

## Hefevergleich bei Grüner Veltliner 2023

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ Landesweingut Retz
---	-----------------------

### Unterschiedliche Gärtemperaturen einer Hefe bei Grüner Veltliner sowie Vergleich mit anderen Hefen.

Leseegradation

Gollitsch	Pflanzjahr 1990	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 03.10.2023	Hefeverfügbare Stickstoff: 159	
pH Wert: 3,41	Säure 5,5 g/l	19,5° KMW

Maische und Mostbehandlung aller Varianten

3 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 Trenolin Super plus in den Most		20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum entschleimen		40 g/hl Oenopur
12 Std entschleimt	200 g/hl Fermobent	

<b>Variante 1</b>	Versuchshefe VP1 – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung ( 6x 50 ml/hl )
<b>Variante 2</b>	Versuchshefe VP1 – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung ( 6x 50ml/hl )
<b>Variante 3</b>	Versuchshefe VP1 – 20° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung ( 6x 50 ml/hl )
<b>Variante 4</b>	Preziso Aruni – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung ( 2x 30 g/hl )
<b>Variante 5</b>	Renaissance TR 313 – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Filtramon Super in die Gärung ( 2x 30 g/hl )

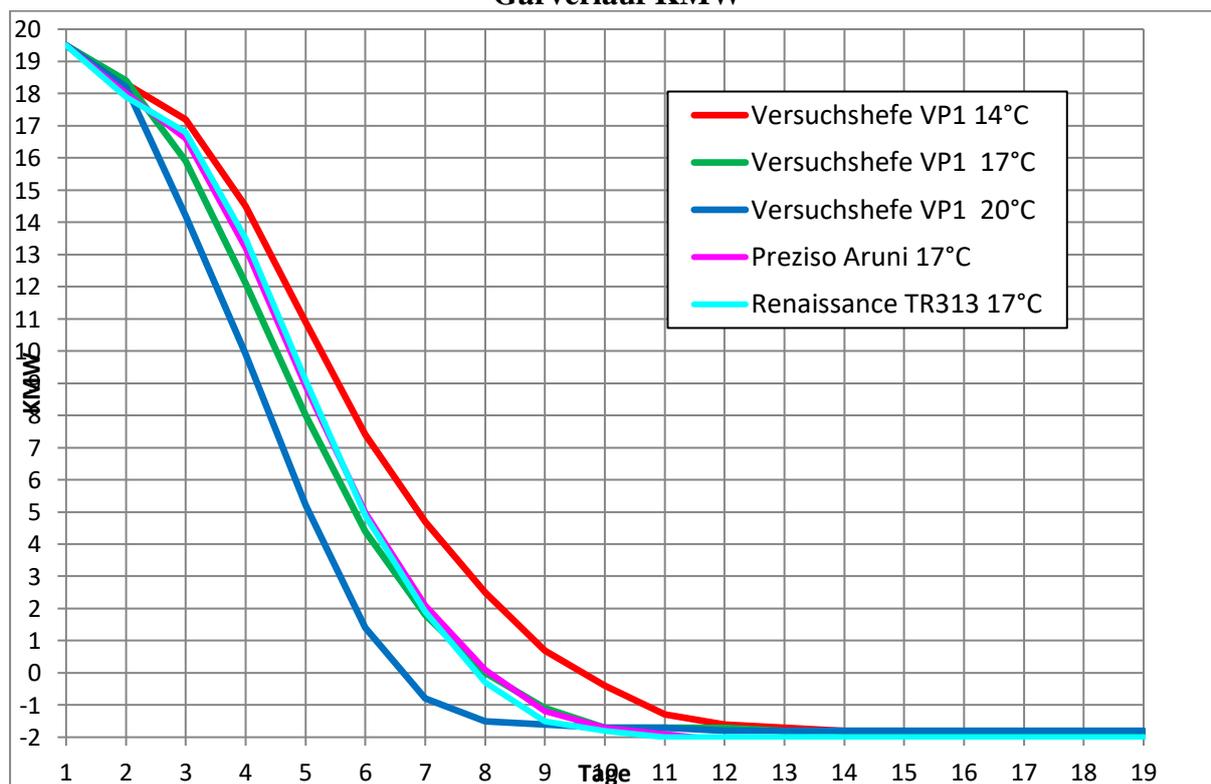
### Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung je nach Einstellung beibehalten.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt  
°KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.  
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

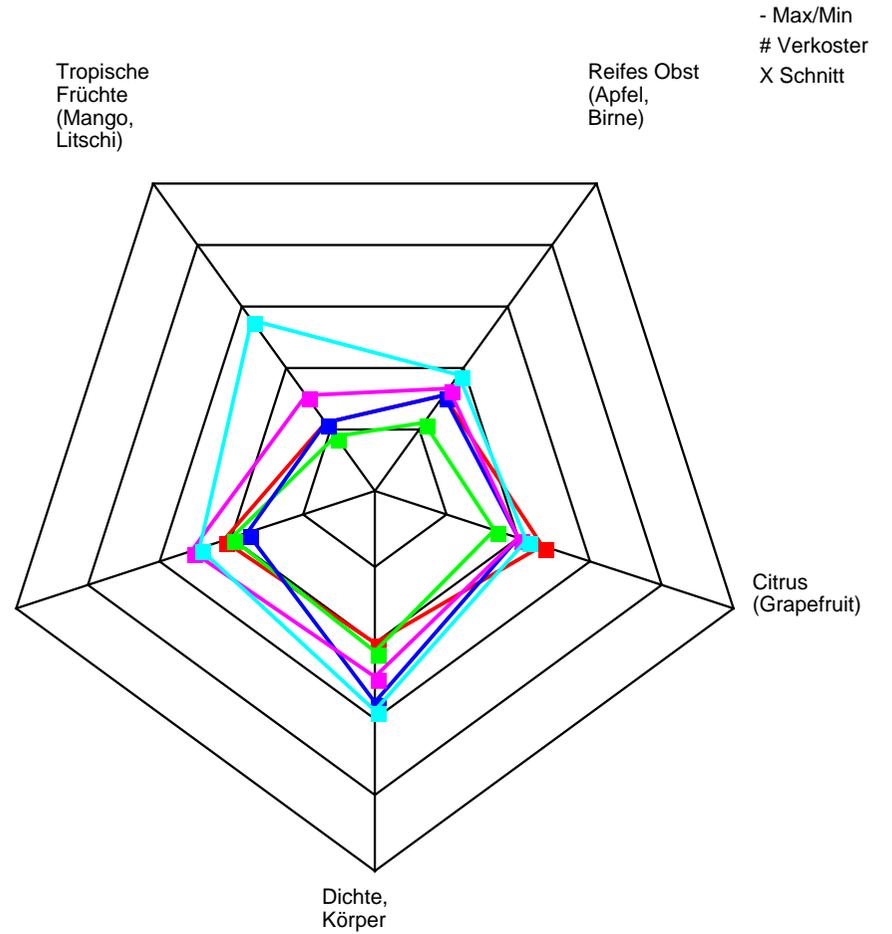
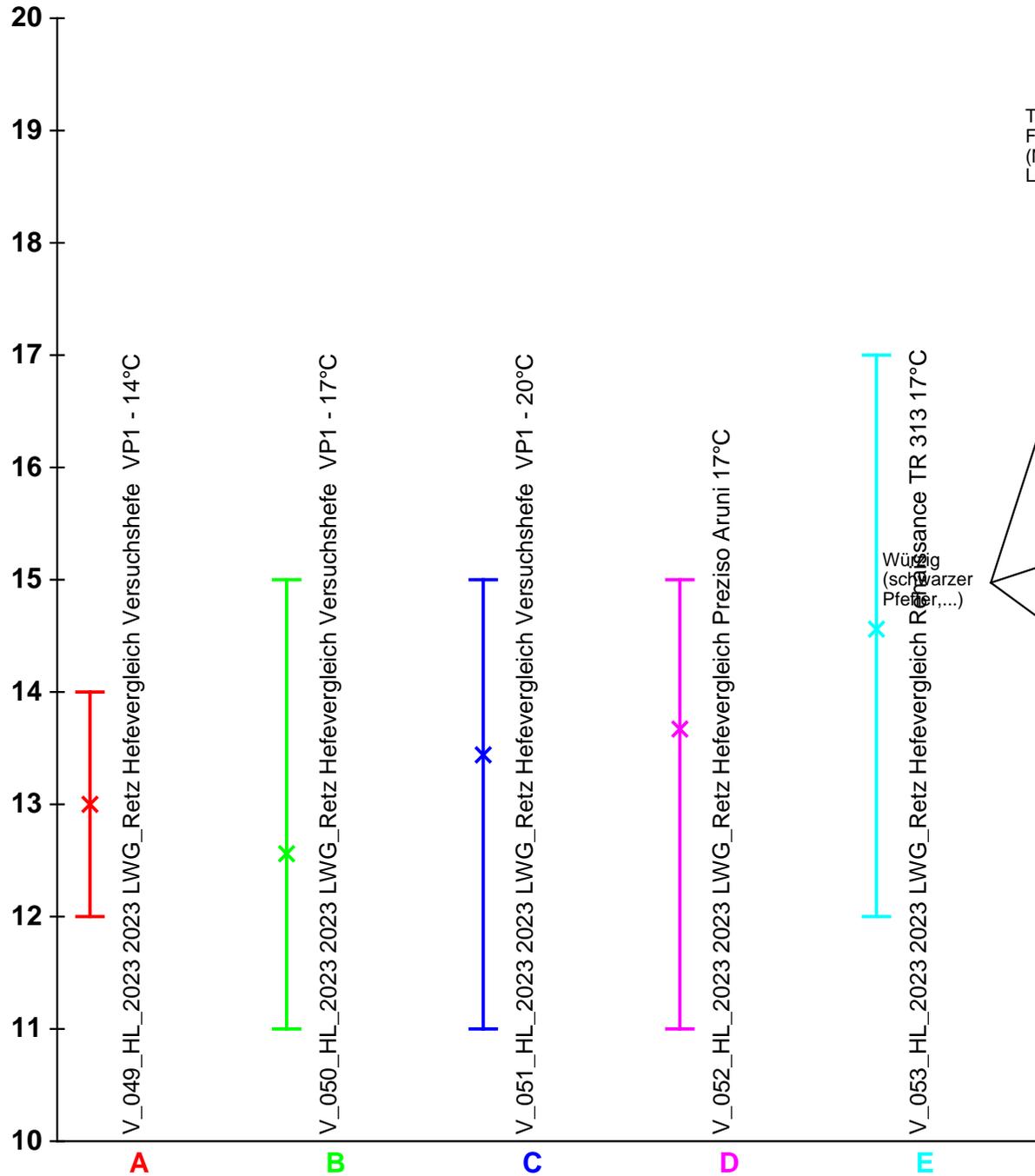
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Versuchshefe VP1 14°C	19 Tage	13,8 %	0 g/l	6,1 g/l	3,02	3,9	2,0
Versuchshefe VP1 17°C	19 Tage	13,8 %	0,1 g/l	6,1 g/l	3,05	3,8	2,0
Versuchshefe VP1 20°C	15 Tage	13,7 %	0,1 g/l	6,1 g/l	3,08	3,8	2,0
Preziso Aruni 17°C	15 Tage	14,0%	0,2 g/l	5,3 g/l	3,17	3,6	2,1
Renaissance TR 313 – 17°C	14 Tage	13,8%	0,3 g/l	5,6 g/l	3,18	3,5	2,4

**Gärverlauf KMW**



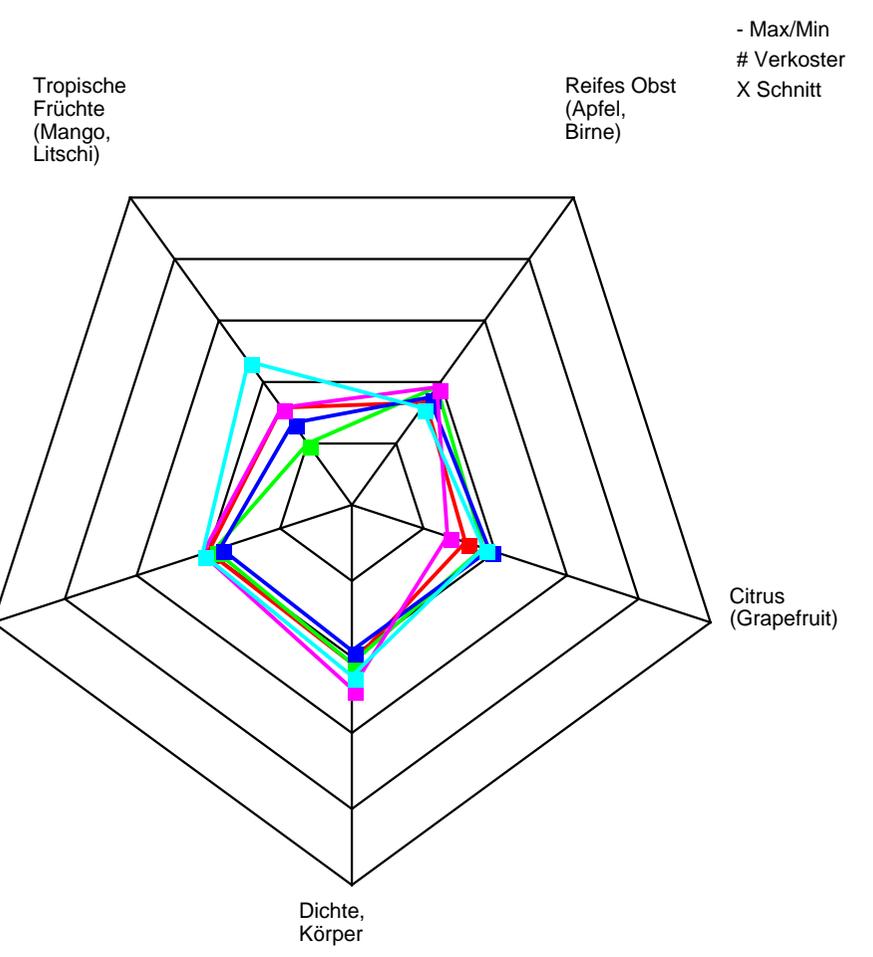
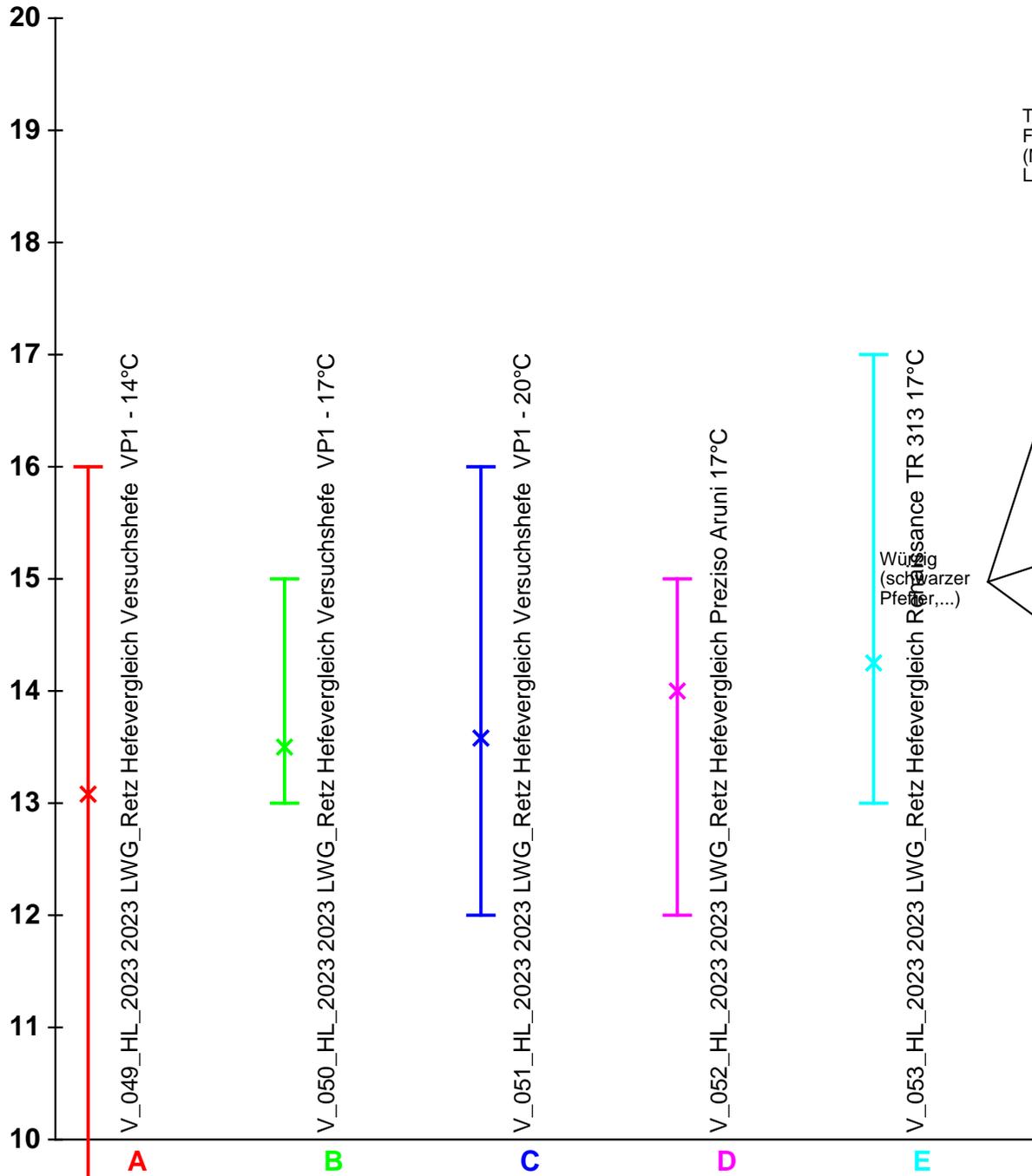
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 11.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



- Max/Min  
# Verkoster  
X Schnitt

Tropische Früchte (Mango, Litschi)

Reifes Obst (Apfel, Birne)

Citrus (Grapefruit)

Dichte, Körper

Würzig (schwarzer Pfeffer,...)