

# Heferversuch – Zweigelt Rose Ernte 2021

Bearbeiter

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

## Vergleich verschiedener Hefen bei Zweigelt Rose 2021

Lesegradation

Zweigelt	Pflanzjahr 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 28.09.2021		
pH Wert: 3,33	Säure 7,6 g/l	19,1°KMW
Für Versuch nur Saftentzug verwendet		

Maische und Mostbehandlung

In Maische CO <sub>2</sub> dosiert		
10 ml/hl Trenolin Fast Flow	20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	8 g/hl Ascorbinsäure
50 g/hl OenoPur		12 Std entschleimt
150 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

<b>Variante 1</b>	Oenoferm Pink – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 2</b>	Oenoferm Freddo – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 3</b>	Oenoferm X treme – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 4</b>	Oenoferm Rose – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 5</b>	Oenoferm X thiol – 15° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

<b>Variante 6</b>	Lalvin Sauvy – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl GoFerm 30 g/hl Stimula SB zu Gärbeginn 30 g/hl Activit Eco in die Gärung
<b>Variante 7</b>	IOC fresh Rose – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl GoFerm 30 g/hl Activit Eco zu Gärbeginn 30 g/hl Stimula Ch in die Gärung
<b>Variante 8</b>	Lalvin Sun Rose – 16° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl GoFerm 30 g/hl Activit Eco zu Gärbeginn 30 g/hl Stimula Ch in die Gärung
<b>Variante 9</b>	Fermicru AR2 – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit 20 g/hl VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 5x 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

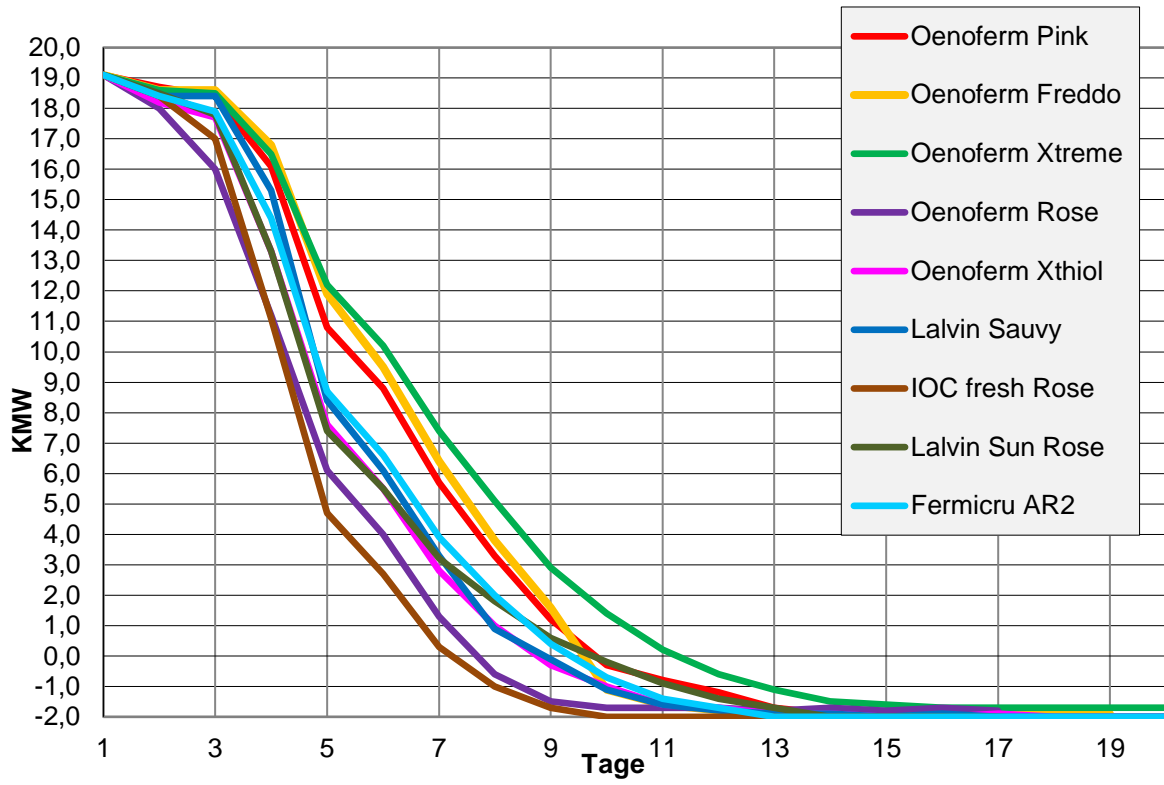
#### Durchführung

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.  
Alle Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

#### Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Pink	19 Tage	14,2 %	1,2 g/l	6,7 g/l	3,26	2,8	2,7
Oenoferm Freddo	18 Tage	14,2 %	1,0 g/l	6,8 g/l	3,25	2,8	2,6
Oenoferm X treme	20 Tage	14,1 %	1,2 g/l	7,2 g/l	3,23	2,9	2,9
Oenoferm Rose	15 Tage	14,1 %	1,3 g/l	6,9 g/l	3,21	2,8	2,8
Oenoferm X thiol	18 Tage	14,3 %	1,1 g/l	6,7 g/l	3,19	2,8	2,7
Lalvin Sauvy	18 Tage	14,2 %	0,9 g/l	6,1 g/l	3,26	2,6	2,7
IOC fresh Rose	15 Tage	14,3 %	0,9 g/l	6,3 g/l	3,22	2,7	2,7
Lalvin Sun Rose	19 Tage	14,4 %	1,1 g/l	6,2 g/l	3,27	2,6	2,7
Fermicru AR 2	18 Tage	14,3 %	1,1 g/l	6,6 g/l	3,20	2,8	2,7

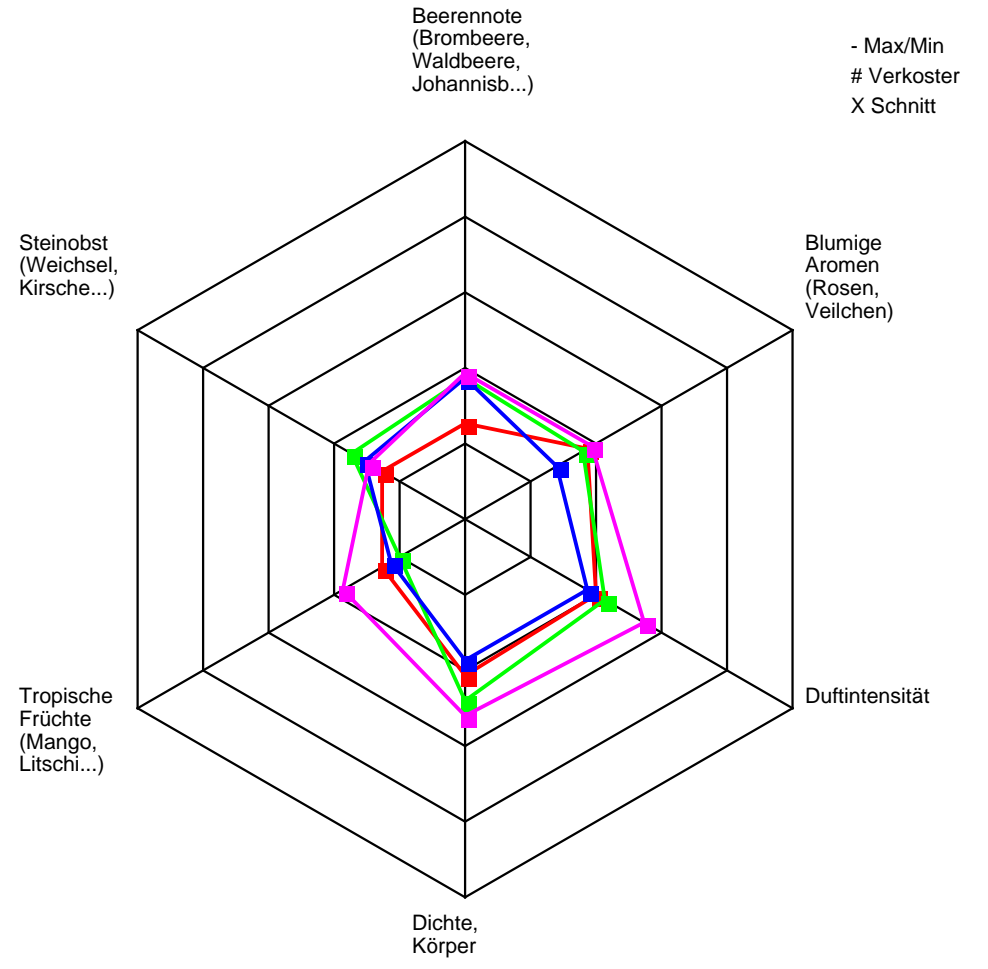
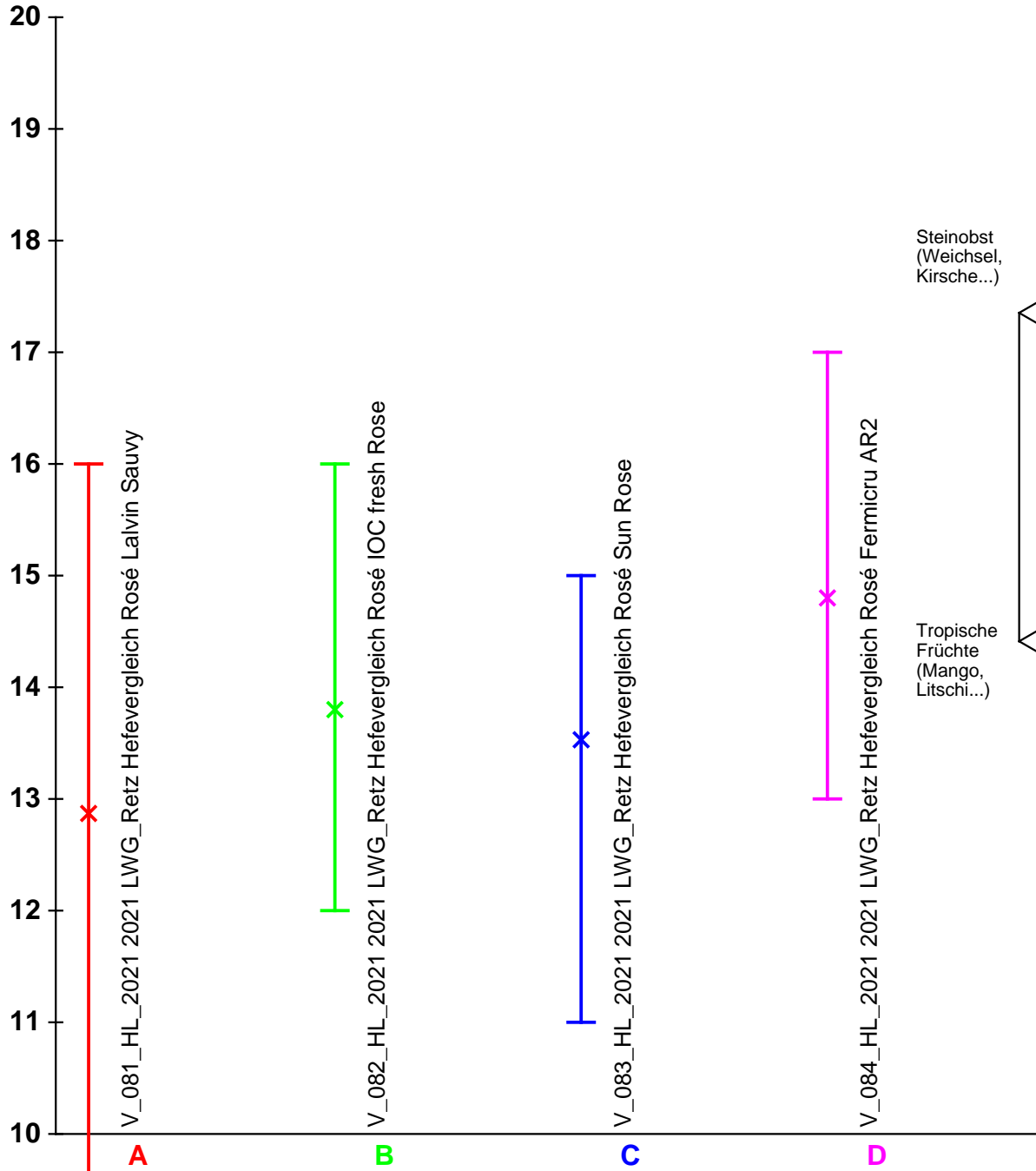
### Gärverlauf KMW





# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 30.03.2022

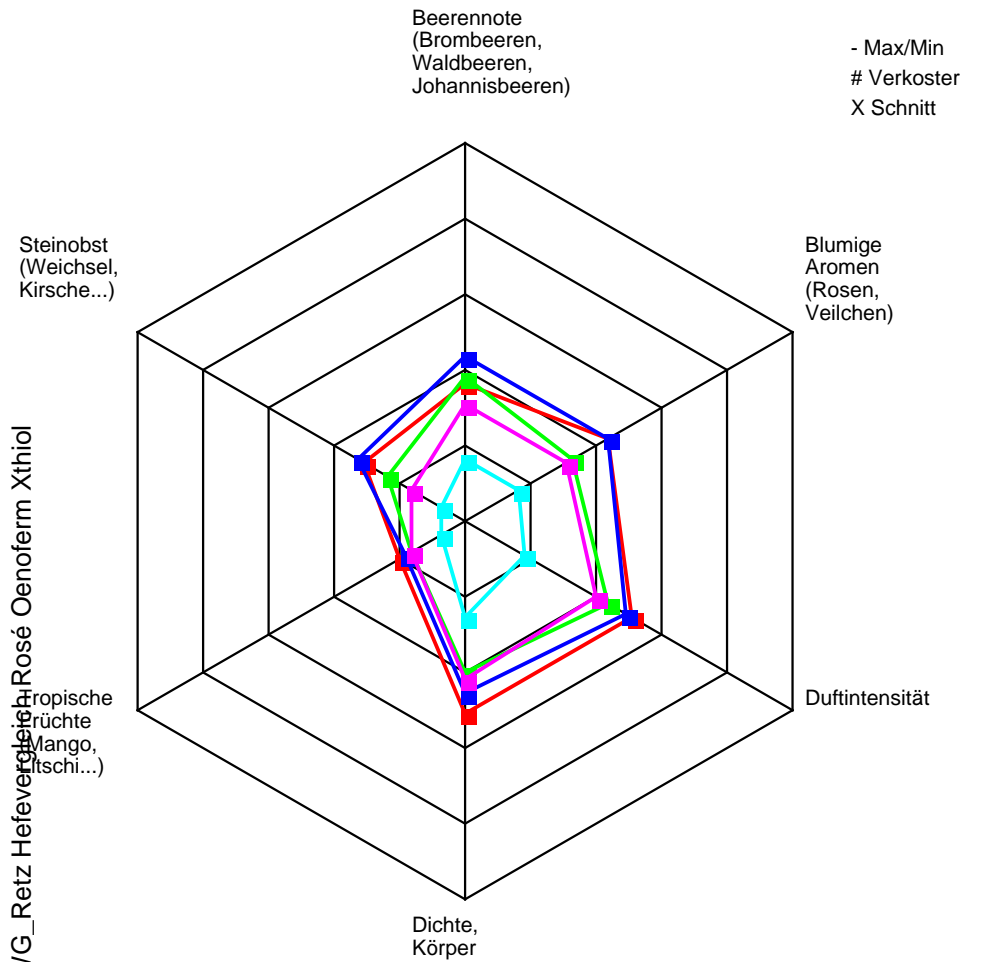
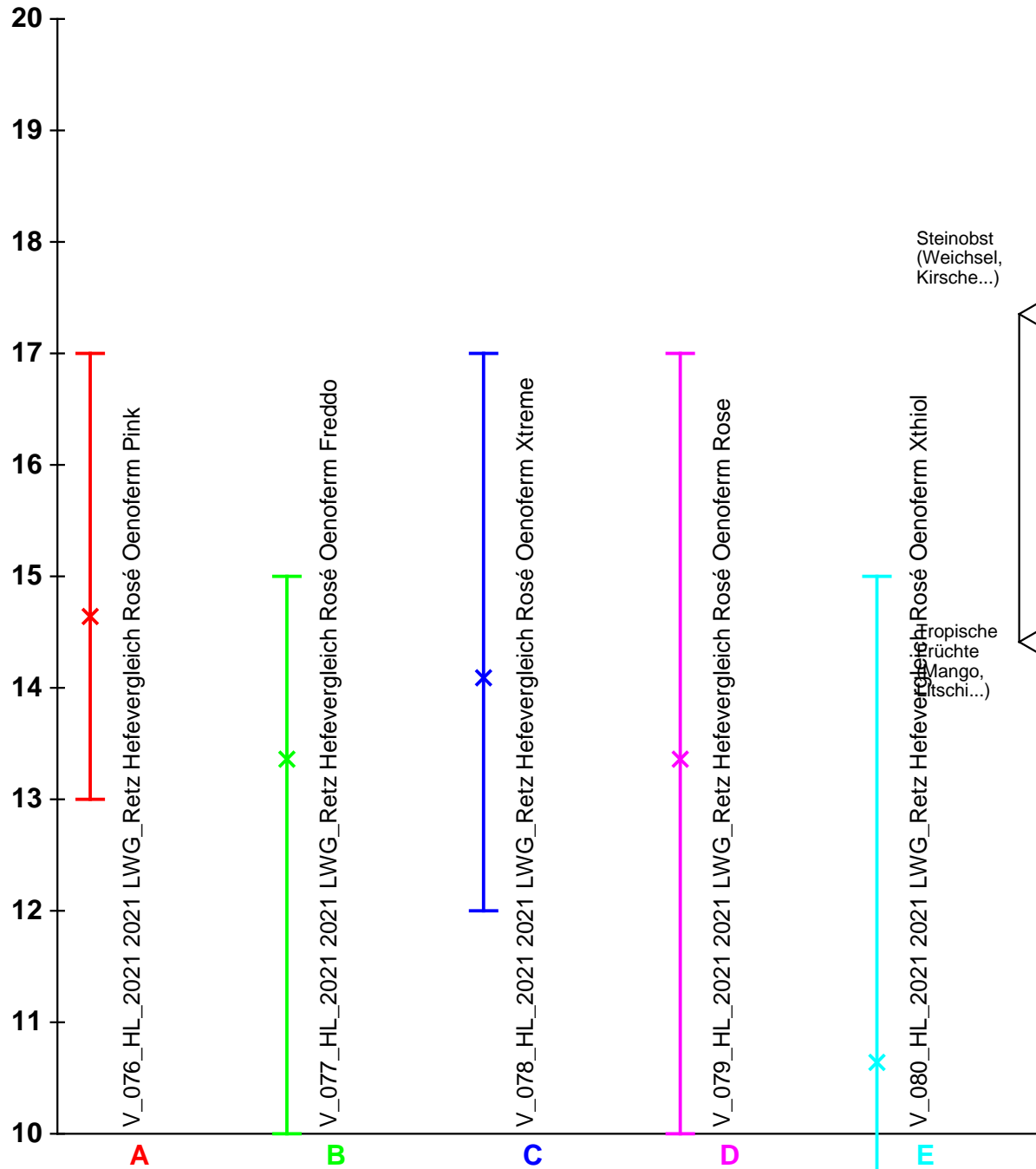
Versuchsweinverkostung März 2022



- Max/Min  
# Verkoster  
X Schnitt

# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 21.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 8 vom 22.06.2022

Versuchsweinverkostung Juni 2022

