

## 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 1 – leicht**

### Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1991	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 28.09.2023	Hefeverfügbare Stickstoff: 131	
pH Wert: 3,46	Säure 7,0 g/l	17,8° KMW

### Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
2 Std Maischestandzeit		
10 ml/hl Super plus DF in den Most		20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		8 g/hl Ascorbinsäure
50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		Angereichert auf 17,3° KMW
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		

	Hefe	Gärtemperatur
Var 1	Oenoferm Freddo	16° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Xthiol	17° C Gärtemperatur
Var 6	Preziso Arom C	17° C Gärtemperatur
Var 7	Preziso Weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Var 8	Lalvin Sauvy	17°C Gärtemperatur
Var 9	Renaissance TR 313	17° C Gärtemperatur
Var 10	IOC be Fruits	16° C Gärtemperatur
Var 11	Zymaflore Delta	19° C Gärtemperatur
Var 12	Zymaflore X Arom	18° C Gärtemperatur

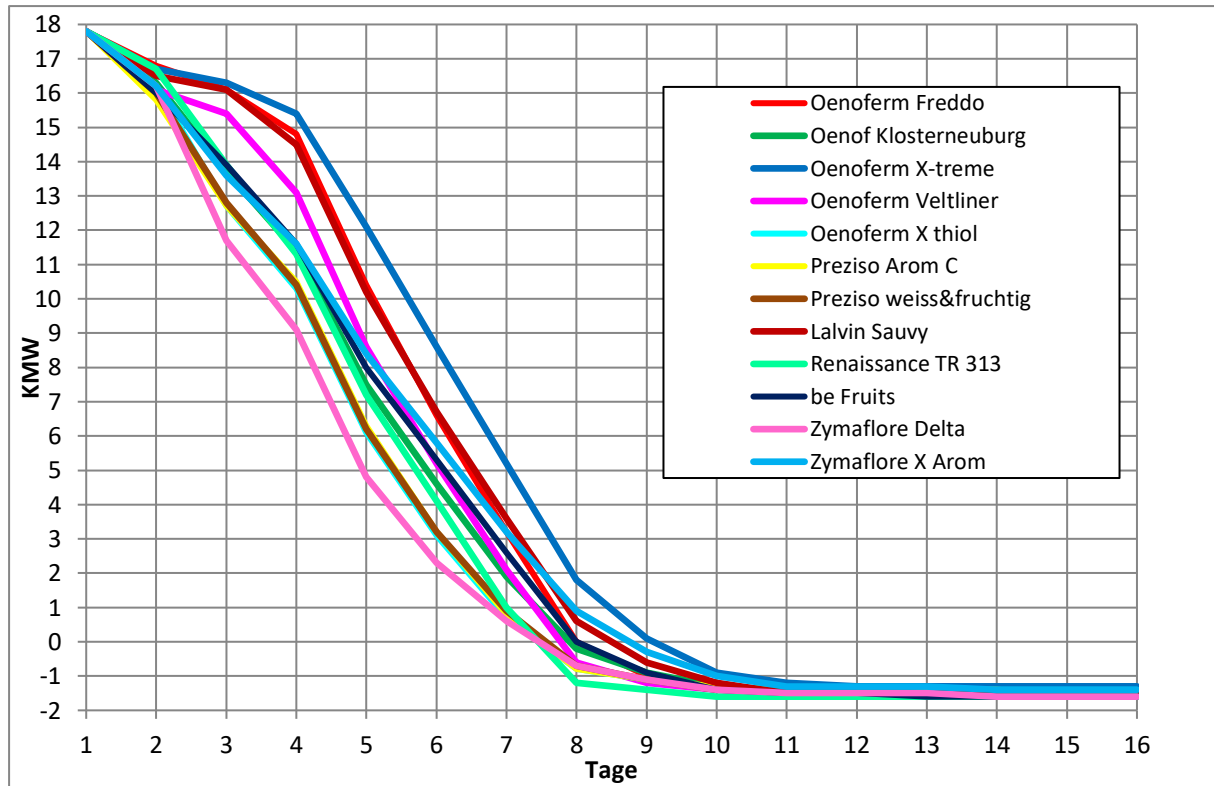
#### Durchführung

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: PlusB  
IOC:      Filtramon Super      Laffort: NutriStart Arom  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
Oenoferm Xtreme wurde im Wein auf 6,9 g/l entsäuert.  
Oenoferm Xthiol wurde im Wein auf 6,3 g/l entsäuert.  
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 vor Entsäuerung

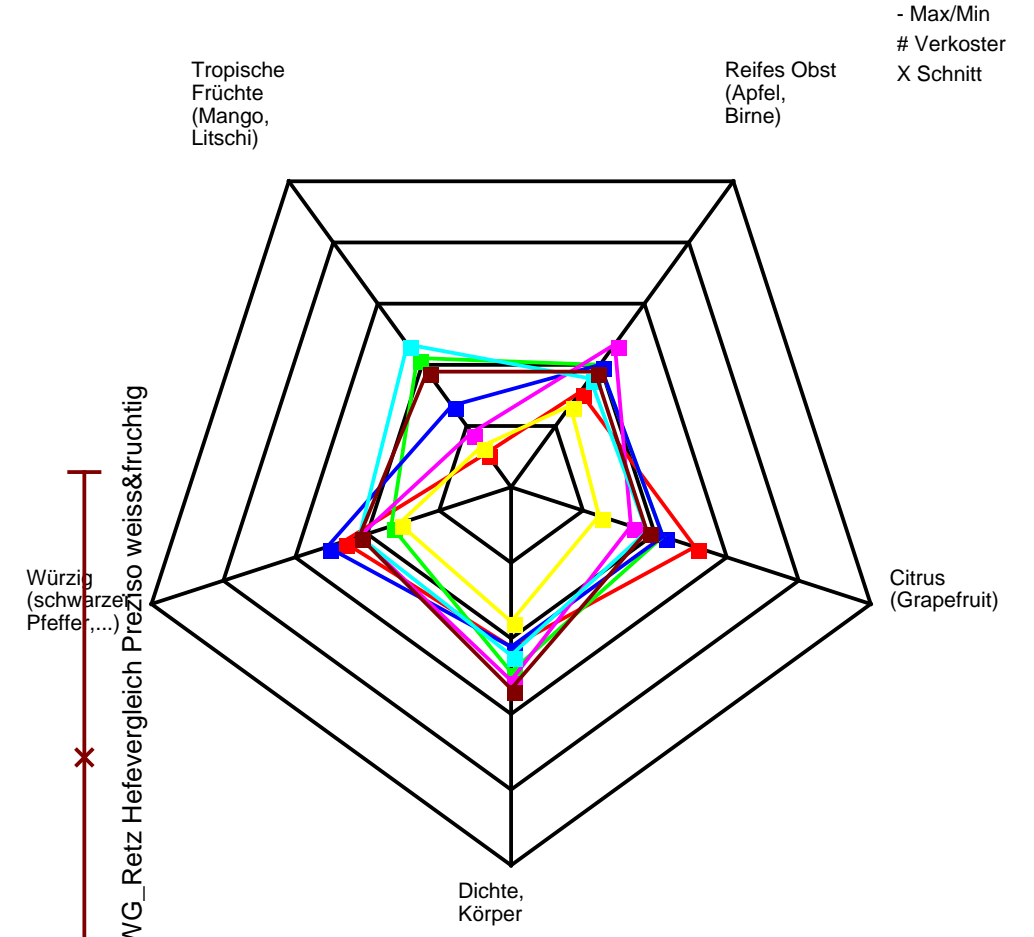
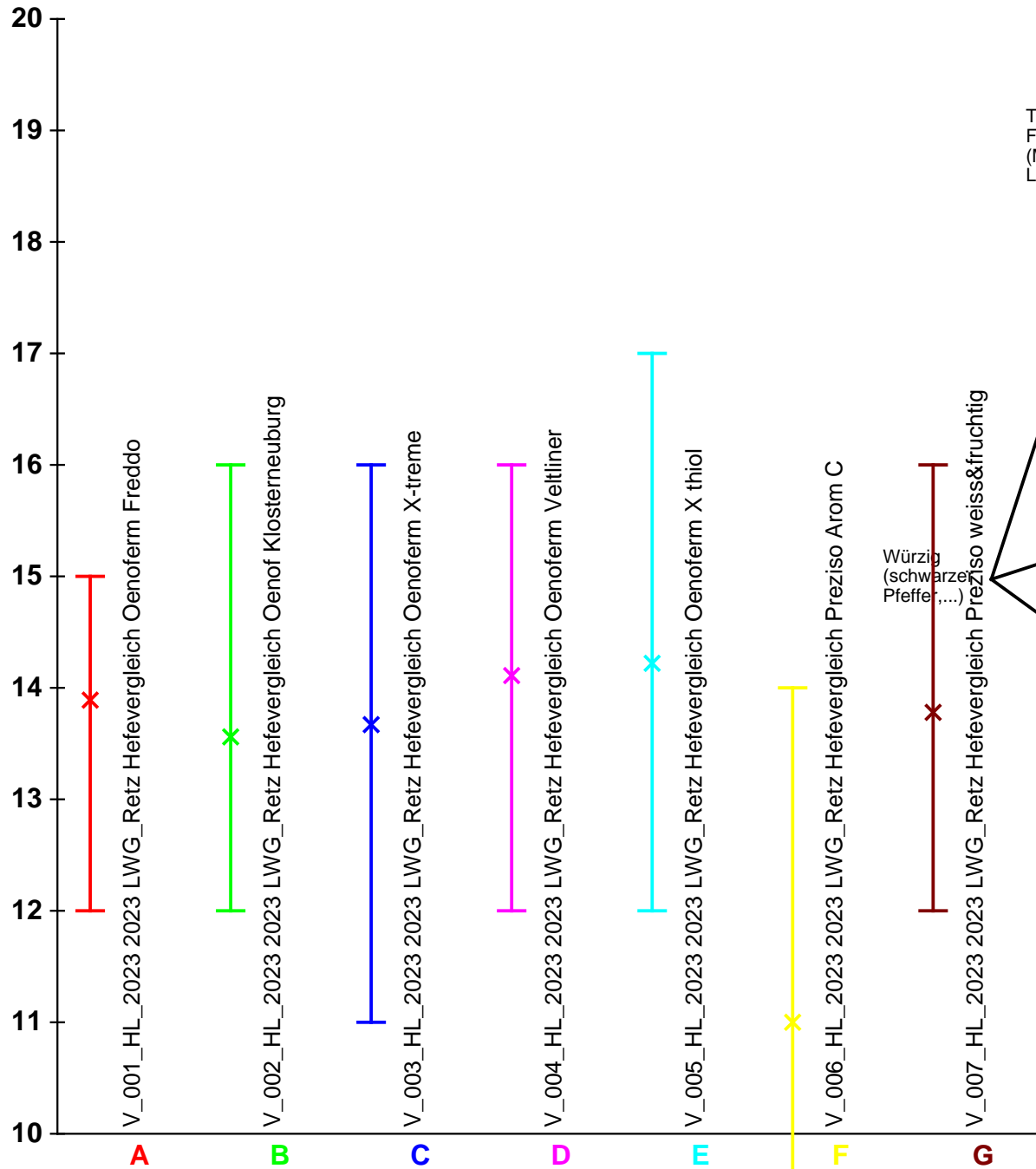
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	16 Tage	12,2 %	0,2 g/l	6,8 g/l	3,09	3,5	2,6
Oenoferm Klosterneuburg	15 Tage	12,2 %	0,1 g/l	6,7 g/l	3,08	3,3	2,8
Oenoferm X treme	16 Tage	12,1 %	0,2 g/l	7,3 g/l	3,06	3,5	3,2
Oenoferm Veltliner	15 Tage	12,3 %	0,1 g/l	6,7 g/l	3,11	3,4	2,9
Oenoferm X thiol	14 Tage	12,2 %	0,6 g/l	6,9 g/l	3,09	3,3	2,9
Preziso Arom C	19 Tage	12,2 %	0,6 g/l	6,7 g/l	3,15	3,1	3,1
Preziso Weiss&fruchtig	17 Tage	12,2 %	0,6 g/l	6,6 g/l	3,14	3,1	3,0
Lalvin Sauvy	15 Tage	12,2 %	0,7 g/l	6,0 g/l	3,23	3,1	2,7
Renaissance TR 313	14 Tage	12,3 %	0,6 g/l	6,2 g/l	3,21	3,0	3,1
IOC be Fruits	17 Tage	12,3 %	0,5 g/l	6,6 g/l	3,15	3,1	3,0
Zymaflore Delta	18 Tage	12,0 %	0,6 g/l	6,7 g/l	3,20	3,2	3,3
Zymaflore X Arom	18 Tage	12,0 %	0,2 g/l	6,9 g/l	3,17	3,0	3,5

### Gärverlauf KMW



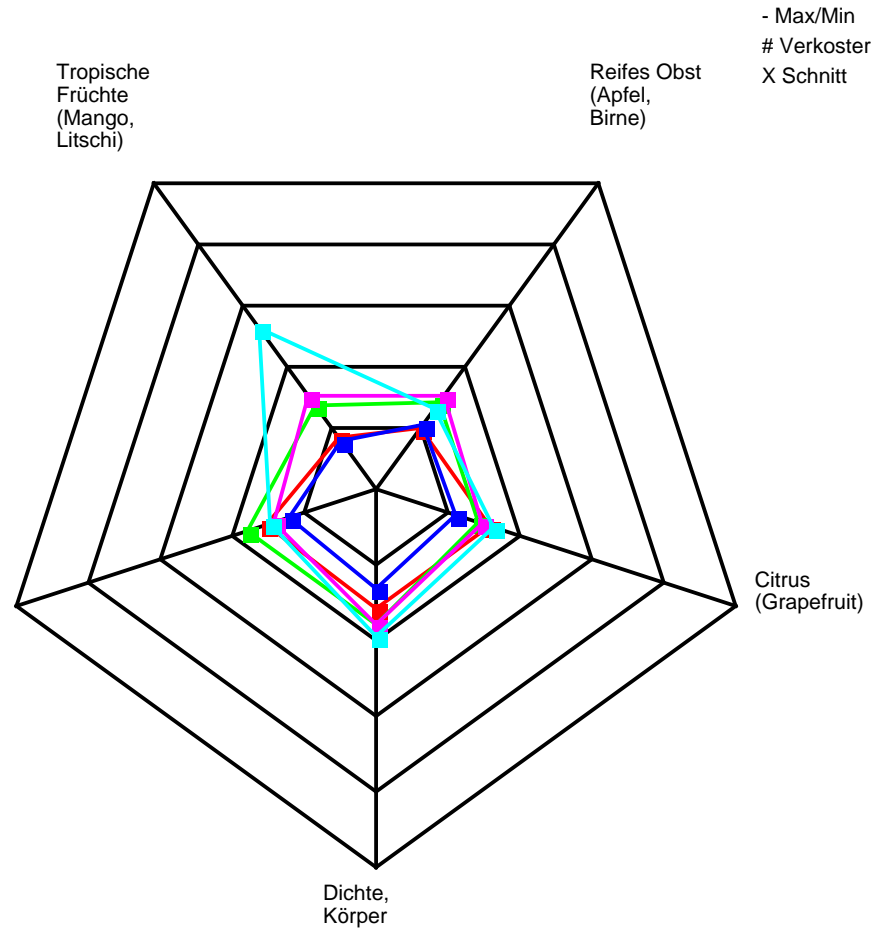
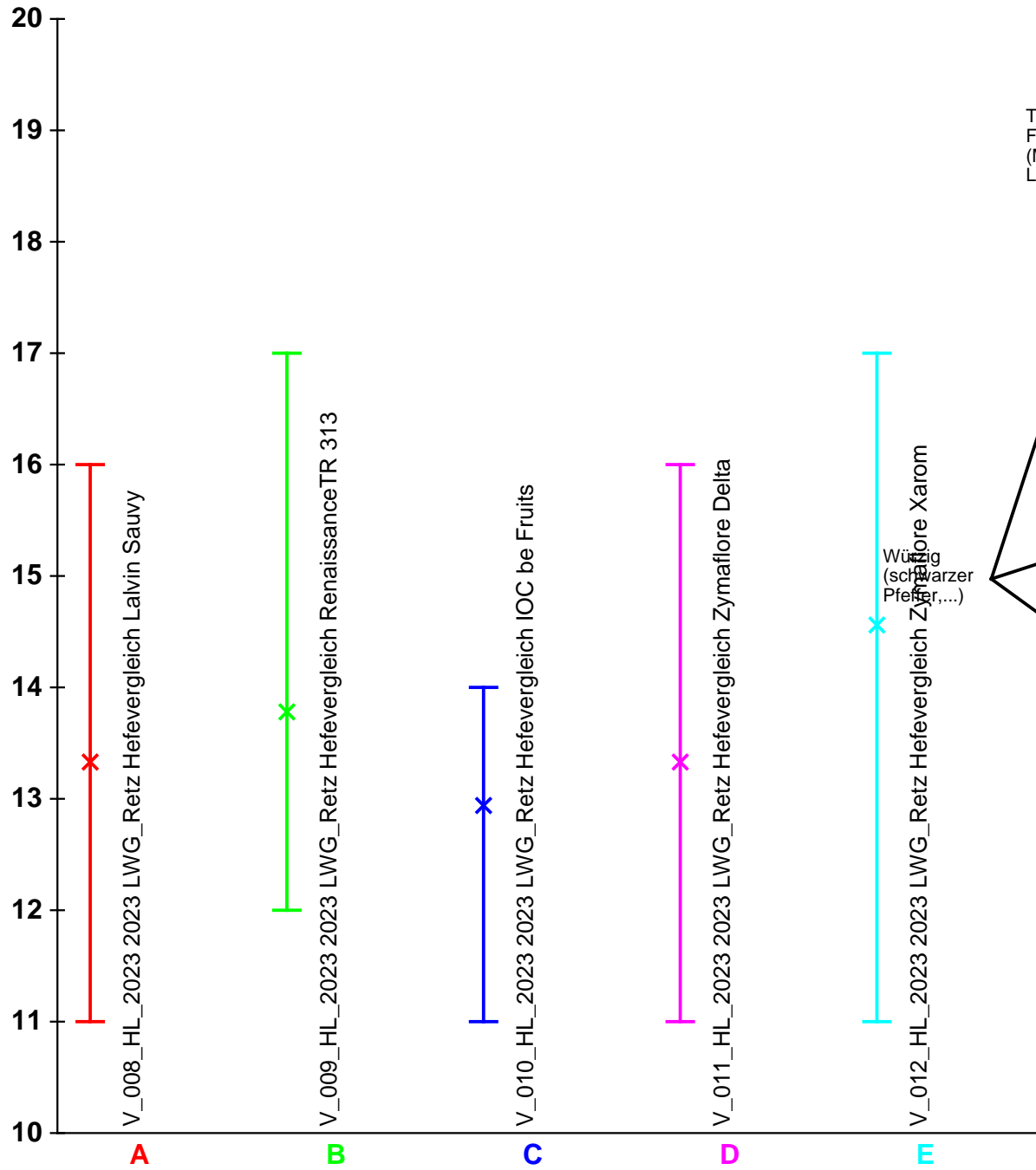
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



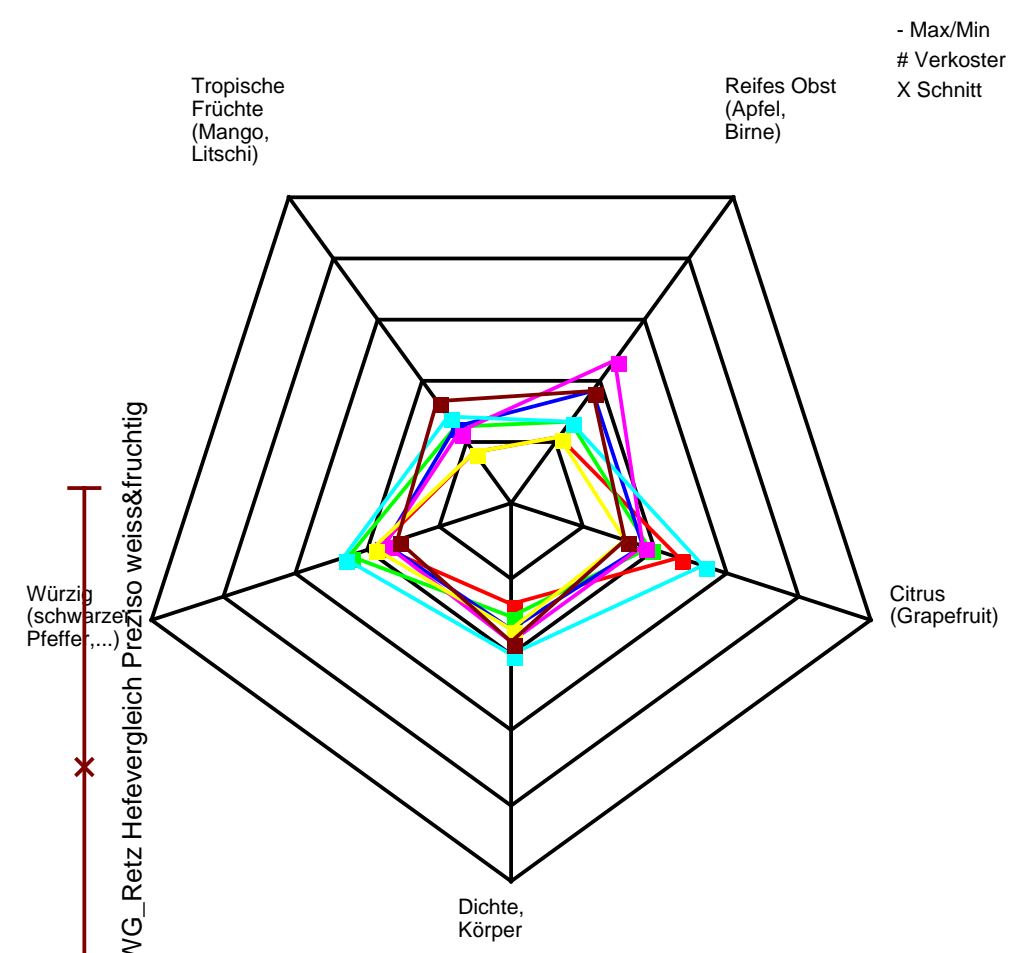
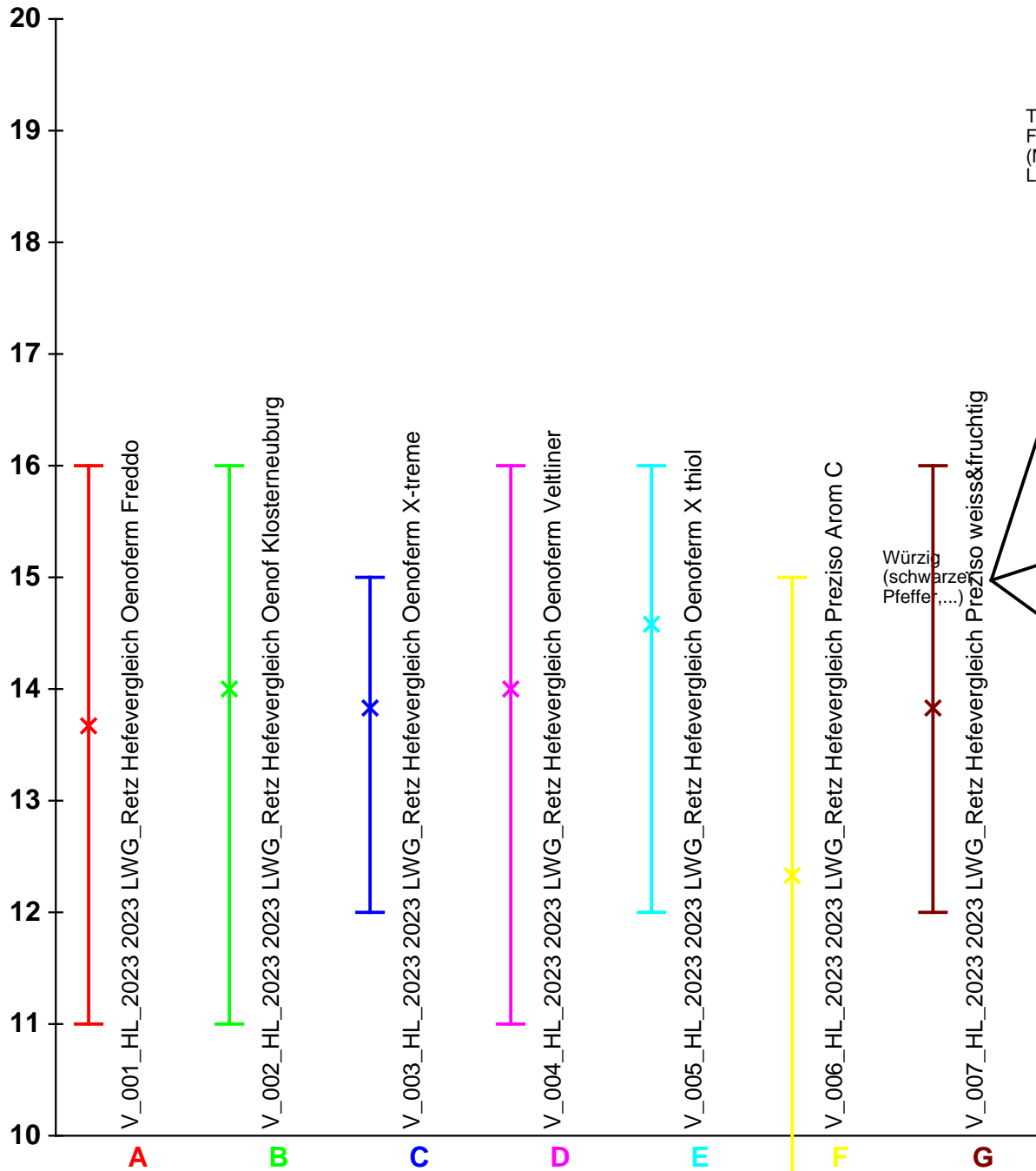
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

