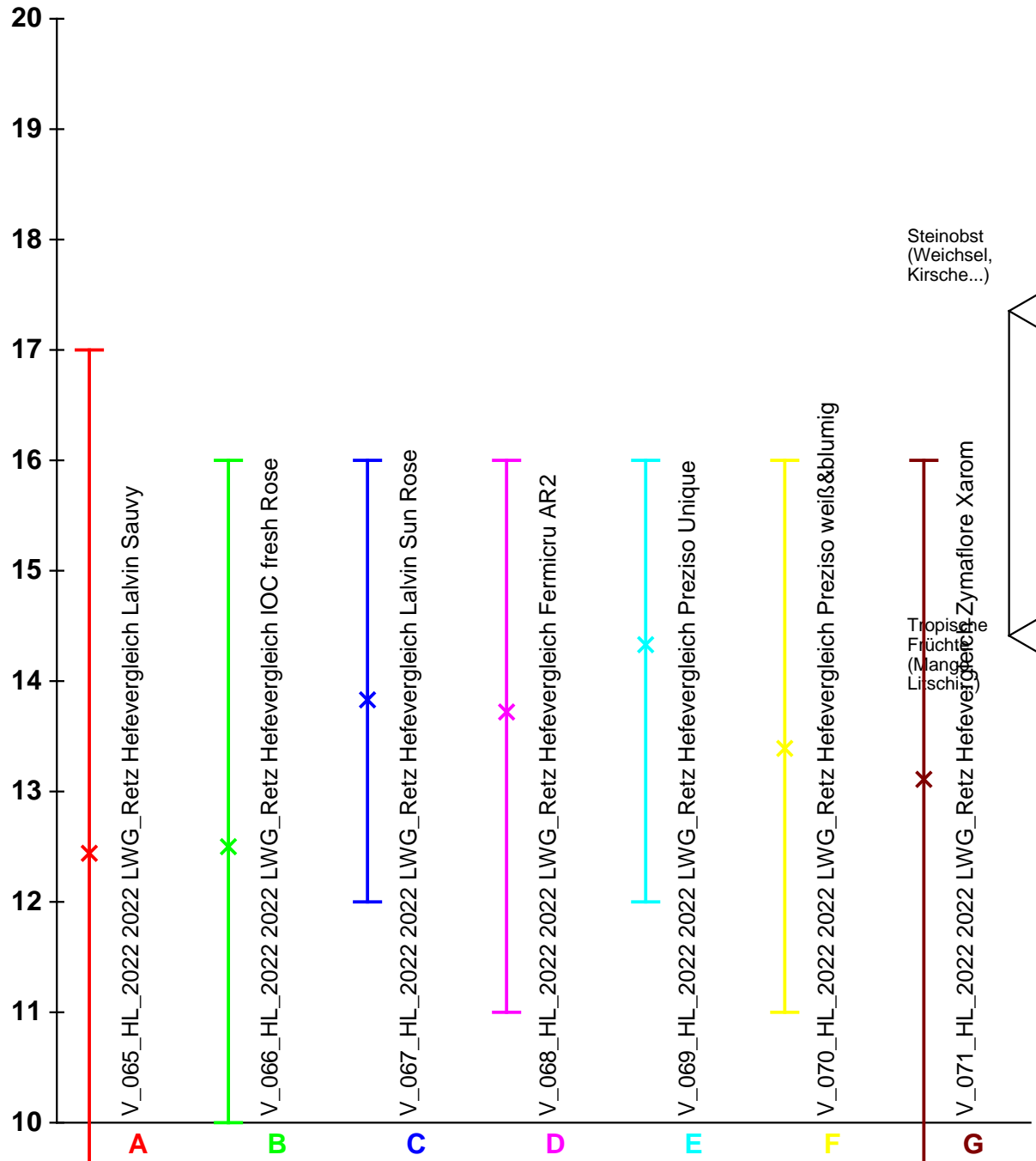
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



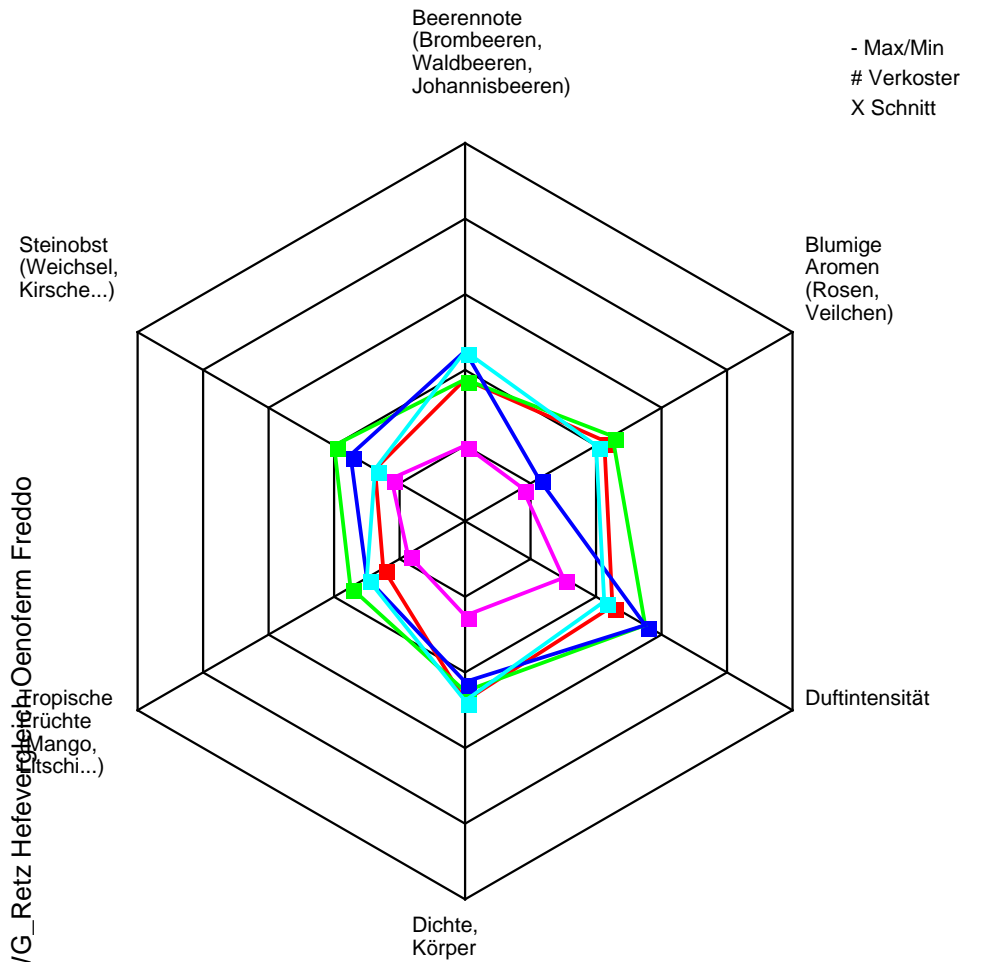
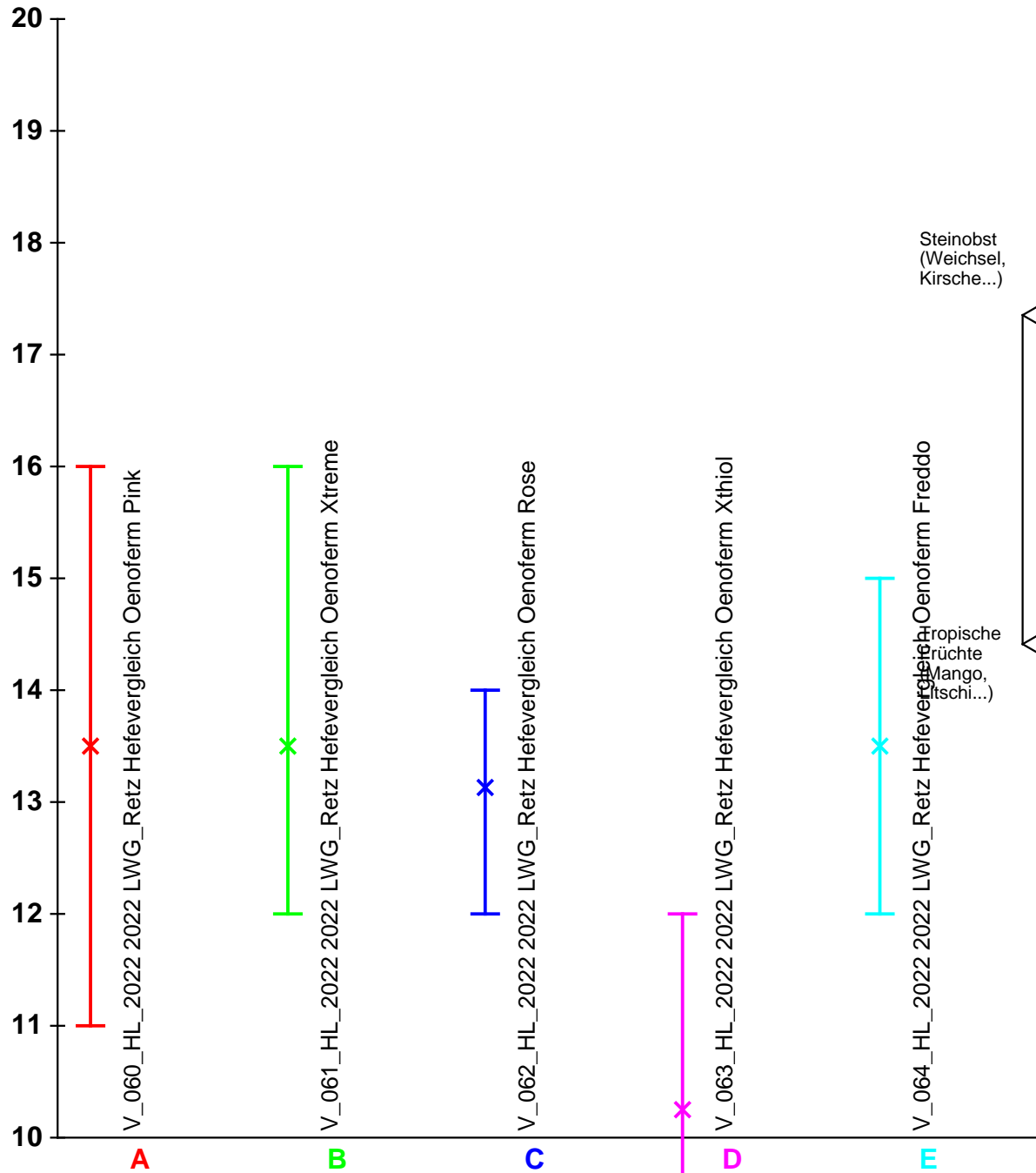
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023

