

# Versuchsbericht Kellerwirtschaft

## Trockenstressversuch bei der Sorte Grüner Veltliner

### Landesweingut Krems, 2023

#### Inhalt

Versuchsziel .....	1
Methode.....	1
Versuchsergebnisse .....	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion.....	3

#### Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Hefenährstoffe bei trockengestressten Grüner Veltliner Most zu testen. Getestet wurden 6 verschiedene Nährstoffvarianten im Vergleich zur Nullvariante. Mit diesem Versuch sollte herausgefunden werden welche Hefenährstoffe sich positiv auf die spätere Weinaromatik auswirken.

#### Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 9 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und mit den unterschiedlichen Nährstoffen versetzt.

**Analytische Werte des Mostes:** (Erntedatum 26.09.2023) Trockengestresstes Material

Zucker: 20,1°KMW, Gesamtsäure: 4,9g/l, pH-Wert: 3,54, Weinsäure: 5,41g/l, Äpfelsäure: 1,33g/l, Stickstoff (YAN): 157 mg/l

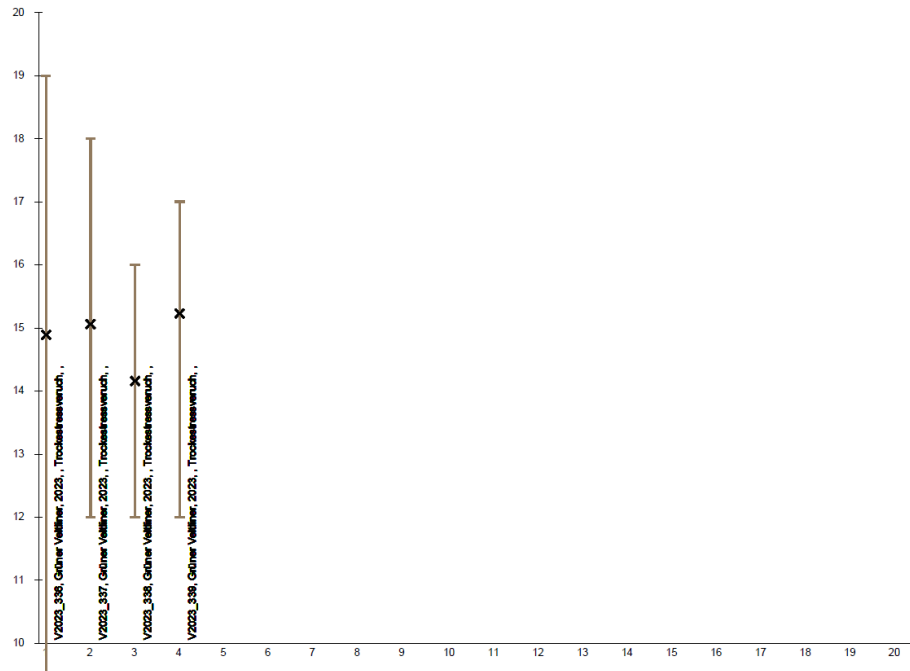
#### Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

336	Kontrolle Spontangärung ohne Nährstoffgabe
337	Reinzuchtheferme Fermicru VB 1 ohne Nährstoffgabe
338	Reinzuchtheferme Fermicru VB1 + 20g/hl Superstart Blanc, Hefenährstoff Plus B 30g/hl
339	Reinzuchtheferme Fermicru VB1 + 20g/hl Nutristart Arom, Hefenährstoff Plus B 30g/hl
340	Reinzuchtheferme Fermicru VB1 + 20g/hl Nutristart, Hefenährstoff Plus B 30g/hl
341	Reinzuchtheferme Fermicru VB1 + 40g/hl BIO Yeast Cell Walls
342	Reinzuchtheferme Fermicru VB1 + 50g/hl Aroma Protect
343	Reinzuchtheferme Fermicru VB1 + 3x 30 g/hl VitaFerm Ultra
344	Reinzuchtheferme Fermicru VB1 + 3x 60 ml/hl Vitamon Liquid

## Versuchsergebnisse

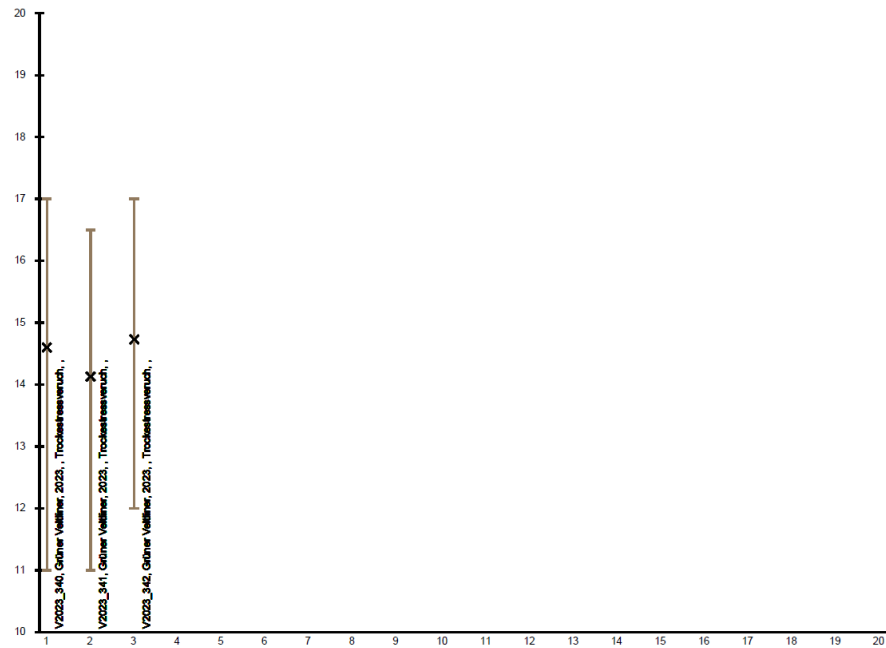
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 8, Punkte vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



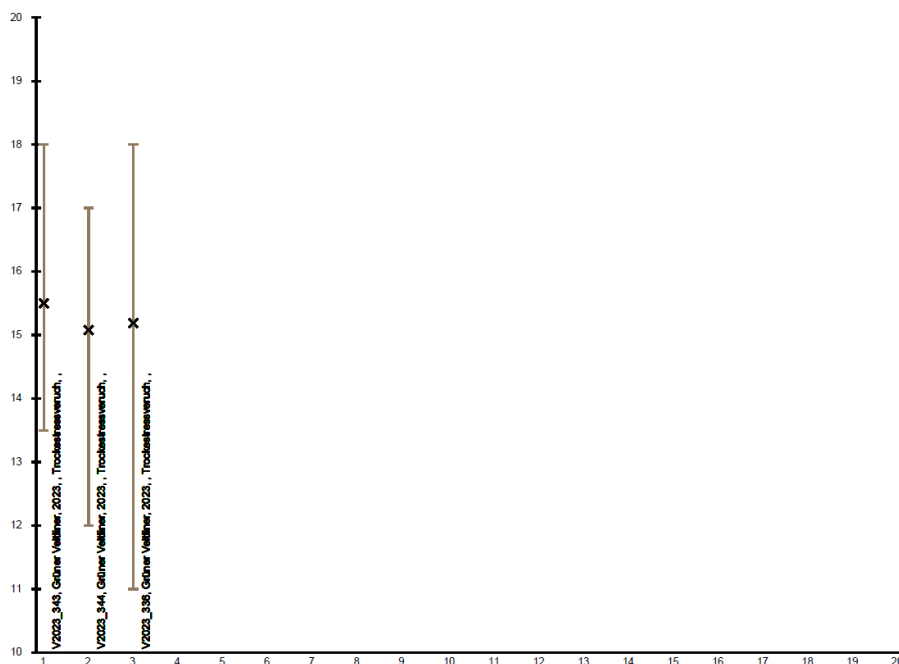
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 9, Punkte vom 18.04.2024

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



**Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 10, Punkte vom 18.04.2024**

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



## Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Bei der Versuchsverkostung am 18.4. lieferte die Variante Spontanvergärung eine sehr große Uneinigkeit der Verkoster. So wurden 19 Punkte und einige Bewertungen unter 10 Punkte vergeben. Leider ist diese Variante nicht durchgegoren und hatte bereits deutliche Oxidationserscheinungen. Ebenso die Variante 341 mit den Hefezellwänden konnte kein zufriedenstellendes Ergebnis liefern. Als die am besten bewertete Variante geht die Variante 343 mit einer 3 maligen Gabe von 30g/hl VitaFerm Ultra hervor. Im Sinne der Durchgärsicherheit und Klarheit der Weine ebenso der UTA Vorbeugung empfiehlt sich laut unserem Versuch der gezielte Einsatz von Komplexnährstoffen bei Trockengestresstem Traubenmaterial.

**Autor des Versuchsberichtes:**  
Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,  
Versuchskoordinator Kellerwirtschaft  
Landesweingut Krems  
[andreas.burgstaller@wbs-krems.at](mailto:andreas.burgstaller@wbs-krems.at)

Versuchstechnikerin: Elisabeth Huth

Berichtsdatum: 05.07.2024