

Hefevergleich bei Grüner Veltliner

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 Grüner 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: 108	
pH Wert: 3,30	Säure 7,2 g/l	16,6° 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. 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	16° C Gärtemperatur
Var 2	Oenoferm Klosterneuburg	16° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm X treme	15° C Gärtemperatur
Var 4	Oenoferm Veltliner	16° C Gärtemperatur
Var 5	Oenoferm Xthiol	17° C Gärtemperatur
Var 6	Preziso Unique	17° C Gärtemperatur
Var 7	Lalvin Sauvay	17° C Gärtemperatur
Var 8	Renaissance TR 313	17° C Gärtemperatur
Var 9	Zymaflore Delta	19° C Gärtemperatur
Var 10	Zymaflore X Arom	18° C Gärtemperatur

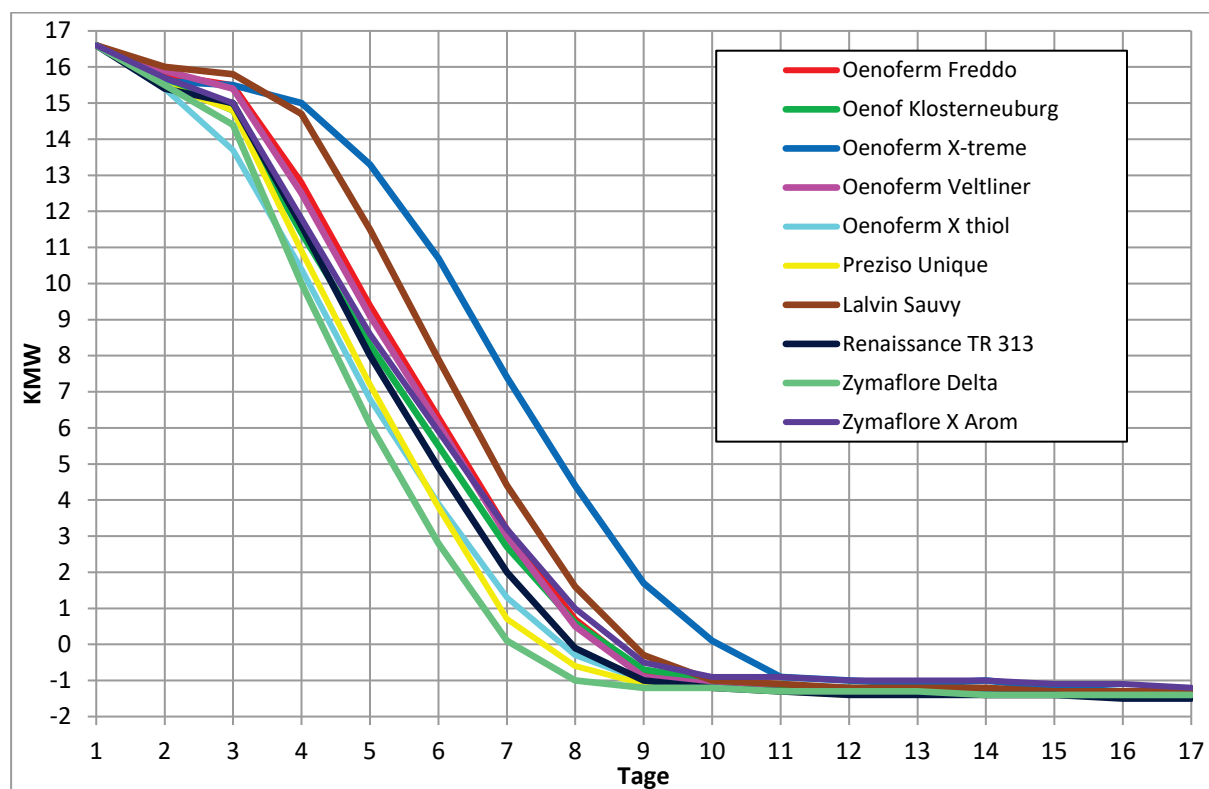
Most- und Maischebehandlung:

4 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1,5 Std Maischestandzeit		
10 ml/hl Trenolin Super plus DF in den Most		20 mg/l SO ₂ in Most
50 g/hl Seporit PoreTec zum Entschleimen		10 g/hl Ascorbinsäure
40 g/hl OenoPur	12 Std entschleimt	
160 g/hl FermoBent zum mitvergären		
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



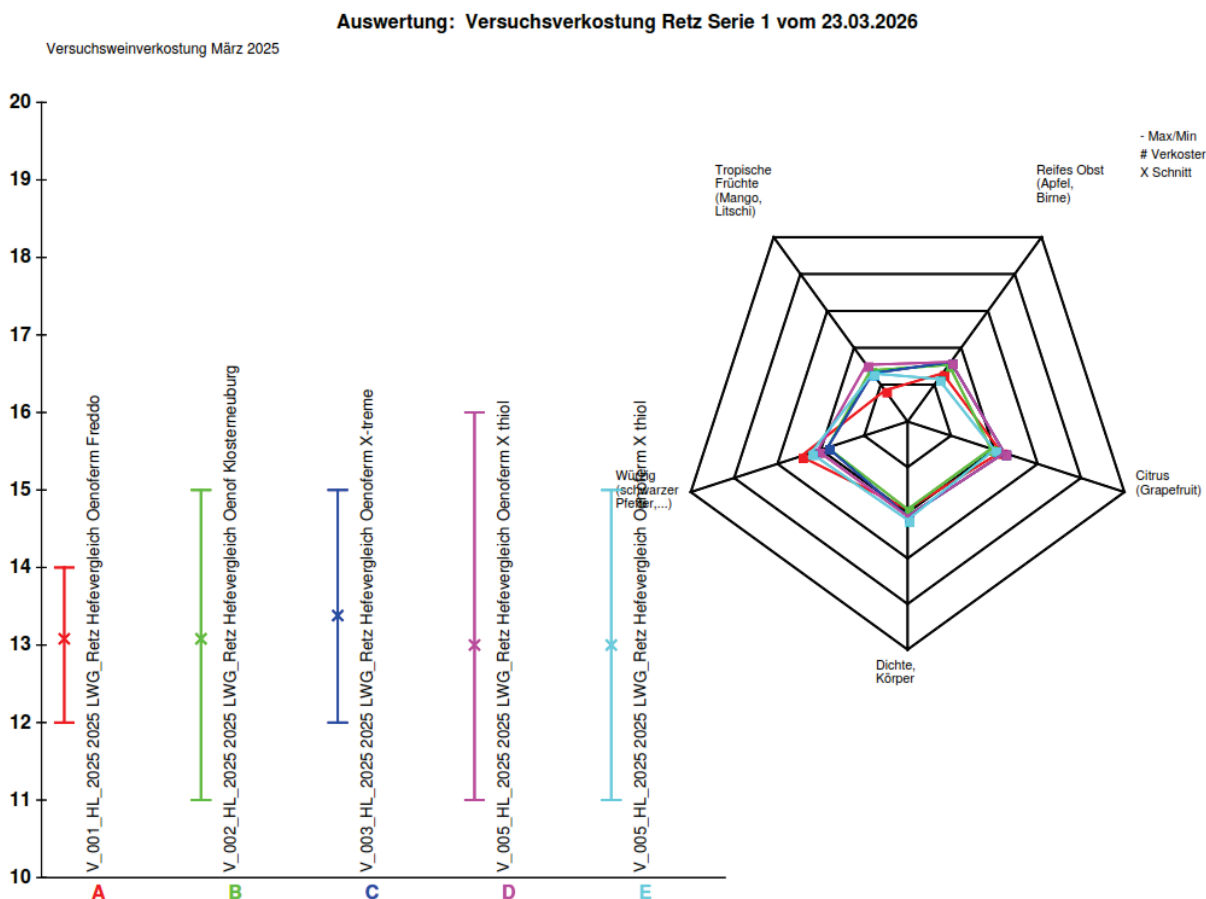
Weinwerte nach Ende der Gärung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH-Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	20 Tage	11,3 %	0,1 g/l	7,2 g/l	2,93	3,7	2,7
Oenoferm Klosterneuburg	21 Tage	11,3 %	0,1 g/l	7,2 g/l	2,90	3,6	2,8
Oenoferm X treme	21 Tage	11,2 %	0,2 g/l	7,5 g/l	2,91	3,7	3,1
Oenoferm Veltliner	18 Tage	11,4 %	0,1 g/l	7,1 g/l	2,94	3,6	3,0
Oenoferm X thiol	16 Tage	11,4 %	0,1 g/l	7,2 g/l	2,95	3,4	3,2
Preziso Unique	17 Tage	11,3 %	0,1 g/l	7,1 g/l	2,97	3,6	3,0
Lalvin Sauvy	20 Tage	11,4 %	0,2 g/l	7,0 g/l	2,97	3,5	3,2
Renaissance TR 313	21 Tage	11,4 %	0,2 g/l	7,1 g/l	2,99	3,5	3,2
Zymaflore Delta	21 Tage	11,3 %	0,1 g/l	7,3 g/l	2,96	3,6	3,2
Zymaflore X Arom	21 Tage	11,2 %	0,1 g/l	7,6 g/l	2,90	3,6	3,2

WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

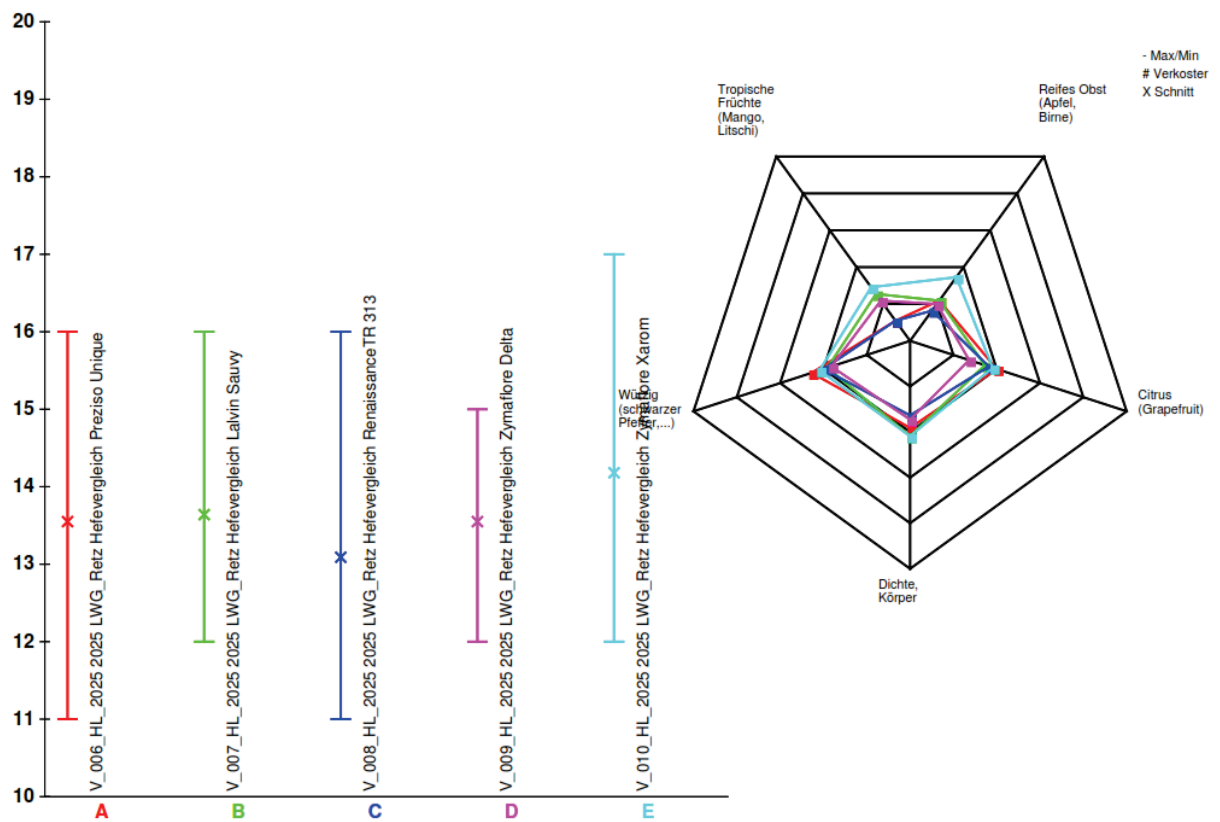
Ergebnisse der Versuchsverkostung

Verkostung im März:



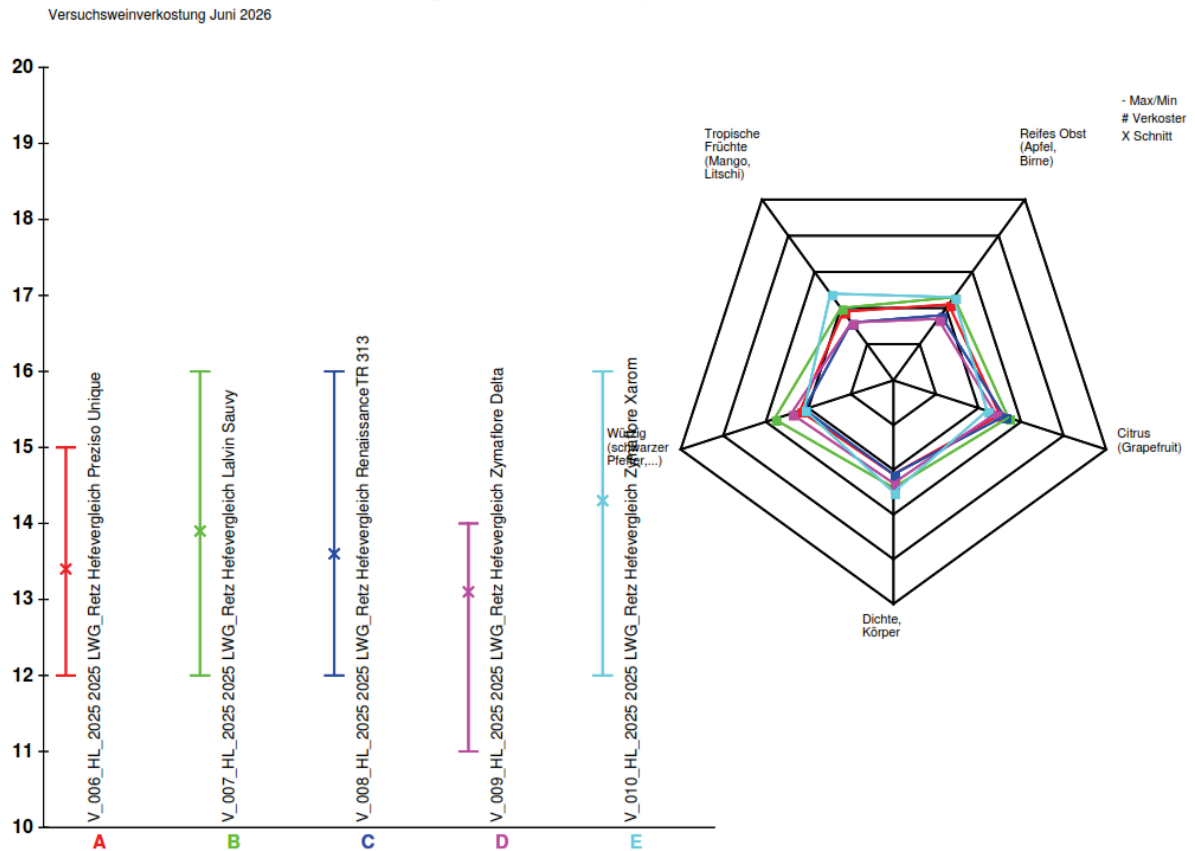
Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 24.03.2026

Versuchsweinverkostung März 2025

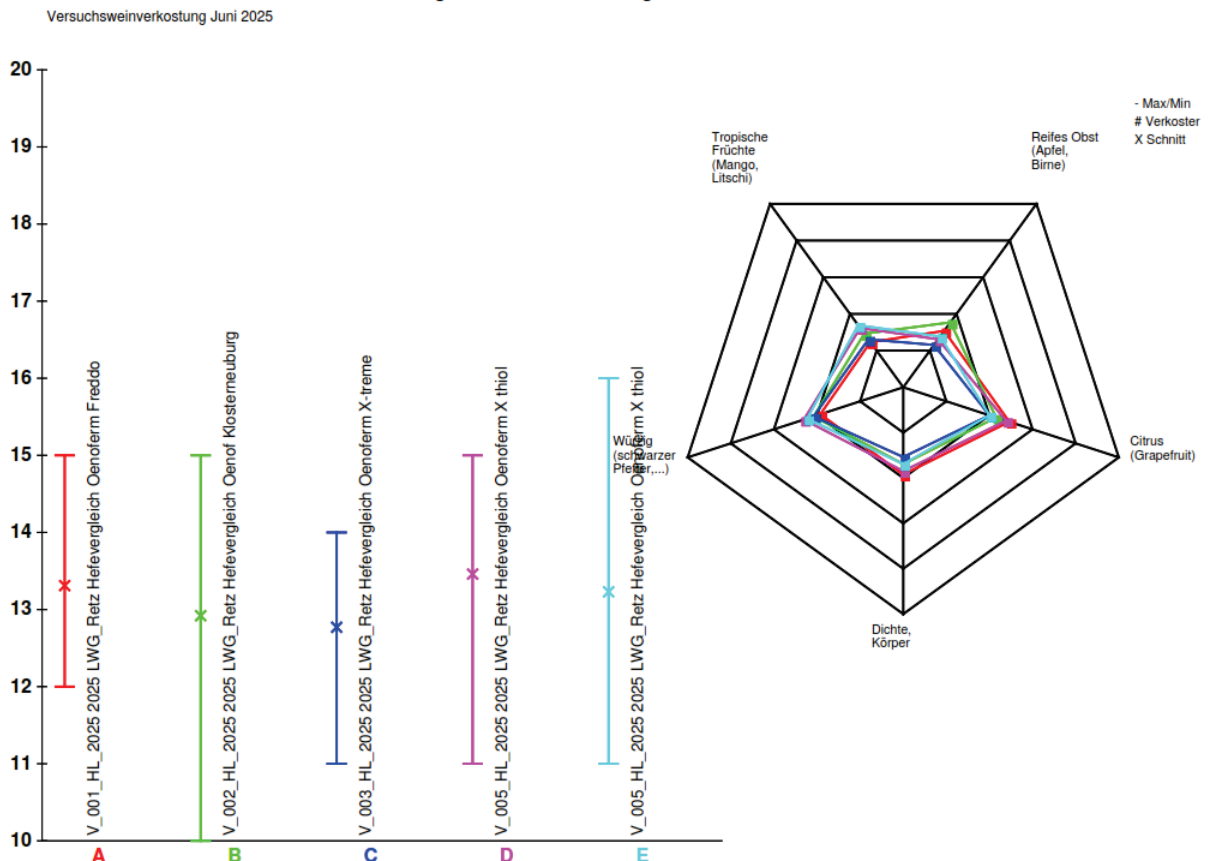


Verkostung im Juni:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 17.06.2026



Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 1 vom 16.06.2026



Zusammenfassung, Diskussion

Um den Einfluss des Jahrganges und der einzelnen Reinzuchtheften 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 15°C und 19°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 11,2 % und 11,4 %, und die Gesamtsäure zwischen 7,1 g/l und 7,6 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 fertigen Weine der Hefeserie leicht zeigen sich sowohl analytisch auch von der Verkostung recht ähnlich. Im Vergleich zum Jahrgang 2024, welcher hohe Zucker- und Alkoholgehalte zeigte, ist der Jahrgang 2025 deutlich leichter. Einzelne Varianten wurden je nach Verkostungstermin einmal höher und dann niedriger bewertet. Im direkten Vergleich wurde die Variante V 10 bei den Verkostungen am besten bewertet. Aufgrund der Streuung ist es jedoch kein signifikanter Unterschied.

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