

# Hefevergleich bei Sauvignon blanc

## LFS Hollabrunn, LWG Retz, 2025

### Inhaltsverzeichnis

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

### Versuchsziel

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

### Methode

Die Trauben für den Versuch wurden am 10.09.2025 gelesen.

|                       |                                |                          |
|-----------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Altenberg Kreuz       | Pflanzjahr 1991                | Gesundes Traubenmaterial |
| Lesedatum: 10.09.2025 | Hefeverfügbare Stickstoff: 115 |                          |
| pH Wert: 3,24         | Säure 8,4 g/l                  | 17,6° 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, 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 Xthiol                    | 17° C Gärtemperatur |
| Var 3 | Oenoferm Finesse                   | 17° C Gärtemperatur |
| Var 4 | Oenoferm Xthiol + Oenoferm Finesse | 17° C Gärtemperatur |

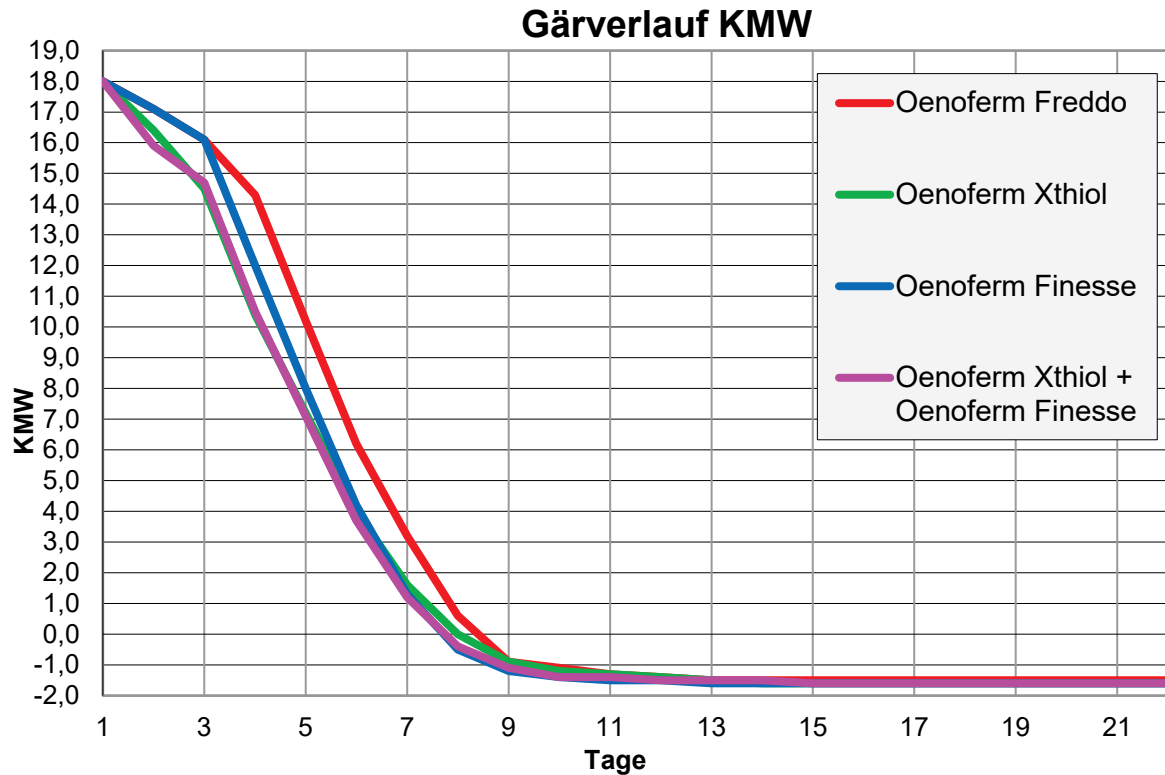
Most- und Maischebehandlung:

|                                          |                                      |                                    |
|------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| 5 g/hl GE auf Trauben                    | kein SO <sub>2</sub> auf Trauben     | In Maische CO <sub>2</sub> dosiert |
| 3 Std Maischestandzeit                   | 3 ml/hl Trenolin Mash in die Maische |                                    |
| 50 g/hl Seporit PoreTec zum Entschleimen |                                      | 20 mg/l SO <sub>2</sub> in Most    |
| 40 g/hl OenoPur                          | 14 Std entschleimt                   | 10 g/hl Ascorbinsäure              |
| 160 g/hl FermoBent zum mitvergären       |                                      | Anreicherung auf 18° KMW           |
| Je 30 g/hl Hefezugabe pro Variante       |                                      |                                    |

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

## Versuchsergebnisse

Gärverlauf – Abnahme des Zuckergehaltes



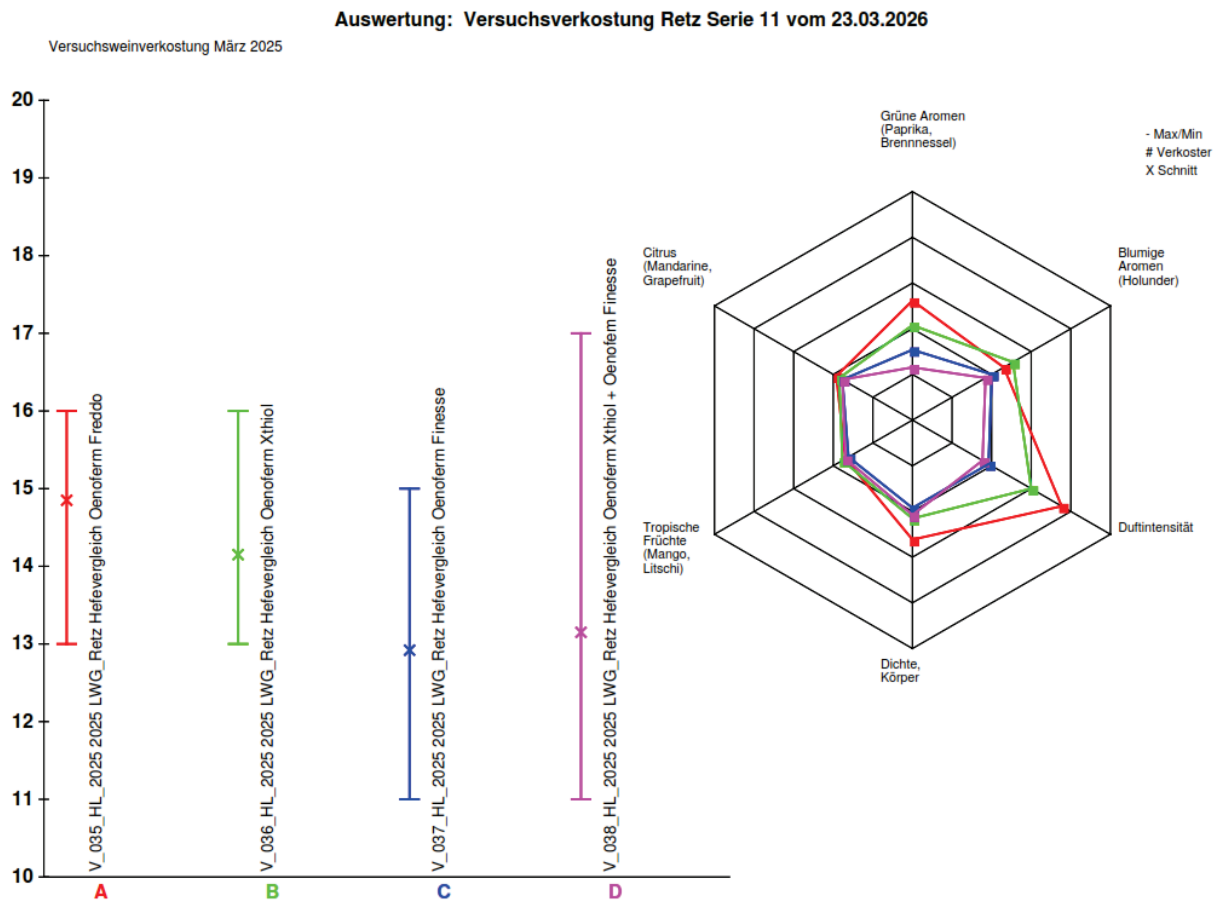
## Weinwerte nach Ende der Gärung

|                              | Gärdauer | Alkohol | Zucker  | Säure   | pH-Wert | WS  | AS  |
|------------------------------|----------|---------|---------|---------|---------|-----|-----|
| Oenoferm Freddo              | 18 Tage  | 11,9 %  | 0,4 g/l | 7,7 g/l | 2,97    | 3,1 | 4,1 |
| Oenoferm Xthiol              | 19 Tage  | 12,0 %  | 0,6 g/l | 7,6 g/l | 3,01    | 3,0 | 4,2 |
| Oenoferm Finesse             | 21 Tage  | 12,0 %  | 0,4 g/l | 7,6 g/l | 2,96    | 3,0 | 4,1 |
| Oenof Xthiol + Oenof Finesse | 21 Tage  | 12,1 %  | 0,6 g/l | 7,7 g/l | 2,95    | 3,0 | 3,9 |

WS... Weinsäure, AS... Äpfelsäure

## Ergebnisse der Versuchsverkostung

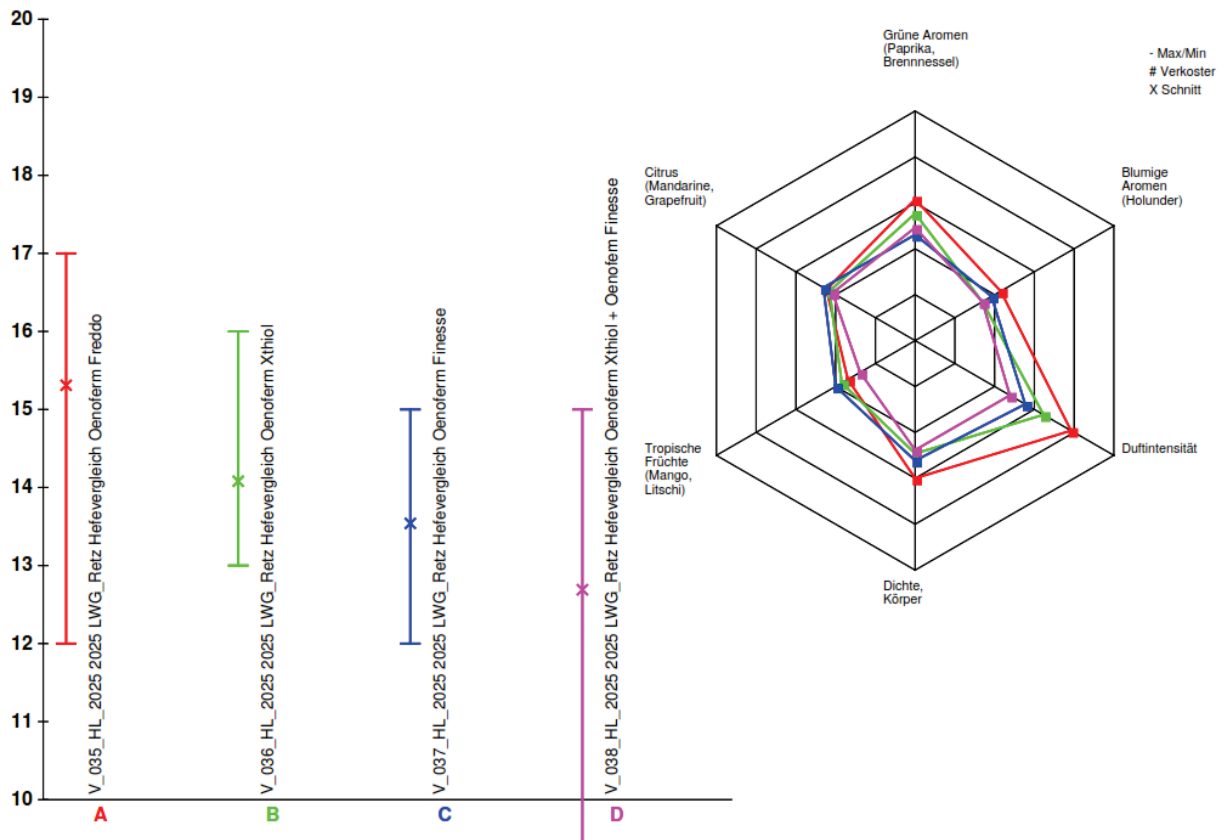
Verkostung im März:



Verkostung im Juni:

**Auswertung: Versuchsverkostung Retz Serie 11 vom 16.06.2026**

Versuchsweinverkostung Juni 2025



## **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. Bei der Variante 4 – Oenferm Xthiol + Oenferm Finesse erfolgte eine Hefemischung zu je 50% und wurde auch zum gleichen Zeitpunkt dem Most zugesetzt. Die Idee hinter dieser Variante war es die Aromatik und Fülle des Weines zu optimieren. 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 11,9 % und 12,1 %. Der Restzuckergehalt liegt zwischen 0,4 g/l und 0,6 g/l. Die Gesamtsäure von 7,6 g/l bis 7,7 g/l ist bei allen Varianten gleich. 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 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 zeigen bei beiden Terminen die höchste Zustimmung für die Variante V 1. Sowohl beim Gesamteindruck als bei der Aromenbewertung erhielt dieser Wein die höchste Punktzahl in dieser Serie. Auffällig ist die große Streuung in der Bewertung der Variante V 4 bei beiden Terminen.

### **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