Hefevergleich bei Grüner Veltliner
LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2024

Inhaltsverzeichnis

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

Versuchsziel

Auswirkungen von verschiedenen Reinzuchthefen 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" zu produzieren.

Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 03.09.2024 gelesen.

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1991	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 03.09.2024	Hefeverfügbarer Stickstoff: 121	
pH Wert: 3,59	Säure 5,2 g/l	18,4° KMW

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 Freddo	16° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Xthiol	17° C Gärtemperatur
Var 6	Preziso Weiss&fruchtig	17° C Gärtemperatur
Var 7	Lalvin Sauvy	17° C Gärtemperatur
Var 8	Renaissance TR 313	17°C Gärtemperatur
Var 9	Zymaflore Delta	19° C Gärtemperatur
Var 10	Zymaflore X Arom	18° C Gärtemperatur

Most- und Maischebehandlung:

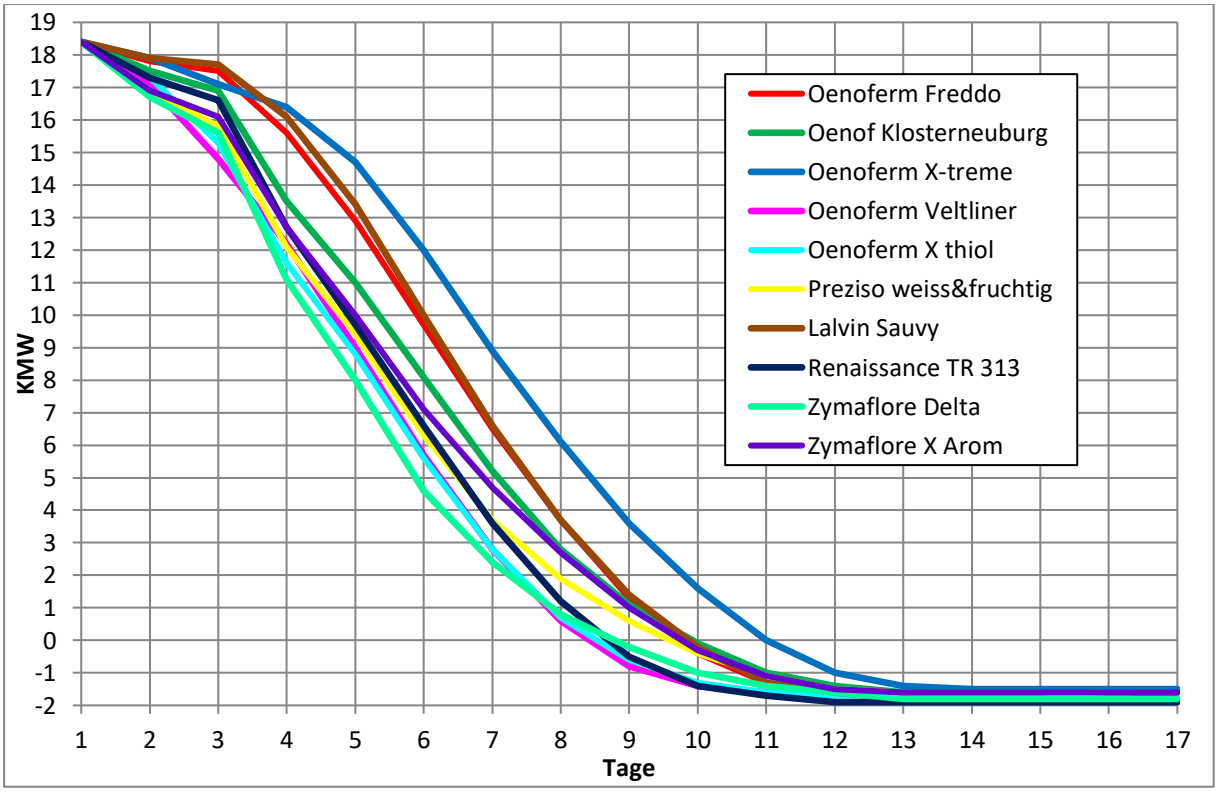
4 g/hl GE auf Trauben	kein SO_2 auf Trauben	In Maische CO_2 dosiert

1 Std Maischestandzeit		
9 ml/hl Trenolin Fast Flow DF in den Most		20 mg/l SO2 in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum Entschleimen		10 g/hl Ascorbinsäure
40 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Erbslöh Hefen: rehydriert mit VitaDrive
30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und
6 Teilgaben mit je 50 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Preziso Hefen: rehydriert mit VitaDrive
30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und
2x 30 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
IOC Hefen: rehydriert mit GoFerm
30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und
2x 30 g/hl Activit Eco in die Gärung
Laffort Hefen: rehydriert mit VitaDrive
30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und
2x 30 g/hl NutriStart Arom in die Gärung

Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



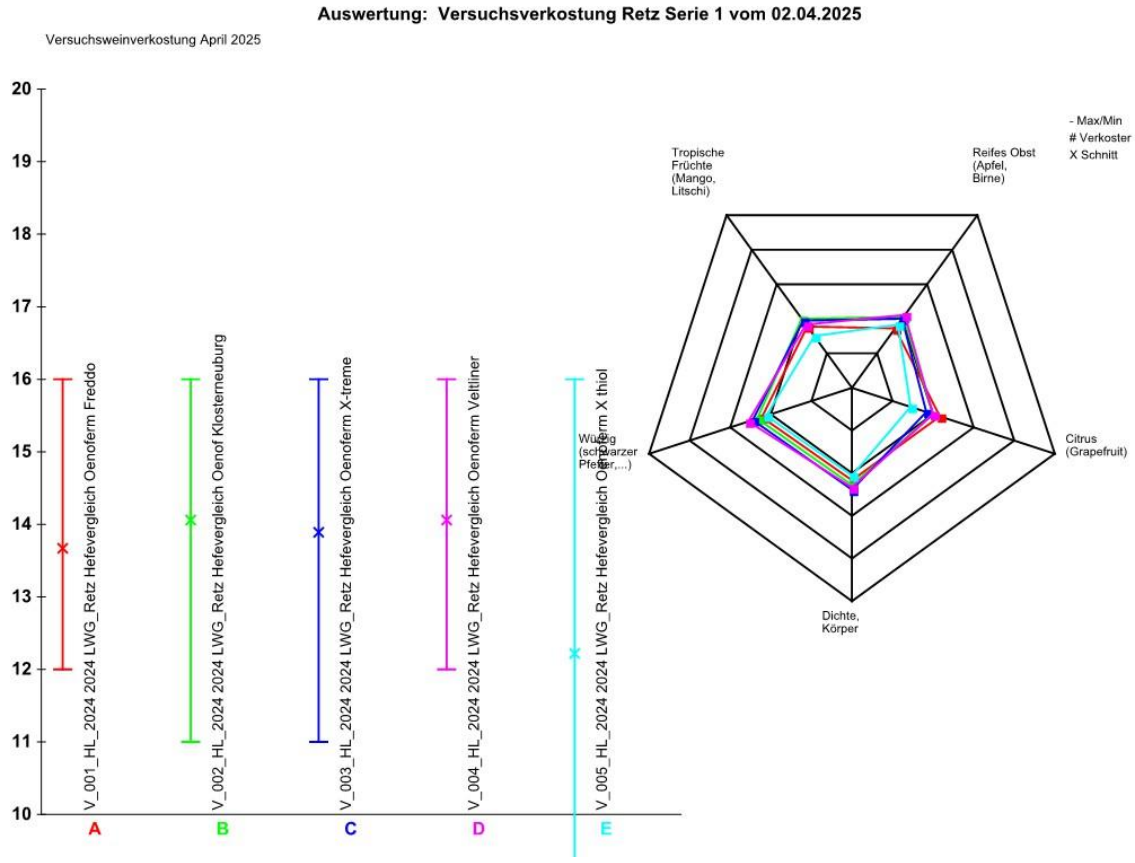
Weinwerte nach Ende der Gärung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH-Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	17 Tage	13,1 %	1,3 g/l	5,7 g/l	3,20	2,8	2,0
Oenoferm Klosterneuburg	17 Tage	13,1 %	1,4 g/l	5,7 g/l	3,19	2,6	2,2
Oenoferm X treme	17 Tage	13,0 %	1,5 g/l	6,2 g/l	3,21	2,7	2,5
Oenoferm Veltliner	17 Tage	13,0 %	1,1 g/l	6,0 g/l	3,23	2,7	2,3
Oenoferm X thiol	17 Tage	13,2 %	1,2 g/l	5,6 g/l	3,24	2,5	2,6
Preziso Weiss&fruchtig	17 Tage	13,2 %	1,2 g/l	5,5 g/l	3,32	2,4	3,0
Lalvin Sauvy	17 Tage	12,4 %	1,4 g/l	4,5 g/l	3,44	2,3	2,3
Renaissance TR 313	17 Tage	13,3 %	1,0 g/l	5,2 g/l	3,36	2,4	2,7
Zymaflore Delta	17 Tage	13,2 %	1,2 g/l	5,8 g/l	3,32	2,4	3,1
Zymaflore X Arom	17 Tage	13,0 %	1,0 g/l	6,3 g/l	3,26	2,4	3,3

WS… Weinsäure, AS… Äpfelsäure

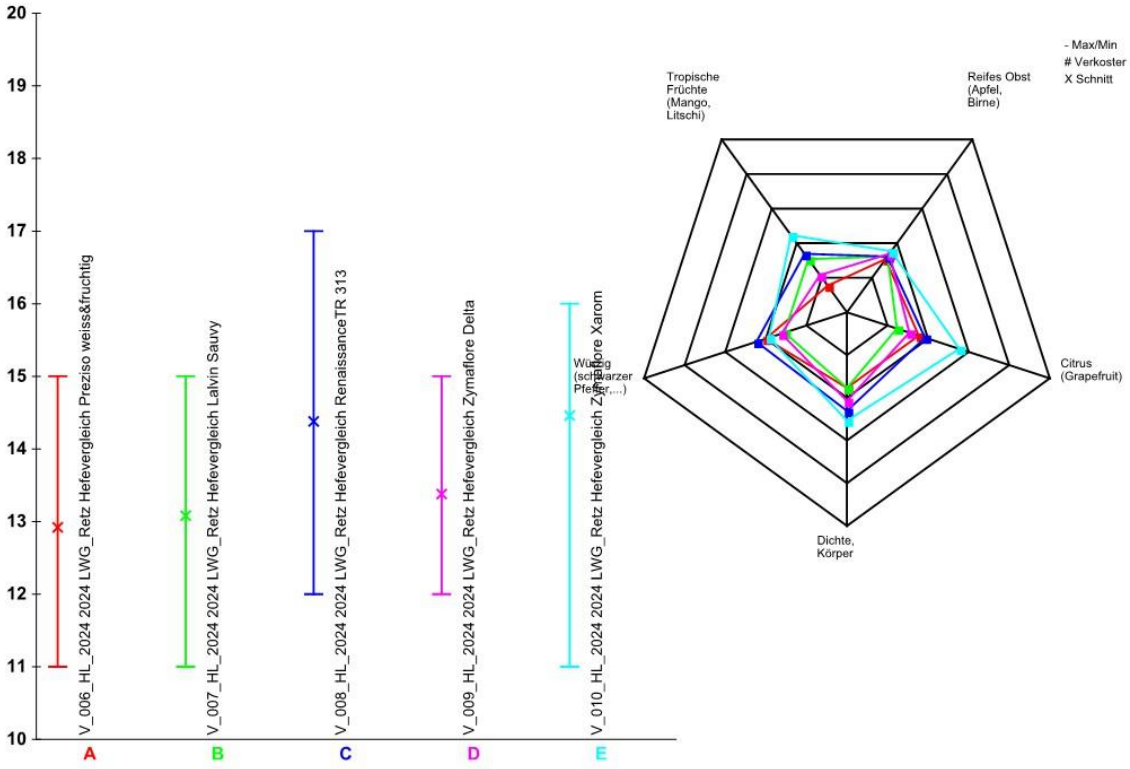
Ergebnisse der Versuchsverkostung

Verkostung im April:

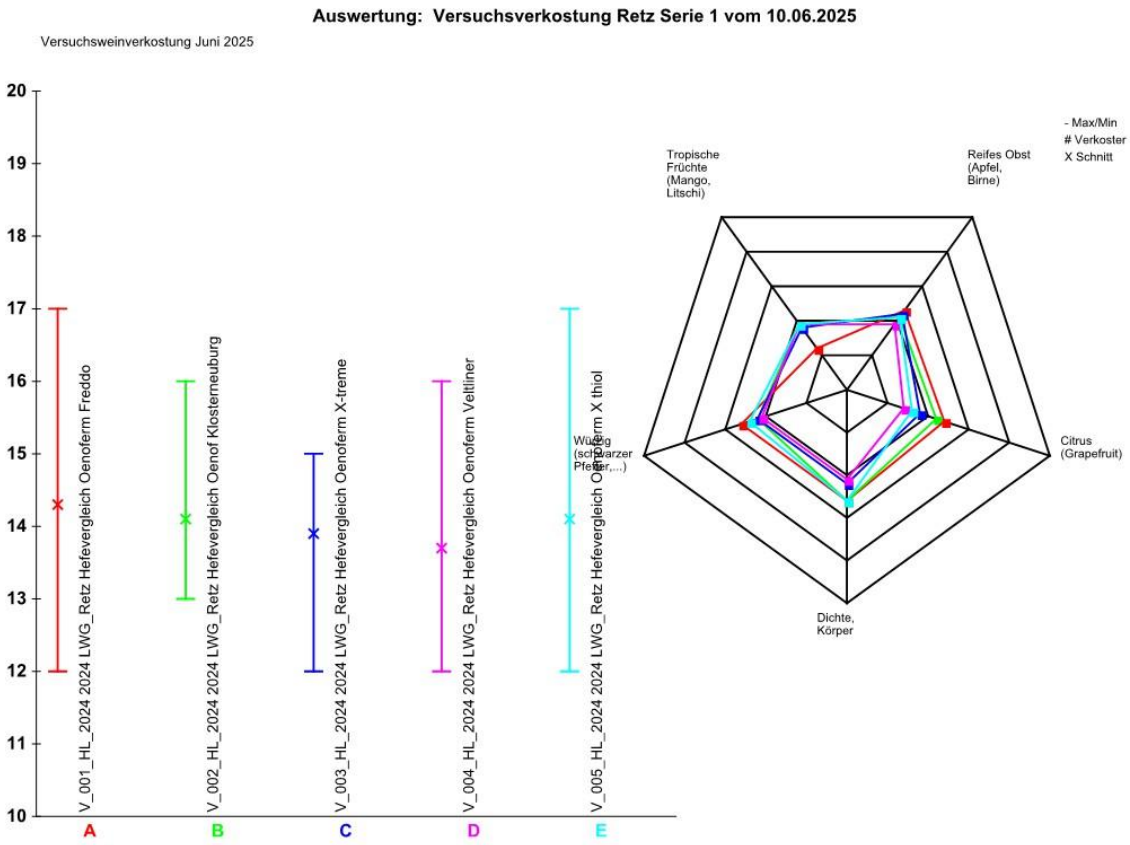


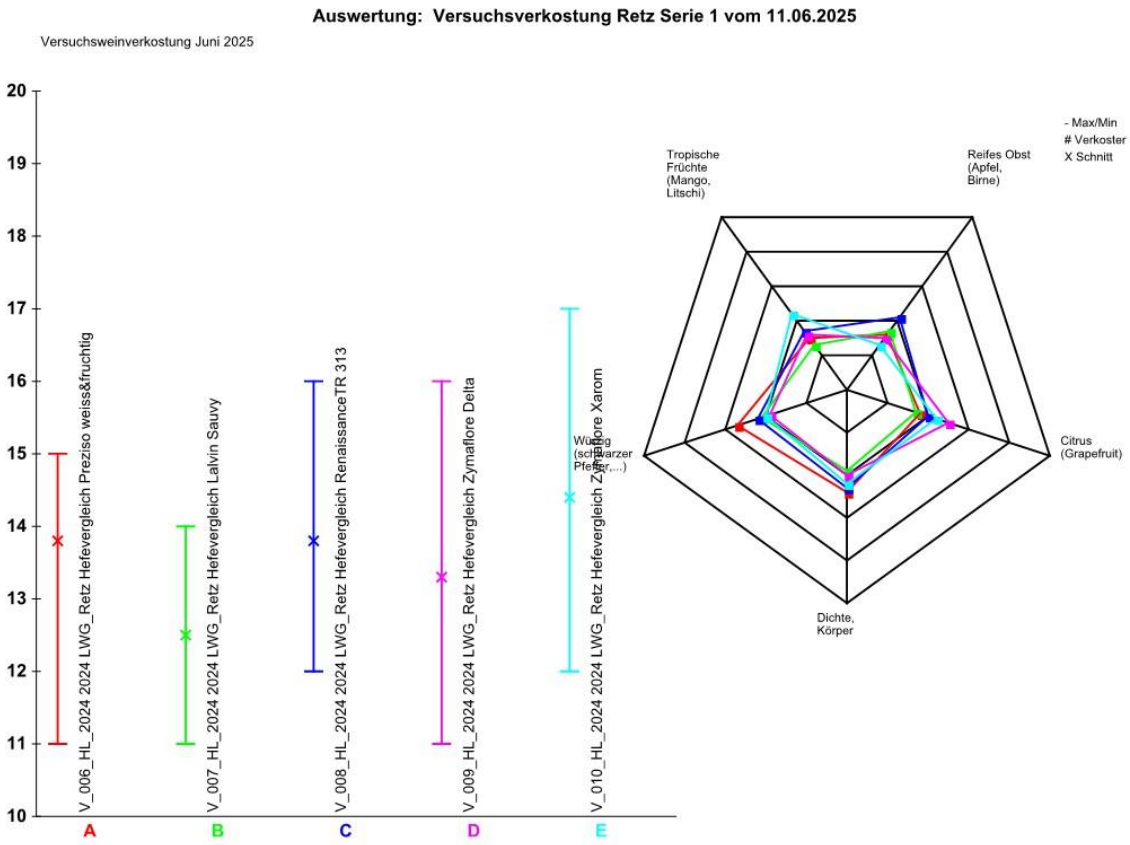
Auswertung: Versuchsverkostung Retz 2 Serie 1 vom 03.04.2025

Versuchsweinverkostung April 2025



Verkostung im Juni:





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 19°C. Während der Gärung gab es geringfügige Unterschiede in der Zuckerabnahme, welche sich jedoch bis zum Ende der Gärung ausgeglichen haben. Die analytischen Weinwerte der Jungweine sind sehr ähnlich. Der Alkohol liegt meist zwischen 13,0 % und 13,3 %, und die Gesmtsäure zwischen 5,2 g/l und 6,3 g/l. Etwas heraus sticht die Hefe Lalvin Sauvy, die einen deutlich geringeren Alkoholwert (12,4 %) und eine niedrigere Säure (4,5 g/l) aufweist.
Die Weine wurden im April und Juni einer Bewertungskost unterzogen. Hierbei wird für den Gesamtendruck 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.

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

Berichtdatum: 10.08.2025