

Hefe- und Temperaturvergleich bei Grüner Veltliner Ernte 2010

Bearbeiter

Pollak Walter Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	Landesweingut Retz
--	--------------------

Test verschiedener Hefen bei Grüner Veltliner und Einfluss verschiedener Gärtemperaturen
Jede Hefe wurde mit 3 verschiedenen Temperaturen vergoren:
Bei 14° Celsius – 17° Celsius – 20° Celsius

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 2006	
Lesedatum: 19.10.2010	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,30	Säure 9,0 g/l	16,5° KMW

Maische und Mostbehandlung

4 g/hl GE auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert	kein SO ₂ auf Trauben
keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	16 Std entschleimt
200 g/hl Bentomost	50 ml/hl Mostgelatine	3 ml/hl Trenolin Super DF
Angereichert auf 18,7° KMW	Entsäuert auf 7,5 g/l im Most	10 mg/l SO ₂ in Most

Hefe

Gärtemperatur

Oenoferm Freddo	14° Celsius Gärtemperatur
Oenoferm Freddo	17° Celsius Gärtemperatur
Oenoferm Freddo	20° Celsius Gärtemperatur
Filtraferm C Aroma	14° Celsius Gärtemperatur
Filtraferm C Aroma	17° Celsius Gärtemperatur
Filtraferm C Aroma	20° Celsius Gärtemperatur
Preziso Arom C	14° Celsius Gärtemperatur
Preziso Arom C	17° Celsius Gärtemperatur
Preziso Arom C	20° Celsius Gärtemperatur
Fermicru AR 2	14° Celsius Gärtemperatur
Fermicru AR 2	17° Celsius Gärtemperatur
Fermicru AR 2	20° Celsius Gärtemperatur
Oenoferm Veltliner	14° Celsius Gärtemperatur
Oenoferm Veltliner	17° Celsius Gärtemperatur
Oenoferm Veltliner	20° Celsius Gärtemperatur

Durchführung

Vergoren im 35 l Glasballon.
 Gärtemperatur wurde durch eine automatische Gärsteuerung während der kompletten Gärung beibehalten.
 Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.
 KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert
Oenoferm Freddo 14° C	23 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,8 g/l	3,57
Oenoferm Freddo 17° C	18 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,9 g/l	3,57
Oenoferm Freddo 20° C	15 Tage	13,0 %	1,0 g/l	7,9 g/l	3,55
Filtraferm C Aroma 14° C	23 Tage	13,2 %	0,6 g/l	6,9 g/l	3,63
Filtraferm C Aroma 17° C	18 Tage	13,2 %	0,6 g/l	6,9 g/l	3,63
Filtraferm C Aroma 20° C	15 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,1 g/l	3,63
Preziso Arom C 14° C	23 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,3 g/l	3,62
Preziso Arom C 17° C	18 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,3 g/l	3,62
Preziso Arom C 20° C	13 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,4 g/l	3,62
Fermicru AR 2 14° C	23 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,1 g/l	3,61
Fermicru AR 2 17° C	18 Tage	13,1 %	0,8 g/l	7,3 g/l	3,60
Fermicru AR 2 20° C	15 Tage	13,0 %	1,0 g/l	7,5 g/l	3,59
Oenoferm Veltliner 14° C	23 Tage	13,0 %	1,0 g/l	7,9 g/l	3,61
Oenoferm Veltliner 17° C	18 Tage	12,9 %	1,1 g/l	7,9 g/l	3,60
Oenoferm Veltliner 20° C	15 Tage	12,9 %	1,1 g/l	8,1 g/l	3,57

Alle Weine wurden auf 7,5 g/l entsäuert





