

Nährstoffgaben bei Grüner Veltliner

LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2025

Inhaltsverzeichnis

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

Versuchsziel

Für die Qualität des Weines ist eine sichere Gärung entscheidend. Einen wichtigen Einflussfaktor dafür hat der Nährstoffgehalt in den Beeren. Dieser ist von der Weingartenbewirtschaftung und der Nährstoffversorgung abhängig. Durch die Jahrgangsunterschiede kann es auch zu verschiedenen Gehalten an hefeverwertbaren Stickstoff in den Trauben kommen. Damit sich die Hefen rasch vermehren können, kann es bei Bedarf sinnvoll sein, mit speziellen Hefenährstoffen eine Sicherung der Gärung zu gewährleisten.

Die Grundversorgung war bei diesem Versuch gleich und zusätzlich wurden noch verschiedene Präparate zugesetzt um auch das Mundgefühl und die Fülle des Weines zu optimieren. Am Landesweingut Retz wurde 2025 ein Exaktversuch gestartet, wobei verschiedene Behandlungsmittel und auch verschiedene Dosagen verwendet wurden. Die Präparate wurden auch gestaffelt und zu verschiedenen Zeitpunkten zugesetzt.

Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 08.10.2025 gelesen.

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1990	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 08.10.2025	Hefeverfügbare Stickstoff: 82	
pH Wert: 3,25	Säure 6,3 g/l	17,6° KMW

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

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 täglicher Messung durch einen Biegeschwinger beobachtet, um die Zuckerabnahme zu verfolgen zu können. Nach dem Ende der Gärung wurde der Jungwein mit 60 mg/l geschwefelt und es erfolgte ein Abziehen in einen 25 Liter Glasballon sowie die Analyse der Weinwerte in Form des Jungweinstatus mittels FTIR-Gerät. Im Jänner wurden die Weine in einen 20 l Ballon umgezogen, wobei auch der Wert an freien SO₂ kontrolliert und eventuell ergänzt wurden. Die Versuchsweine werden filtriert, anschließend in 0,5 Liter Flaschen abgefüllt und in einer Blindverkostung im März und Juni nach dem 20-Punkte Schema bewertet.

Produkte:

Var 1	20 g/hl OenoLife Xtra	Zugabe bei Gärstart
Var 2	40 g/hl OenoLife Xtra	2x 20 g/hl - Gärstart und Mitte der Gärung
Var 3	60 g/hl OenoLife Xtra	3x 20 g/hl - Gärstart, 1/3 der Gärung und Mitte der Gärung
Var 4	20 g/hl Manno Release	Zugabe bei Gärstart
Var 5	40 g/hl Manno Release	Zugabe bei Gärstart

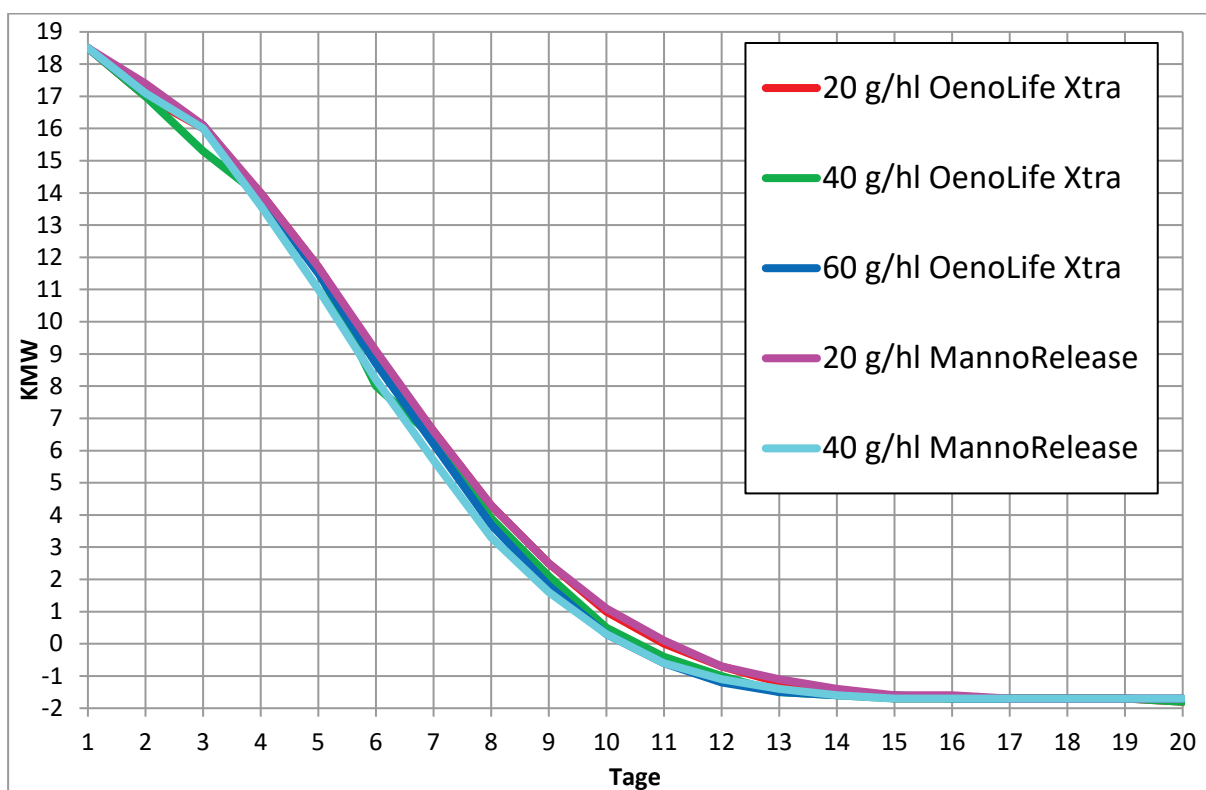
Most- und Maischebehandlung:

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
keine Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum Entschleimen		
50 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		Vergoren mit Oenoferm Xthiol
Angereichert auf 18,5° KMW		18° C Gärtemperatur
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

Nährstoffversorgung aller Varianten:
rehydriert mit VitaDrive
30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und
270 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

V Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



Weinwerte nach Ende der Gärung

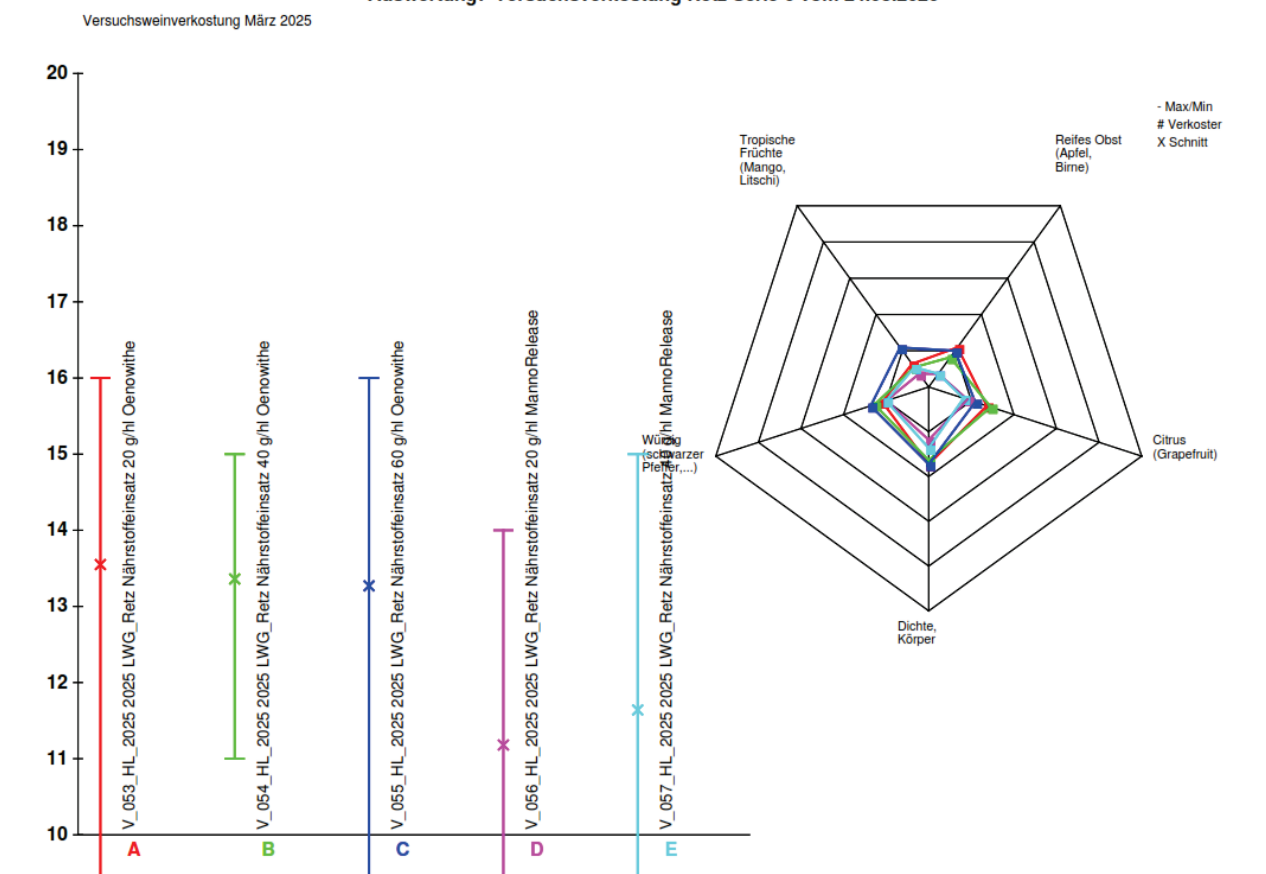
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
20 g/hl OenoLife Xtra	20 Tage	12,9 %	0,1 g/l	6,9 g/l	2,89	3,7	2,6
40 g/hl OenoLife Xtra	20 Tage	12,8 %	0,1 g/l	7,0 g/l	2,88	3,8	2,5
60 g/hl OenoLife Xtra	20 Tage	12,8 %	0,1 g/l	7,0 g/l	2,90	3,7	2,5
20 g/hl MannoRelease	20 Tage	12,8 %	0,1 g/l	7,1 g/l	2,87	3,9	2,6
40 g/hl MannoRelease	20 Tage	12,8 %	0,1 g/l	7,2 g/l	2,88	3,8	2,6

WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

Ergebnisse der Versuchsverkostung

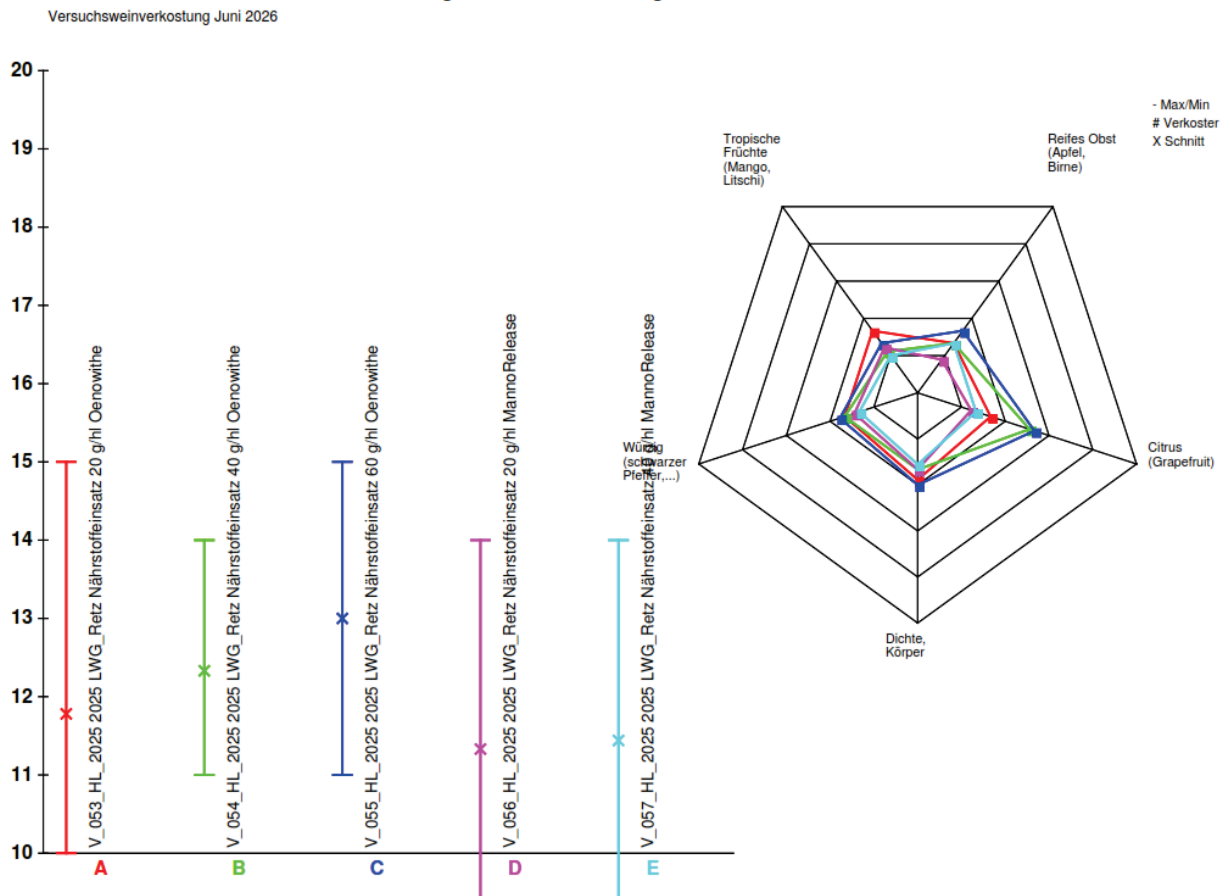
Verkostung im März:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 24.03.2026



Verkostung im Juni:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 17.06.2026



Zusammenfassung, Diskussion

Um die Vollmundigkeit – Mouthfeeling – und gleichzeitig auch die Langlebigkeit und Frische des Weines zu testen, wurde 2025 am Landesweingut Retz ein Exaktversuch in der Mikrovinifikation eingerichtet. Der Ausbau der Weine erfolgte temperaturgesteuert in 35 Liter Glasballon. Die verschiedenen Varianten wurden mit der gleichen Hefe – Oenoferm Xthiol – und bei 18°C Gärtemperatur vergoren. 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 12,8 % und 12,9 %, und die Gesamtsäure zwischen 6,9 g/l und 7,2 g/l. Die Weine wurden im März 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 zeigen bei beiden Terminen ein ähnliches Bild. Die Varianten V1, V2, und V3 wurden im direkten Vergleich besser bewertet als die Varianten V4 und V5. Beim Junitermin ist zwischen den Varianten V1, V2 und V3 ein deutlicher Mengeneffekt erkennbar. Der persönliche Eindruck der Verkosterinnen und Verkoster schwankt jedoch bei den Terminen bzw. einzelnen Varianten recht stark – zwischen 9 und 16 Punkte für denselben Wein. Somit ist eine eindeutige Aussage zu der Wirkung bzw. dem Effekt auf die Weinqualität nur bedingt möglich.

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: 10.08.2026