

## Verschiedene Hefen bei Grüner Veltliner Ernte 2010

Bearbeiter

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

### Vergleich von verschiedenen Hefen bei Grüner Veltliner wobei die Gärsteuerung automatisch nach der CO<sub>2</sub> Entwicklung erfolgte – Gärführung nach CO<sub>2</sub>

Lesegradation

Altenberg Kreuz	Pflanzjahr 1992	
Lesedatum: 14.10.2010	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,23	Säure 10,3 g/l	16,0 ° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	10 mg/l SO <sub>2</sub> auf Trauben
Keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	16 Std Entschleimt
200 g/hl Bentomost	20 g/hl OenoPur	10 mg/l SO <sub>2</sub> in Most
Angereichert auf 17,8° KMW	Entsäuert auf 7,8 g/l im Most	

Variante 1	Fermicru AR 2	Gärtemperaturbereich von 14° C bis 17° C
Variante 2	Filtraferm C Aroma	Gärtemperaturbereich von 14° C bis 17° C
Variante 3	Oenoferm Belle Arome	Gärtemperaturbereich von 16° C bis 19° C

Durchführung

Vergoren im 250 l Stahltank.  
Die Gärführung wurde nach dem Prinzip der CO<sub>2</sub> Entwicklung gesteuert. Der Temperaturbereich wurde nach den beschriebenen Parametern festgelegt und erfolgte automatisch nach der CO<sub>2</sub> Entwicklung. Oenoferm Belle Arome wurde laut Herstellerangaben mit einem höheren Temperaturbereich vergoren.  
Zuckerabnahme wurde durch tägliche Dichtemessung festgestellt.  
KMW Werte sind als Diagramm eingefügt.

Weinwerte vor Entsäuerung

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert
Fermicru AR 2	20 Tage	12,3 %	0 g/l	7,7 g/l	3,49
Filtraferm C Aroma	20 Tage	12,4 %	0 g/l	7,4 g/l	3,53
Oenoferm Belle Arome	20 Tage	12,3 %	0 g/l	7,7 g/l	3,49

alle Weine wurden auf 7,4 g/l entsäuert



