

# Hefevergleich bei Rose aus Pinot Noir

## 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 Reinzuchthefen auf den Gärverlauf und das Aromaprofil bei Rose. Ziel ist den Einfluss des Jahrganges zu erheben und einen typischen und klassischen Rose zu produzieren.

### Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 29.09.2025 gelesen.

|                       |                                |                          |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Altenberg             | Pflanzjahr 2007                | Gesundes Traubenmaterial |
| Lesedatum: 29.09.2025 | Hefeverfügbare Stickstoff: 113 |                          |
| pH Wert: 3,37         | Säure 7,0 g/l                  | 18,6° 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 SO<sub>2</sub> 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 Pink   | 17° C Gärtemperatur |
| Var 3 | Oenoferm Rose   | 18° C Gärtemperatur |
| Var 4 | IOC fresh Rose  | 17° C Gärtemperatur |
| Var 5 | Zymaflore Xarom | 17° C Gärtemperatur |

#### Nährstoffversorgung aller Varianten:

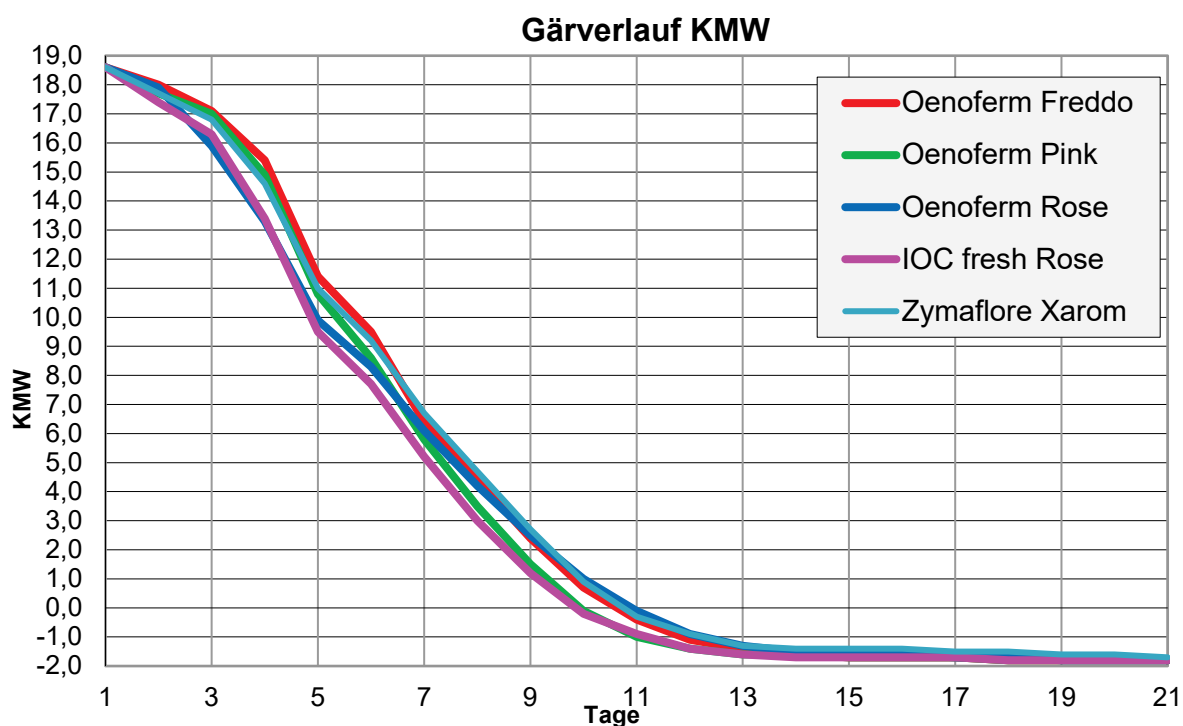
rehydriert mit VitaDrive  
30 g/hl Vitaferm ultra vor Gärbeginn und  
250 ml/hl Vitamon Liquid in die Gärung

Most- und Maischebehandlung:

|                                          |                                  |                                    |
|------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| 8 g/hl GE auf Trauben                    | kein SO <sub>2</sub> auf Trauben | In Maische CO <sub>2</sub> dosiert |
| keine Maischestandzeit                   |                                  |                                    |
| 10 ml/hl Trenolin Super plus in den Most |                                  | 20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most    |
| 50 g/hl Seporit PoreTec zum Entschleimen |                                  | 10 g/hl Ascorbinsäure              |
| 40 g/hl OenoPur                          | 12 Std entschleimt               |                                    |
| 140 g/hl FermoBent zum mitvergären       |                                  |                                    |
| Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante       |                                  |                                    |

## Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



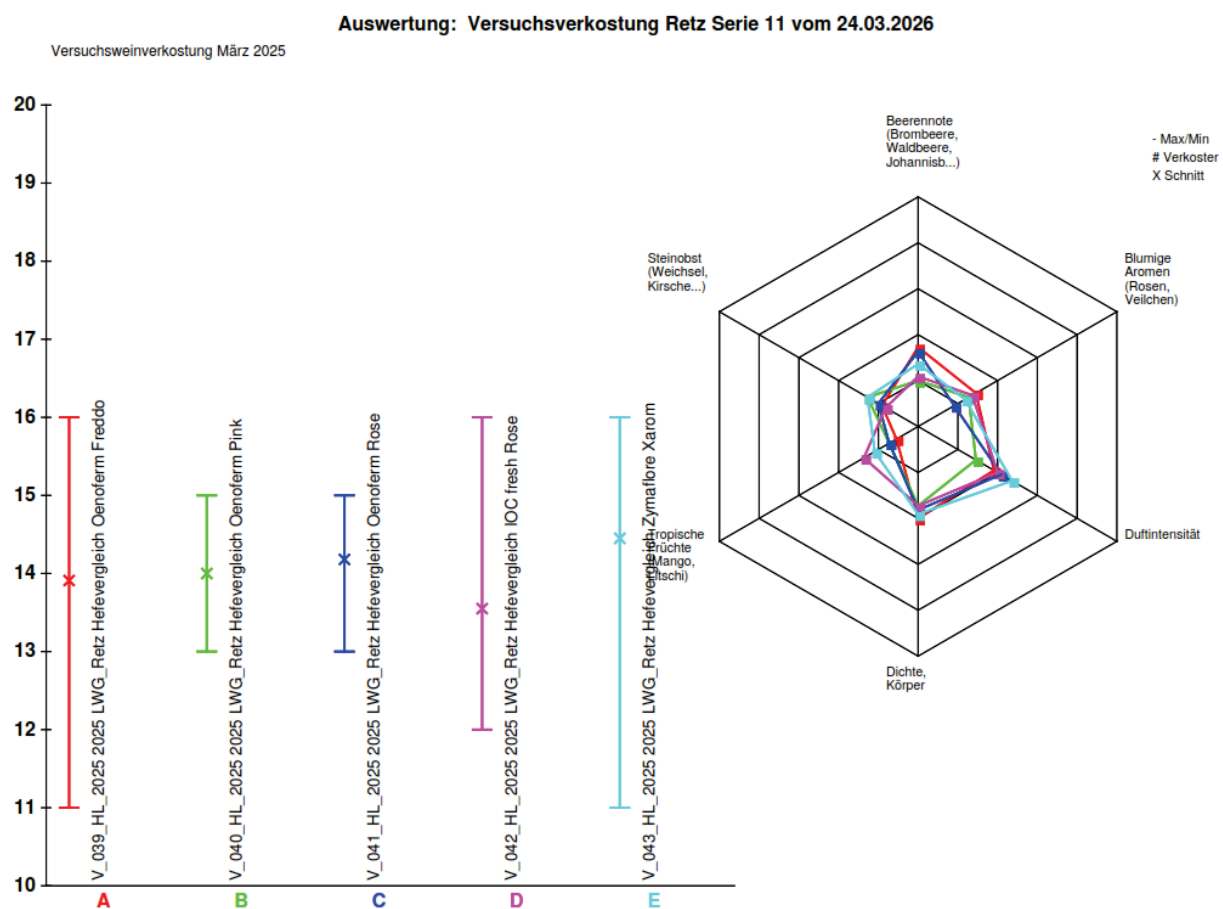
## Weinwerte nach Ende der Gärung

|                 | Gärdauer | Alkohol | Zucker  | Säure   | pH-Wert | WS  | AS  |
|-----------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Oenoferm Freddo | 19 Tage  | 12,9 %  | 0,6 g/l | 6,7 g/l | 3,12    | 2,4 | 3,7 |
| Oenoferm Pink   | 21 Tage  | 12,9 %  | 0,6 g/l | 6,6 g/l | 3,14    | 2,4 | 3,8 |
| Oenoferm Rose   | 21 Tage  | 12,9 %  | 0,6 g/l | 6,9 g/l | 3,11    | 2,3 | 3,9 |
| IOC fresh Rose  | 21 Tage  | 13,0 %  | 0,6 g/l | 6,4 g/l | 3,12    | 2,2 | 3,8 |
| Zymaflore Xarom | 21 Tage  | 12,8 %  | 0,3 g/l | 7,1 g/l | 3,07    | 2,3 | 4,0 |

WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

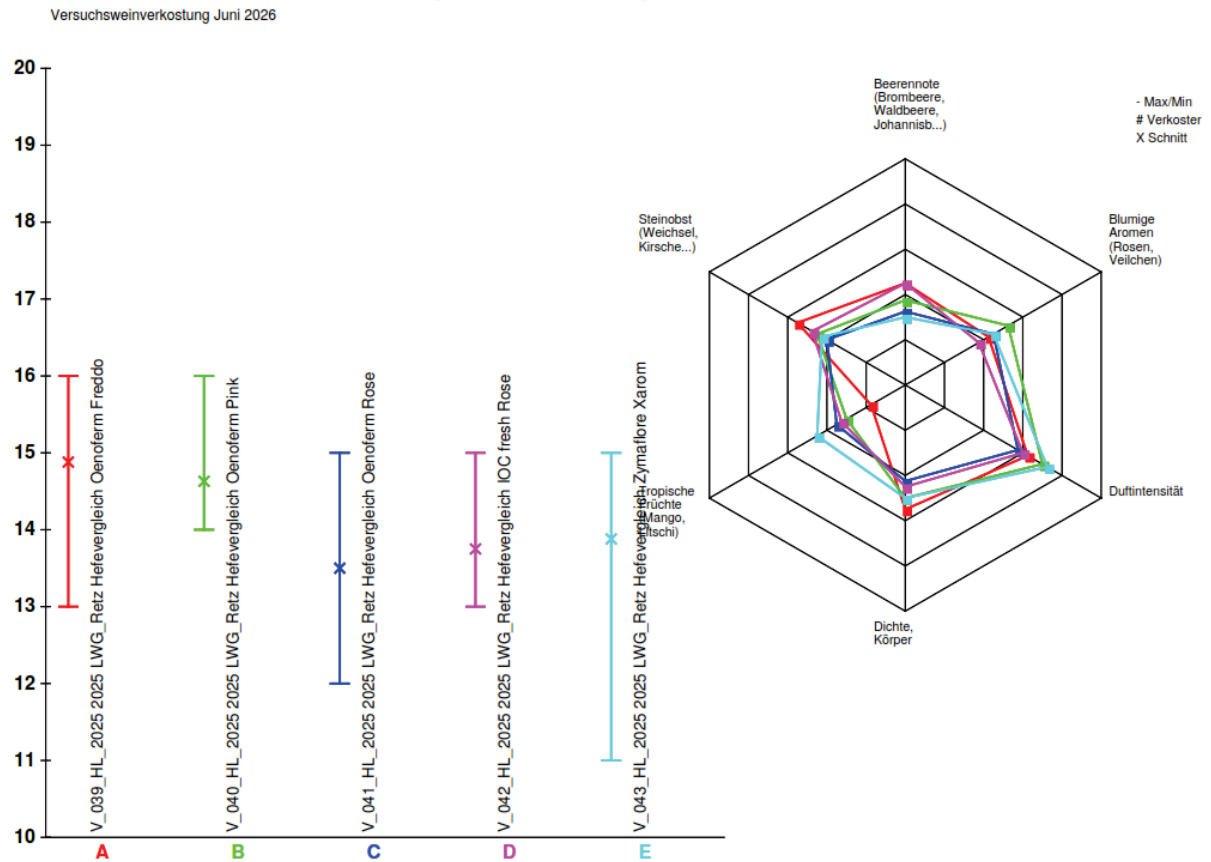
## Ergebnisse der Versuchsverkostung

Verkostung im März:



Verkostung im Juni:

**Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 17.06.2026**



## 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 16°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 Alkoholwerte liegen auf sehr ähnlichem Niveau mit Werten zwischen 12,8% und 13,0%. Der Restzuckergehalt mit 0,3 g/l und 0,6 g/l ist auch annähernd gleich. Die Gesamtsäure reicht von 6,4 g/l ( IOC fresh Rose ) bis zu 7,1 g/l ( Zymaflore Xarom ).

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 wie aus den Grafiken ersichtlich je nach Verkostungstermin leicht unterschiedlich. Der Einfluss der jeweiligen Hefe auf den Geschmack bzw. die Aromausprägung ist aus der Bewertung der einzelnen Weine gut erkennbar. Die Reihung bzw. die höchste Bewertung änderte sich jedoch vom März- zum Junitermin. Bei der ersten Verkostung im März wurde die V 5 am besten bewertet, während diese Variante bei der zweiten Verkostung im Juni als deutlich schlechter empfunden wurde. Hierbei war die Variante V 1 der Wein mit der höchsten Bewertung. Anhand von diesem Weinausbau ist der Reifeprozess der Weine und damit verbundene Veränderung in Stilistik und Aromatik deutlich erkennbar.

### 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