

## Riesling 2023 Hefevergleich

Bearbeiter

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

### Vergleich verschiedener Hefen bei Riesling

Lesegradation

Altenberg	Pflanzjahr: 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 10.10.2023	Hefeverfügbare Stickstoff: 133	
pH Wert 3,21	Säure 9,8 g/l	17,3° KMW

Maische und Mostbehandlung

6 g/hl GE auf Trauben	Kein SO <sub>2</sub> auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert
4 Std Maischestandzeit	3 ml/hl Trenolin Mash DF in die Maische	
20 mg/l SO <sub>2</sub> in den Most	5 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most	
50 g/hl Seporit Pore Tec	100 ml/hl Mostgelatine CF	14 Std Entschleimt
130 g/hl FermoBent	Angereichert auf 19° KMW	

<b>Variante 1</b> <i>Oenoferm Freddo</i>	Oenoferm Freddo – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 2</b> <i>Oenoferm Xthiol</i>	Oenoferm Xthiol – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 3</b> <i>Oenoferm Xtreme</i>	Oenoferm Xtreme – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 4</b> <i>Oenoferm Riesling</i>	Oenoferm Riesling – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 5</b> <i>Versuchshefe</i>	Versuchshefe VP1 – 19° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 375 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

<b>Variante 6</b> <i>Oenoferm Finesse</i>	Oenoferm Finesse – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 375 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
<b>Variante 7</b> <i>Filtraferm Riesling</i>	Filtraferm Riesling – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Filtraferm Super in die Gärung
<b>Variante 8</b> <i>Renaissance TR 313</i>	Renaissance TR 313 – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Filtraferm Super in die Gärung
<b>Variante 9</b> <i>Preziso Unique</i>	Preziso Unique – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
<b>Variante 10</b> <i>Zymaflore Xorigin</i>	Zymaflore Xorigin– 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbginn 60 g/hl Nutristart Arom in die Gärung

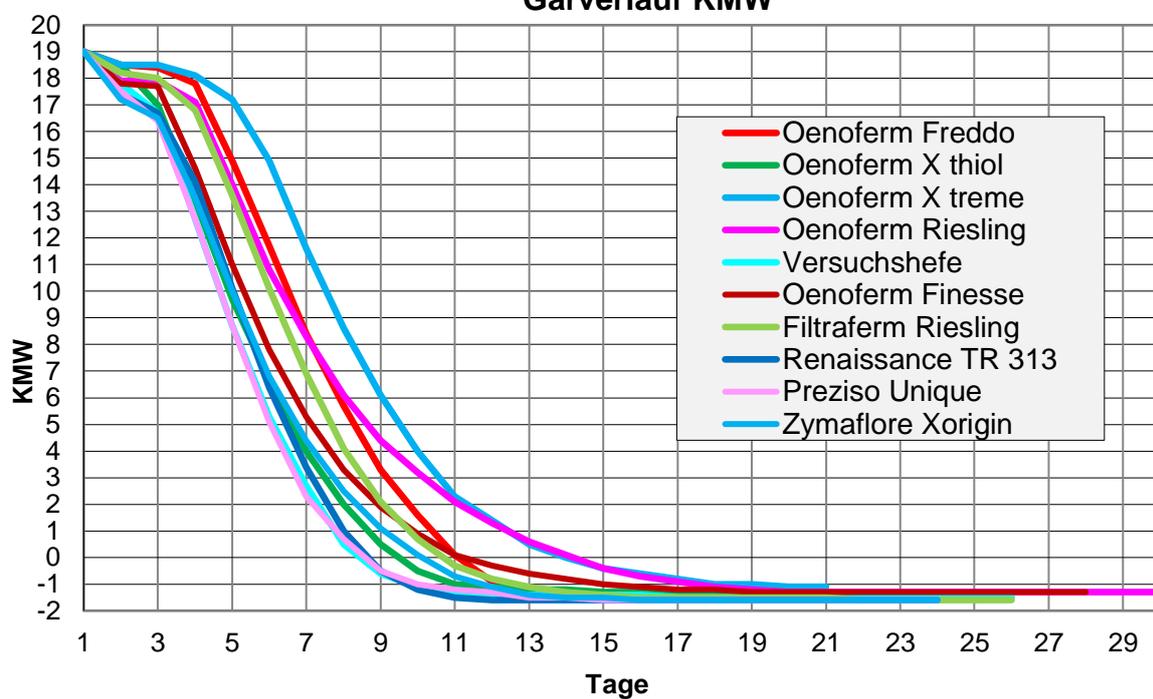
#### Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.  
Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung 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 Punkte Schema beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.  
Alle Varianten wurden auf 7,2 g/l im Wein entsäuert.

#### Weinwerte vor Entsäuerung

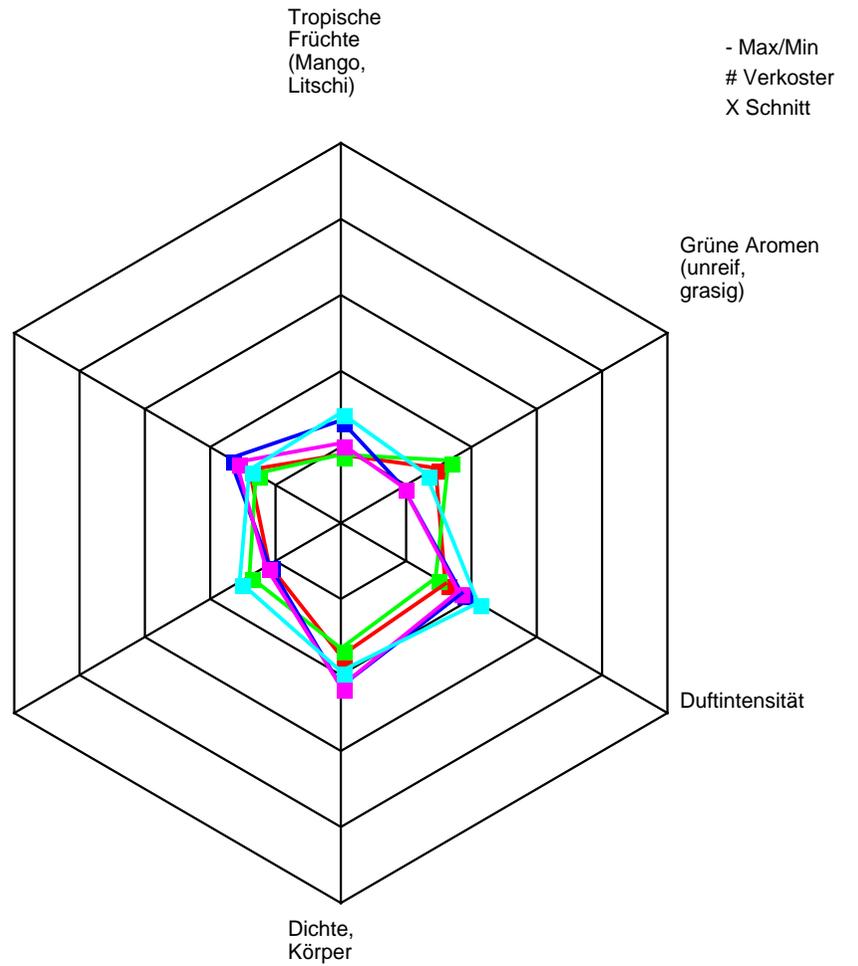
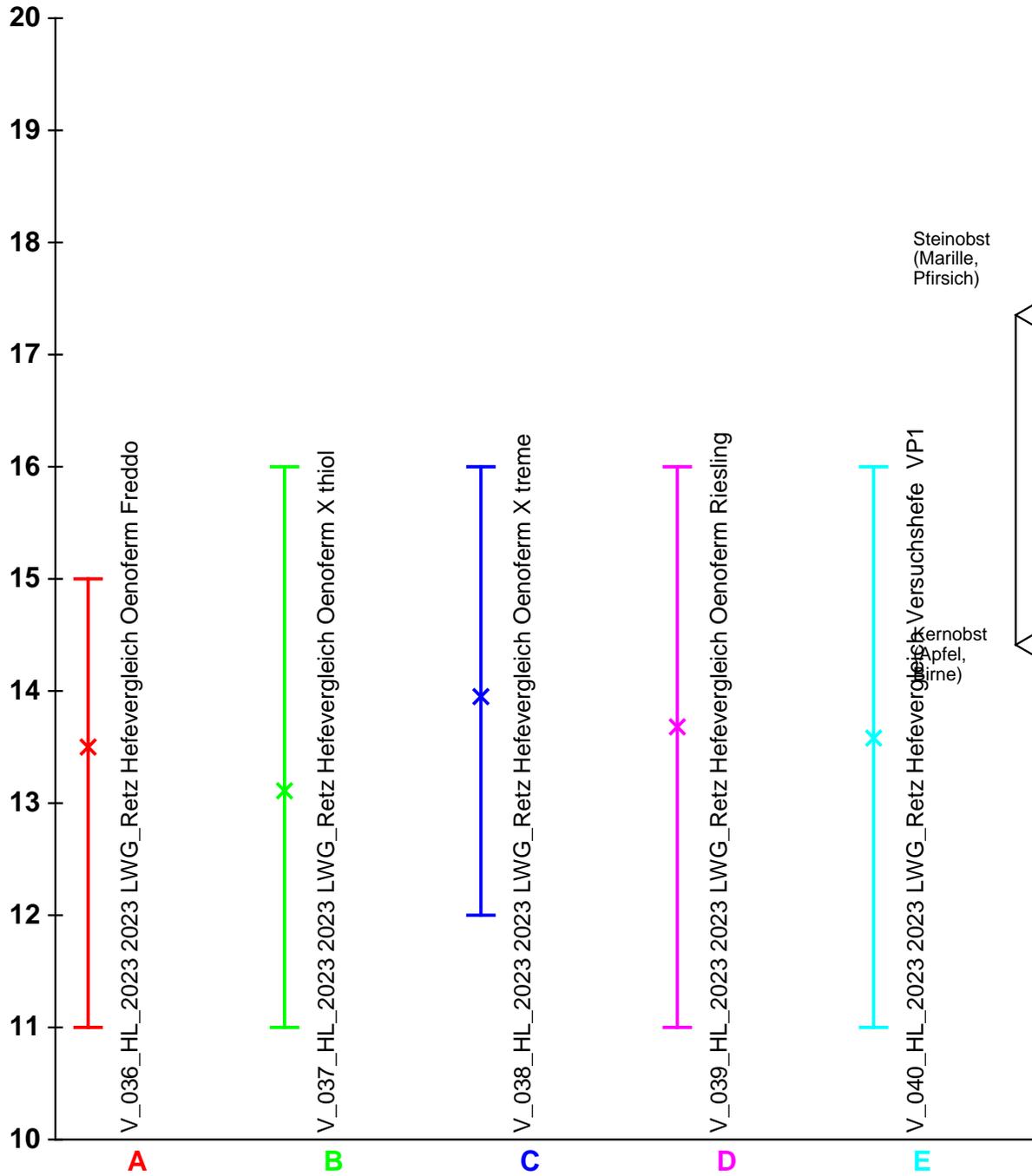
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Freddo	18 Tage	13,2 %	0,9 g/l	9,0 g/l	2,79	4,1	3,5
X thiol	19 Tage	13,1 %	0,7 g/l	9,3 g/l	2,76	4,0	3,5
X treme	21 Tage	13,0 %	2,1 g/l	9,4 g/l	2,79	4,0	3,8
Oenof Riesling	24 Tage	13,1 %	1,8 g/l	9,0 g/l	2,85	3,9	3,5
Versuchshefe	21 Tage	13,1 %	0,4 g/l	8,8 g/l	2,77	4,0	3,2
Oenoferm Finesse	23 Tage	13,0 %	1,6 g/l	9,2 g/l	2,81	4,0	3,6
Filtra Riesling	26 Tage	13,0 %	0,5 g/l	9,0 g/l	2,85	3,9	3,6
Renaissance TR313	16 Tage	13,1 %	0,7 g/l	8,7 g/l	2,86	3,8	3,8
Preziso Unique	19 Tage	13,0%	0,8 g/l	8,7 g/l	2,84	3,8	3,6
Zymaflore Xorigin	20 Tage	13,1%	0,7 g/l	8,7 g/l	2,87	3,7	3,9

### Gärverlauf KMW



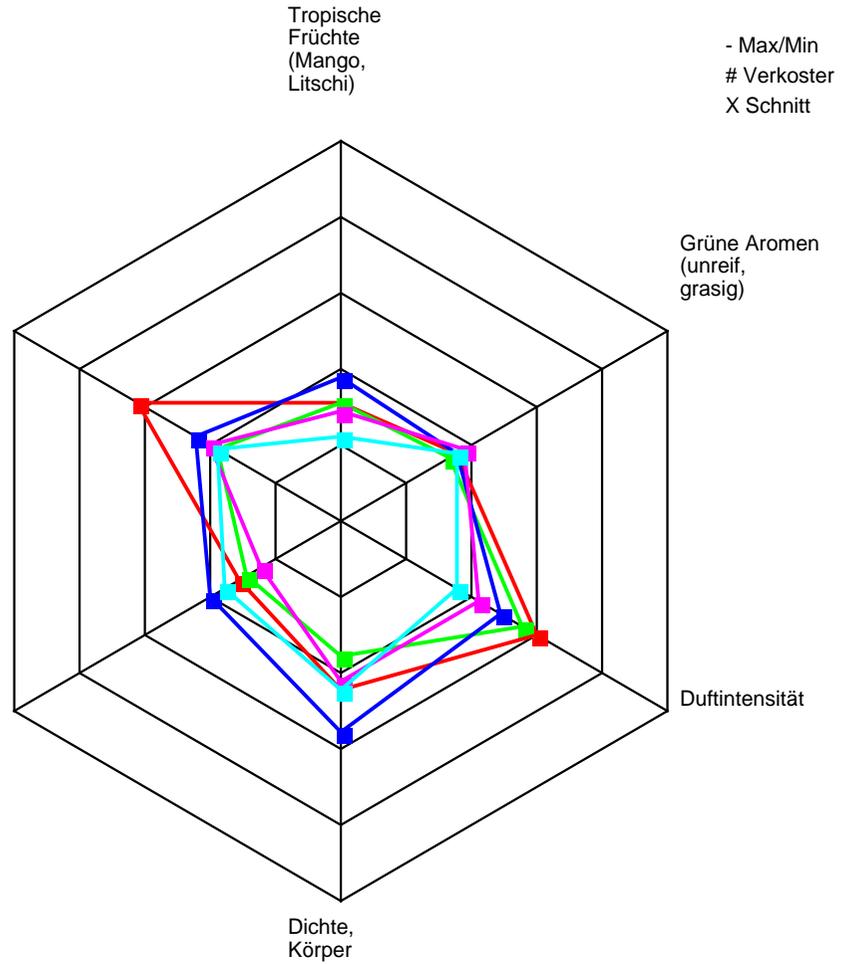
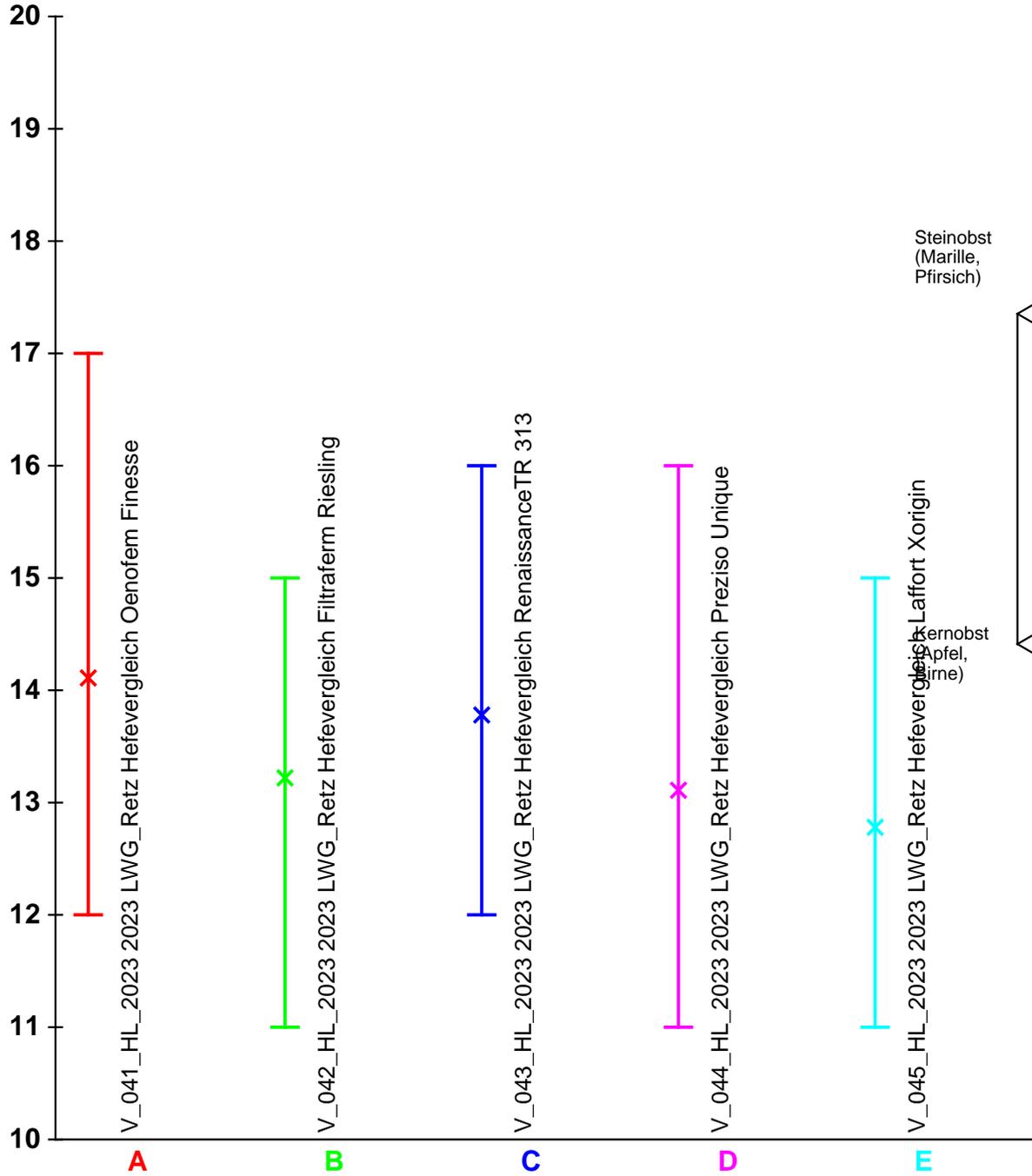
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 20.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



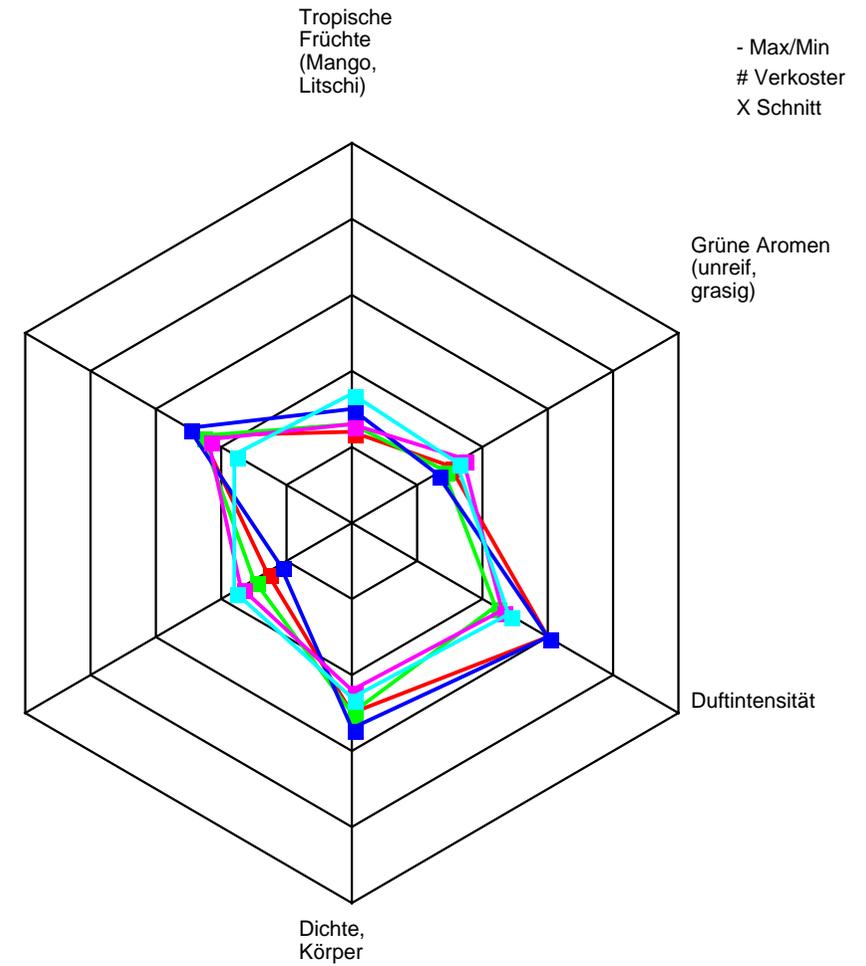
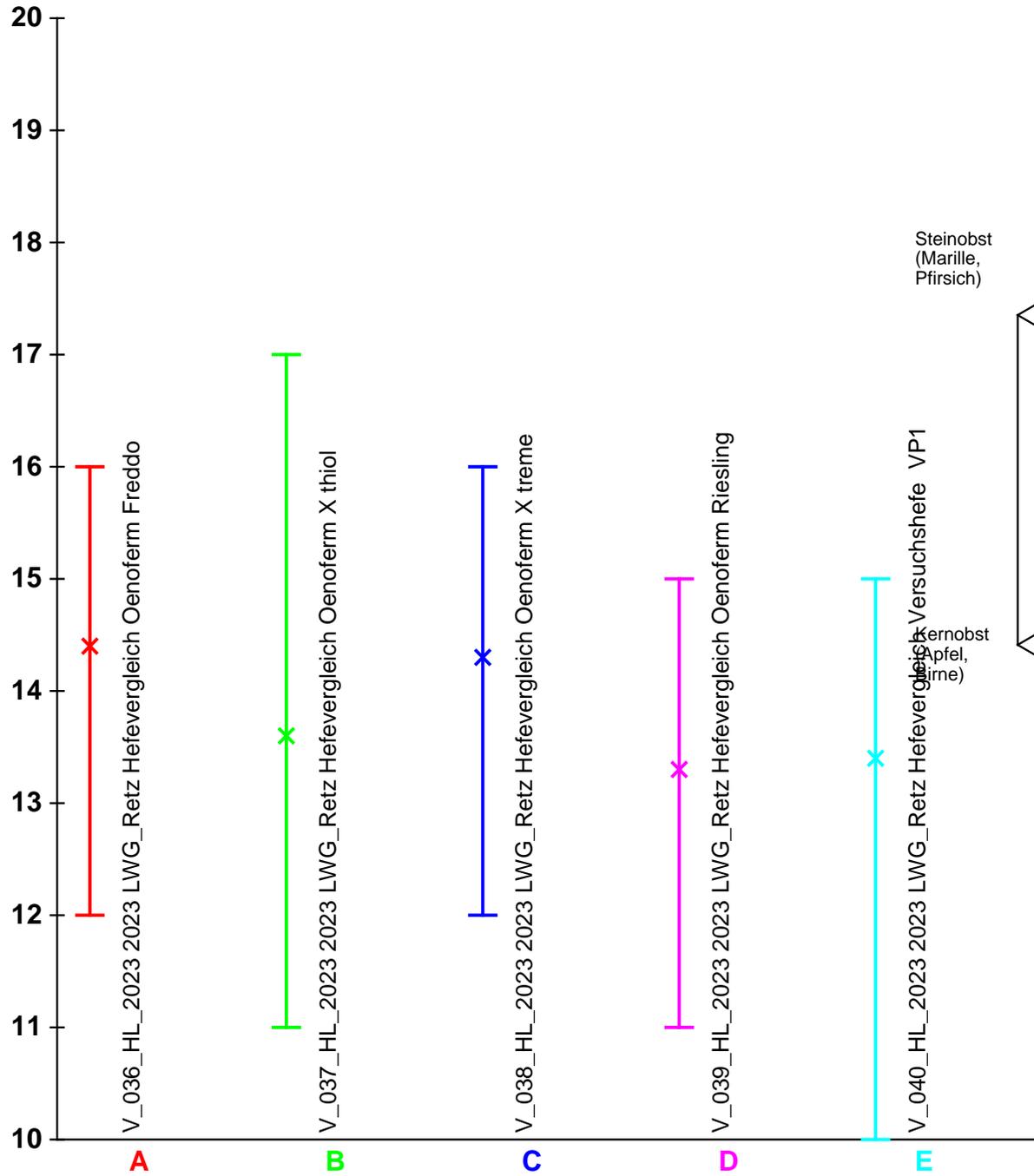
# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 19.03.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024



# Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 12.06.2024

Versuchsweinverkostung März 2024

