

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Vergleich verschiedener Hefen bei der Sorte Riesling

Landesweingut Krems, Jahrgang 2023

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode.....	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion.....	4

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist es, verschiedene Reinzuchthefen bei der Sorte Riesling 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 und sortentypischen Riesling hervorbringen, der vom Konsumenten am meisten akzeptiert wird.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 14 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und mit den 14 verschiedenen Hefen beimpft.

Analytische Werte des Mostes: (Erntedatum 05.10.2023) Riesling Ried Kremser Sandgrube

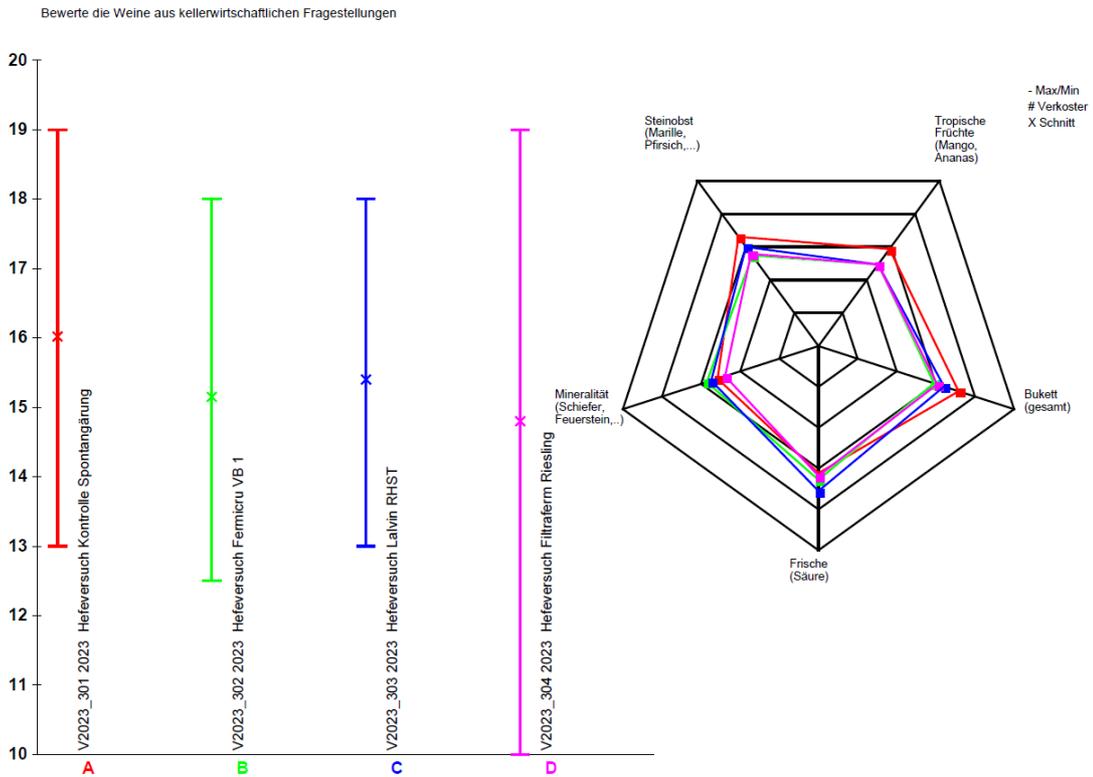
Zucker: 18,9°KMW, Gesamtsäure: 6,0g/l, pH-Wert: 3,23, Weinsäure: 5,15g/l, Äpfelsäure: 1,63g/l, Stickstoff (YAN): 143 mg/l

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

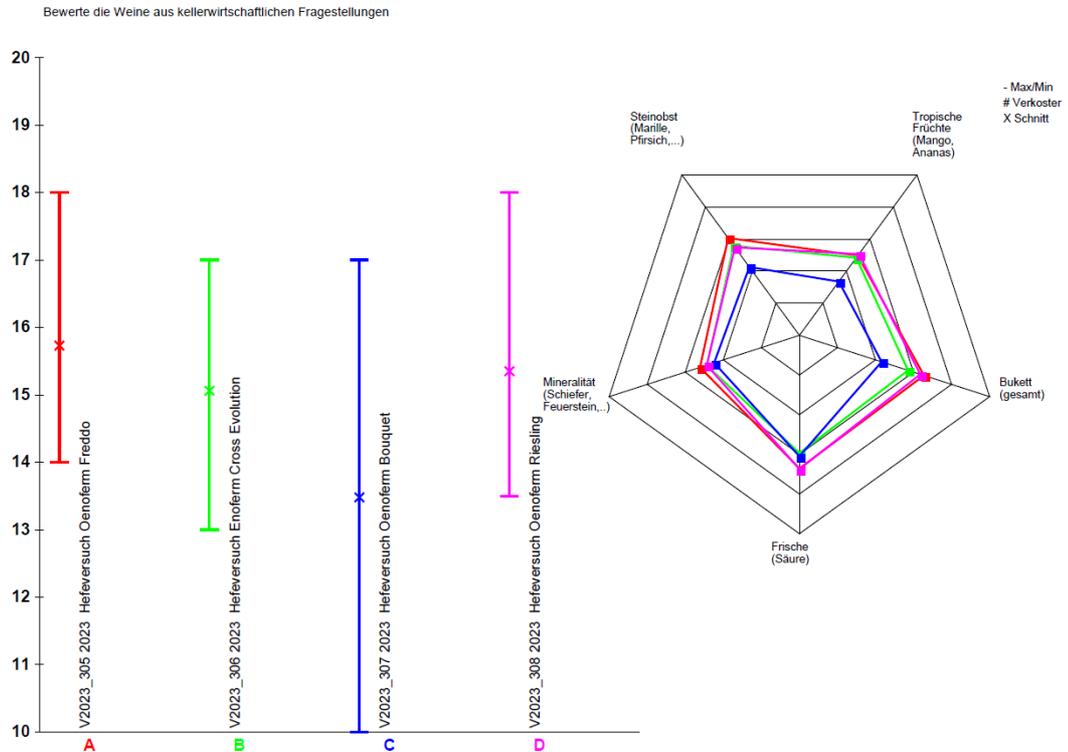
301	Kontrolle Spontangärung
302	Fermicru VB1
303	Lalvin RHST
304	Filtraferm Riesling
305	Oenoferm Freddo
306	Oenoferm Cross Evolution
307	Oenoferm Bouquet
308	Oenoferm Riesling
309	Oenoferm Champ
310	IOC 18-2007
311	Preziso weiß und fruchtig
312	Aruni
313	Laffort VL1
314	Laffort X5

Versuchsergebnisse

Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 1 vom 18.04.2024

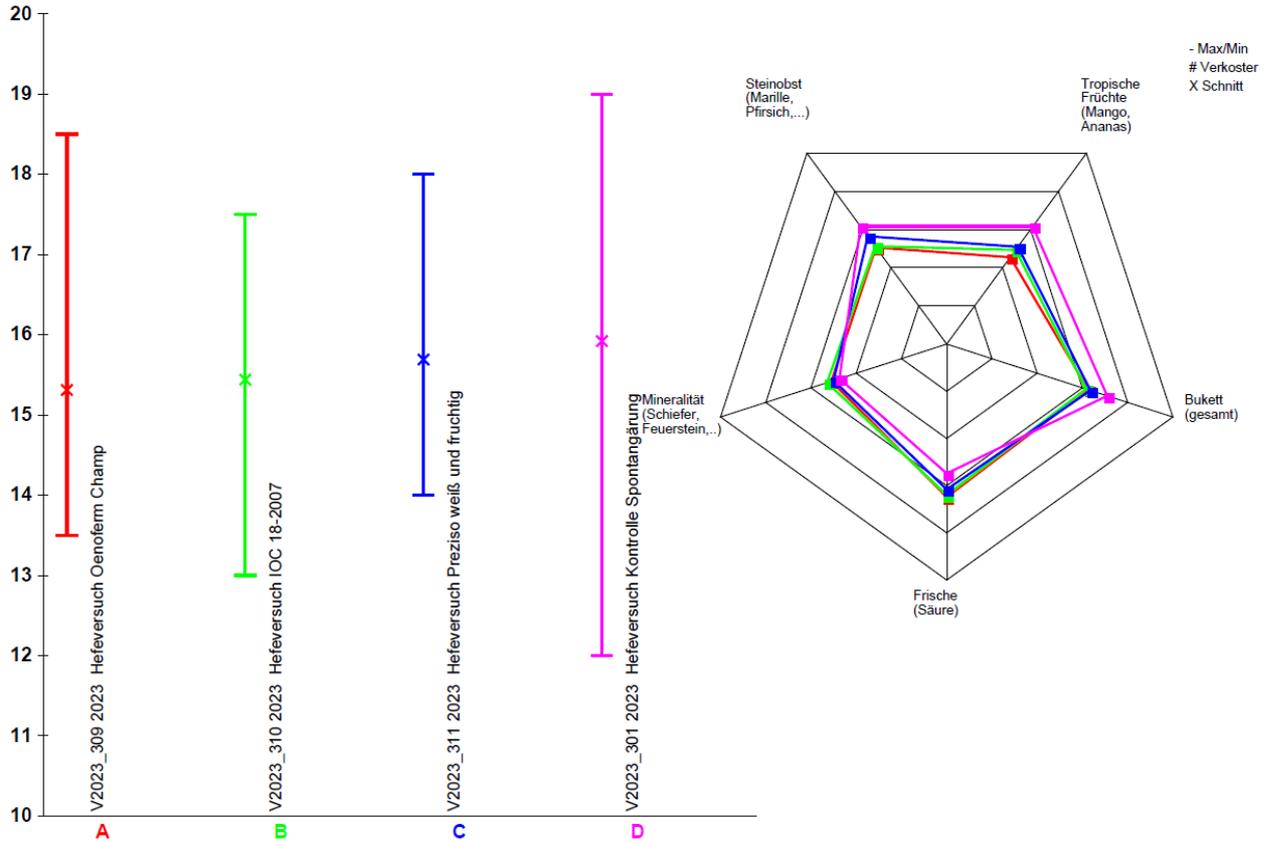


Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 2 vom 18.04.2024



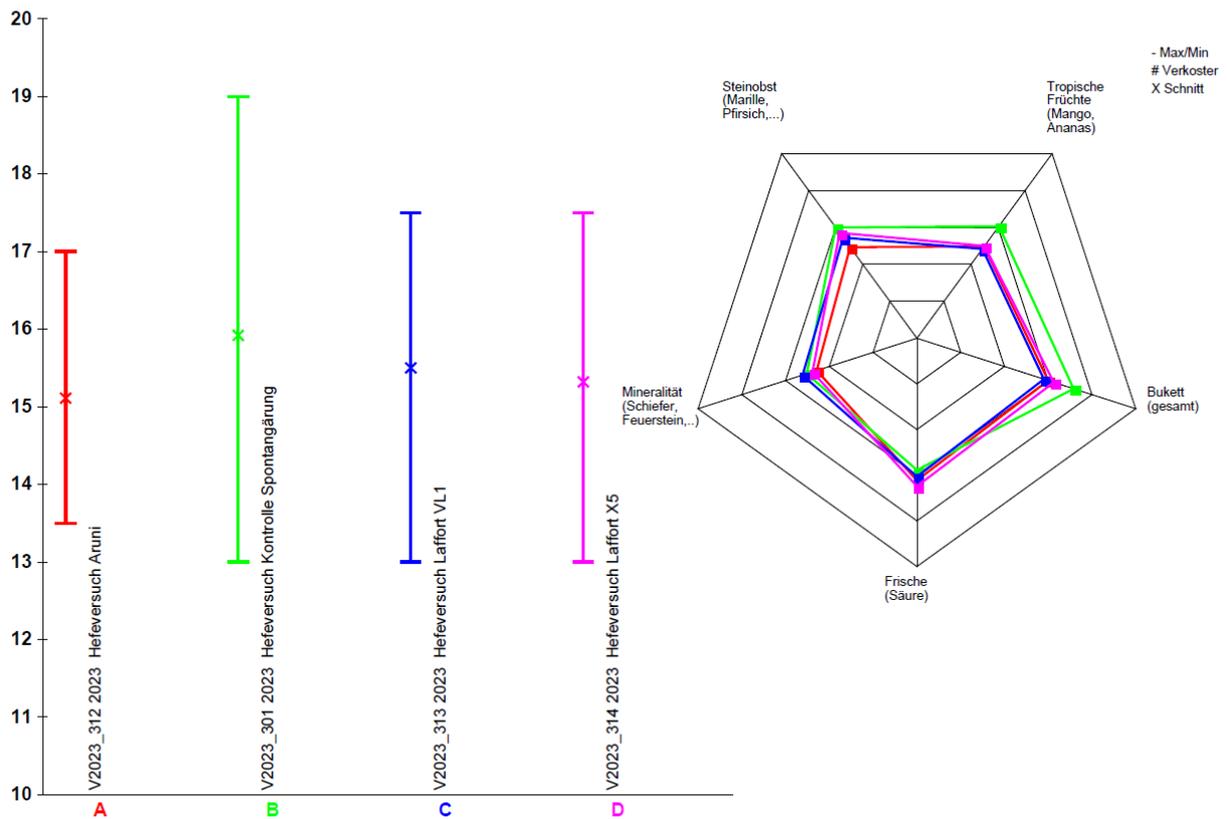
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 3 vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 4 vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

In der Verkostung vom 18.4.2024 konnte die Variante mit der Spontangärung die Koster überzeugen und wurde in allen Serien als Beste bewertet. 2. Platz IOC Infini Twice, danach Platz 3 die klassische Hefe Fermicru VB1. Den zweiten Platz erzielte die Hefe Oenoferm Freddo die es auch schon sehr lange am Markt gibt und eine Standardhefe für eher kühlere Gärtemperaturen ist. Platz 3 konnte sich die Hefe Preziso weiß und komplex sichern, die ebenfalls schon eine gut etablierte Hefe für eher kräftige Weintypen ist.

Ebenso war die Auswertung des Aromenspektrums sehr interessant. So konnten die Koster in jeder Serie bei der Spontanvariante mehr Gesamtbukett, mehr Mineralität, mehr typische Rieslingaromen (Steinobst, Marille, Pfirsich) und mehr tropische Früchte erkennen.

Bei den Reinzuchthefen war die Aromatik ziemlich einheitlich. Einzig die 2.platzierte Hefe Oenoferm Freddo und die drittplatzierte Hefe Preziso weiß und komplex konnten tendentiell mehr Aromen in Richtung Steinobst, tropische Früchte und Mineralität zeigen.

Die grundsätzliche Erkenntnis aus diesem Versuch ist, dass die traditionelle Spontanvergärung bei der Sorte Riesling gute Qualitäten liefert die von den Konsumenten geschätzt werden und typische Riesling Weine hervorbringt. Ebenso könnten einig altbewährte Standardreinzuchthefen ebenso ihre Stärken zeigen.

Autor des Versuchsberichtes:
Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,
Versuchskoordinator Kellerwirtschaft
Landesweingut Krems
andreas.burgstaller@wbs-krems.at
Versuchstechnikerin: Elisabeth Huth

Berichtsdatum: 11.06.2024