

Hefevergleich bei Grüner Veltliner kräftig

LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2024

Inhaltsverzeichnis

Versuchsziel	1
Methode.....	1
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten	1
Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Diskussion	6

Versuchsziel

Auswirkungen von verschiedenen Reinzuchtheften auf den Gärverlauf und das Aromaprofil bei Grünen Veltliner. Ziel ist den Einfluss des Jahrganges zu erheben und einen typischen Grüner Veltliner mit dem Profil „Weinviertel DAC Reserve“ zu produzieren.

Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 23.09.2024 gelesen.

Altenberg Kreuz	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

Hefen:

Var 1	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Freddo	17° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm X thiol	18° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Finesse	18° C Gärtemperatur
Var 6	Preziso Weiss&komplex	18°C Gärtemperatur
Var 7	Preziso Unique	18° C Gärtemperatur
Var 8	Renaissance TR 313	18° C Gärtemperatur
Var 9	Infini Twice	21° C Gärtemperatur
Var 10	Uvaferm Exence	16° C Gärtemperatur

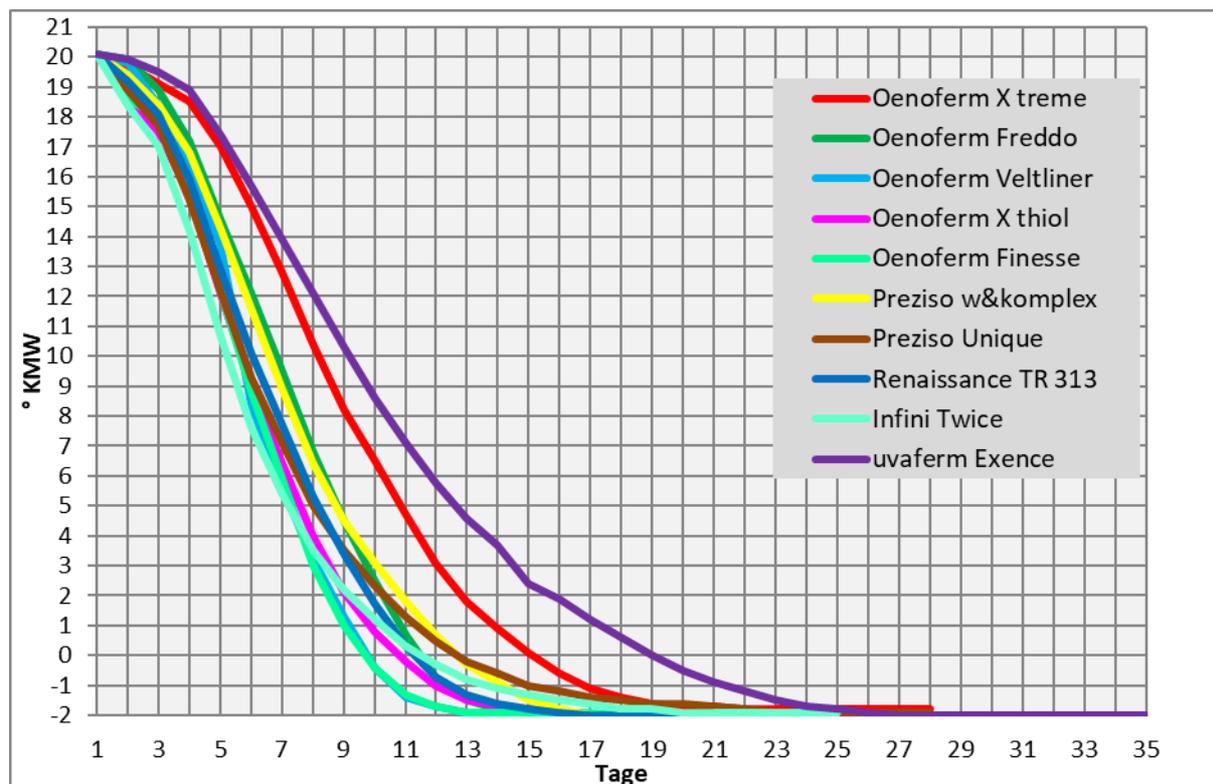
Most- und Maischebehandlung:

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		
6 g/hl GE auf Trauben		

- Erbslöh Hefen: rehydriert mit VitaDrive
 20 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und
 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
- Preziso Hefen: rehydriert mit VitaDrive
 20 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und
 2x 20 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
- IOC Hefen: rehydriert mit GoFerm
 20 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn
 Uvaferm Exence und RenaissTR 313 - 2x 20 g/hl Activit Eco in die Gärung
 Infini Twice - 20 g/hl Activit Eco und 30 g/hl Stimula Chardonnay in die Gärung

Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



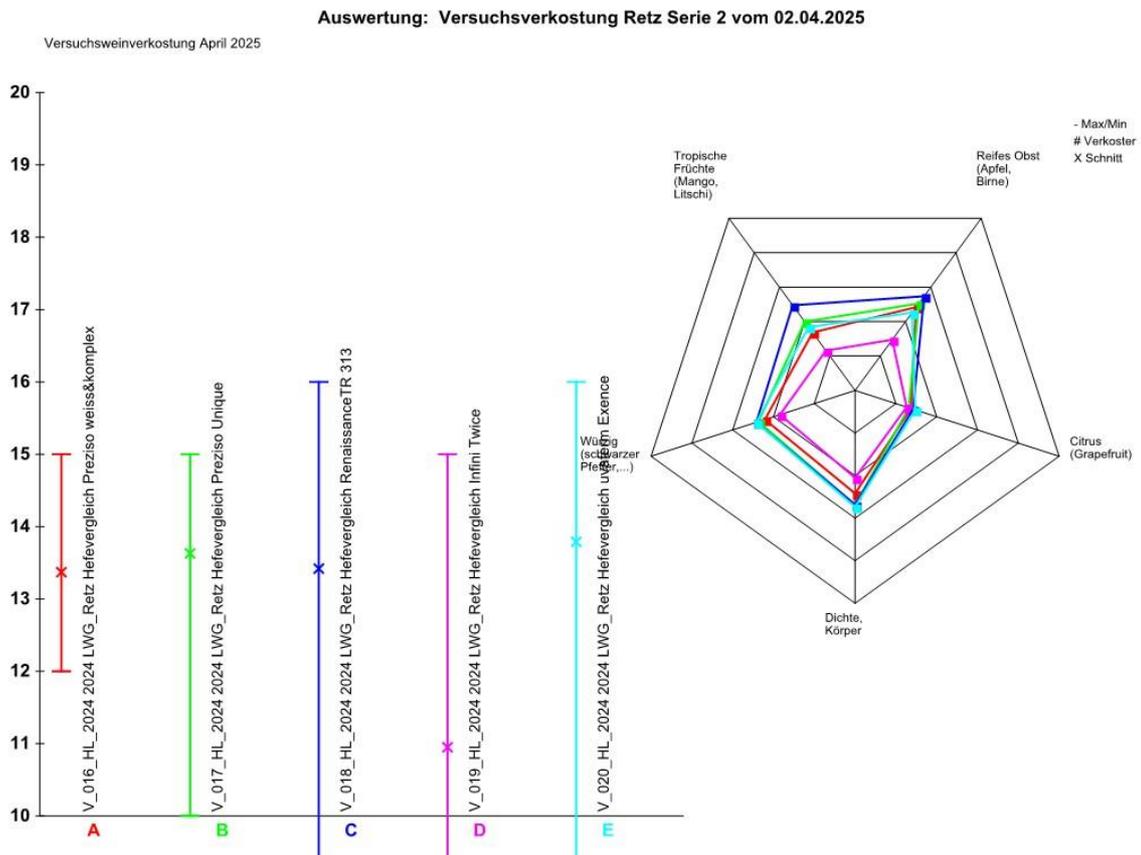
Weinwerte nach Ende der Gärung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH-Wert	WS	AS
Oenoferm X treme	26 Tage	14,4 %	1,5 g/l	6,4 g/l	3,14	2,8	1,6
Oenoferm Freddo	20 Tage	14,6 %	1,2 g/l	6,1 g/l	3,13	2,9	1,4
Oenoferm Veltliner	20 Tage	14,6 %	0,9 g/l	6,3 g/l	3,11	2,9	1,3
Oenoferm X thiol	20 Tage	14,6%	1,3 g/l	6,1 g/l	3,14	2,7	1,6
Oenoferm Finesse	20 Tage	14,6 %	0,8 g/l	6,2 g/l	3,09	2,7	1,6
Preziso Weiss&komplex	24 Tage	14,7 %	0,8 g/l	5,6 g/l	3,24	2,5	1,8
Preziso Unique	27 Tage	14,5 %	2,9 g/l	5,8 g/l	3,24	2,6	1,9
Renaissance TR 313	20 Tage	14,8 %	2,2 g/l	5,3 g/l	3,28	2,5	1,8
Infini Twice	24 Tage	14,5 %	2,5 g/l	6,3 g/l	3,24	2,7	2,3
Uvaferm Exence	34 Tage	14,8 %	1,2 g/l	5,2 g/l	3,28	2,6	1,8

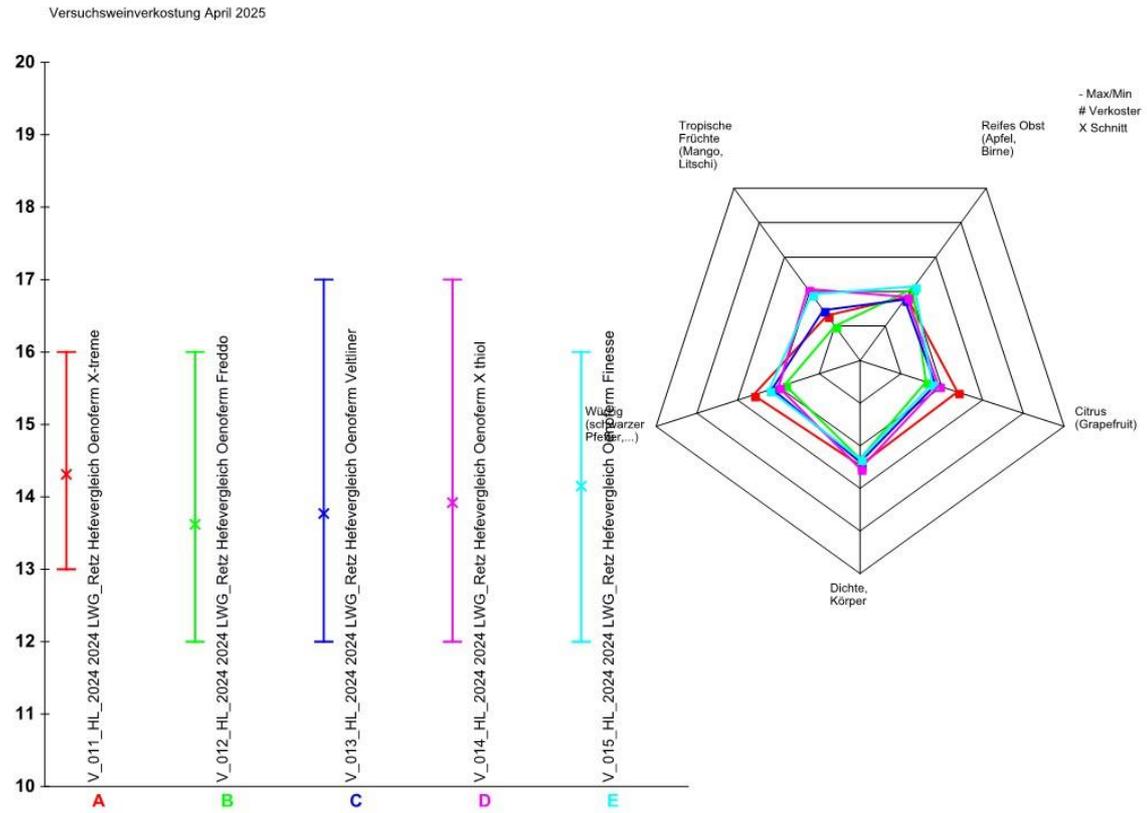
WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

Ergebnisse der Versuchsverkostung

Verkostung im April:

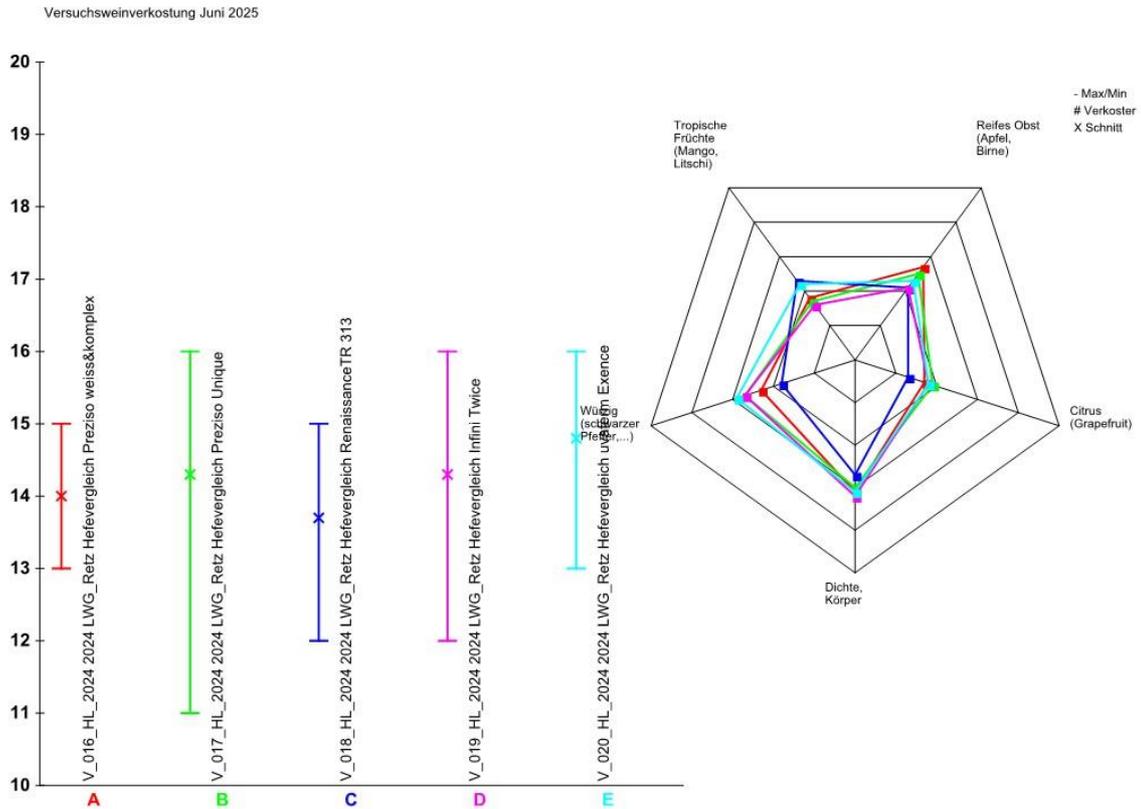


Auswertung: Versuchsverkostung Retz 2 Serie 2 vom 03.04.2025

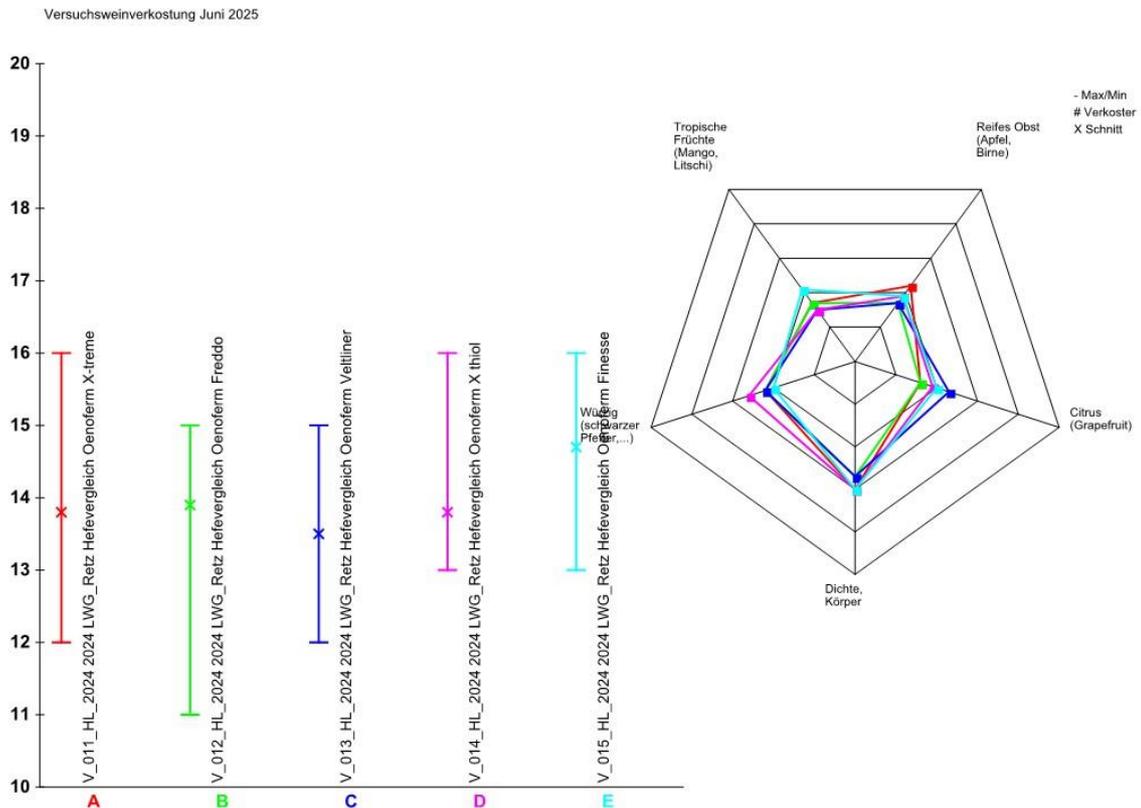


Verkostung im Juni:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 10.06.2025



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 2 vom 11.06.2025



Zusammenfassung, Diskussion

Um den Einfluss des Jahrganges und der einzelnen Reinzuchthefen auf das Geschmacksprofil des Weines zu testen, wurde 2024 am Landesweingut Retz ein Exaktversuch in der Mikrovinifikation eingerichtet. Der Ausbau der Weine erfolgte temperaturgesteuert in 35 Liter Glasballon. Je nach Firmenempfehlung variierte die Gärtemperatur zwischen 15°C und 21°C. Die Gärdauer betrug im Durchschnitt 20 bis 27 Tage. Auffällig ist die Hefe Uvaferm Exence, welche eine Gärdauer von 34 Tagen hatte. Aufgrund der hohen Lesegradation war auch die Alkoholausbeute recht hoch. Alle Hefen haben durchgegoren und schließlich Alkoholwerte zwischen 14,4% und 14,8% hervorgebracht. Die Gesamtsäurewerte liegen zwischen 5,2 g/l und 6,4 g/l.

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). Die Ergebnisse der Verkostungen wie aus den Grafiken ersichtlich je nach Verkostungstermin leicht unterschiedlich. Im Vergleich zum zweiten Verkostungstermin wurden einige Weine im April sehr unterschiedlich bewertet. Bei diesem Termin wurde die Hefe Infiti Twice am schlechtesten bewertet, während sie bei der Verkostung im Juni deutlich besseren Anklang gefunden hat. Bei dieser kräftigen Hefeserie ist ein großer Einfluss der Reifezeit auf den Geschmack und das Gesamtbild zu erkennen.

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