

Hefevergleich bei Rosé aus Pinot noir

LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2024

Inhaltsverzeichnis

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

Versuchsziel

Auswirkungen von verschiedenen Reinzuchtheften auf den Gärverlauf und das Aromaprofil bei Rosé. Ziel ist den Einfluss des Jahrganges zu erheben und einen typischen und klassischen Rosé zu produzieren.

Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 05.09.2024 gelesen.

Altenberg	Pflanzjahr 2007	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 05.09.2024	Hefeverfügbare Stickstoff: 92	
pH-Wert: 3,50	Säure 5,7 g/l	19,0° KMW
Zugabe von jeweils 0,25 g/l Weinsäure und 0,25 g/l Milchsäure in den Most – 0,5 g/l Säure		

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:

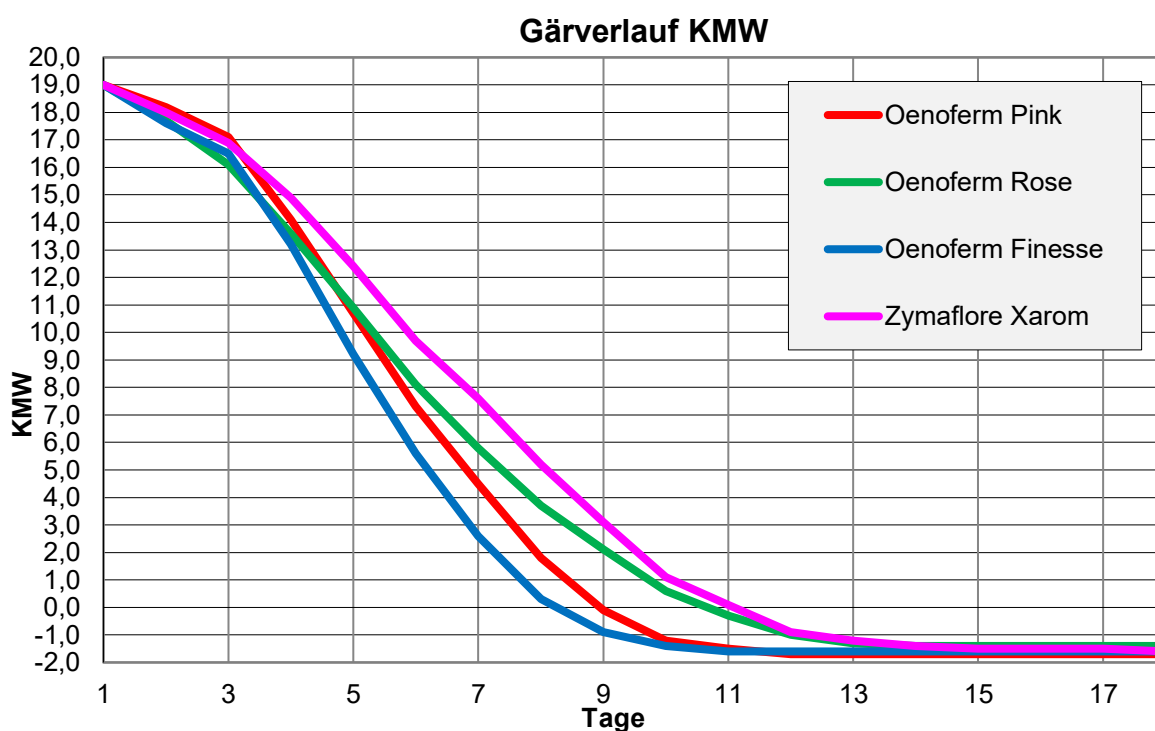
Variante 1 Oenoferm Pink	Oenoferm Pink – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2 Oenoferm Rose	Oenoferm Rose – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3 Oenoferm Finesse	Oenoferm Finesse – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 300 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4 Zymaflore Xarom	Zymaflore Xarom – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Nutristart Arom in die Gärung

Most- und Maischebehandlung:

8 g/hl Granucol GE	In Maische CO ₂ dosiert	kein SO ₂ auf Trauben
1 Std Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Super plus	10 g/hl Ascorbinsäure	20 mg/l SO ₂ in den Most
50 g/hl Seporit PoreTec	40 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt
100 g/hl FermoBent PoreTec zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



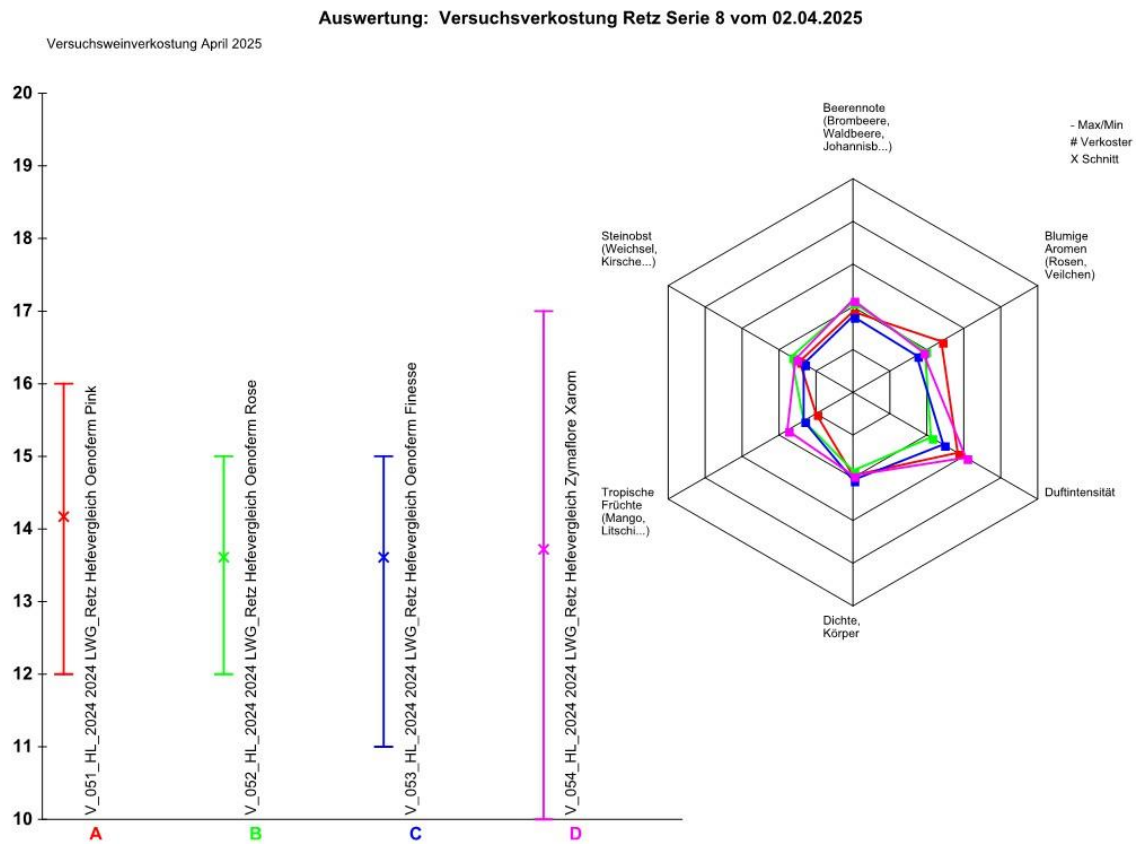
Weinwerte nach Ende der Gärung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH-Wert	WS	AS
Oenoferm Pink	16 Tage	13,3 %	1,4 g/l	6,6 g/l	3,17	2,4	2,9
Oenoferm Rose	18 Tage	13,2 %	2,1 g/l	7,1 g/l	3,19	2,3	2,9
Oenoferm Finesse	15 Tage	13,2 %	1,6 g/l	6,7 g/l	3,15	2,3	2,9
Zymaflore Xarom	22 Tage	13,2 %	1,0 g/l	6,9 g/l	3,20	2,1	3,4

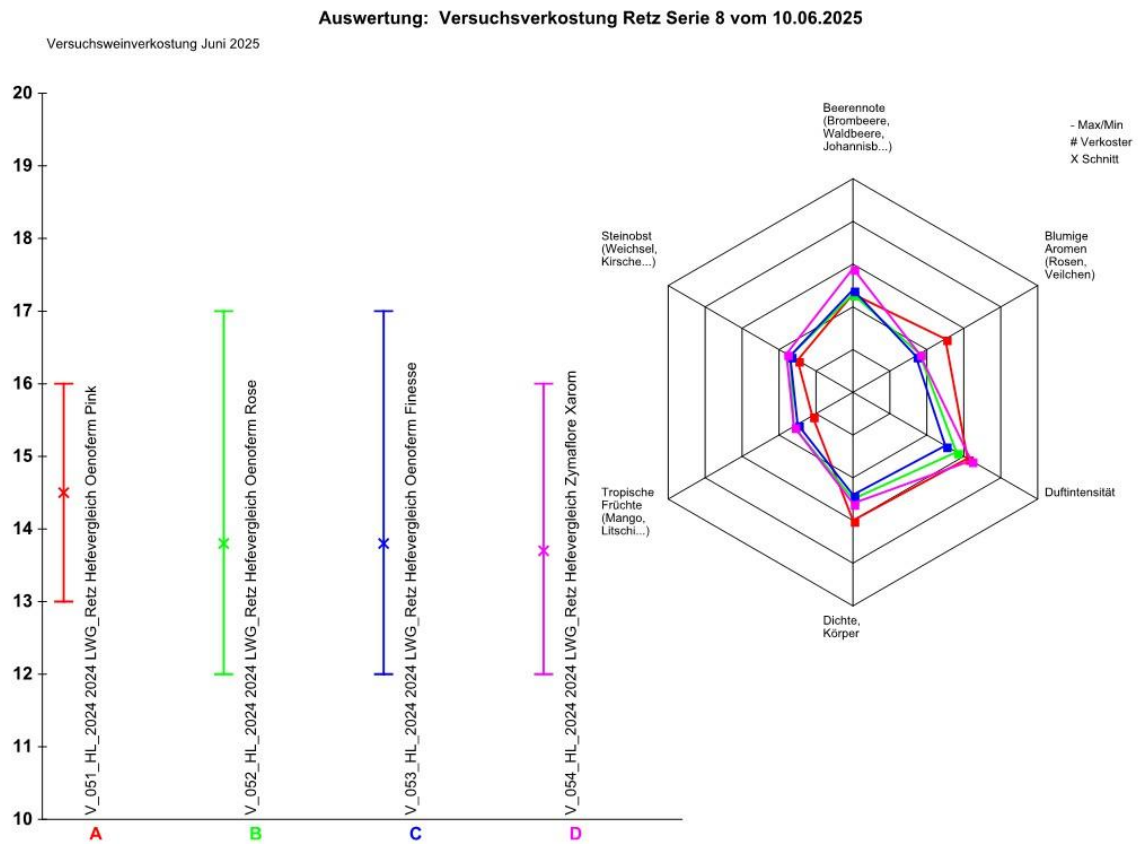
WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

Ergebnisse der Versuchsverkostung

Verkostung im April:



Verkostung im Juni:



Zusammenfassung, Diskussion

Um den Einfluss des Jahrganges und der einzelnen Reinzuchtheften 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 17°C und 18°C. Die Gärdauer lag zwischen 16 Tagen (Variante 1) und 22 Tagen bei Variante 4. Die Alkoholwerte liegen auf sehr ähnlichem Niveau mit Werten zwischen 13,2% und 13,3%. Der Restzuckergehalt liegt zwischen 1,0 g/l und 2,1 g/l. Die Gesamtsäure reicht von 6,6 g/l bis zu 7,1 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 sind wie aus den Grafiken ersichtlich je nach Verkostungstermin leicht unterschiedlich. Die Variante 1 wurde tendenziell am besten bewertet, die Variante 4 am schlechtesten. Wobei die Streuung bei ersten Verkostung deutlich größer als bei der zweiten Verkostung war.

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