

Heferversuch – Grüner Veltliner Ernte 2023

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian 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 ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1,5 Std Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Fast Flow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ 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 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung		
Preziso Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung		
IOC Hefen: rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 2x 30 g/hl Filtramon Super in die Gärung		
Laffort Hefen: rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und 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

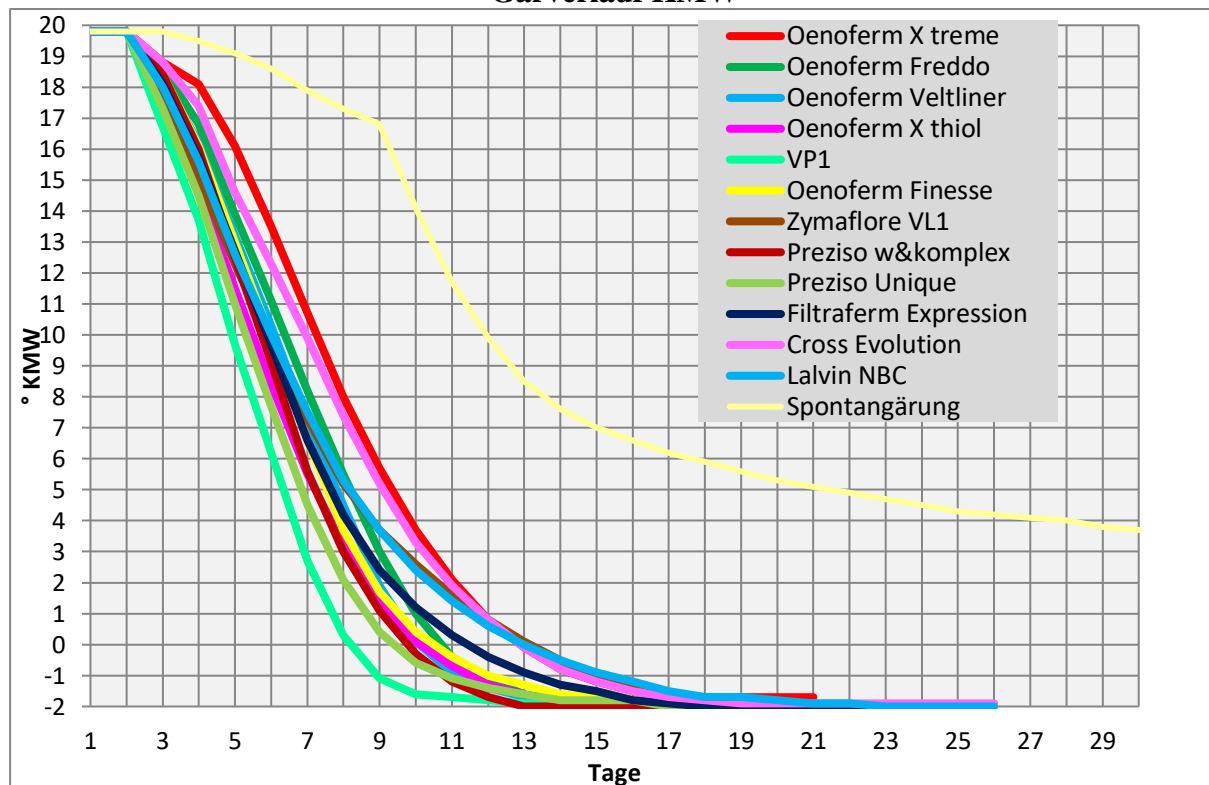
Durchführung

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

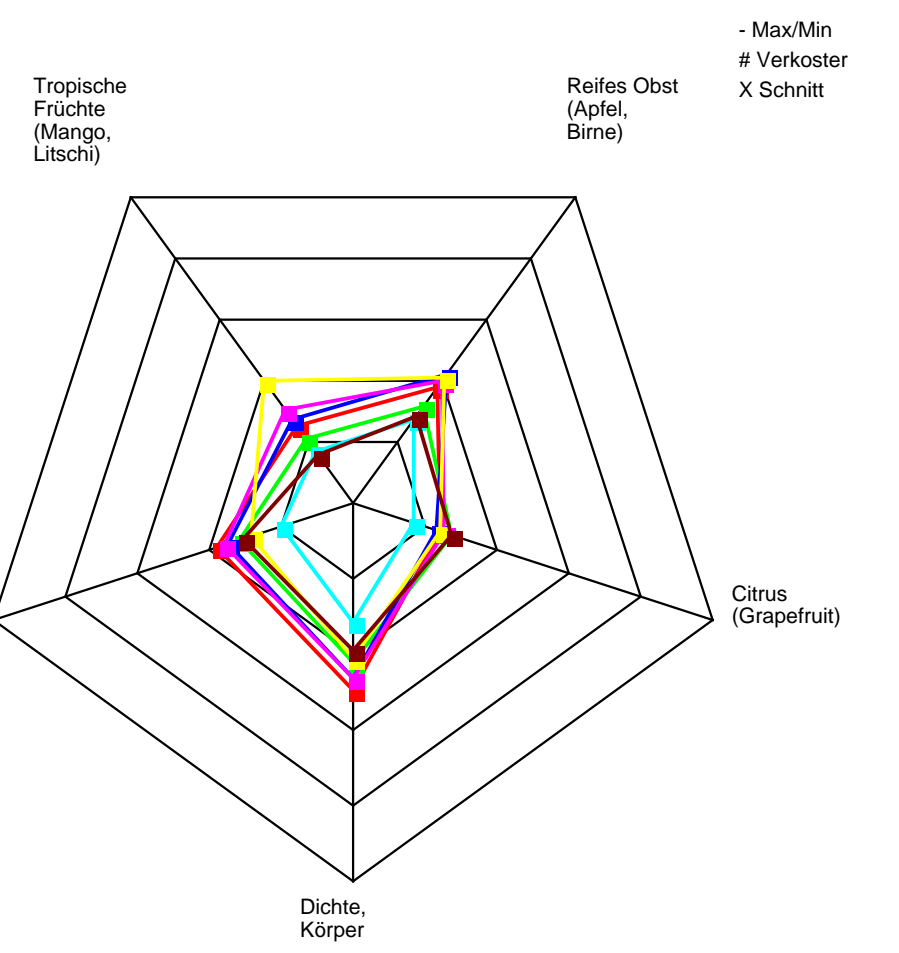
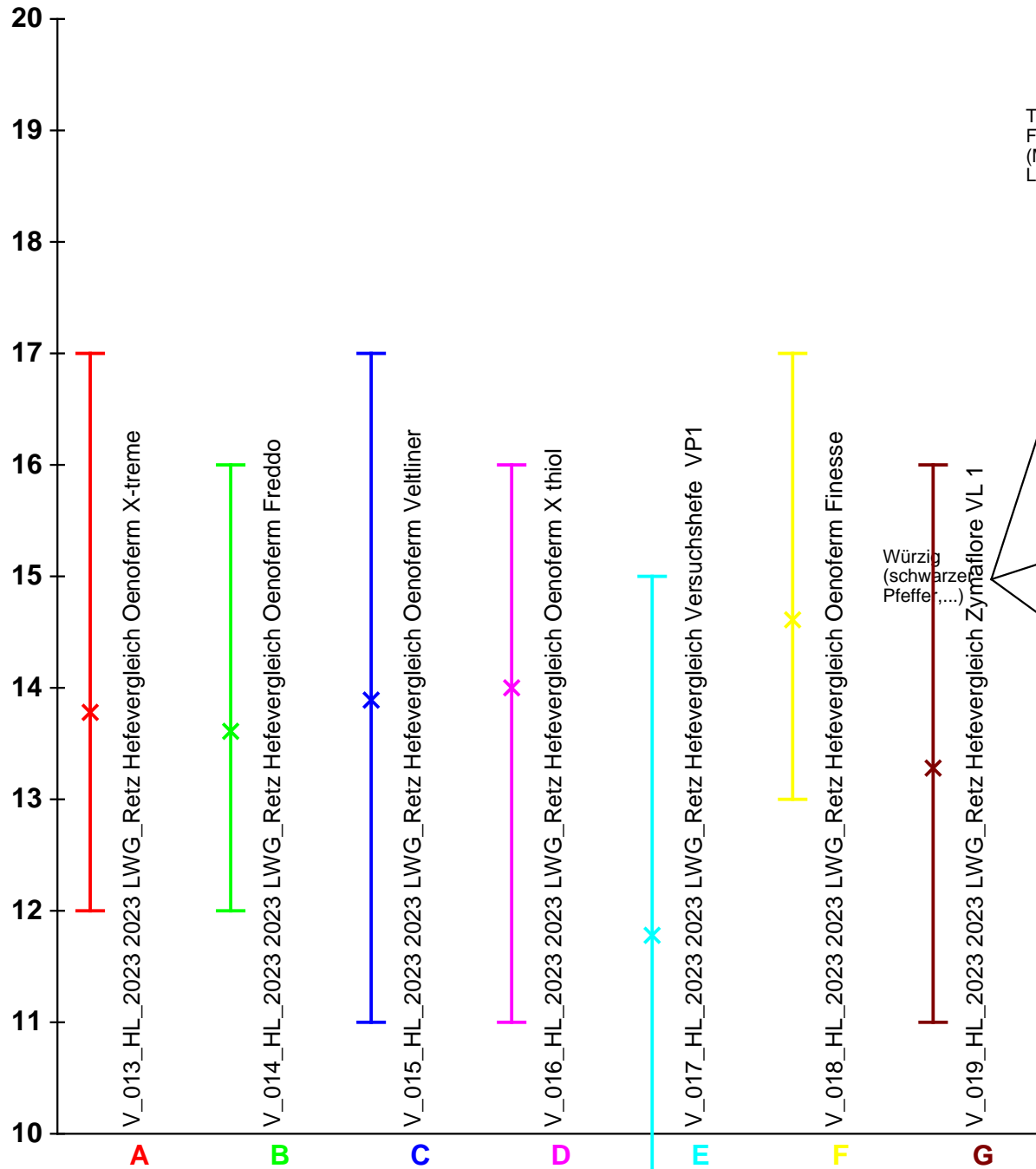
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS	fl.Sr
Oenoferm X treme	21 Tage	13,9 %	0,9 g/l	6,5 g/l	3,14	3,0	2,8	0
Oenoferm Freddo	20 Tage	14,0 %	0,7 g/l	6,1 g/l	3,15	3,1	2,4	0
Oenoferm Veltliner	20 Tage	13,9 %	0,5 g/l	6,3 g/l	3,15	3,1	2,4	0
Oenoferm X thiol	20 Tage	14,0%	0,7 g/l	6,1 g/l	3,14	2,9	2,7	0
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



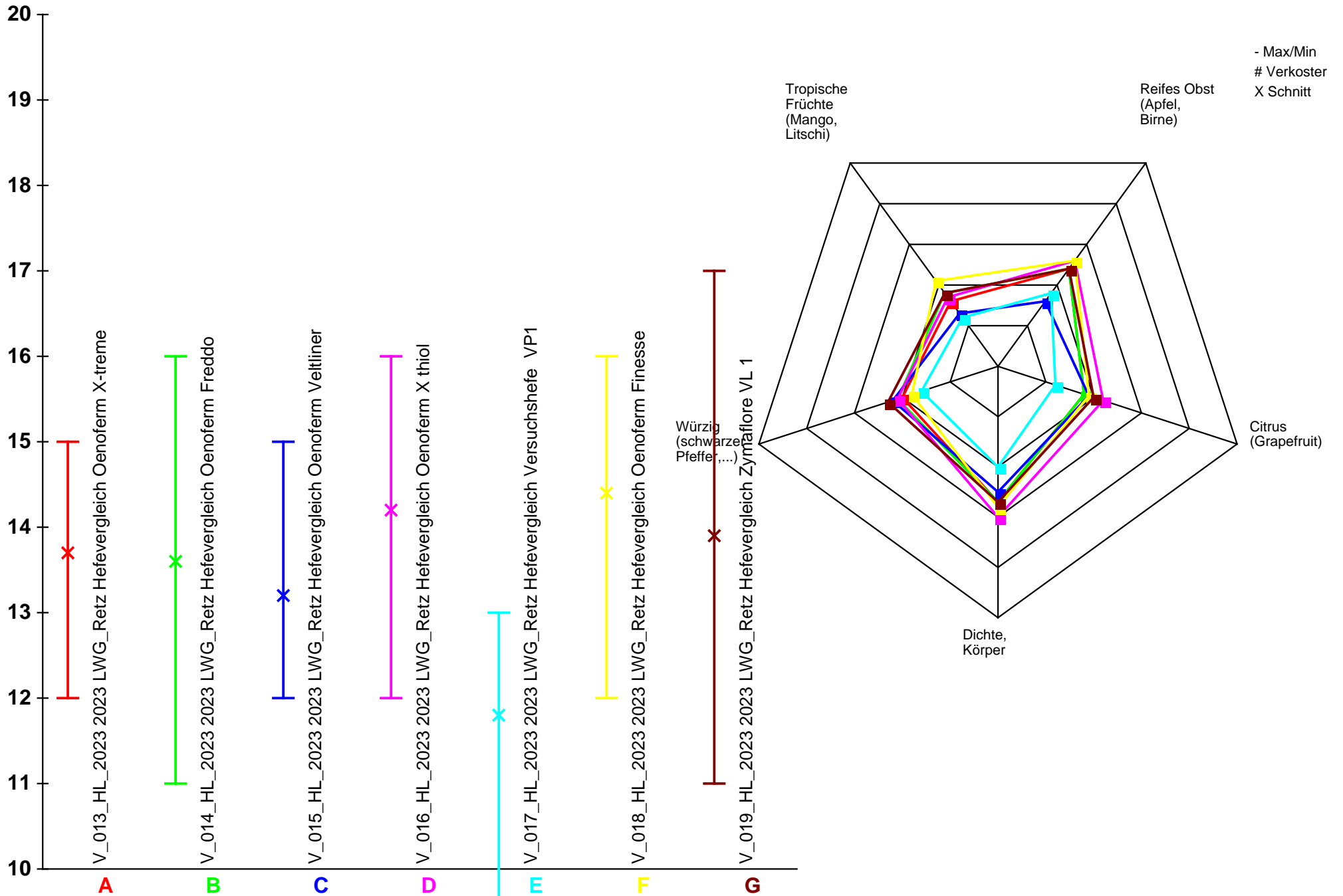
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



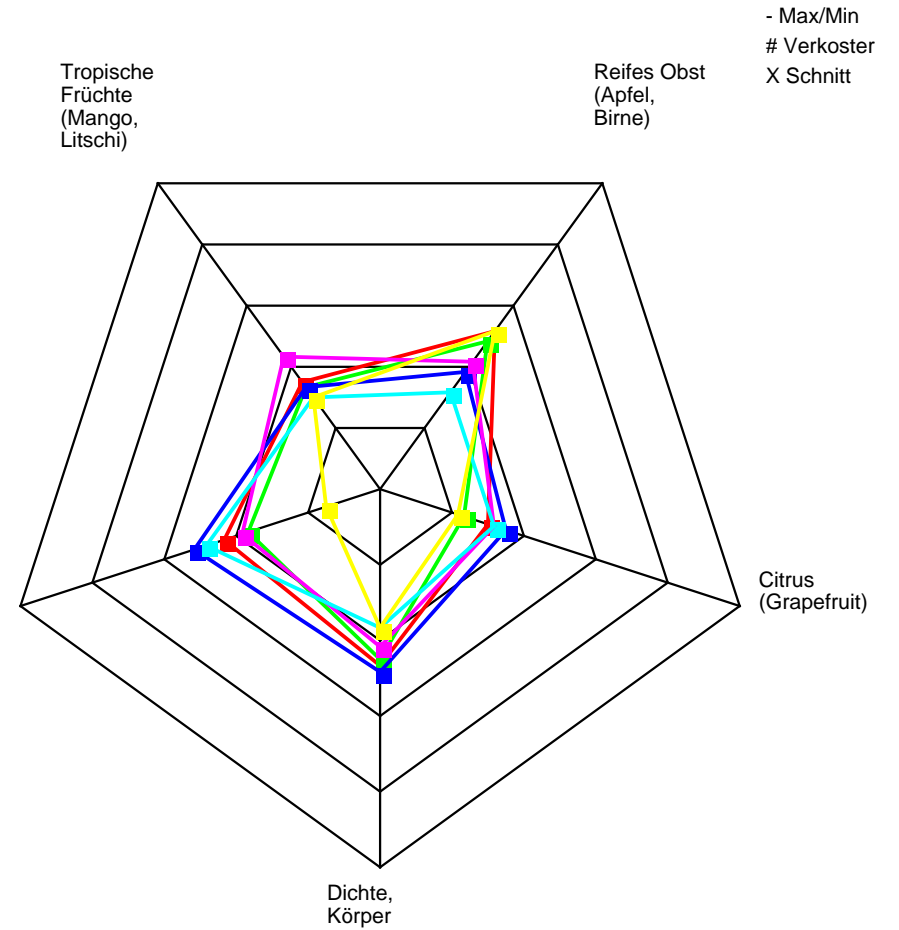
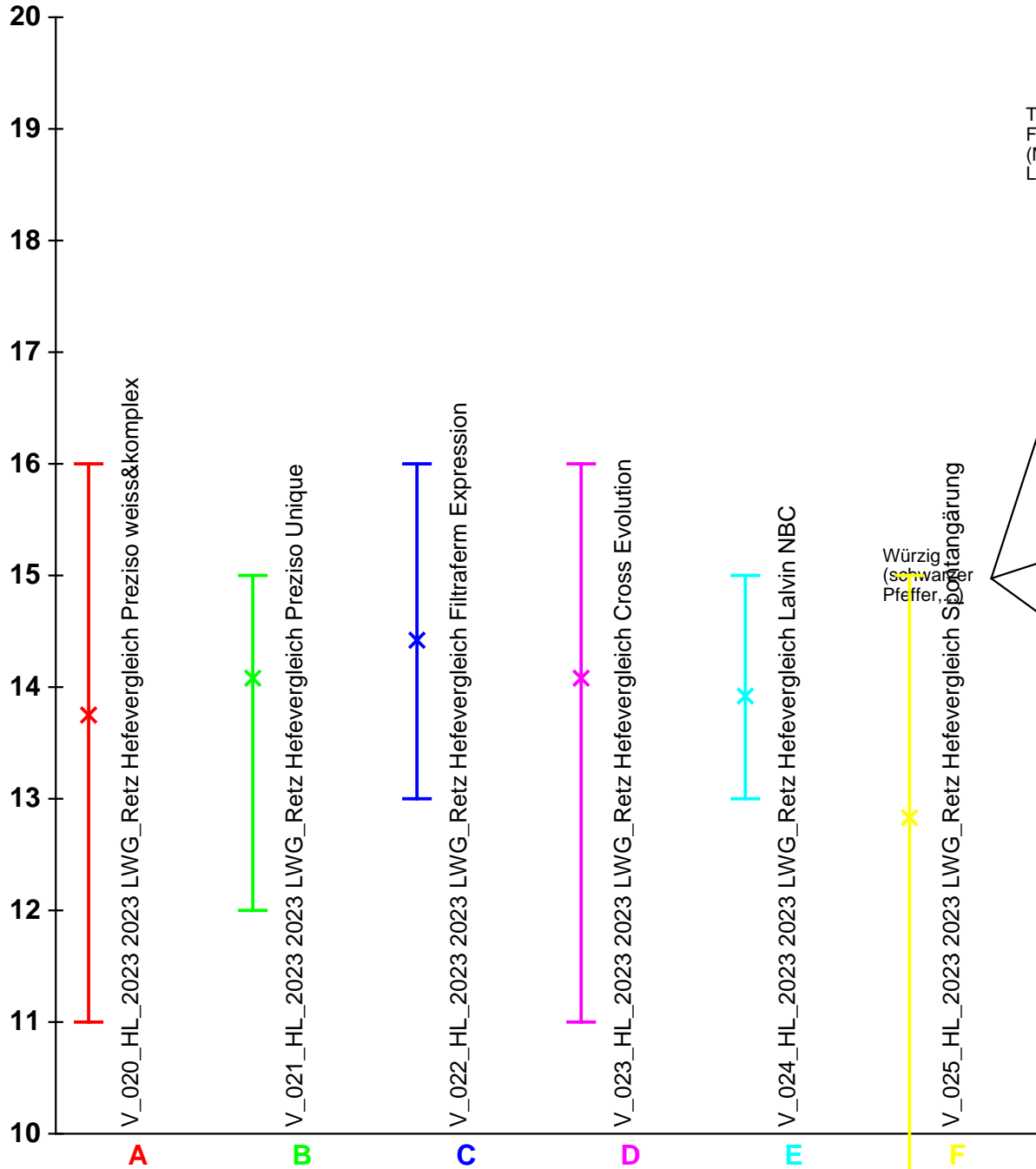
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min
Verkoster
X Schnitt