

Hefevergleich bei Gelber Muskateller

LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2025

Inhaltsverzeichnis

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

Versuchsziel

Auswirkungen von verschiedenen Reinzuchtheften auf den Gärverlauf und das Aromaprofil bei Gelben Muskateller. Ziel ist den Einfluss des Jahrganges zu erheben und einen typischen Gelben Muskateller zu erzielen der auch vom Konsumenten am meisten akzeptiert wird.

Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 30.09.2025 gelesen.

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1991	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 30.09.2025	Hefeverfügbare Stickstoff: 60	
pH Wert: 3,22	Säure 7,5 g/l	15,8° 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 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, ebenso wurde zu diesem Zeitpunkt auch der Säurewert auf ein gleiches Niveau eingestellt. 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.

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

Hefen:

Var 1	Oenoferm Freddo	17° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Xtreme	17° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Xthiol	17° C Gärtemperatur
Var 4	Zymaflore VL 1	18° C Gärtemperatur
Var 5	Renaissance TR 313	18° C Gärtemperatur
Var 6	Lalvin R 2	18° C Gärtemperatur

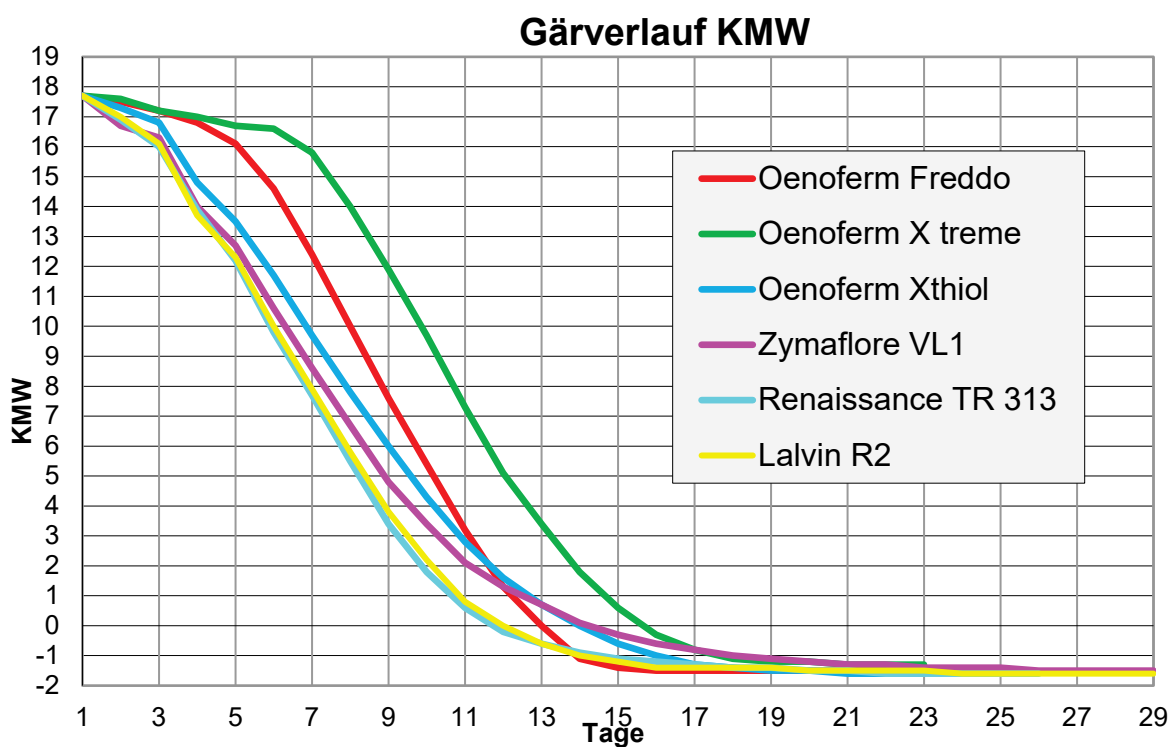
Most- und Maischebehandlung:

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
3 Std Maischestandzeit		
3 ml/hl Trenolin Mash in die Maische		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum Entschleimen		10 g/hl Ascorbinsäure
40 g/hl OenoPur	14 Std entschleimt	
140 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Angereichert auf 17,7° KMW		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		

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

Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



Weinwerte nach Ende der Gärung

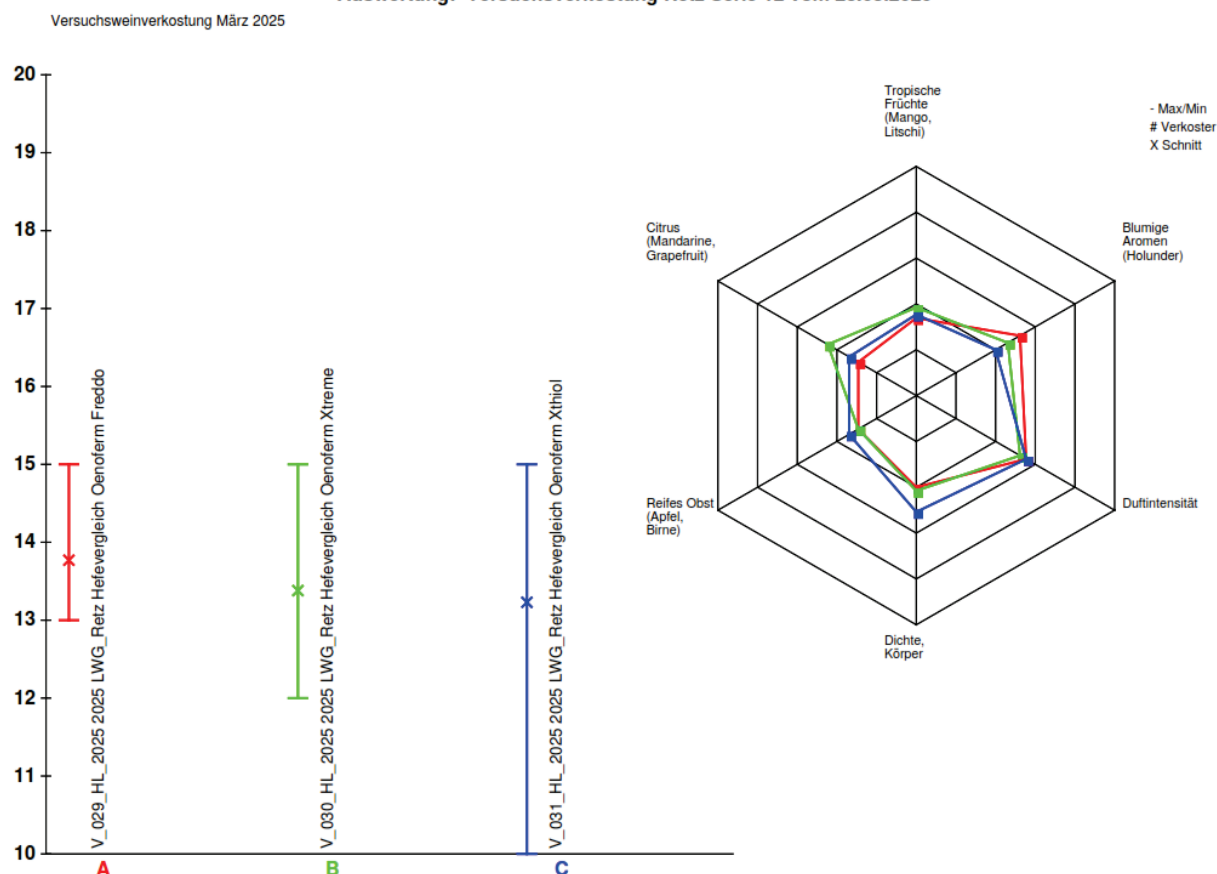
	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH-Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	21 Tage	12,2 %	1,3 g/l	8,4 g/l	2,82	3,2	4,1
Oenoferm Xtreme	23 Tage	11,9 %	0,8 g/l	8,1 g/l	2,93	2,9	4,4
Oenoferm Xthiol	23 Tage	12,0 %	0,6 g/l	7,7 g/l	2,96	3,1	4,4
Zymaflore VL 1	28 Tage	11,6 %	0,6 g/l	7,8 g/l	2,94	2,8	4,3
Renaissance TR 313	25 Tage	11,7 %	0,6 g/l	7,5 g/l	3,02	2,8	4,3
Lalvin R 2	26 Tage	11,6 %	0,4 g/l	8,0 g/l	2,98	2,8	4,5

WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

Ergebnisse der Versuchsverkostung

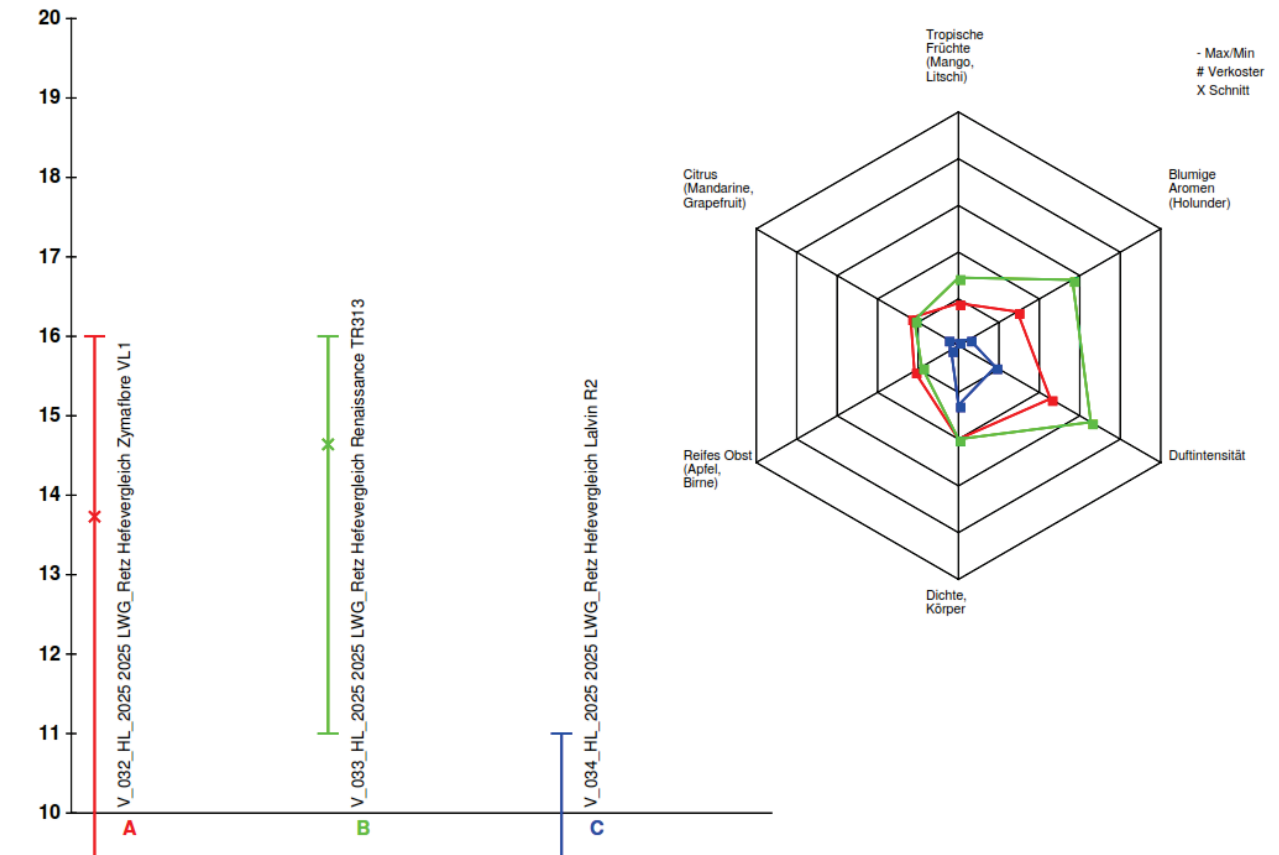
Verkostung im März:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 12 vom 23.03.2026



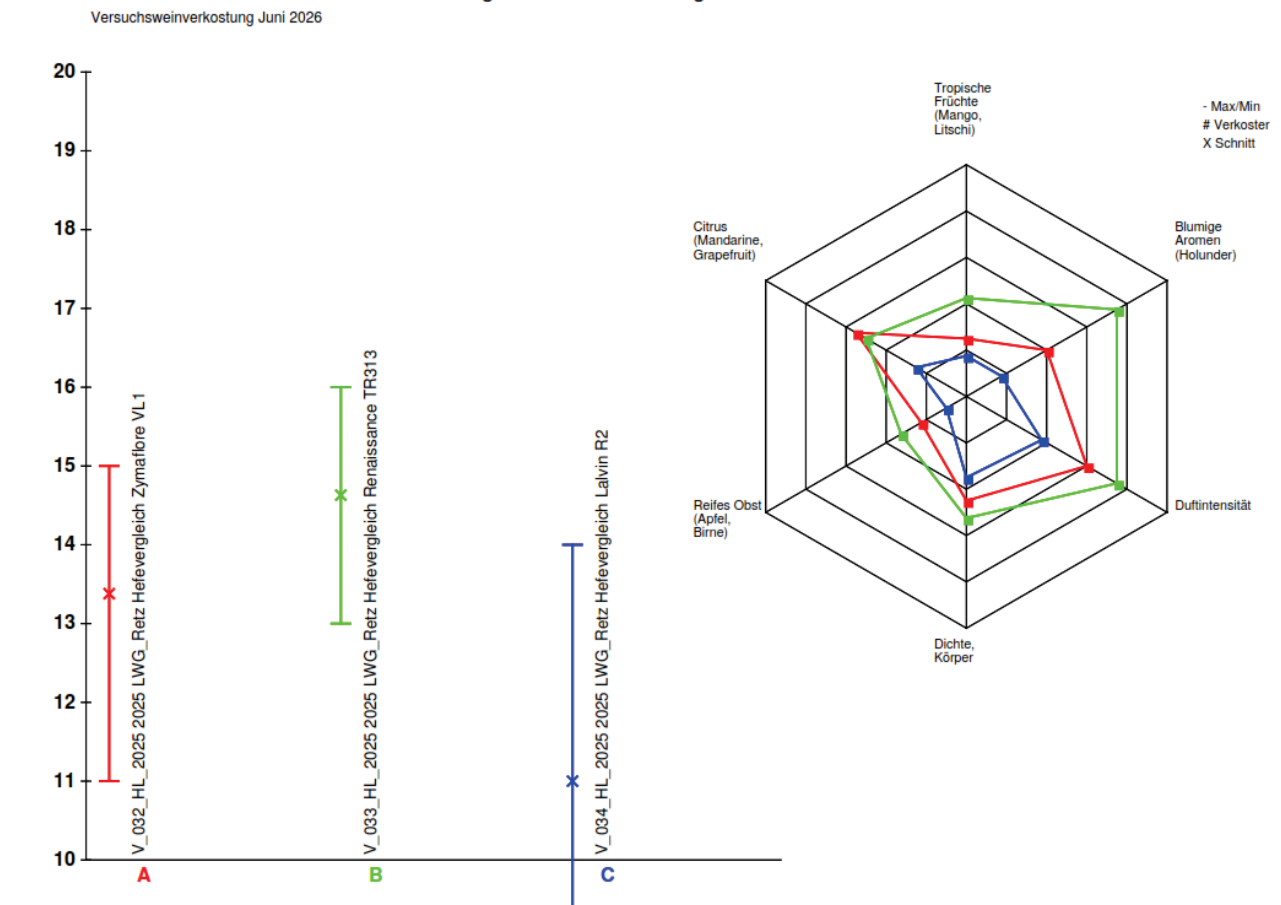
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 24.03.2026

Versuchsweinverkostung März 2025

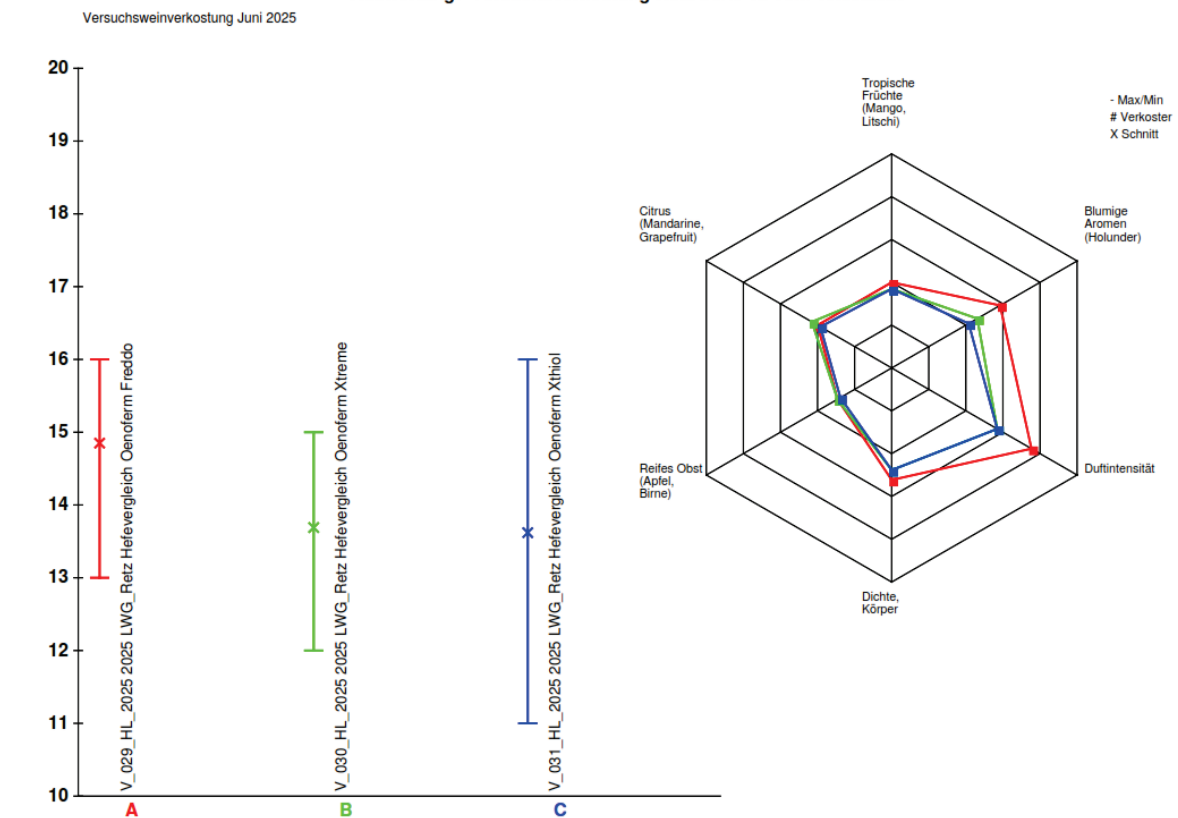


Verkostung im Juni:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 10 vom 17.06.2026



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 12 vom 16.06.2026



Zusammenfassung, Diskussion

Um den Einfluss des Jahrganges und der einzelnen Reinzuchthefen auf das Geschmacksprofil 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. Je nach Firmenempfehlung variierte die Gärtemperatur zwischen 17°C und 18°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 11,6 % und 12,2 % wobei die Hefen Zymaflore VL1 und Lalvin R2 mit 11,6% den geringsten Alkoholwert haben. Der Restzuckergehalt liegt zwischen 0,4 g/l und 1,3 g/l. Die Gesamtsäure reicht von 7,5 g/l bis 8,4 g/l. Der etwas hohe Säuregehalt der Weine wurde beim 2. Umziehen im Jänner auf 7,2 g/l Gesamtsäure eingestellt. Die Weine wurden im März und Juni einer Bewertungskost unterzogen. Hierbei wird für den Gesamtdruck 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). Wie aus den Grafiken der Verkostung abzulesen, hat die Hefeauswahl einen starken Einfluss auf die Aromausprägung beim Muskateller 2025. Im direkten Vergleich wurde die Variante 1 bei beiden Terminen als die Beste beurteilt, und das mit einer geringen Streuung innerhalb der Verkosterinnen und Verkoster. In Bezug auf die Duftintensität hat ebenfalls die Variante 5 gut abgeschnitten. Im Gegensatz dazu wurde die Variante 6 durchwegs negativ beurteilt. Der Hauptablehnungsgrund hierbei war ein unsauberer Ton in der Nase, meist als Böckser bezeichnet.

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