

Aromaförderung bei Grüner Veltliner

LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2024

Inhaltsverzeichnis

Versuchsziel	1
Methode.....	1
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Diskussion	5

Versuchsziel

Für die Qualität des Weines ist eine sichere Gärung entscheidend. Einen wichtigen Einflussfaktor dafür hat der Nährstoffgehalt in den Beeren. Dieser ist von der Weingartenbewirtschaftung und der Nährstoffversorgung abhängig. Durch die Jahrgangsunterschiede kann es auch zu verschiedenen Gehalten an hefeverwertbarem Stickstoff in den Trauben kommen. Um eine möglichst gute Aromenausprägung zu erlangen, stehen verschiedene Behandlungsvarianten zu Verfügung. Zum Beispiel Einsatz verschiedener Hefen, Gärtemperaturen und Hefevorbehandlung wie Rehydrierung. Und den Einfluss unterschiedliche Behandlungsmethoden beziehungsweise den Nährstoffgaben auf die Gärung zu untersuchen, wurde im Landesweingut Retz 2024 ein Exaktversuch gestartet. Hierbei werden verschiedene Präparate beziehungsweise Dosagen verwendet.

Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 23.09.2024 gelesen.

Altenberg	Pflanzjahr 1991	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 23.09.2024	Hefeverfügbare Stickstoff: 86	
pH-Wert: 3,68	Säure 4,0 g/l	20,1° KMW
Zugabe von jeweils 0,7 g/l Weinsäure und 0,7 g/l Milchsäure in den Most – 1,4 g/l Säure		
Werte nach pH-Wert Absenkung: 3,52 pH-Wert und 5,0 g/l Gesamtsäure		

Je Variante wurde ein 35 Liter Glasballon mit dem Most befüllt und temperaturgesteuert vergoren. Als Gärtemperatur wurde jene vom Hersteller empfohlene verwendet. Der Gärverlauf wurde mittels Biegeschwinger beobachtet, um die Zuckerabnahme zu verfolgen zu können. Nach dem Ende der Gärung erfolgt ein Abziehen in einen 25 Liter Glasballon sowie die Analyse der Weinwerte in Form des Jungweinstatus mittels FTIR-Gerät. Die Versuchsweine werden anschließend in 0,5 Liter Flaschen abgefüllt und in einer Blindverkostung im April und Juni nach dem 20-Punkte Schema bewertet.

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

Varianten:

Variante 1	Oenoferm Xthiol – 20° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 20 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 260 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2	Oenoferm Xthiol – 20° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive ProArom 20 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 260 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

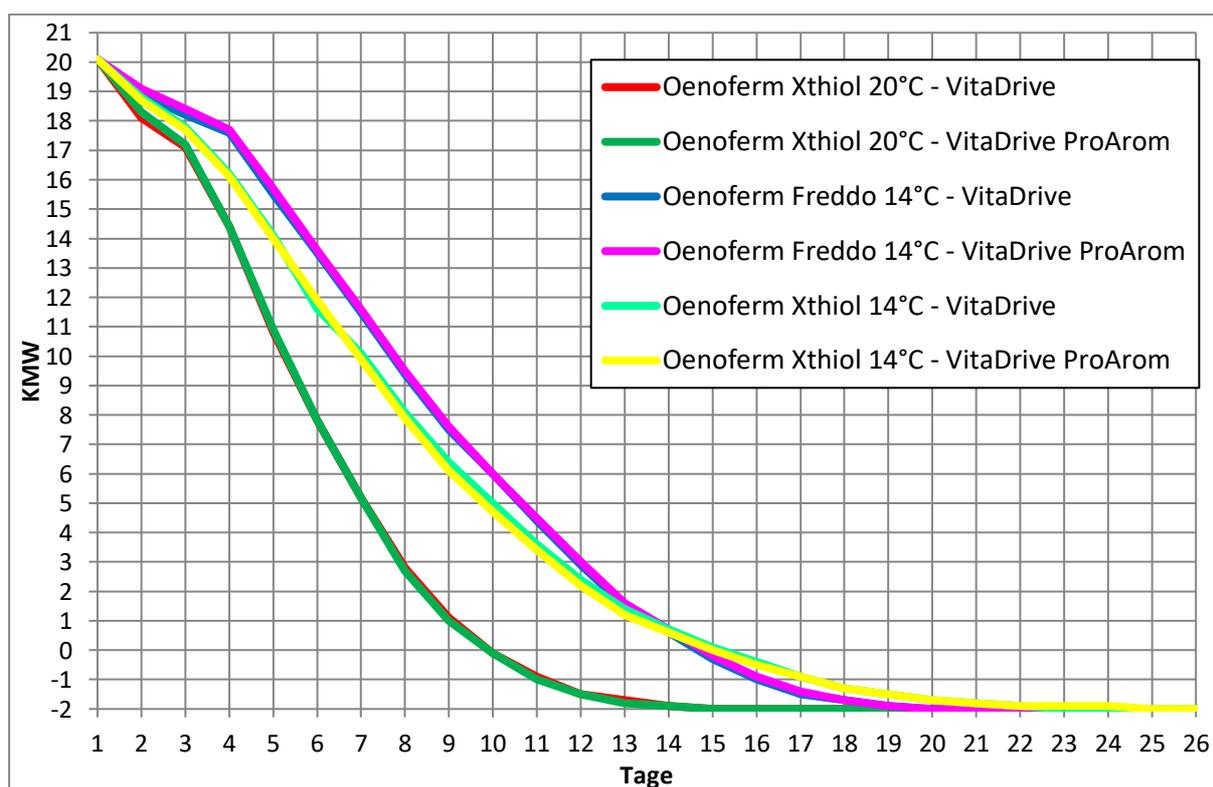
Variante 3	Oenoferm Freddo – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 20 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 260 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4	Oenoferm Freddo – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive ProArom 20 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 260 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 5	Oenoferm Xthiol – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 20 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 260 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 6	Oenoferm Xthiol – 14° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive ProArom 20 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 260 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Most- und Maischebehandlung:

6 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
keine Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Super plus in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum Entschleimen		12 Std entschleimt
40 g/hl Oenopur	200 g/hl FermoBent zum mitvergären	
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



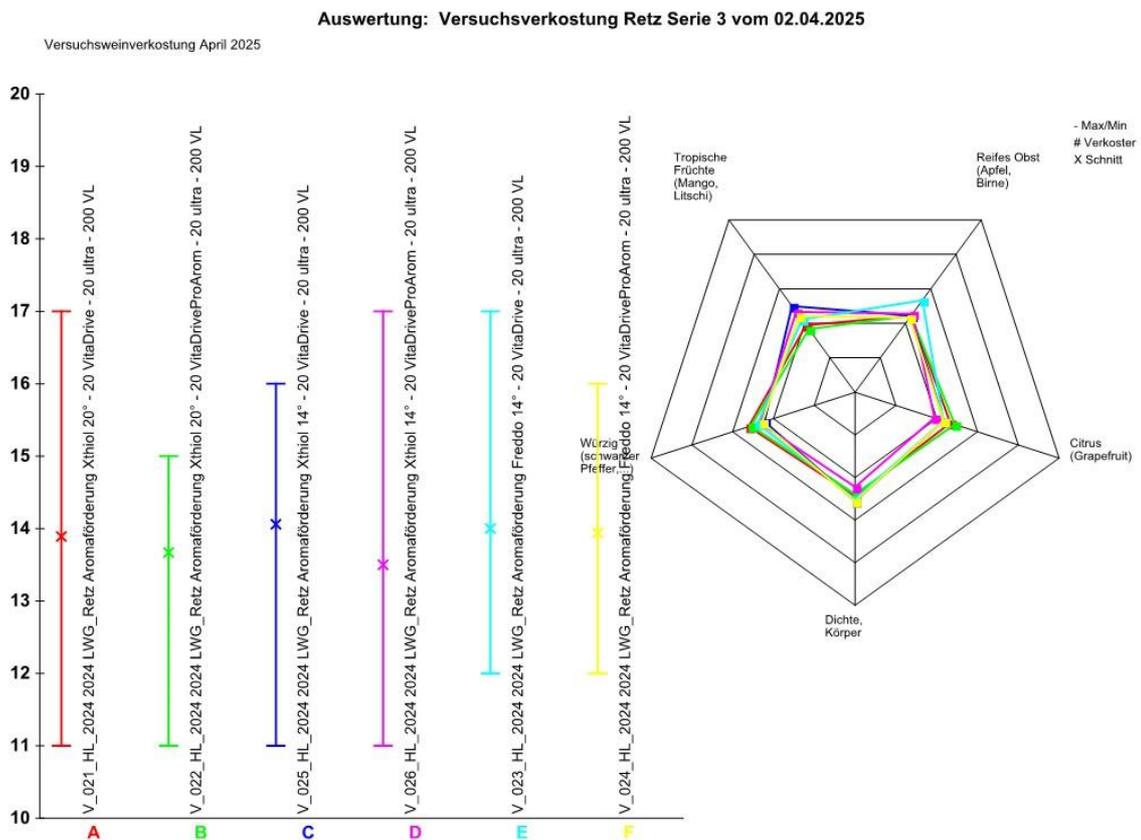
Weinwerte nach Ende der Gärung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH-Wert	WS	AS
V1 Xthiol 20° - VitaDrive	19 Tage	14,6 %	0,9 g/l	6,2 g/l	3,15	2,7	1,8
V2 Xthiol 20° - ProArom	19 Tage	14,6 %	1,0 g/l	6,3 g/l	3,16	2,7	1,8
V3 Freddo 14° - VitaDrive	24 Tage	14,7 %	1,2 g/l	5,9 g/l	3,14	2,8	1,6
V4 Freddo 14° - ProArom	24 Tage	14,6 %	1,1 g/l	6,0 g/l	3,22	3,0	1,5
V5 Xthiol 14° - VitaDrive	26 Tage	14,6 %	1,4 g/l	6,1 g/l	3,12	2,8	1,7
V6 Xthiol 14° - ProArom	26 Tage	14,6 %	1,3 g/l	6,1 g/l	3,11	2,7	1,7

WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

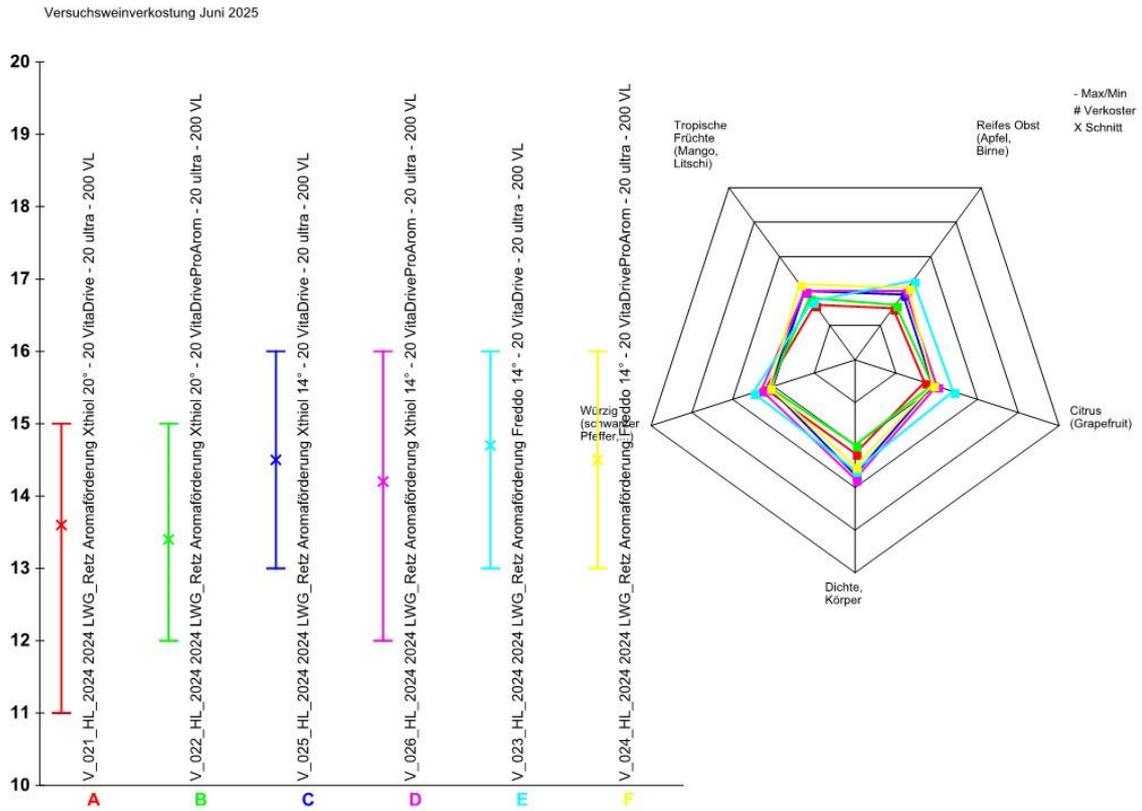
Ergebnisse der Versuchsverkostung

Verkostung im April:



Verkostung im Juni:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 3 vom 10.06.2025



Zusammenfassung, Diskussion

Jährlich eine hohe Weinqualität zu produzieren, ist das Ziel von vielen Winzerinnen und Winzern. Dafür ist es notwendig die richtigen Maßnahmen in Weingärten zu setzen beziehungsweise auf ein gesundes Traubenmaterial zu achten. Die Nährstoffversorgung im Weingarten hat einen wesentlichen Einfluss auf die Nährstoffversorgung der Trauben. Diese wiederum ist entscheidend für eine sichere Gärung. Aufgrund des sehr niedrigen Gesamtsäuregehaltes wurde der Most vor der Vergärung mittels Weinsäure und Milchsäure aufgesäuert.

Beim Gärverlauf ist eindeutig der Einfluss der höheren Temperatur auf die Gärung ersichtlich. Die Varianten 1 und 2 welche eine Gärtemperatur von 20° Celsius gehabt haben, hatten eine Gärdauer von 19 Tagen während die übrigen Varianten 24 beziehungsweise 26 Tage gebraucht haben. Auf die Alkoholausbeute hatte das jedoch keinen Einfluss. Der Alkoholwert lag bei allen Varianten zwischen 14,6 und 14,7 Volumenprozent. Auch bei den anderen Wein Parametern wie Restzucker und Gesamtsäure sind keine Unterschiede feststellbar.

Die Weine wurden im April und Juni einer Bewertungskost unterzogen. Hierbei wird für den Gesamteindruck nach dem 20-Punkte Schema verkostet und bewertet. Die Beschreibung der Aromate bzw. deren Ausprägung erfolgt nach dem 5-Punkte Schema (0 = nicht vorhanden, 5 = sehr stark ausgeprägt). Bei der Versuchsverkostung kann keine der Behandlungen als Optimalvariante bezeichnet werden. Generell wurden jedoch die Weine mit der niedrigeren Gärtemperatur besser bewertet.

Autoren des Versuchsberichtes:

*DI Florian Hanousek, BEd,
Versuchskoordinator Weinbau
Landesweingut Retz, LFS Hollabrunn
florian.hanousek@diefachschule.at*



*Christian Gerstorfer
Versuchstechniker
Landesweingut Retz, LFS Hollabrunn
christian.gerstorfer@diefachschule.at*

Berichtsdatum: 10.08.2025