

## Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2023

Bearbeiter

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Hanousek Florian<br>Gerstorfer Christian<br>Wurst Leopold | NÖ Landesweingut Retz |
|---|-----------------------|

**Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner verschiedener Mostgradation, Lesetermin und Weingartenalter in Blickrichtung Weinviertel DAC  
Vergoren mit der vom Hefehersteller empfohlenen Gärtemperatur  
Variante 1 leicht: Altenberg Kreuz 17,8° KMW – Pflanzjahr 1991  
Variante 2 kräftig: Altenberg Kreuz 19,8° KMW – Pflanzjahr 1991**

### Variante 2 – kräftig

Lesegradation

|                       |                               |                          |
|-----------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Altenberg Kreuz       | Pflanzjahr 1991               | Gesundes Traubenmaterial |
| Lesedatum: 05.10.2023 | Hefeverfügbare Stickstoff: 85 |                          |
| pH Wert: 3,45         | Säure 5,9 g/l                 | 19,8° KMW                |

Maische und Mostbehandlung

|   |                                  |                                    |
|---|----------------------------------|------------------------------------|
| 4 g/hl GE auf Trauben   | kein SO <sub>2</sub> auf Trauben | In Maische CO <sub>2</sub> dosiert |
| 1,5 Std Maischestandzeit  |                                  |                                    |
| 10 ml/hl Trenolin Fast Flow DF in den Most  |                                  | 20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most    |
| 50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen  |                                  |                                    |
| 45 g/hl Oenopur   | 12 Std entschleimt               |                                    |
| 200 g/hl FermoBent zum mitvergären  |                                  |                                    |
| Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante  |                                  |                                    |
| Erbslöh Hefen: rehydriert mit VitaDrive<br>30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und<br>6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung |                                  |                                    |
| Preziso Hefen: rehydriert mit VitaDrive<br>30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und<br>2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung                   |                                  |                                    |
| IOC Hefen: rehydriert mit GoFerm<br>30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und<br>2x 30 g/hl Filtramon Super in die Gärung                        |                                  |                                    |
| Laffort Hefen: rehydriert mit VitaDrive<br>30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und<br>2x 30 g/hl Nutristart Arom in die Gärung                 |                                  |                                    |
| Spontangärung: 9 Teilgaben mit Vitamon Liquid – Gesamtmenge 400 ml/hl   |                                  |                                    |

Hefe

Gärtemperatur

|        |                       |                     |
|--------|-----------------------|---------------------|
| Var 1  | Oenoferm X treme      | 15° C Gärtemperatur |
| Var 2  | Oenoferm Freddo       | 17° C Gärtemperatur |
| Var 3  | Oenoferm Veltliner    | 17° C Gärtemperatur |
| Var 4  | Oenoferm X thiol      | 18° C Gärtemperatur |
| Var 5  | Versuchshefe VP1      | 18° C Gärtemperatur |
| Var 6  | Oenoferm Finesse      | 18° C Gärtemperatur |
| Var 7  | Zymaflore VL 1        | 18° C Gärtemperatur |
| Var 8  | Preziso Weiss&komplex | 18°C Gärtemperatur  |
| Var 9  | Preziso Unique        | 18° C Gärtemperatur |
| Var 10 | Filtraferm Expression | 18° C Gärtemperatur |
| Var 11 | Cross Evolution YSEO  | 17° C Gärtemperatur |
| Var 12 | Lalvin NBC            | 18° C Gärtemperatur |
| Var 13 | Spontangärung         | 18° C Gärtemperatur |

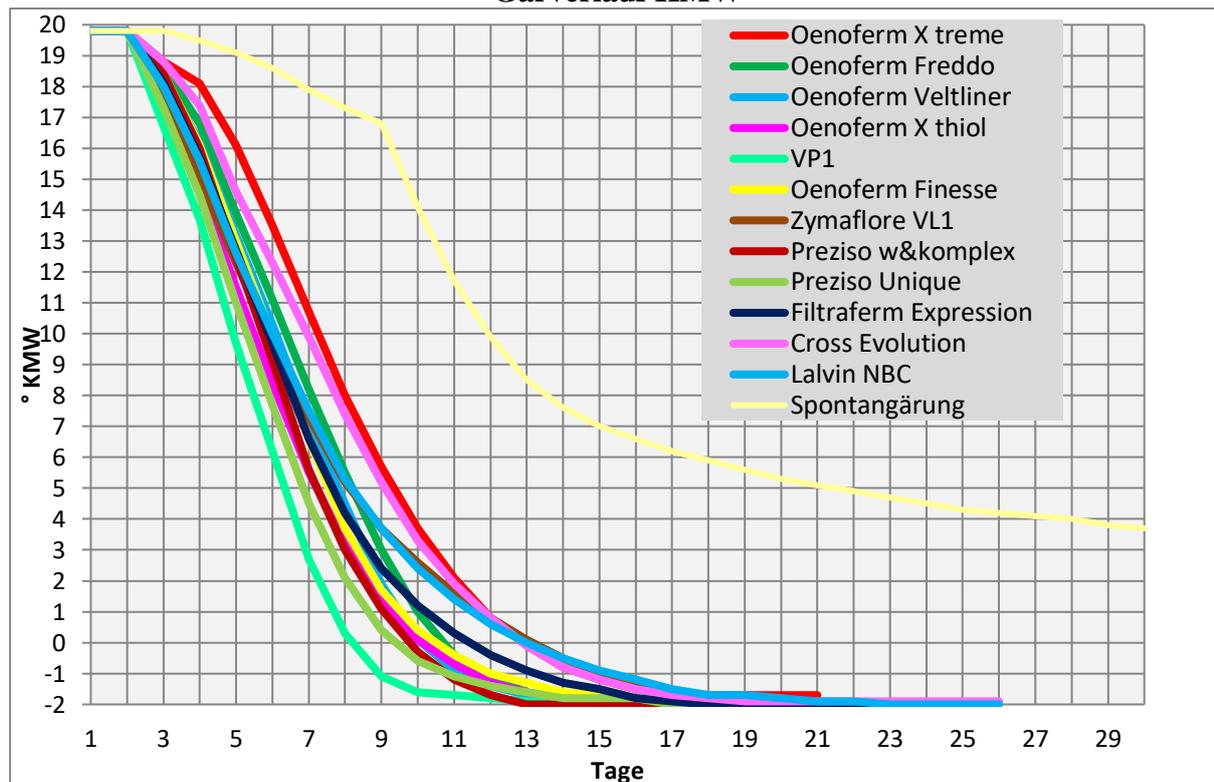
Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten. Die Gärtemperaturen wurden mit der jeweiligen Herstellerfirma der Hefen festgelegt um die idealen Bedingungen zu erzielen.  
In die Gärung erfolgte die Nährstoffgabe mit dem jeweiligen Nährstoff des Hefeproduzenten.  
Erbslöh: Vitamon Liquid      Preziso Hefen: Preziso PlusB  
IOC:    Filtramon Super      Laffort Hefen: Nutristart Arom  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
Der Gärbeginn erfolgte bei der Spontangärung nach 5 Tagen, die Gärtemperatur wurde durchgehend auf 18°C gehalten. Es erfolgte eine tägliche Nährstoffgabe in die Gärung.  
Ab dem 21. Gärtag erfolgte die Gärung sehr schleppend, Zuckerabnahme im Zehntelbereich und tlw auch keine messbare Zuckerabnahme. Nach 67 Tagen war keine Gärung ersichtlich, es erfolgte schon eine Klärung im Glasballon.  
Trotz durchgehender Gärtemperatur von 18° Celsius erfolgte kein spontaner BSA.  
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

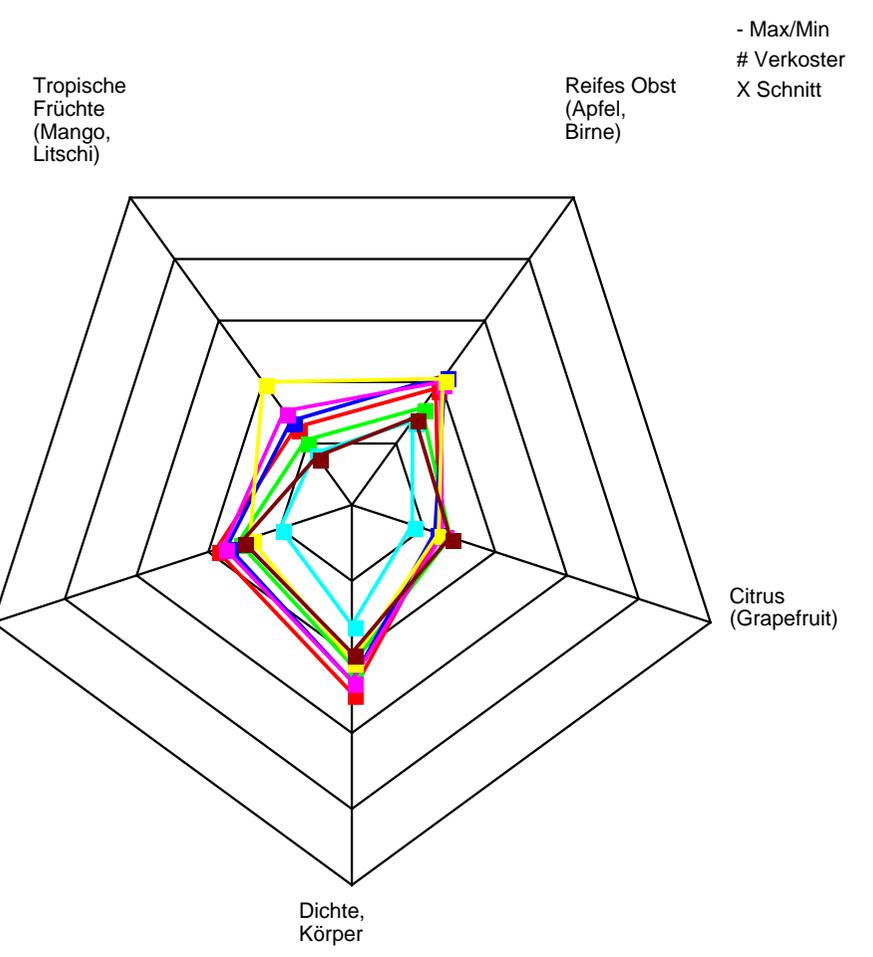
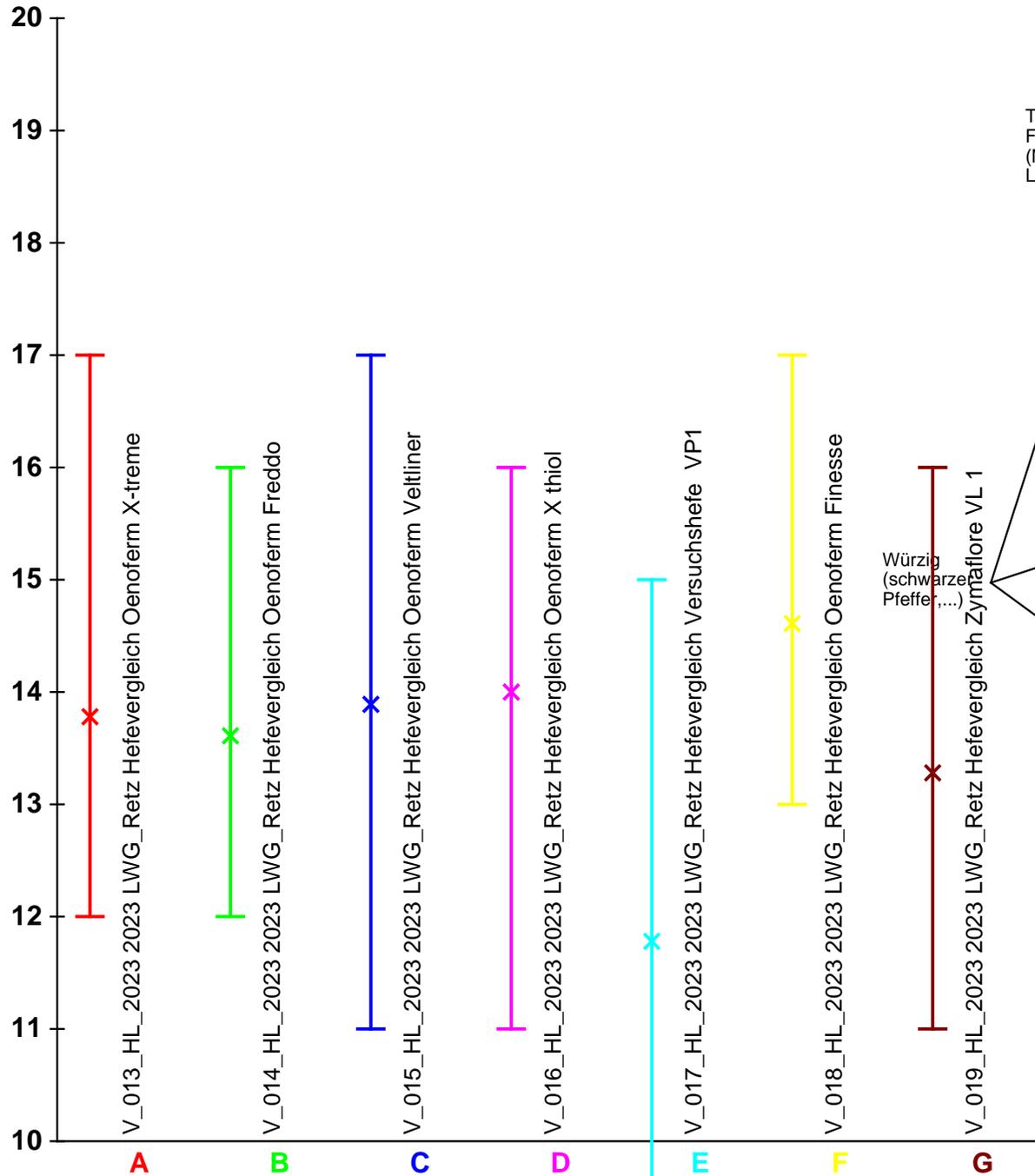
|                       | Gärdauer | Alkohol | Zucker   | Säure   | pH Wert | WS  | AS  | fl.Sr |
|-----------------------|----------|---------|----------|---------|---------|-----|-----|-------|
| Oenoferm X treme      | 21 Tage  | 13,9 %  | 0,9 g/l  | 6,5 g/l | 3,14    | 3,0 | 2,8 | 0     |
| Oenoferm Freddo       | 20 Tage  | 14,0 %  | 0,7 g/l  | 6,1 g/l | 3,15    | 3,1 | 2,4 | 0     |
| Oenoferm Veltliner    | 20 Tage  | 13,9 %  | 0,5 g/l  | 6,3 g/l | 3,15    | 3,1 | 2,4 | 0     |
| Oenoferm X thiol      | 20 Tage  | 14,0%   | 0,7 g/l  | 6,1 g/l | 3,14    | 2,9 | 2,7 | 0     |
| Versuchshefe VP1      | 20 Tage  | 14,0 %  | 0,3 g/l  | 5,9 g/l | 3,16    | 2,8 | 2,5 | 0     |
| Oenoferm Finesse      | 20 Tage  | 14,0 %  | 0,6 g/l  | 6,1 g/l | 3,15    | 3,0 | 2,7 | 0     |
| Zymaflore VL 1        | 25 Tage  | 14,0 %  | 0,9 g/l  | 5,9 g/l | 3,23    | 2,8 | 2,9 | 0,04  |
| Preziso Weiss&komplex | 20 Tage  | 14,0 %  | 0,8 g/l  | 5,7 g/l | 3,18    | 2,7 | 2,4 | 0     |
| Preziso Unique        | 20 Tage  | 14,1 %  | 1,2 g/l  | 5,6 g/l | 3,21    | 2,8 | 2,4 | 0,03  |
| Filtraferm Expression | 23 Tage  | 14,2 %  | 1,0 g/l  | 5,7 g/l | 3,19    | 2,5 | 2,9 | 0,02  |
| Cross Evolution YSEO  | 24 Tage  | 14,2 %  | 0,7 g/l  | 5,7 g/l | 3,24    | 2,7 | 2,6 | 0,05  |
| Lalvin NBC            | 26 Tage  | 14,2 %  | 0,6 g/l  | 5,8 g/l | 3,21    | 2,7 | 2,8 | 0,03  |
| Spontangärung         | 67 Tage  | 11,4%   | 44,2 g/l | 5,6 g/l | 3,48    | 3,8 | 3,7 | 0,16  |

Gärverlauf KMW



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024





# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

