

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Hefenährstoffe bei der Sorte Grüner Veltliner

Landesweingut Krems, 2024

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion	2

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist, verschiedene Hefenährstoffe bei Grüner Veltliner Most zu testen. Getestet wurden 9 verschiedene Nährstoffvarianten im Vergleich zur Nullvariante. Mit diesem Versuch sollte herausgefunden werden, welche Hefenährstoffe sich positiv auf die spätere Weinaromatik auswirken.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 10 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und mit den unterschiedlichen Nährstoffen versetzt.

Analytische Werte des Mostes: (Erntedatum 11.09.2024) Grüner Veltliner Landersdorf
Zucker: 18,4°KMW, Gesamtsäure: 4,5g/l, pH-Wert: 3,71 Weinsäure: 3,2 g/l, Äpfelsäure: 1,32g/l, Stickstoff (YAN): 169 mg/l

Analytische Werte Wein: Alkohol: 12,5 vol%, Titr. Säure: 4,3 g/l, Restzucker 1,5g/l

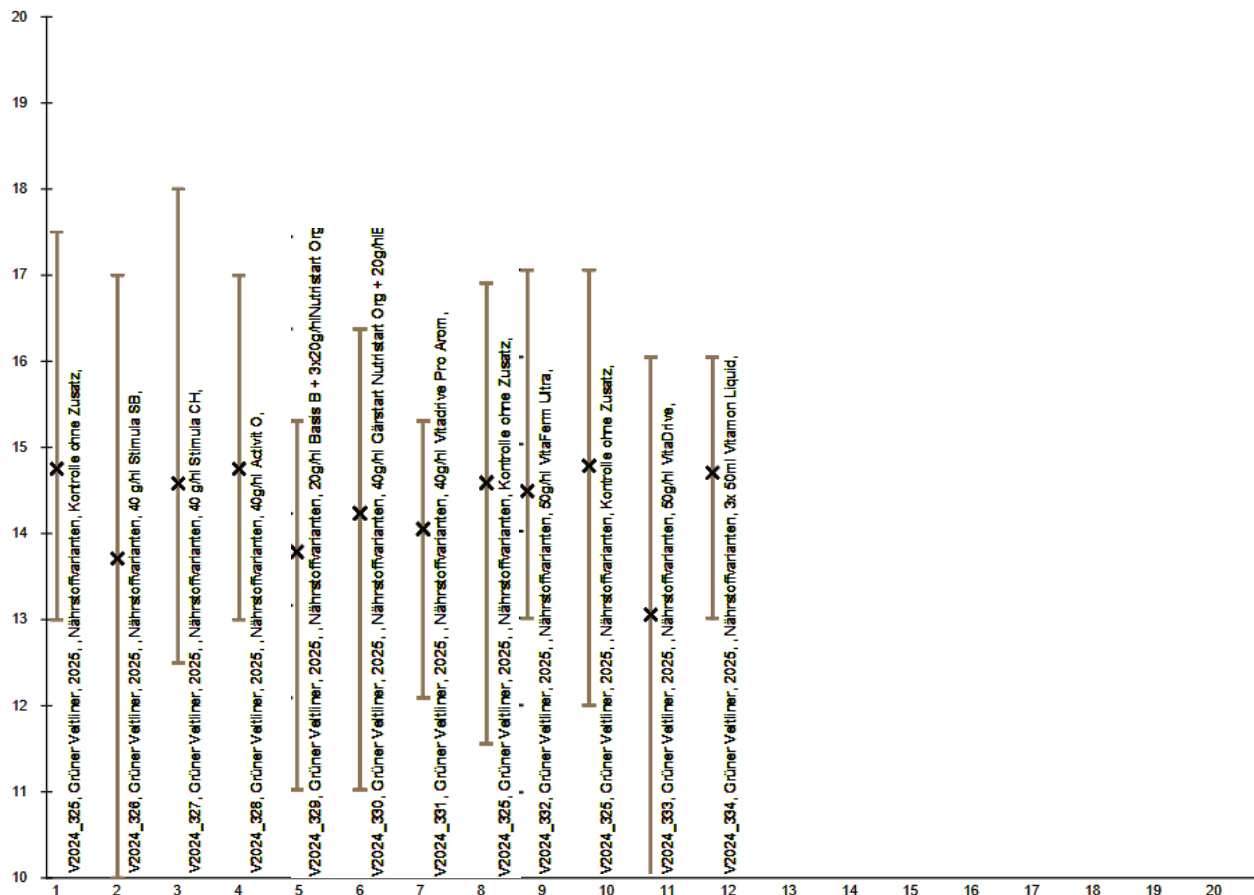
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

325	Kontrolle ohne Nährstoffgabe
326	40 g/hl Stimula SB
327	40 g/hl Stimula CH
328	40 g/hl Activit O
329	20 g/hl Preziso Basis B + 3x 20g/hl Nutristart Org
330	40 g/hl Gärstart Nutristart Org + 20g/hl Preziso Basis B
331	40 g/hl Vitadrive Pro Arom
332	50 g/hl VitaFerm Ultra
333	50 g/hl Vita Drive
334	3x 50 ml Vitamon Liquid

Versuchsergebnisse

Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 8, Punkte vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

Bei der zweimaligen Versuchsverkostung konnten bei den einzelnen Varianten keine signifikanten Unterschiede festgestellt werden. Da das Traubenmaterial sehr reif und gut mit Nährstoffen versorgt war, wurde in den einzelnen Serien die Kontrollvariante ohne Nährstoffzusatz als beste bewertet. Der Versuch zeigt somit, dass Hefenährstoffe nicht generell bei jedem Traubenmaterial zu einer Qualitätsverbesserung führen. Es sollte deshalb überlegt werden bei welchen Ausgangsmost es Sinn macht. Z.B. Trockengestresstes und schlecht versorgtes Traubenmaterial bzw. bei Einsatz von Hefen mit sehr hohen Nährstoffbedarf.

Autor des Versuchsberichtes:

Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,
Versuchskoordinator Kellerwirtschaft
Landesweingut Krems
andreas.burgstaller@wbs-krems.at

Versuchstechnikerin: Elisabeth Huth

Berichtsdatum: 15.07.2025