

Hefevergleich bei Grüner Veltliner kräftig

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 Grünen Veltliner. Ziel ist den Einfluss des Jahrganges zu erheben und einen typischen, gehaltvollen Grünen Veltliner mit dem Profil „Weinviertel DAC“ zu produzieren.

Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 23.09.2025 gelesen.

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1991	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 23.09.2025	Hefeverfügbare Stickstoff: 77	
pH Wert: 3,35	Säure 5,9 g/l	17,2° 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 mit dem 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.

Versuchsprogramm – Beschreibung der Varianten

Hefen:

Var 1	Oenoferm Xtreme	15° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Freddo	17° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Veltliner	17° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm X thiol	18° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Finesse	18° C Gärtemperatur
Var 6	Oenoferm Xthiol + Oenoferm Finesse	18° C Gärtemperatur
Var 7	Preziso weiss&blumig	17° C Gärtemperatur
Var 8	Preziso Unique	17°C Gärtemperatur
Var 9	Renaissance Vivace	17° C Gärtemperatur
Var 10	Uvaferm Exence	16° C Gärtemperatur

Most- und Maischebehandlung:

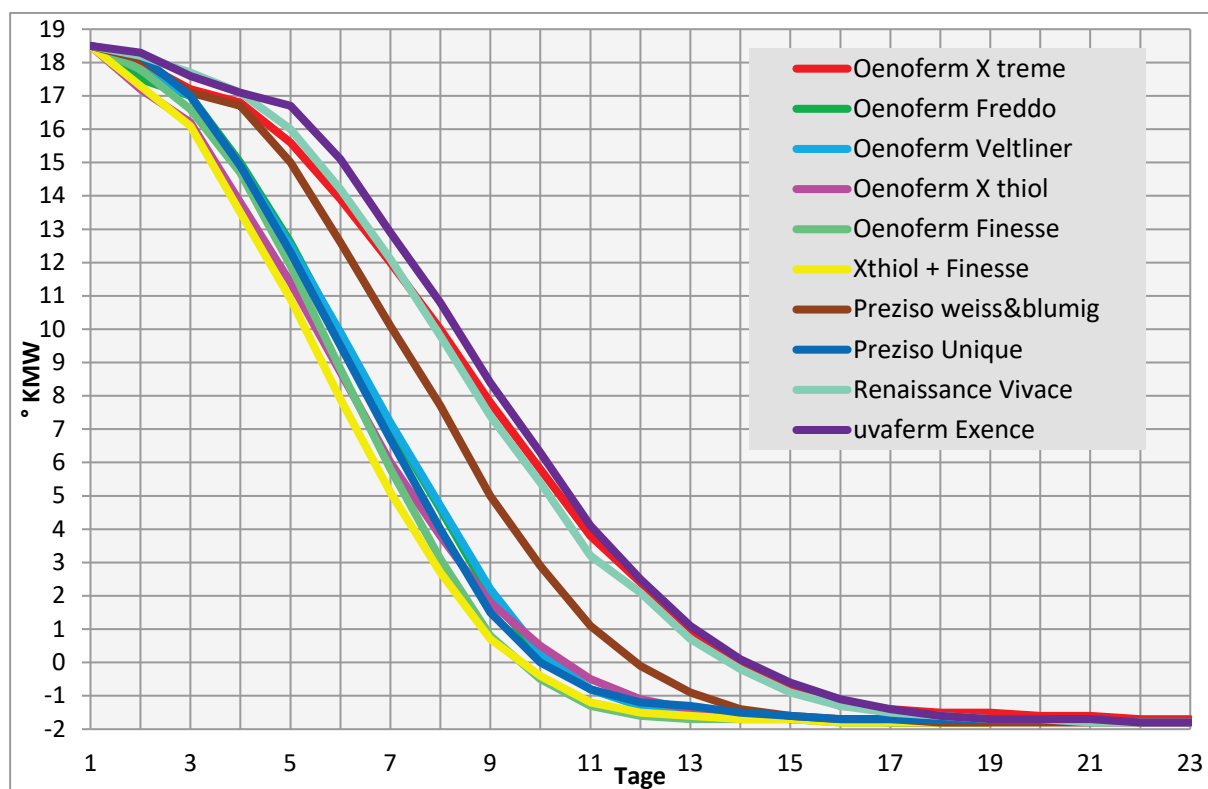
4 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 Std Maischestandzeit		
8 ml/hl Trenolin Fast Flow DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum Entschleimen		12 Std entschleimt
40 g/hl OenoPur	160 g/hl Fermobent zum mitvergären	
Angereichert auf 18,5° KMW		
Je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

Nährstoffversorgung alle Varianten:

rehydriert mit VitaDrive
30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und
350 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



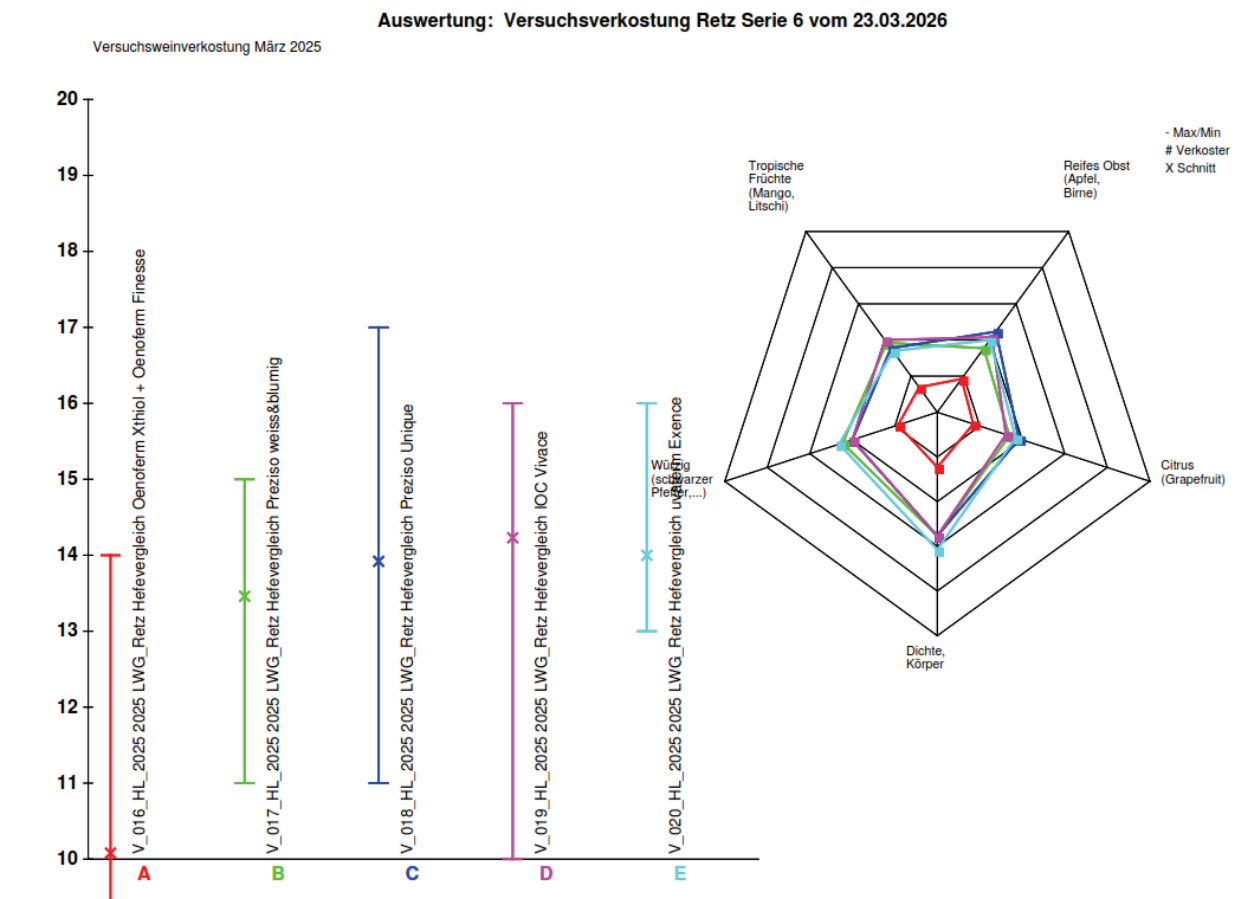
Weinwerte nach Ende der Gärung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH-Wert	WS	AS
Oenoferm Xtreme	24 Tage	12,8 %	0,4 g/l	6,9 g/l	2,98	3,5	3,1
Oenoferm Freddo	19 Tage	12,8 %	0,1 g/l	6,7 g/l	3,02	3,4	2,8
Oenoferm Veltliner	19 Tage	12,5 %	0,1 g/l	6,8 g/l	2,95	3,5	2,4
Oenoferm Xthiol	19 Tage	12,5 %	0,2 g/l	6,6 g/l	2,98	3,4	2,7
Oenoferm Finesse	19 Tage	12,6 %	0,1 g/l	6,5 g/l	2,97	3,3	2,7
Oenof Xthiol + Oenof Finesse	19 Tage	12,6 %	0,3 g/l	6,8 g/l	2,96	3,4	2,6
Preziso weiss&blumig	20 Tage	12,7 %	0,2 g/l	6,3 g/l	3,02	3,3	2,5
Preziso Unique	23 Tage	12,6 %	0,3 g/l	6,3 g/l	2,98	3,4	2,5
Reniassance Vivace	21 Tage	12,8 %	0,6 g/l	6,0 g/l	3,10	3,3	2,7
Uvaferm Exence	24 Tage	12,8 %	0,2 g/l	6,1 g/l	3,01	3,2	2,6

WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

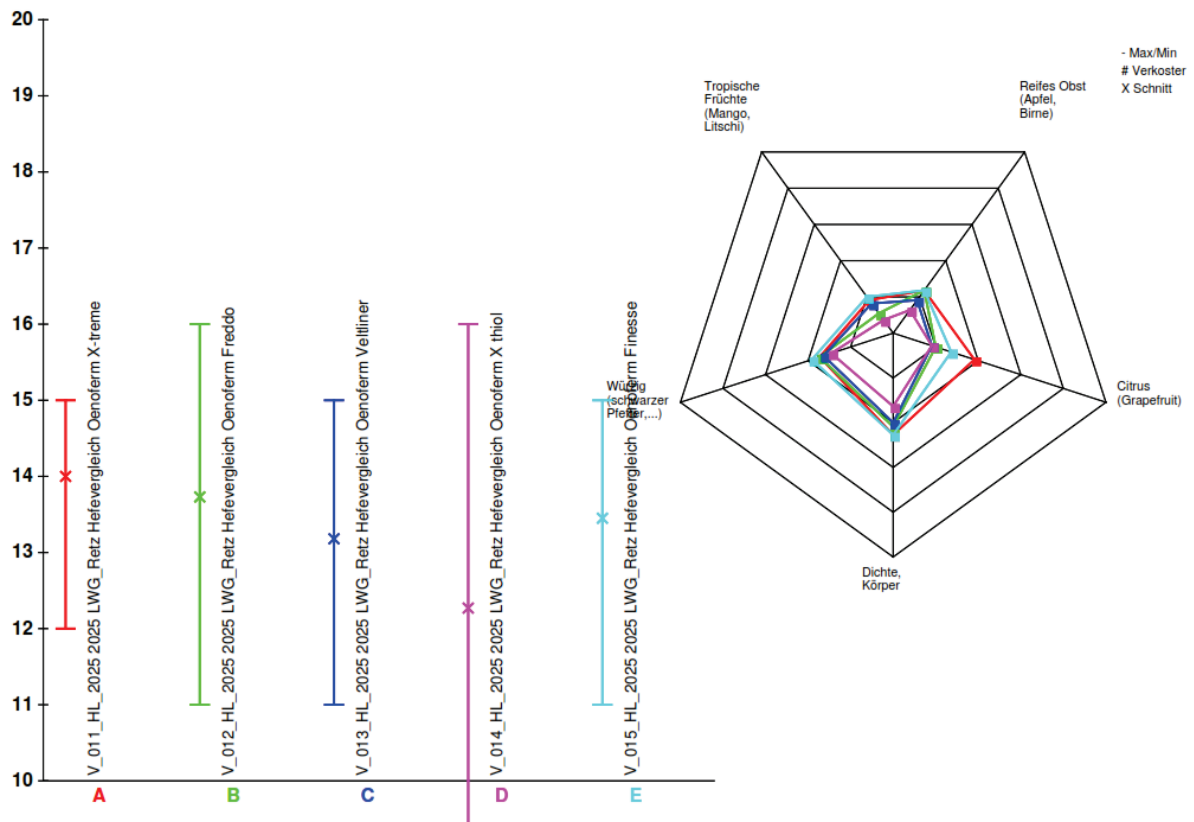
Ergebnisse der Versuchsverkostung

Verkostung im März:



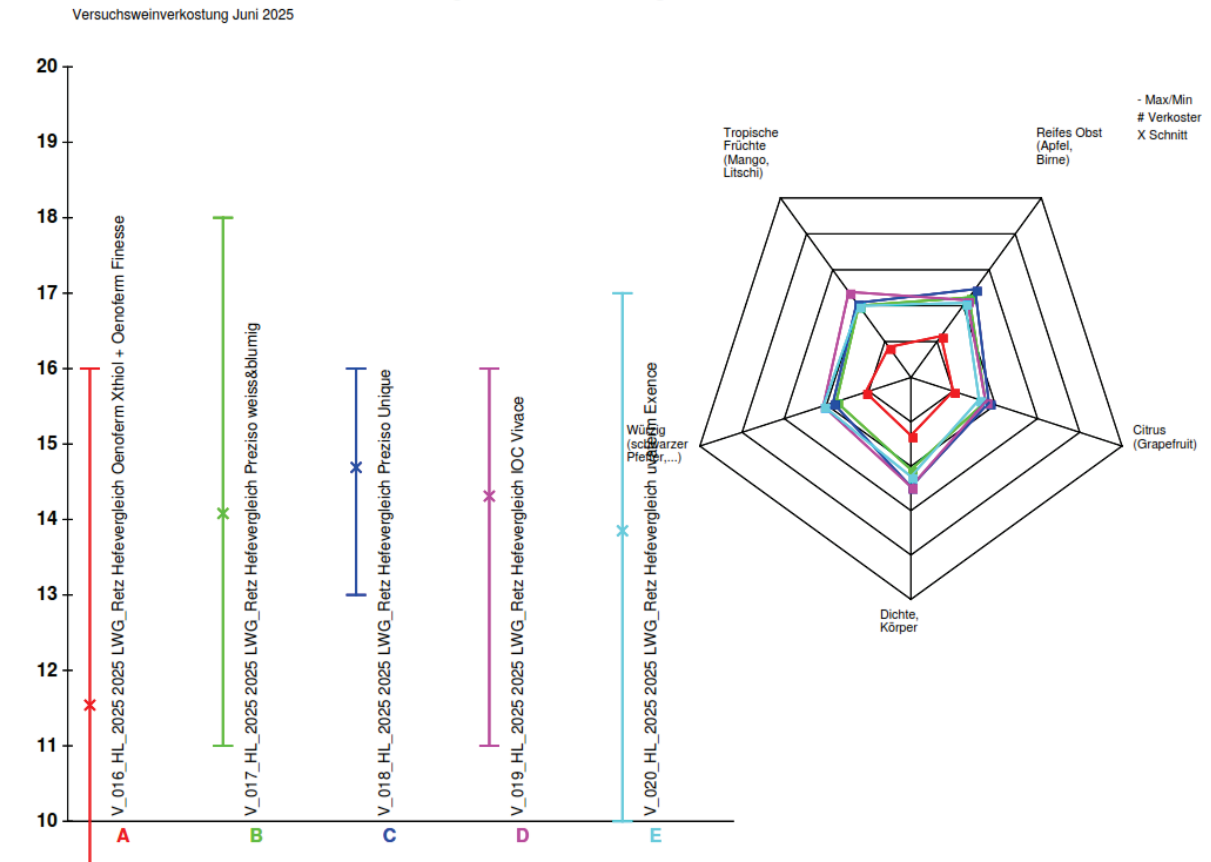
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 24.03.2026

Versuchsweinverkostung März 2025

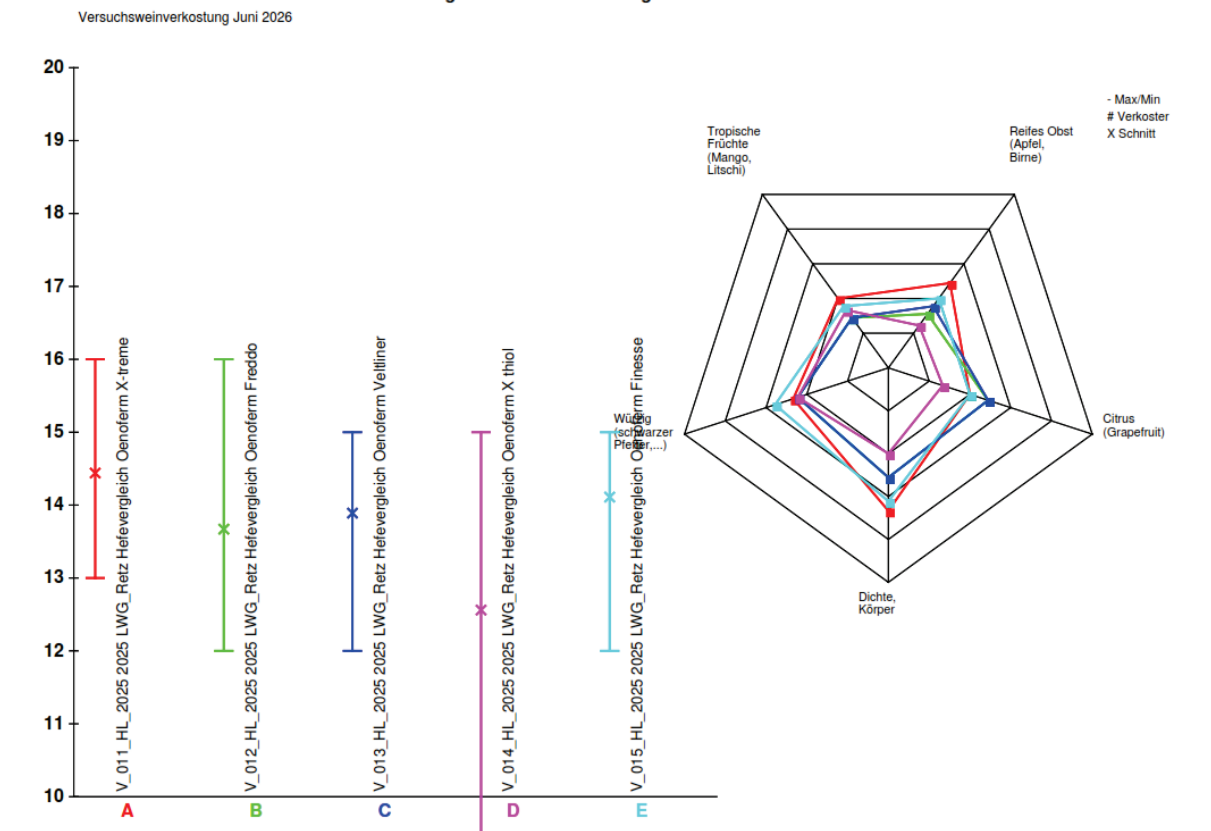


Verkostung im Juni:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 6 vom 16.06.2026



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 7 vom 17.06.2026



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. Bei der Variante 6 - Oenoferm Xthiol + Oenoferm Finesse – erfolgte eine Hefemischung zu je 50%/50% und wurde auch gleichzeitig dem Most zugegeben, mit dem Ziel Aromatik und Fülle des Weines zu optimieren. Je nach Firmenempfehlung variierte die Gärtemperatur zwischen 15°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 12,5 % und 12,8 %, und die Gesamtsäure zwischen 6,0 g/l und 6,8 g/l. Die Gärdauer betrug im Durchschnitt 19 bis 24 Tage wobei die etwas längere Gärdauer durch die niedrigere Gärtemperatur beeinflusst wurde.

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 Versuchsverkostung zeigen auch bei der Serie Grüner Veltliner kräftig den starken Einfluss der jeweiligen Hefe auf die Aromen- und Geschmacksausprägung. Als negativ bzw. unsauber wurde bei beiden Terminen die Variante V6 beschrieben – dies meist in Kombination mit dem Weinfehler Bockser. Die Varianten V8 und V9 wurden von den Verkosterinnen und Verkostern am Besten bewertet.

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