

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Vergleich verschiedener Hefen bei der Sorte Grüner Veltliner

Landesweingut Krems, Jahrgang 2024

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode.....	1
V Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion.....	4

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist es, verschiedene Reinzuchthefen bei der Sorte Grüner Veltliner zu vergleichen. Dazu wurden gezielt traditionelle Hefen, die schon langjährig bei dieser Sorte eingesetzt werden, mit neuen Hefen (welche erst kürzlich am Markt sind) verglichen. Dabei soll herausgefunden werden, welche Hefen den besten, sortentypischen Grüner Veltliner hervorbringen, der vom Konsumenten am meisten akzeptiert wird.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 14 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und mit den 14 verschiedenen Hefen beimpft.

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

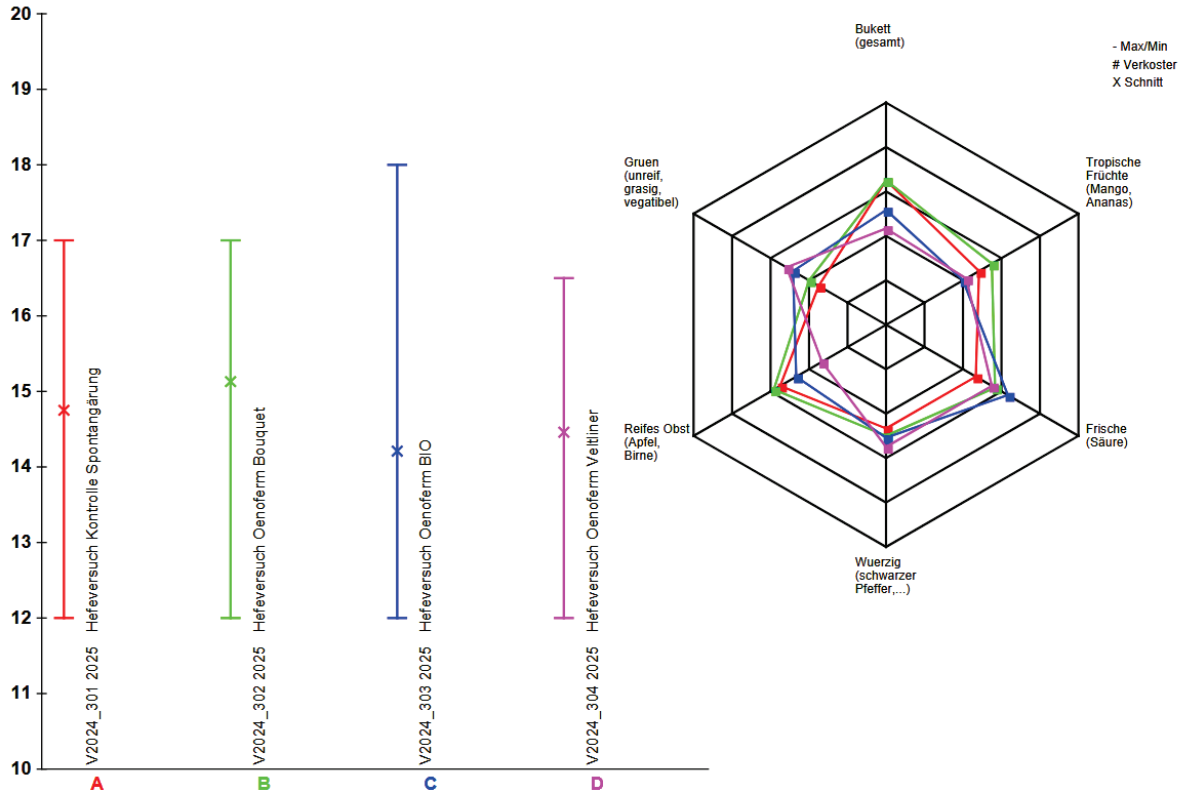
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

301	Kontrolle Spontangärung
302	Oenoferm Bouquet
303	Oenoferm BIO
304	Oenoferm Veltliner
305	Oenoferm X-Treme
306	Oenoferm X-Thiol
307	Oenoferm Finesse
308	Oenoferm Wild&Pure
309	Preziso Aruni
310	Preziso Weiß & fruchtig
311	Preziso Unique
312	Laffort X Arom
313	Lallemmand Renaissance TR 313
314	Lalvin NBC

Versuchsergebnisse

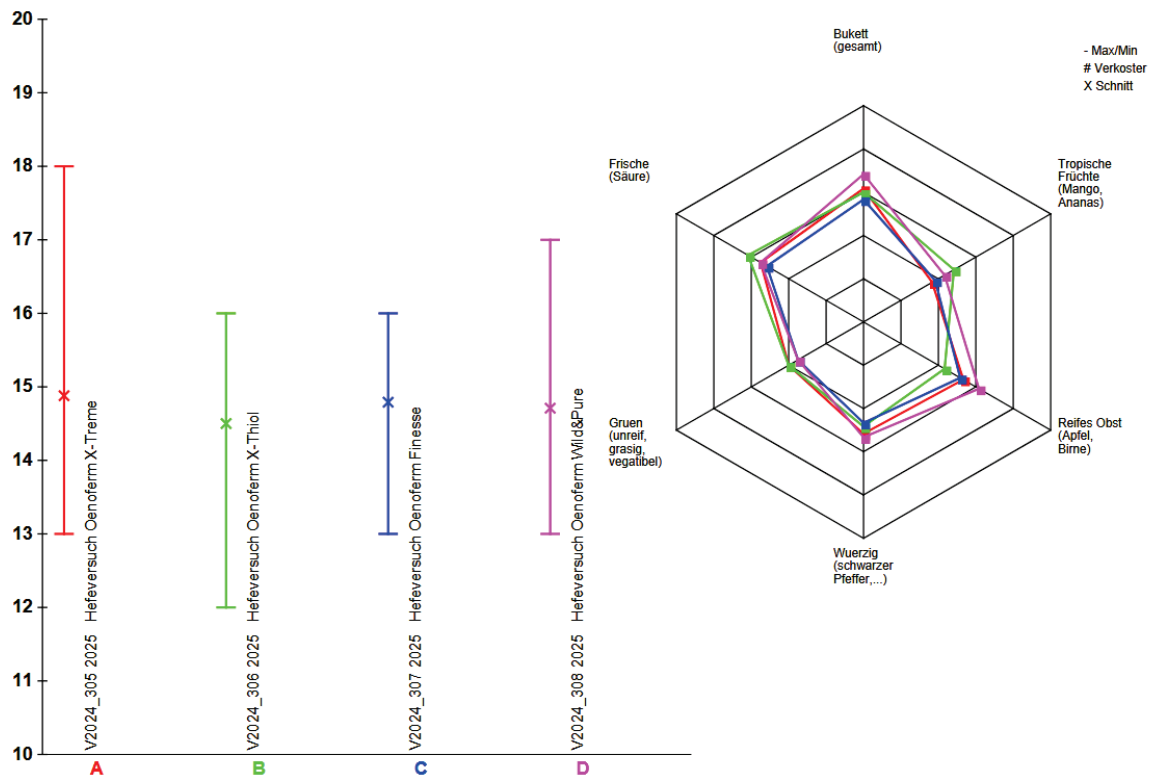
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 1 vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



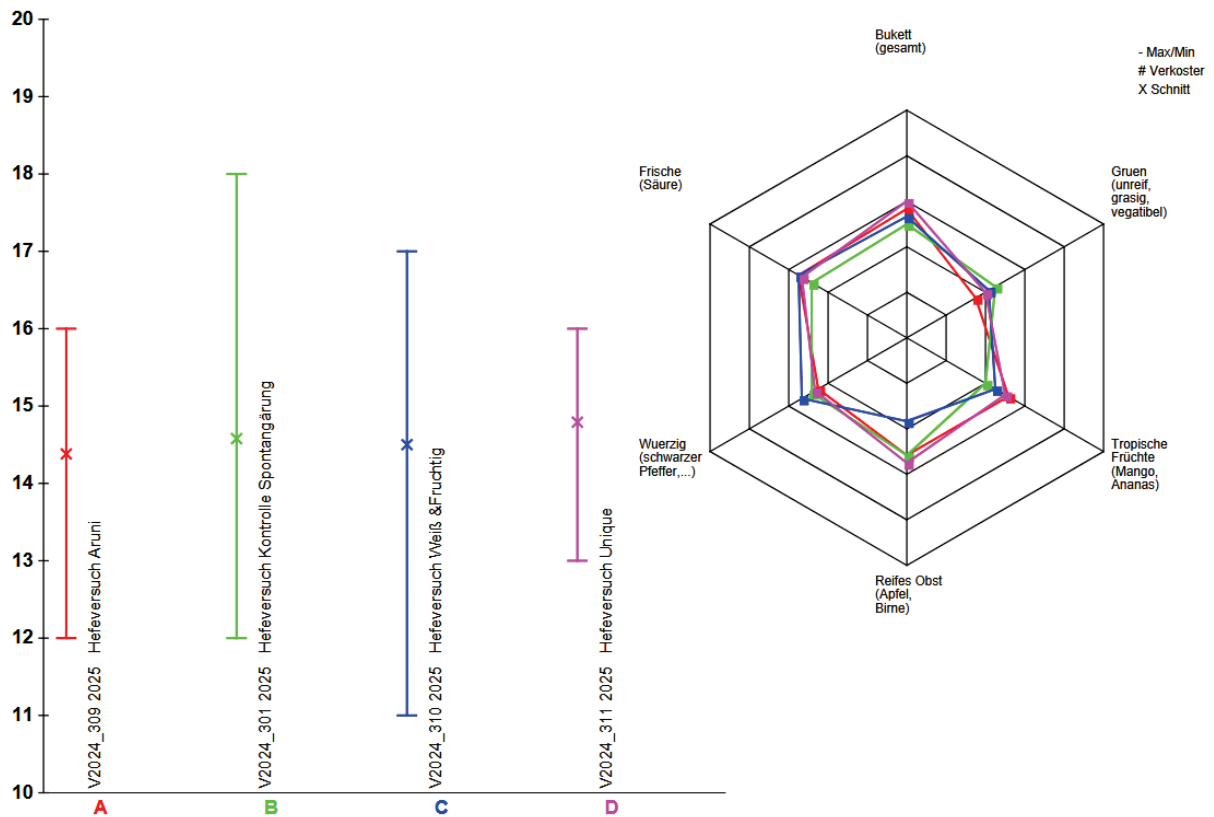
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 2 vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



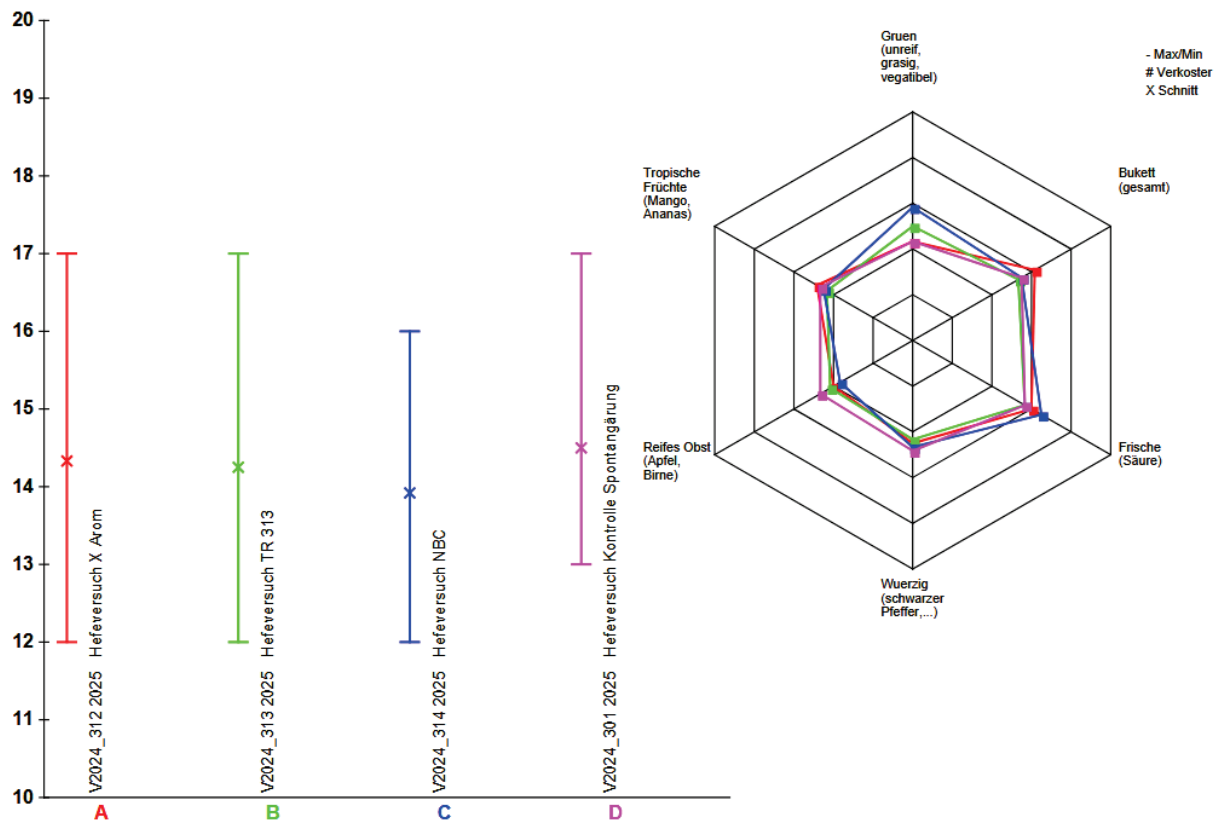
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 3 vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 4 vom 01.07.2025

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

In der Verkostung vom 01.07.2025 konnte die Hefe Oenoferm Bouquet die Koster überzeugen und wurde in Summe als Beste bewertet. 2. Platz Oenoferm X-Treme, danach Platz 3 Oenoferm Finesse und ebenfalls punktegleich Preziso Unique.

Bei diesem Versuch war auch die Auswertung des Aromenspektrums interessant. So konnten manche Hefen mehr Aromatik (z.B. nach reifen Obst) herausarbeiten, die anderen entwickelten sich eher in Richtung Frische, Eleganz und tropische Früchte.

Mit dem Spinnendiagramm bei der Auswertung kann man sich hier einen guten Überblick über die einzelnen Hefen bekommen. Da die Sorte Grüner Veltliner eine Allroundsorte für alle Qualitätsstufen und Ausbauvarianten ist, erfolgt die Hefeauswahl auch immer nach dem gewünschten Weinstil. Hier zeigt der Versuch mit dem sehr reifen und kräftigen Grüner Veltliner Jahrgang, dass durch die richtige Auswahl der Hefe auch die Weinstilistik in die gewünschte Richtung gelenkt werden kann.

Autor des Versuchsberichtes:

*Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,
Versuchskoordinator Kellerwirtschaft
Landesweingut Krems
andreas.burgstaller@wbs-krems.at
Versuchstechnikerin: Elisabeth Huth*

Berichtsdatum: 15.07.2025