

Versuchsbericht Kellerwirtschaft

Vergleich verschiedener Hefen bei der Sorte Zweigelt Rosé

aus der Minimalschnittkultur

Landesweingut Krems, Jahrgang 2025

Inhalt

Versuchsziel	1
Methode.....	1
V Versuchsergebnisse	2
Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion.....	4

Versuchsziel

Das Ziel dieses Versuches ist es, verschiedene Reinzuchthefen bei Zweigelt Rosé zu vergleichen. Dazu wurden gezielt traditionelle Hefen, die schon langjährig bei dieser Sorte eingesetzt werden, mit neuen Hefen (welche erst kürzlich am Markt sind) verglichen. Dabei soll herausgefunden werden, welche Hefen den besten, sortentypischen Zweigelt Rosé hervorbringen, der vom Konsumenten am meisten akzeptiert wird.

Methode, Material

Für unseren Versuch wurde vorgeklärter Most einer Charge in die 11 verschiedenen Gärbehälter gefüllt und mit den 14 verschiedenen Hefen beimpft.

Analytische Werte des Mostes: (Erntedatum 20.10.2025) Zweigelt Rosé Landersdorf

Minimalschnittkultur

Zucker: 17,4°KMW, Gesamtsäure: 4,95g/l, pH-Wert: 3,5 Weinsäure: 5,25 g/l, Äpfelsäure: 1,91g/l, Stickstoff (YAN): 209 mg/l

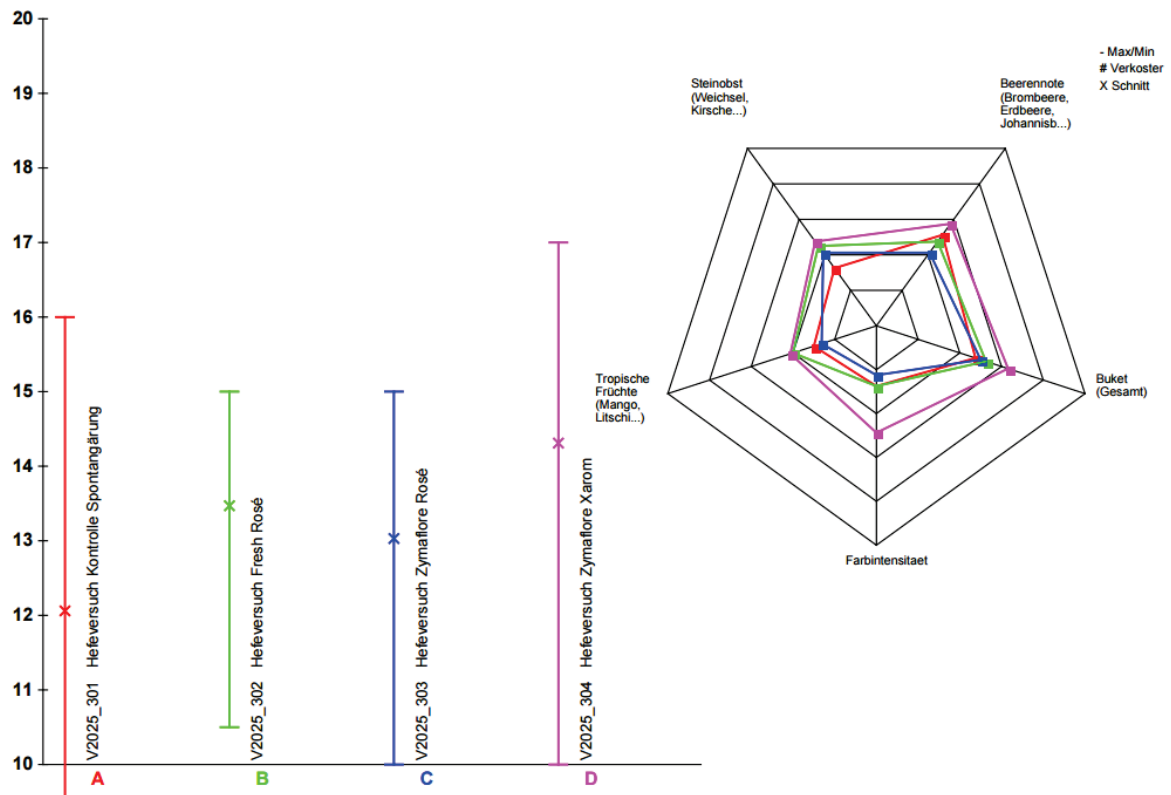
Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten und Analysewerte

Nr.	Variante	Alkohol	Säure	Restzucker	Äpfelsre.	Milchsre.	Fl.Sre.
301	Kontrolle Spontangärung	11,76	4,87	2,8	0,37	1,3	0,13
302	IOC Fresh Rosé	11,46	5,61	0,8	1,27	0,55	0,2
303	Laffort Zymaflore Rosé	11,44	5,94	0,6	1,56	0,38	0,1
304	Laffort Zymaflore X Arom	11,36	6,39	0,5	1,9	0,29	0,26
305	Laffort Zymaflore X5	11,47	6,06	0,6	1,51	0,35	0,19
306	Oenoferm X-Thiol	11,58	5,9	0,7	1,42	0,39	0,25
307	Oenoferm Pink	11,54	5,9	0,6	1,46	0,47	0,26
308	Oenoferm Berry	11,42	6,32	0,6	1,84	0,26	0,22
309	Lalvin ICV SunRose	11,52	5,92	0,7	1,49	0,41	0,18
310	Preziso Arom C	11,63	5,88	0,7	1,52	0,4	0,18
311	Laffort Zymaflore Klima	11,31	6,65	0,2	1,72	0,38	0,37

Versuchsergebnisse (Auswertung der Verkostungen 17.4. und 6.7.2026)

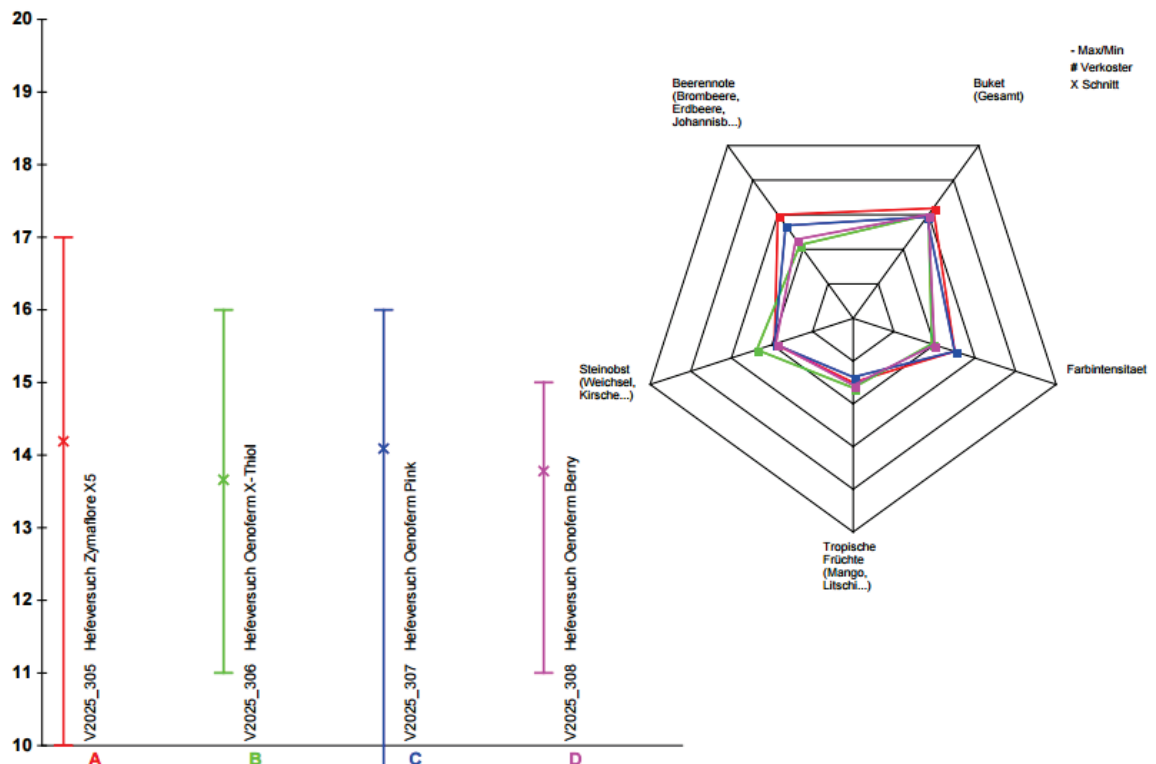
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 8 vom 17.04.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



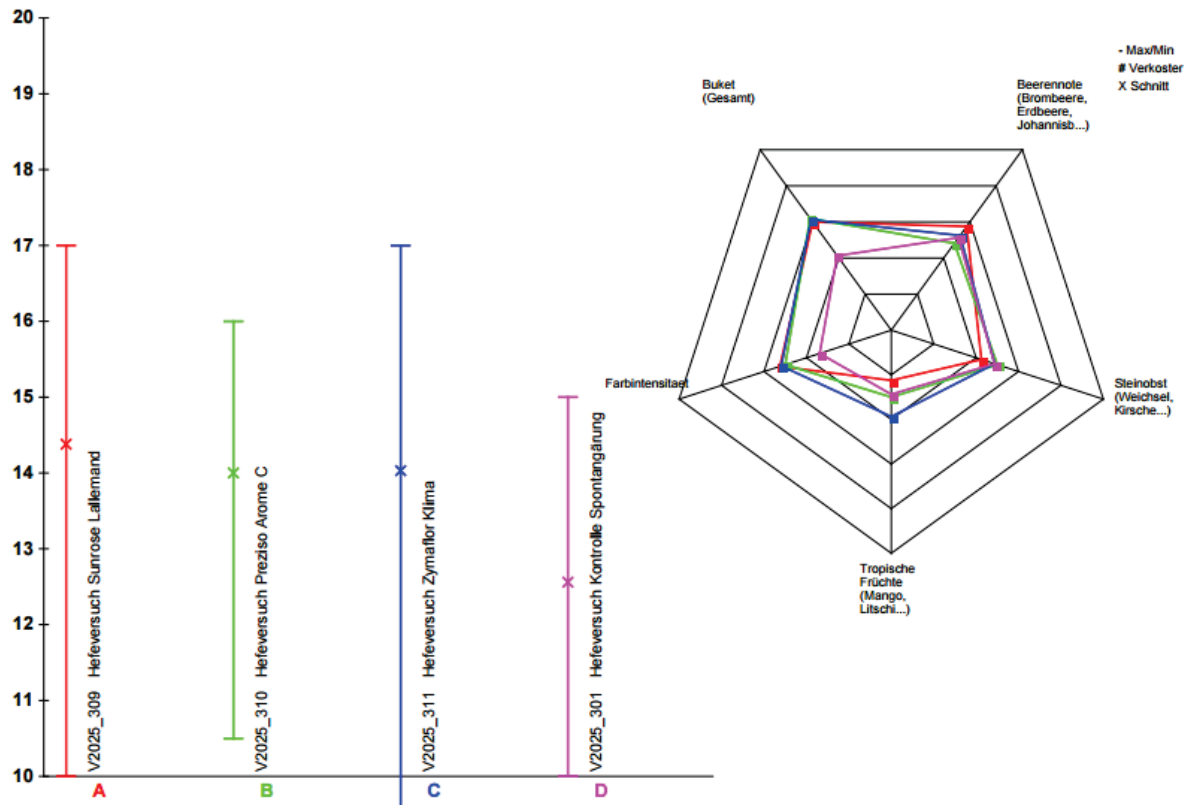
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 9 vom 17.04.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



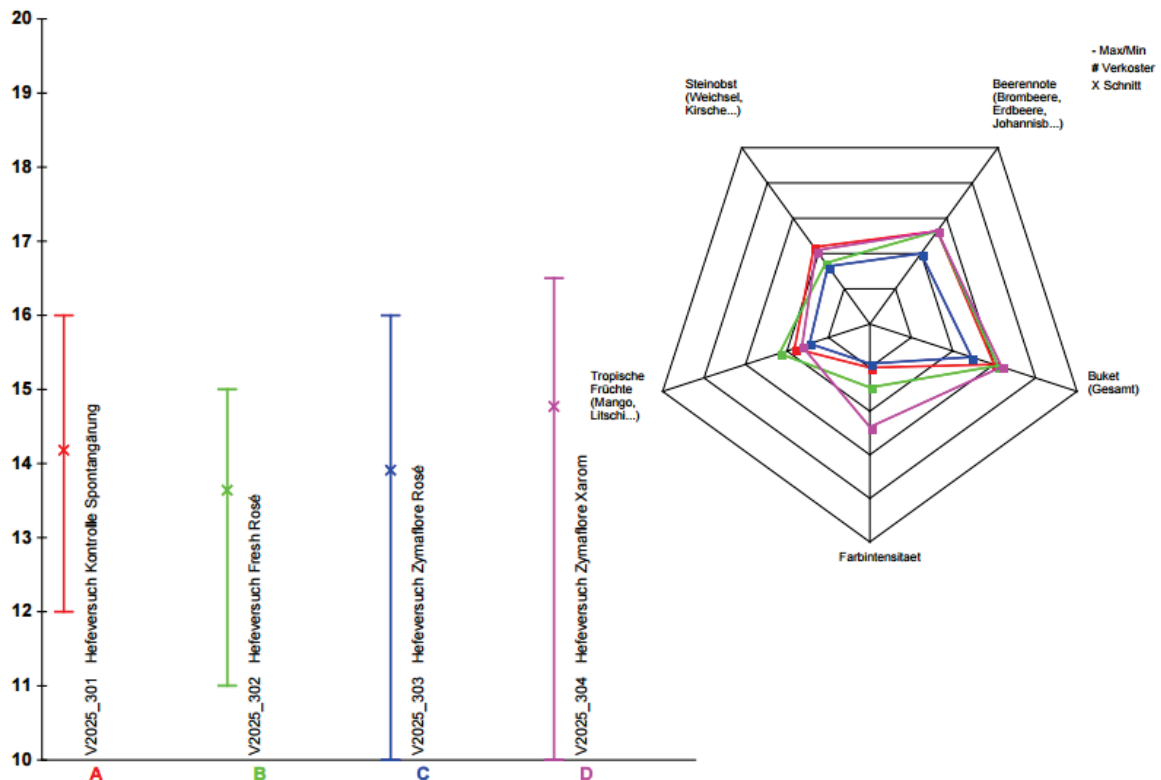
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 10 vom 17.04.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



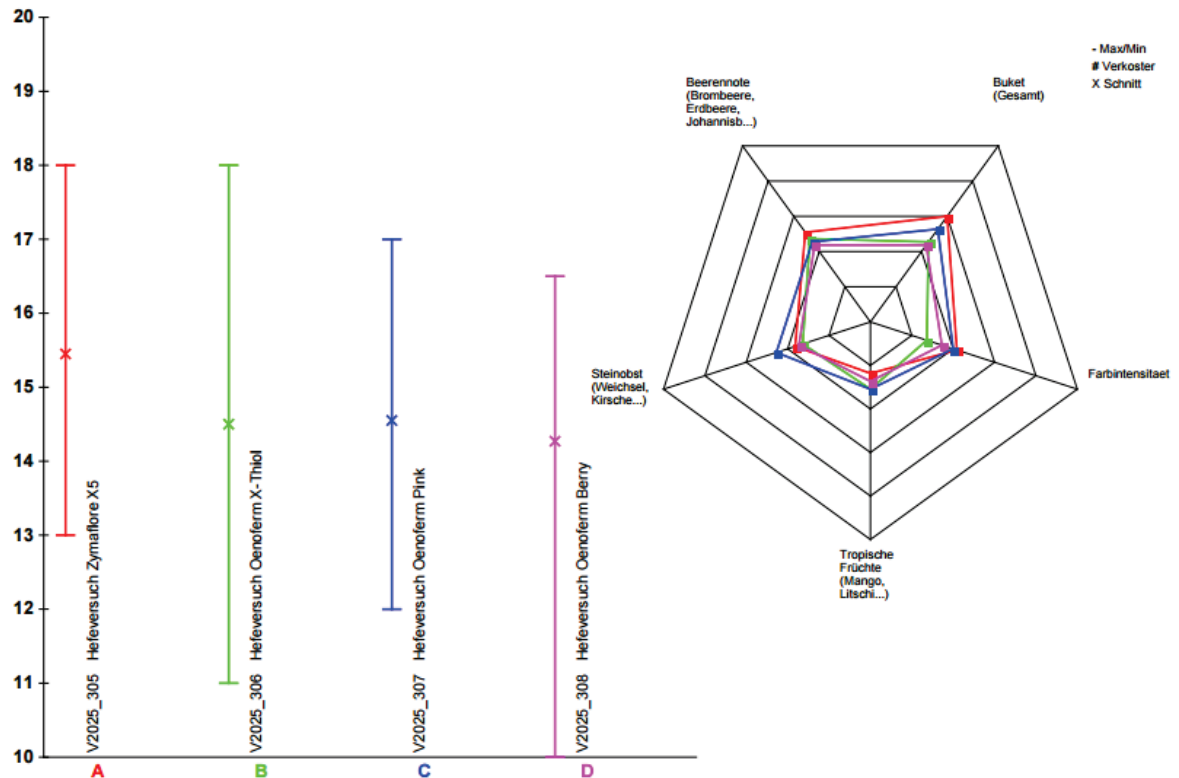
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 8 vom 06.07.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



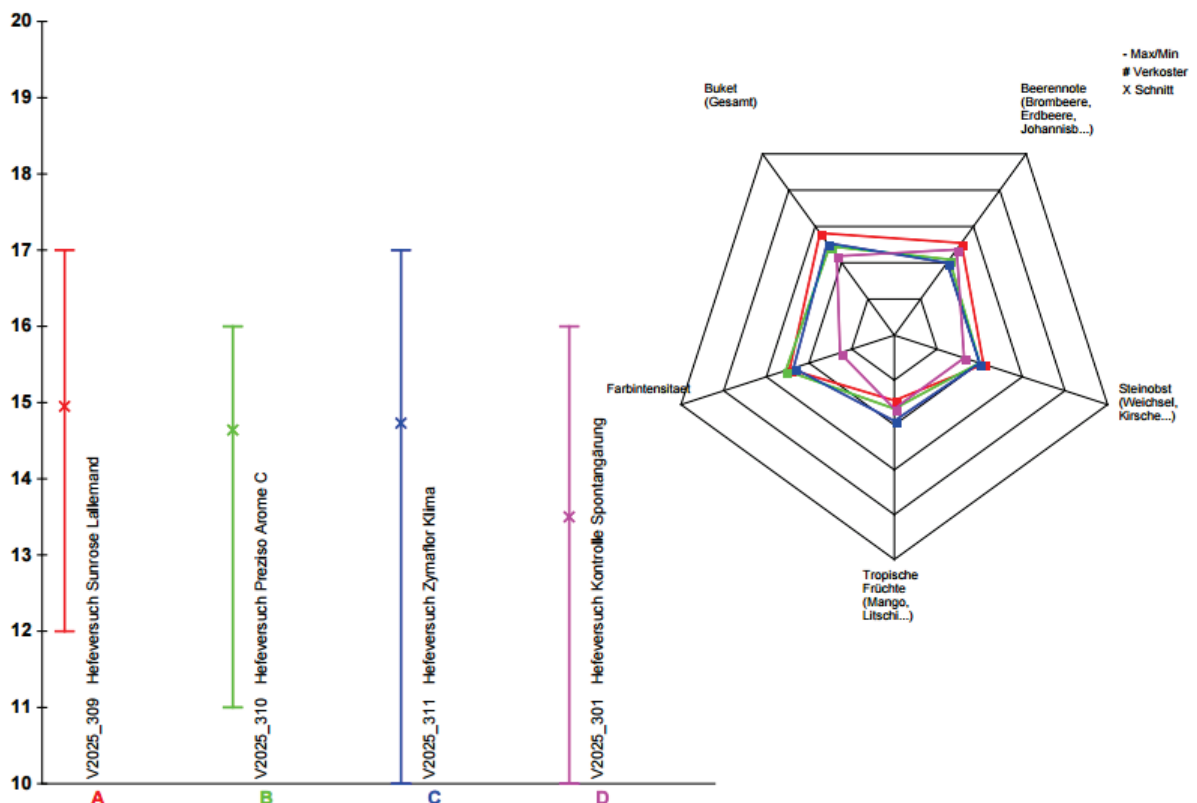
Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 9 vom 06.07.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Auswertung: Versuchskost Kellerwirtschaft Serie 10 vom 06.07.2026

Bewerte die Weine aus kellerwirtschaftlichen Fragestellungen



Zusammenfassung, Erkenntnisse, Diskussion

In der ersten Verkostung vom 17.4.2026 konnte die Hefe Lalvin ICV SunRose die Koster überzeugen und wurde in Summe als Beste bewertet. 2. Platz Zymaflore X-Arom von Laffort, danach Platz 3 Zymaflore X5 von Laffort.

Am 6.7.2026 wurde diese Verkostung wiederholt und es wurde dieses Mal die Hefe Zymaflore X5 mit dem ersten Platz bewertet. Am 2. Platz wurde die Hefe Lalvin SunRose gereiht und am 3. Platz die Hefe Zymaflore Xarom von Laffort.

Mit der Auswertung des Aromenspektrums mittels Spinnendiagramm kann man sich hier einen guten Überblick über die einzelnen Hefen verschaffen. Grundsätzlich werden hier auch bei Rosé die Hefen bevorzugt, die ein höheres Gesamtbukett in den Wein bringen, da diese Weine auch von der Fruchtigkeit leben und sich der Konsument eine intensive Fruchtigkeit erwartet. Deshalb ist es ratsam eine Reinzuchtheife einzusetzen, die die Frucht des Weines betont. Die Spontangärung ist in unserem Versuch nicht sehr gut angekommen, da die Frische und Fruchtigkeit sowie die Klarheit im Wein fehlten.

Autor des Versuchsberichtes:

*Dipl.Päd.Ing. Andreas Burgstaller,
Versuchskoordinator Kellerwirtschaft
Landesweingut Krems
andreas.burgstaller@wbs-krems.at
Versuchstechnikerin: Elisabeth Huth*

Berichtsdatum: 15.07.2026