

Riesling 2022 Hefevergleich

Bearbeiter

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

Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 06.10.2022	Hefeverfügbare Stickstoff: 185	
pH Wert 3,10	Säure 9,4 g/l	16,7° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
4 Std Maischestandzeit	4 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische	
20 mg/l SO ₂ in den Most	5 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
50 g/hl Seporit Pore Tec	100 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std Entschleimt
130 g/hl FermoBent	Angereichert auf 19° KMW	

Variante 1	Oenoferm Freddo – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Xthiol – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3	Oenoferm Xtreme – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Oenoferm Riesling – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 5	Oenoferm Rheingau – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

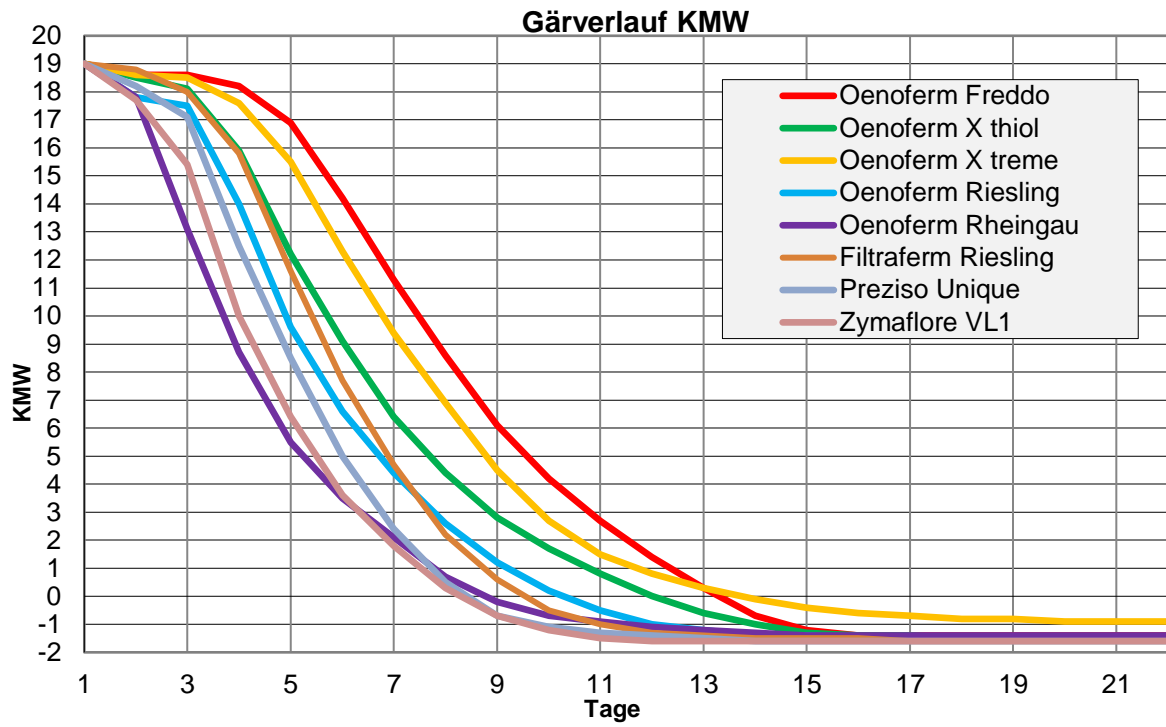
Variante 6	Filtraferm Riesling – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung
Variante 7	Preziso Unique – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 8	Zymaflore VL1 – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Nutristart Arom in die Gärung

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung 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 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.
 Alle Varianten wurden auf 7,7 g/l im Wein entsäuert.

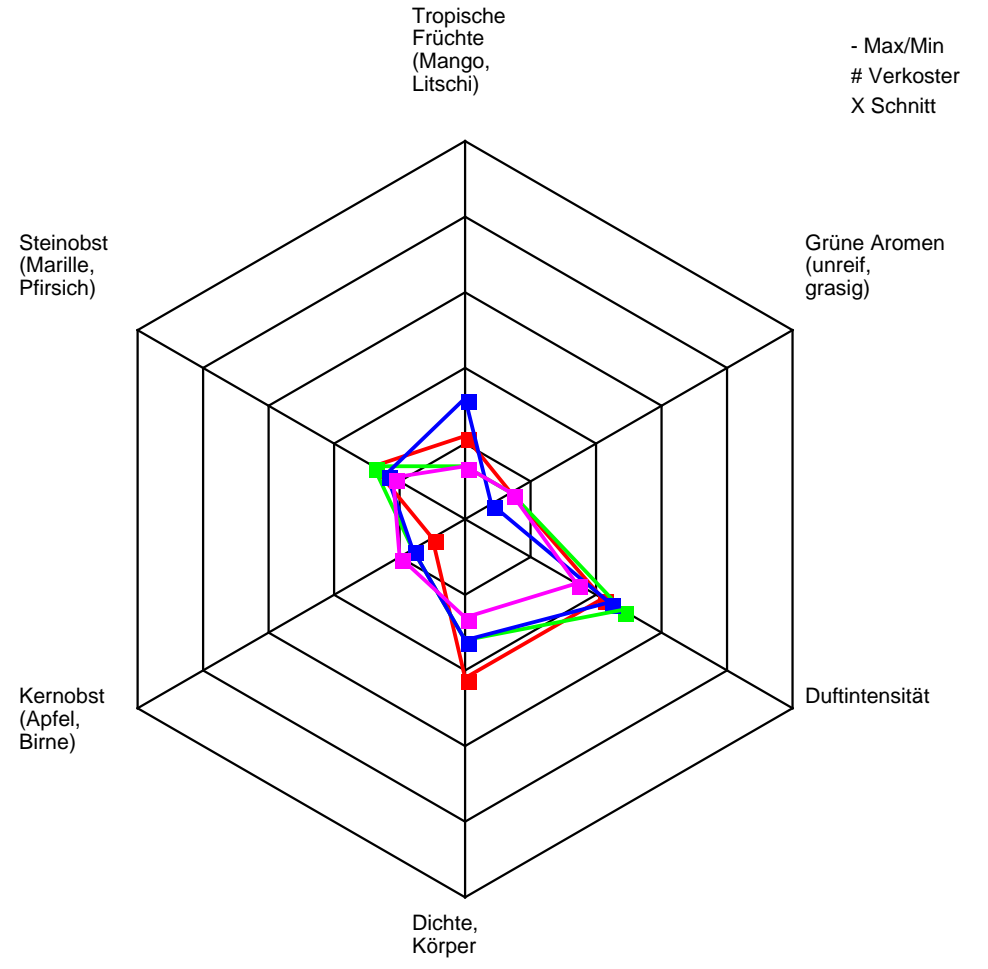
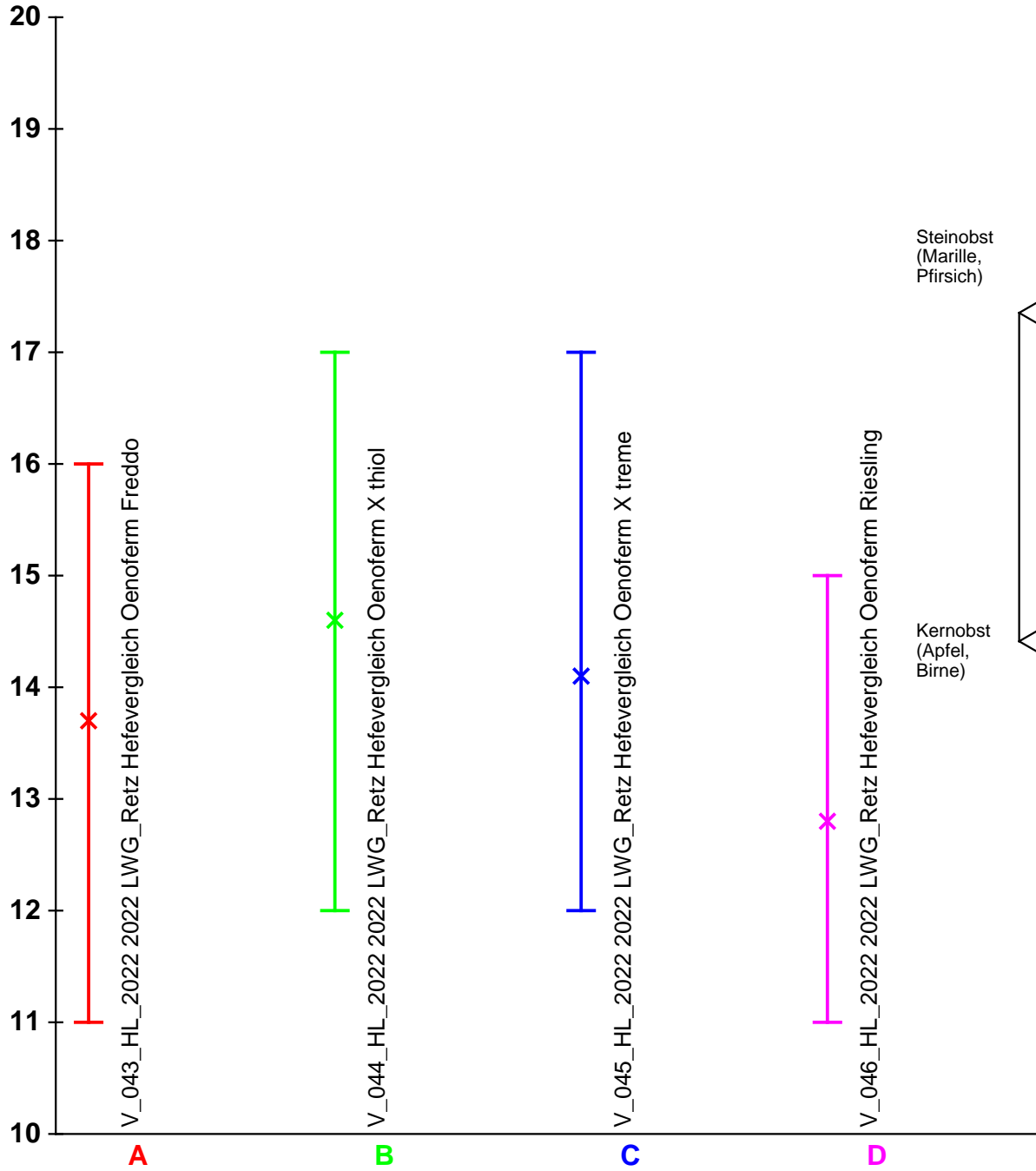
Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	22 Tage	13,4 %	1,0 g/l	9,1 g/l	3,00	4,1	4,1
X thiol	22 Tage	13,5 %	1,0 g/l	9,0 g/l	2,93	4,1	3,8
X treme	22 Tage	13,1 %	3,5 g/l	9,8 g/l	2,91	4,2	4,2
Oeof Riesling	21 Tage	13,2 %	0,9 g/l	9,2 g/l	2,93	4,0	3,8
Oenf Rheingau	20 Tage	13,1 %	1,8 g/l	9,5 g/l	2,91	3,9	4,2
Filtra Riesling	22 Tage	13,2 %	0,5 g/l	9,1 g/l	2,93	3,9	4,0
Preziso Unique	19 Tage	13,2 %	1,0 g/l	8,7 g/l	2,94	3,8	4,0
Zymaflore VL 1	17 Tage	13,3 %	0,7 g/l	8,9 g/l	2,90	3,8	4,2



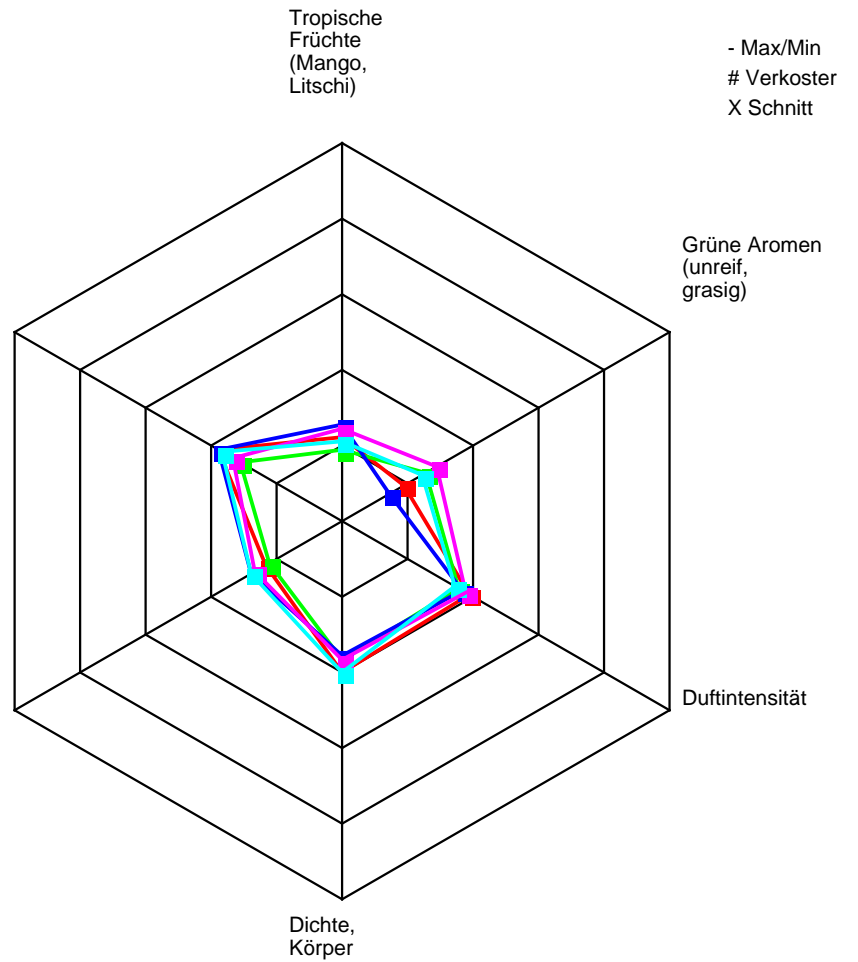
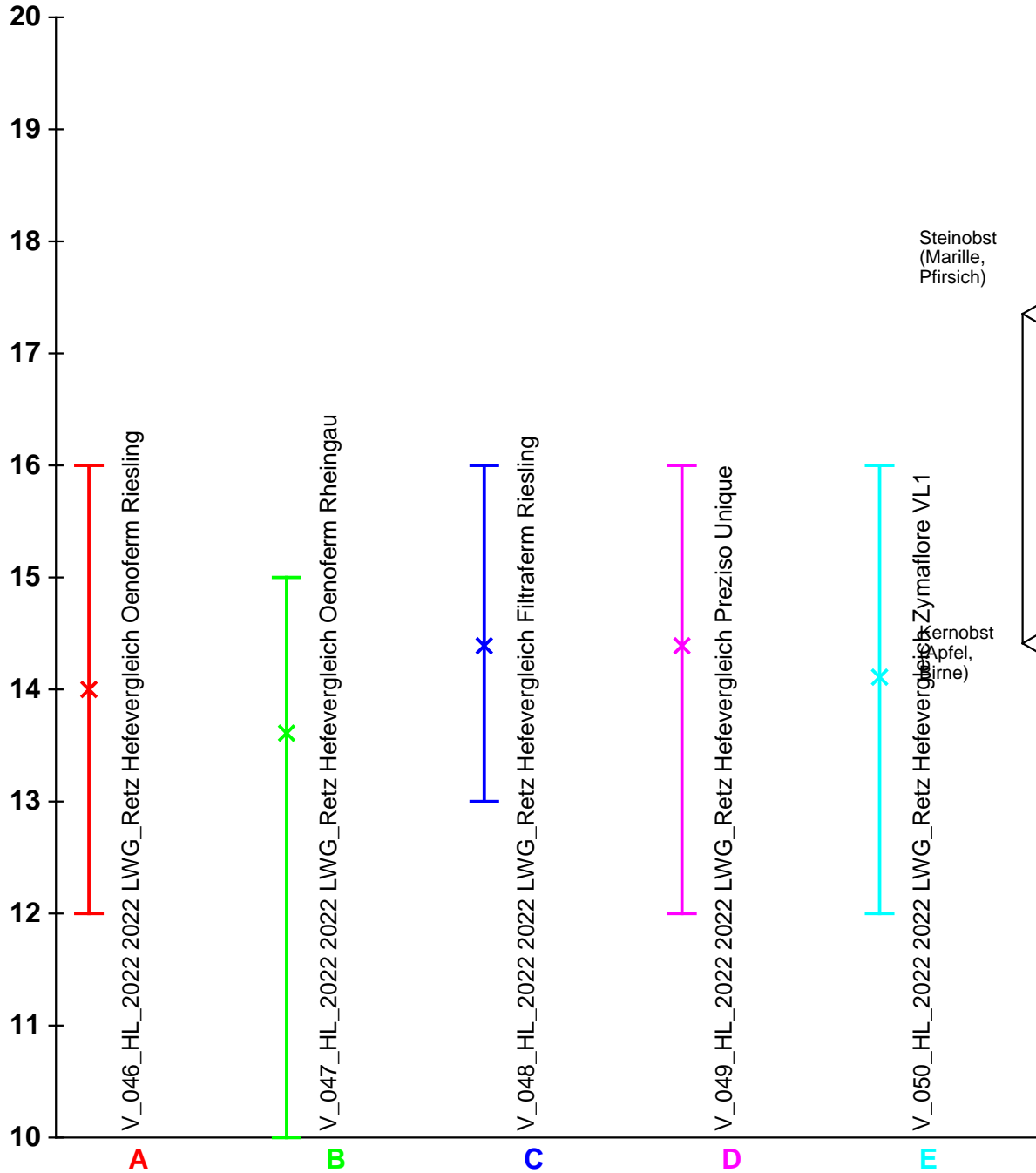
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 28.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



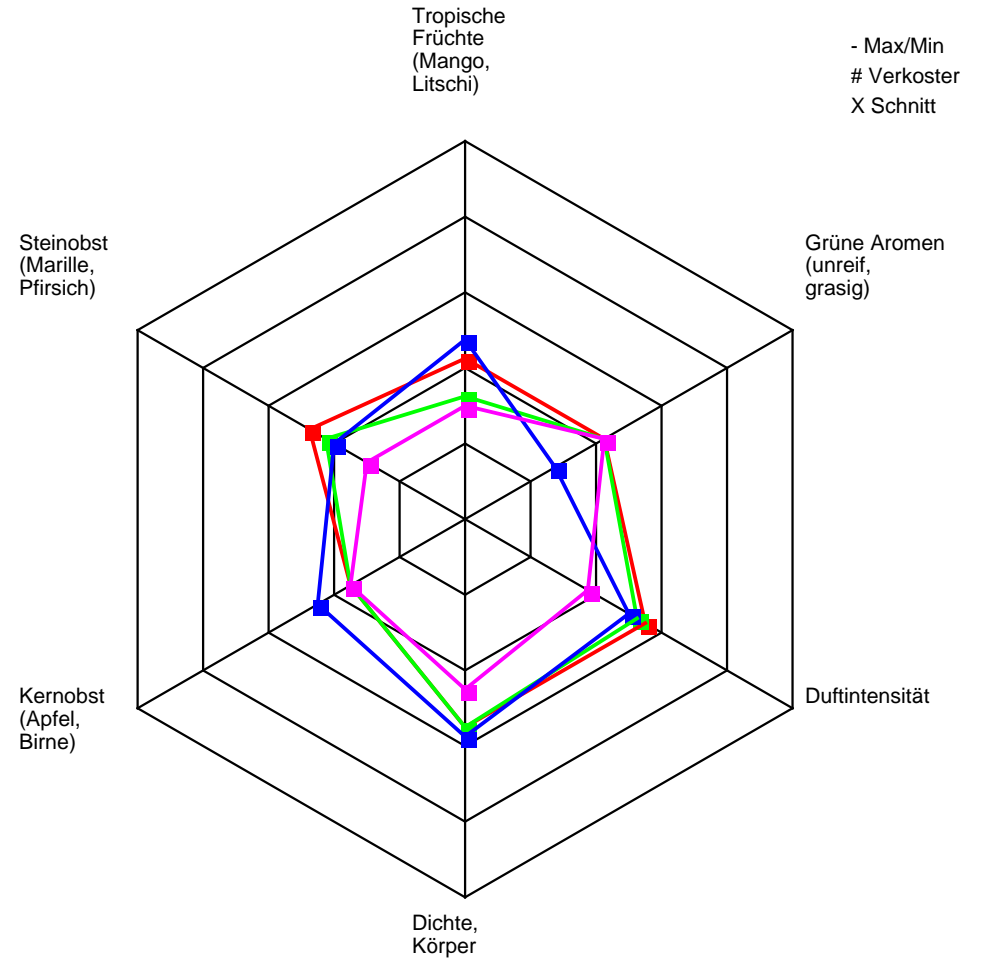
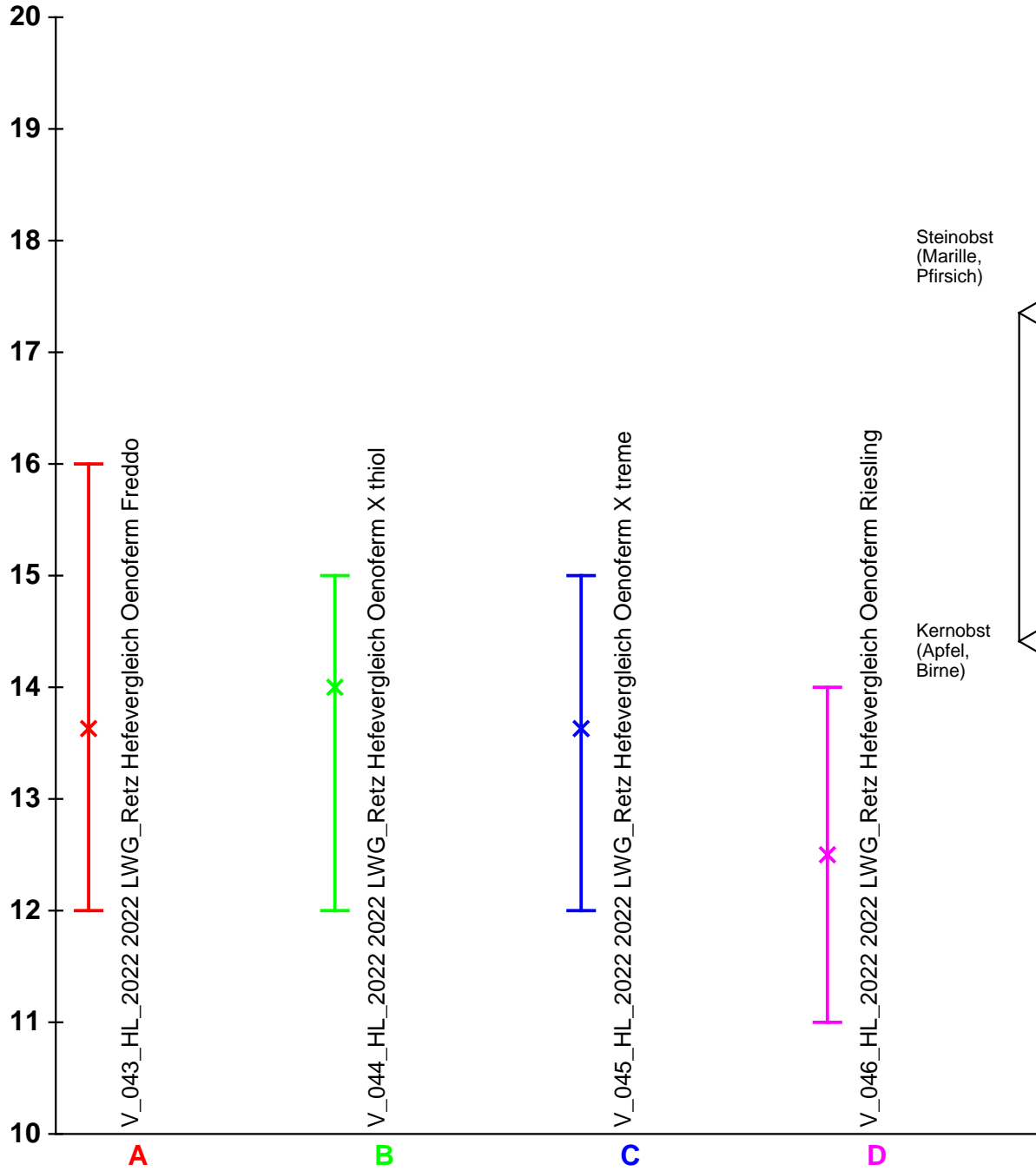
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 29.03.2023

Versuchsweinverkostung März 2023



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 13.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 14.06.2023

Versuchsweinverkostung Juni 2023

