

Hefevergleich bei Riesling

LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2024

Inhaltsverzeichnis

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

Versuchsziel

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

Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 20.09.2024 gelesen.

Altenberg	Pflanzjahr 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 20.09.2024	Hefeverfügbare Stickstoff: 109	
pH-Wert: 3,35	Säure 6,4 g/l	17,7° 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:

Variante 1 Oenoferm Freddo	Oenoferm Freddo – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 2 Oenoferm Xtreme	Oenoferm Xtreme – 17° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 3 Oenoferm Riesling	Oenoferm Riesling – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 400 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 4 Oenoferm Finesse	Oenoferm Finesse – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

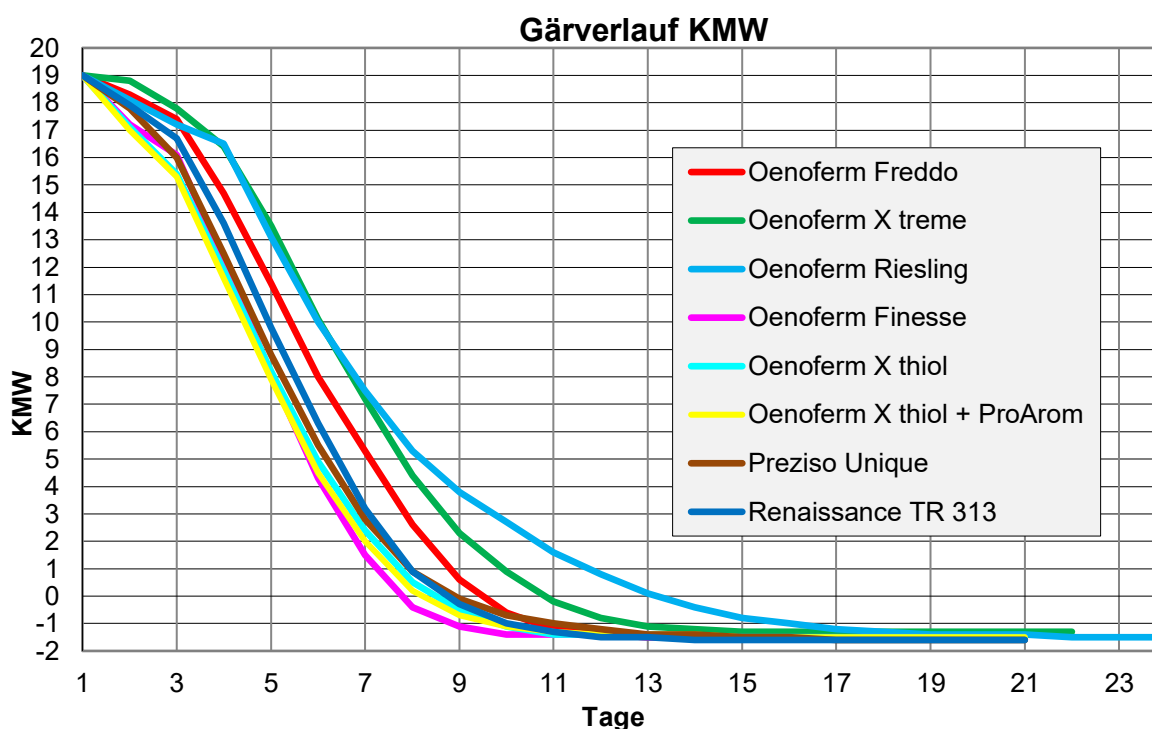
Variante 5 Oenoferm Xthiol - VitaDrive	Oenoferm Xthiol – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 6 Oenoferm Xthiol - ProArom	Oenoferm Xthiol – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive ProArom 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung
Variante 7 Preziso Unique	Preziso Unique – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit VitaDrive 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Preziso PlusB in die Gärung
Variante 8 Renaissance TR 313	Renaissance TR 313 – 18° Gärtemperatur Rehydriert mit GoFerm 30 g/hl Vitaferm ultra zu Gärbeginn 60 g/hl Activit Eco in die Gärung

Most- und Maischebehandlung:

6 g/hl GE auf Trauben	Kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		4 ml/hl Trenolin Mash in die Maische
20 mg/l SO ₂ in den Most		5 ml/hl Trenolin Fast Flow in den Most
50 g/hl Seporit Pore Tec	45 g/hl Oenopur	14 Std Entschleimt
130 g/hl FermoBent		Angereichert auf 19° KMW

Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



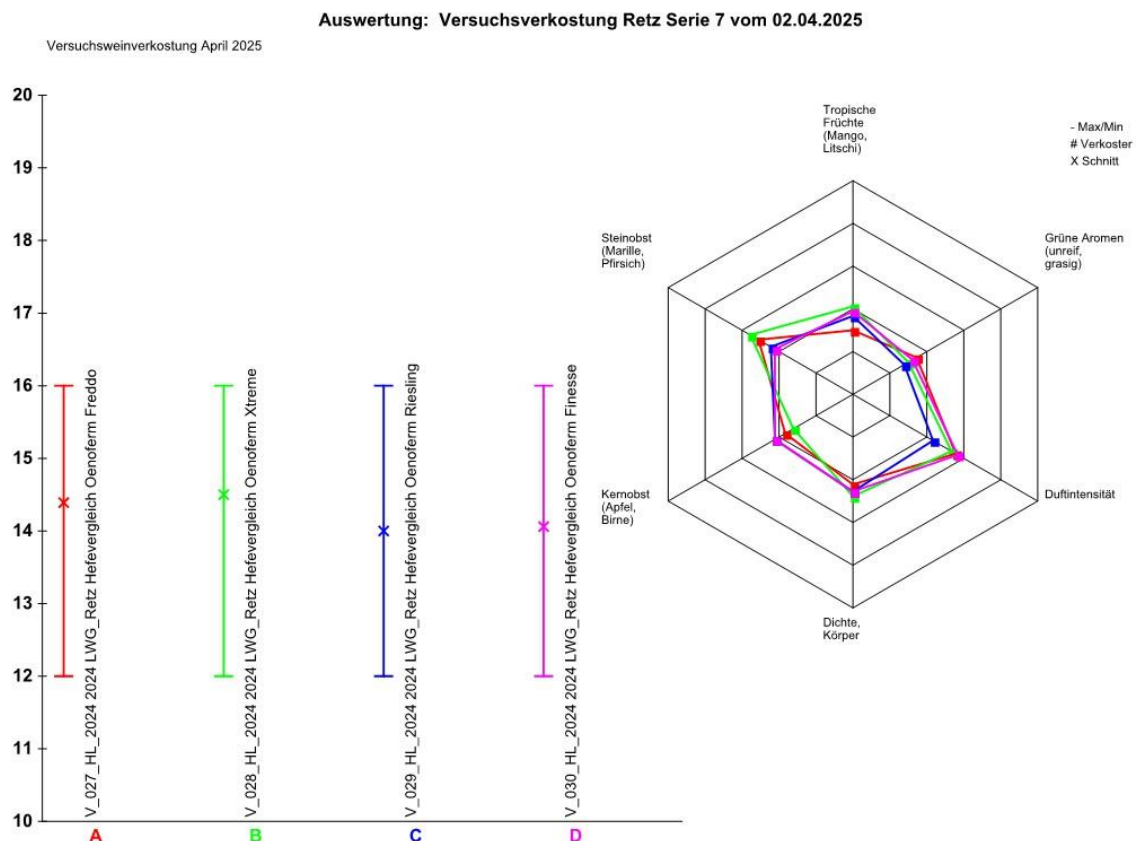
Weinwerte nach Ende der Gärung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH-Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	17 Tage	13,2 %	1,7 g/l	7,0 g/l	3,07	2,9	2,9
Oenoferm Xtreme	19 Tage	13,1 %	2,1 g/l	7,3 g/l	3,06	2,9	3,1
Oenoferm Riesling	24 Tage	13,3 %	3,0 g/l	6,6 g/l	3,17	2,8	2,9
Oenoferm Finesse	17 Tage	13,2 %	1,6 g/l	7,1 g/l	3,02	2,8	3,0
Oenoferm Xthiol - VitaDrive	18 Tage	13,2 %	2,1 g/l	7,0 g/l	3,05	3,0	2,6
Oenoferm Xthiol - ProArom	19 Tage	13,2 %	2,0 g/l	7,1 g/l	3,06	2,9	2,7
Preziso Unique	21 Tage	13,2 %	2,1 g/l	6,4 g/l	3,13	2,8	2,8
Renaissance TR313	18 Tage	13,3 %	1,8 g/l	6,3 g/l	3,16	2,6	3,0

WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

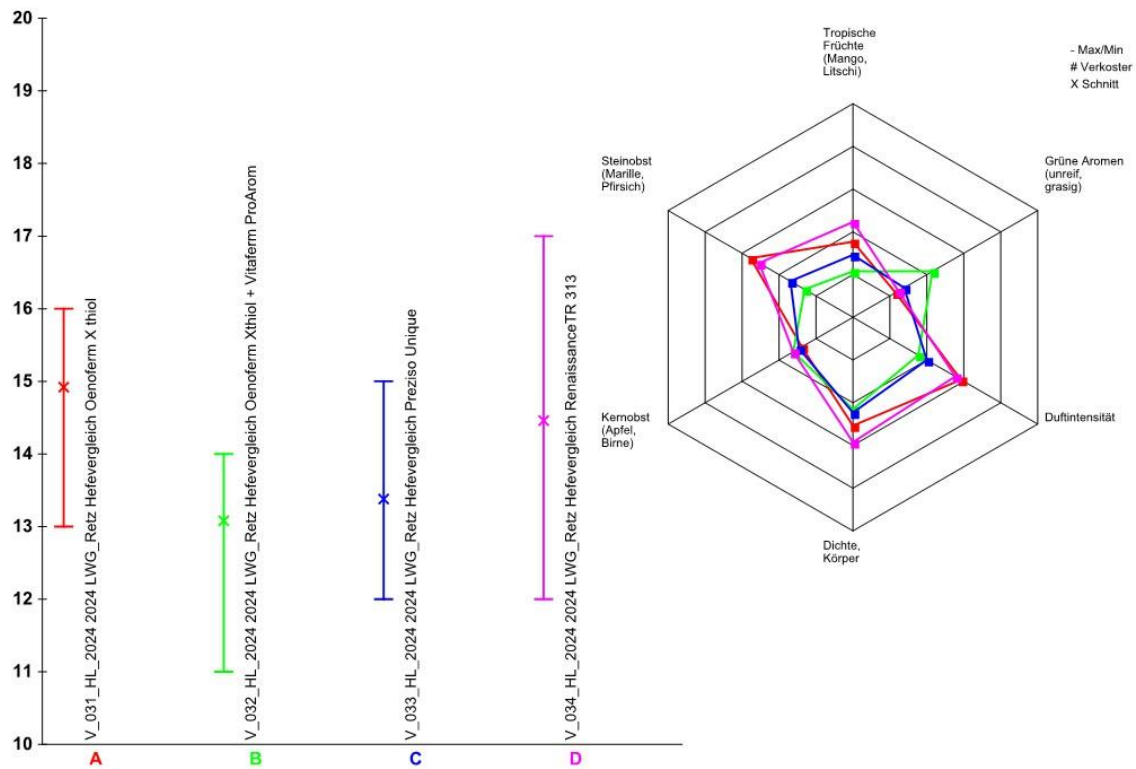
Ergebnisse der Versuchsverkostung

Verkostung im April:



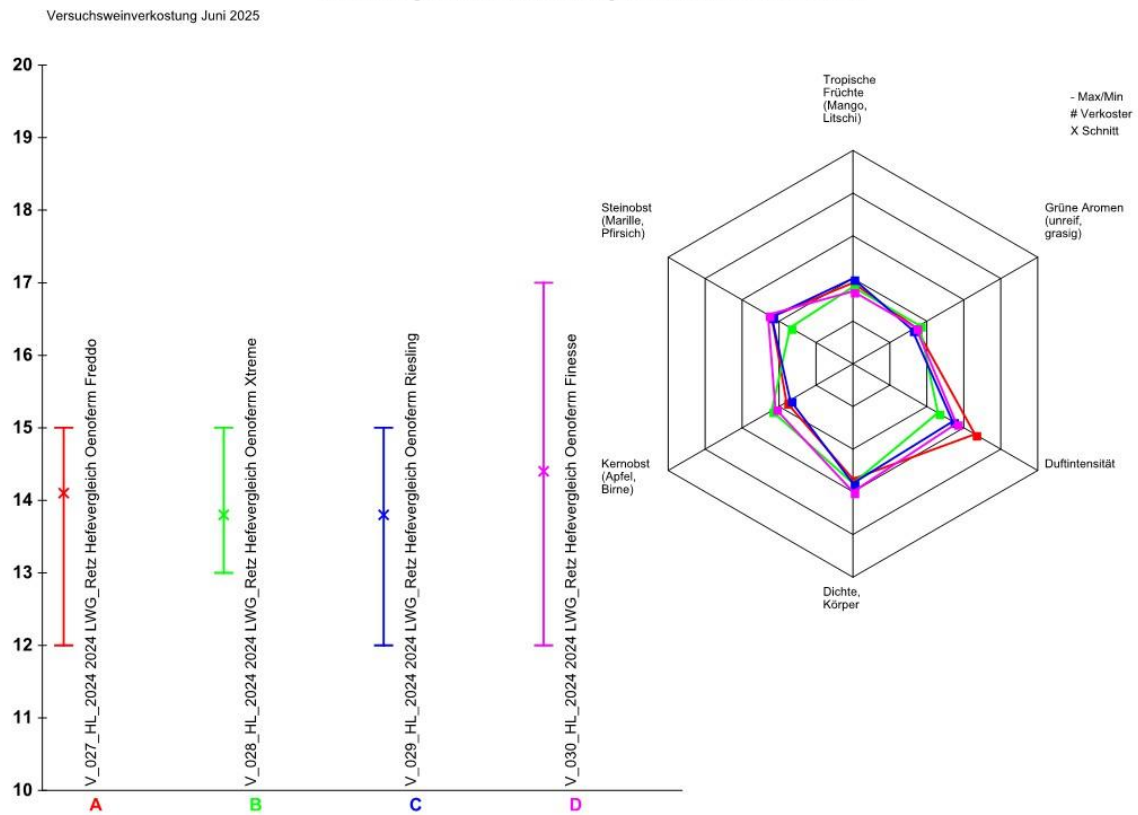
Auswertung: Versuchsverkostung Retz 2 Serie 7 vom 03.04.2025

Versuchsweinverkostung April 2025

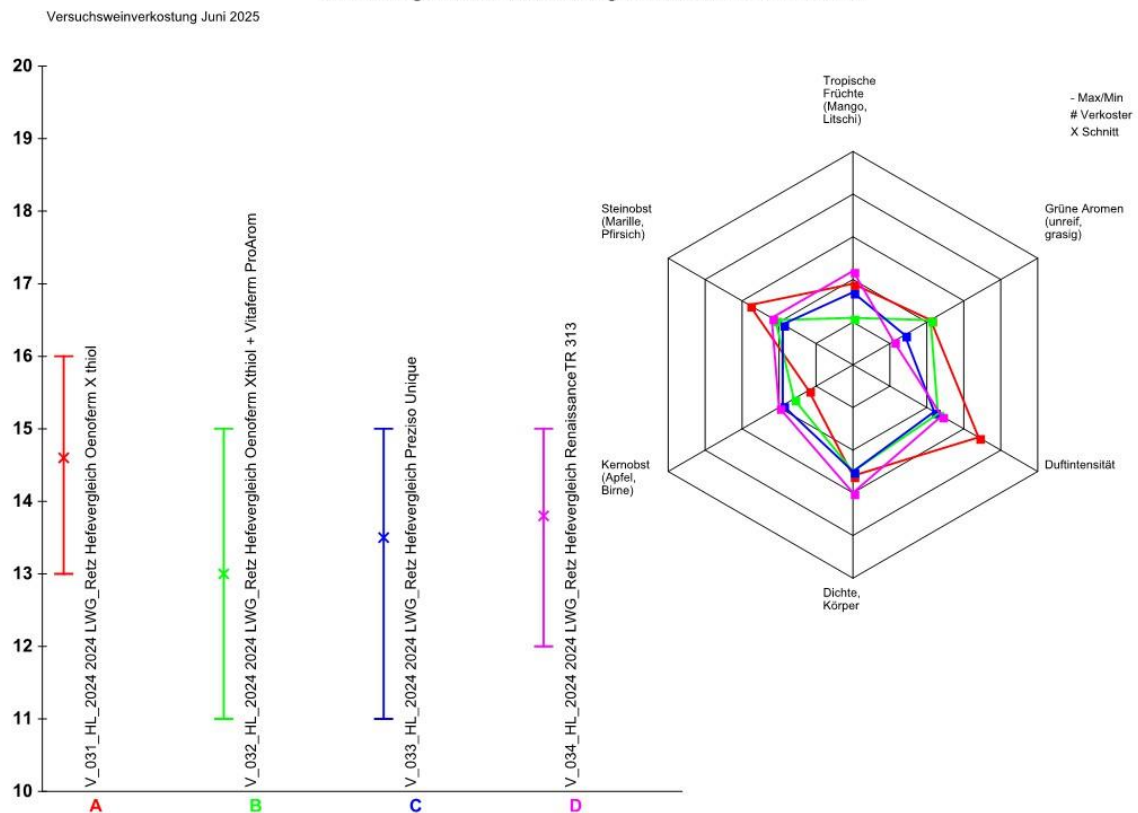


Verkostung im Juni:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 10.06.2025



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 11.06.2025



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 17 Tagen (Variante) und 24 Tagen bei Variante 3. Die Alkoholwerte liegen auf sehr ähnlichem Niveau mit Werten zwischen 13,1% und 13,3%. Der Restzuckergehalt liegt zwischen 1,6 g/l und 3,0 g/l. Die Gesamtsäure reicht von 6,3 g/l bis zu 7,3 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. Während die Varianten 1 bis 4 bei beiden Terminen sehr ähnlich bewertet wurden, ist die Variante 5 jene mit der größten Zustimmung und auch der stärksten Aromausprägung. Hingegen wurde die Variante 6 als im Vergleich schlechteste empfunden.

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