

Hefevergleich bei Riesling

LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2025

Inhaltsverzeichnis

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

Versuchsziel

Auswirkungen von verschiedenen Reinzuchtheften auf den Gärverlauf und das Aromaprofil bei Riesling. Ziel ist den Einfluss des Jahrganges zu erheben und einen typischen und klassischen Riesling zu produzieren.

Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 24.09.2025 gelesen.

Altenberg	Pflanzjahr 2014	Gesundes Traubenmaterial
Lesedatum: 24.09.2025	Hefeverfügbare Stickstoff: 76	
pH Wert: 2,95	Säure 10,9 g/l	17,0° KMW

Je Variante wurde ein 250 Liter Stahltank 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. Zu diesem Zeitpunkt erfolgte auch eine Säurekorrektur da die Säurewerte im Jungwein teilweise sehr hoch waren. 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	16° C Gärtemperatur
Var 3	Oenoferm Xthiol	17° C Gärtemperatur
Var 4	Filtraferm Riesling	17° C Gärtemperatur
Var 5	Zymaflore VL 1	17° C Gärtemperatur

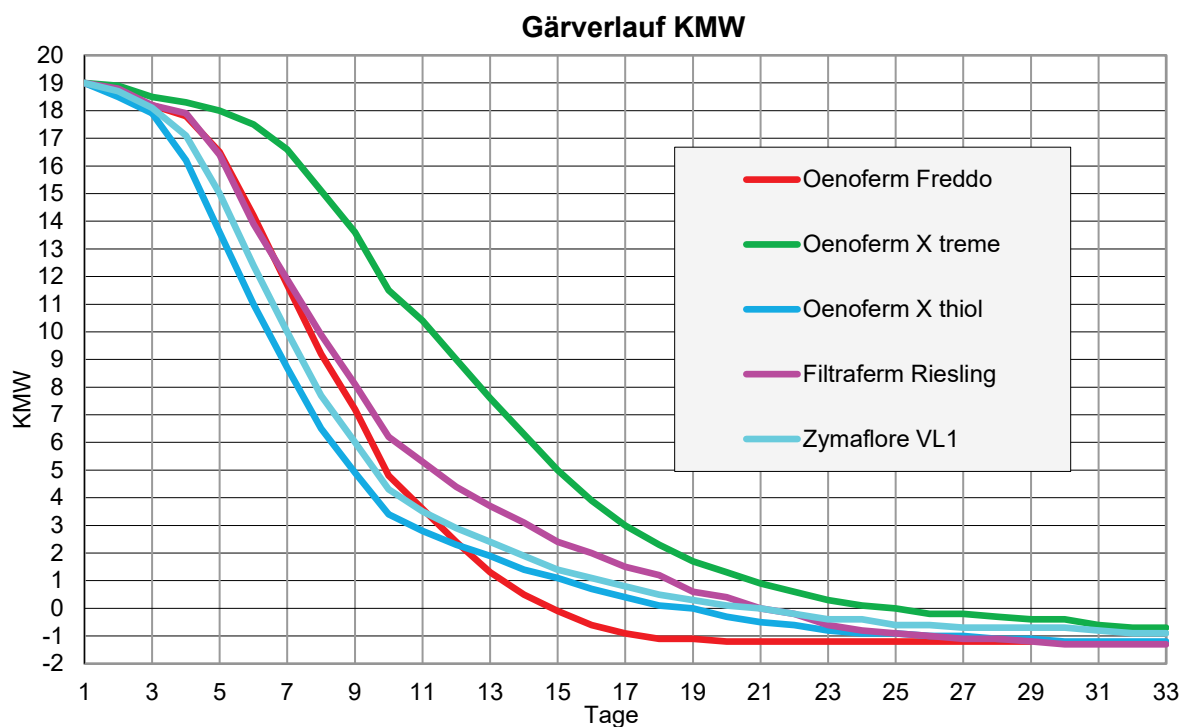
Most- und Maischebehandlung:

7 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
1,5 Std Maischestandzeit	1 ml/hl Trenolin Mash in die Maische	
10 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	14 Std entschleimt	
130 g/hl FermoBent zum mitvergären		
Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante		
Anreicherung auf 19° KMW		

Nährstoffversorgung aller 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



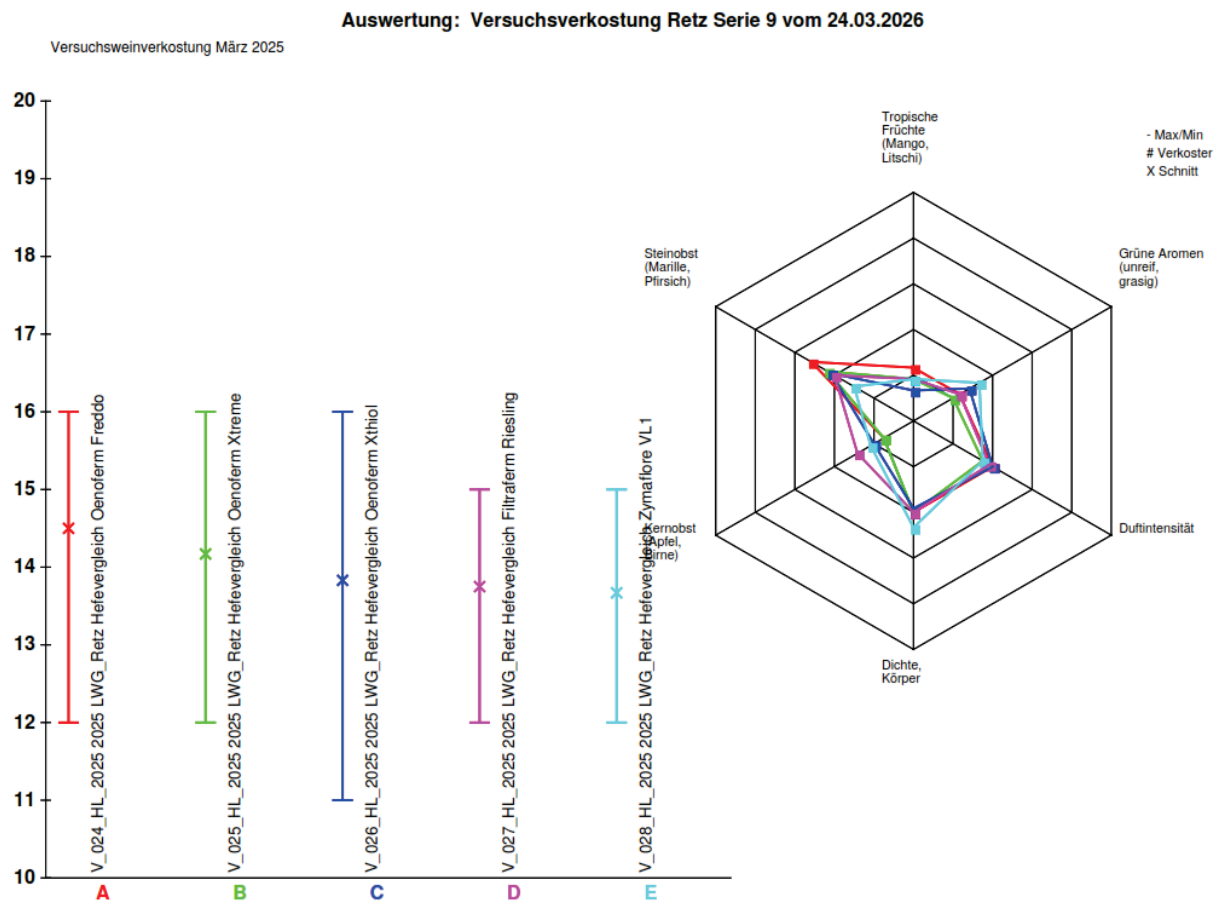
Weinwerte nach Ende der Gärung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH-Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo	24 Tage	12,9 %	0,9 g/l	10,1 g/l	2,56	4,1	4,4
Oenoferm X treme	33 Tage	12,3 %	4,9 g/l	10,3 g/l	2,60	4,4	4,3
Oenoferm X thiol	33 Tage	12,1 %	1,4 g/l	9,6 g/l	2,65	4,1	4,1
Filtraferm Riesling	33 Tage	12,8 %	1,4 g/l	10,2 g/l	2,57	4,3	4,2
Zymaflore VL 1	33 Tage	12,5 %	3,6 g/l	10,3 g/l	2,54	4,3	4,4

WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

Ergebnisse der Versuchsverkostung

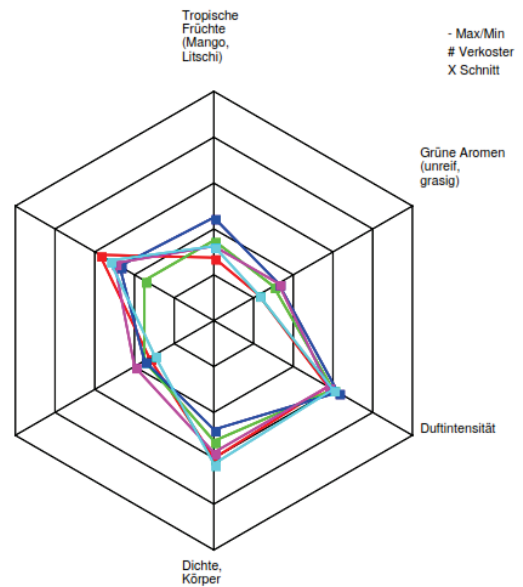
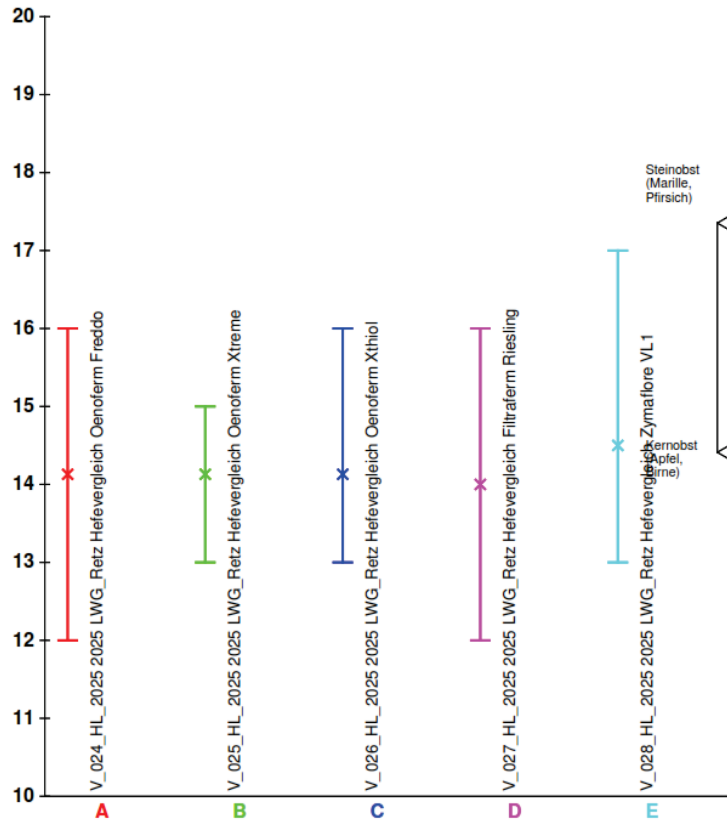
Verkostung im März:



Verkostung im Juni:

Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 9 vom 17.06.2026

Versuchsweinverkostung Juni 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 im 250 l Stahltank. Je nach Firmenempfehlung variierte die Gärtemperatur zwischen 16°C und 17°C. Während der Gärung gab es geringfügige Unterschiede in der Zuckerabnahme, welche sich jedoch bis zum Ende der Gärung ausgeglichen haben. Die etwas längere Gärdauer der verschiedenen Varianten war auch durch eine kühlere Gärtemperatur erklärbar. Die analytischen Weinwerte der Jungweine sind sehr ähnlich. Der Alkohol liegt meist zwischen 12,1 % und 12,9 %. Der Restzuckergehalt liegt zwischen 0,9 g/l und 4,9 g/l. Die Gesamtsäure reicht von 9,6 g/l bis 10,3 g/l. Der etwas hohe Säuregehalt der Weine wurde beim 2. Umziehen im Jänner auf 7,8 g/l Gesamtsäure eingestellt.

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 einzelnen Varianten der Versuchsweine wurden nicht extra harmonisiert. Der im Vergleich zum Jahrgang 2024 hohe Säuregehalt macht die Bewertung der einzelnen Weine etwas schwieriger. Die Ergebnisse der Verkostungen im März und Juni zeigen keine großen Unterschiede in der Bewertung der Varianten / Hefen. Alle Weine bewegen sich auf recht ähnlichen Niveau. Von den Aromaten zeigt die Variante V 1 am stärksten die für Riesling typische Steinfrucht, während V 5 mehr in Dichte / Körper geht.

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