

## Verschiedene Hefen bei Grüner Veltliner Ernte 2011

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: 04.10.2011	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,37	Säure 5,9 g/l	17,5 ° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	In Maische CO <sub>2</sub> dosiert	
Keine Maischestandzeit	Kein Maischeenzym	
3 g/hl Preziso Extraktion	15 mg/l SO <sub>2</sub> in Most	5 g/hl Ascorbinsäure
190 g/hl Bentomost	25 g/hl OenoPur	

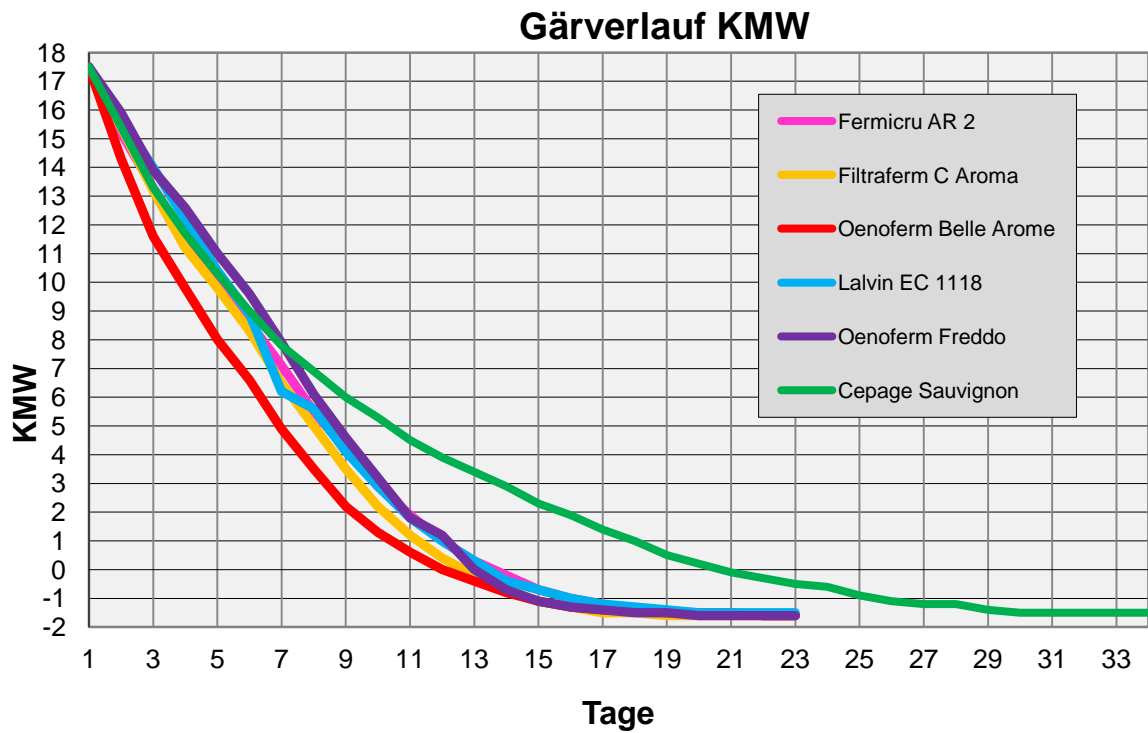
Variante 1	Fermicru AR 2	Gärtemperaturbereich von 14° C bis 17° C
Variante 2	Filtraferm C Aroma	Gärtemperaturbereich von 14° C bis 17° C
Variante 3	Oenoferm Belle Arome	Gärtemperaturbereich von 15° C bis 18° C
Variante 4	Lalvin EC 1118	Gärtemperaturbereich von 14° C bis 17° C
Variante 5	Oenoferm Freddo	Gärtemperaturbereich von 14° C bis 17° C
Variante 6	Cepage Sauvignon	Gärtemperaturbereich von 14° C bis 17° C

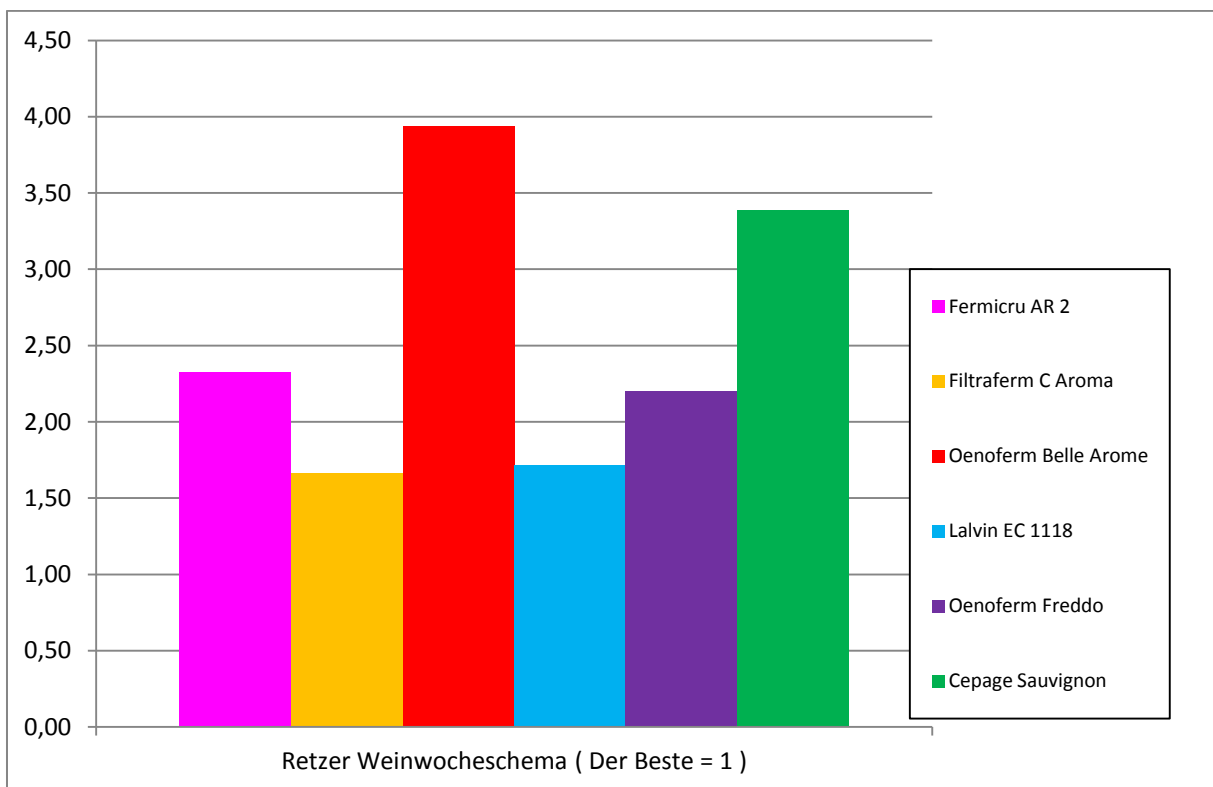
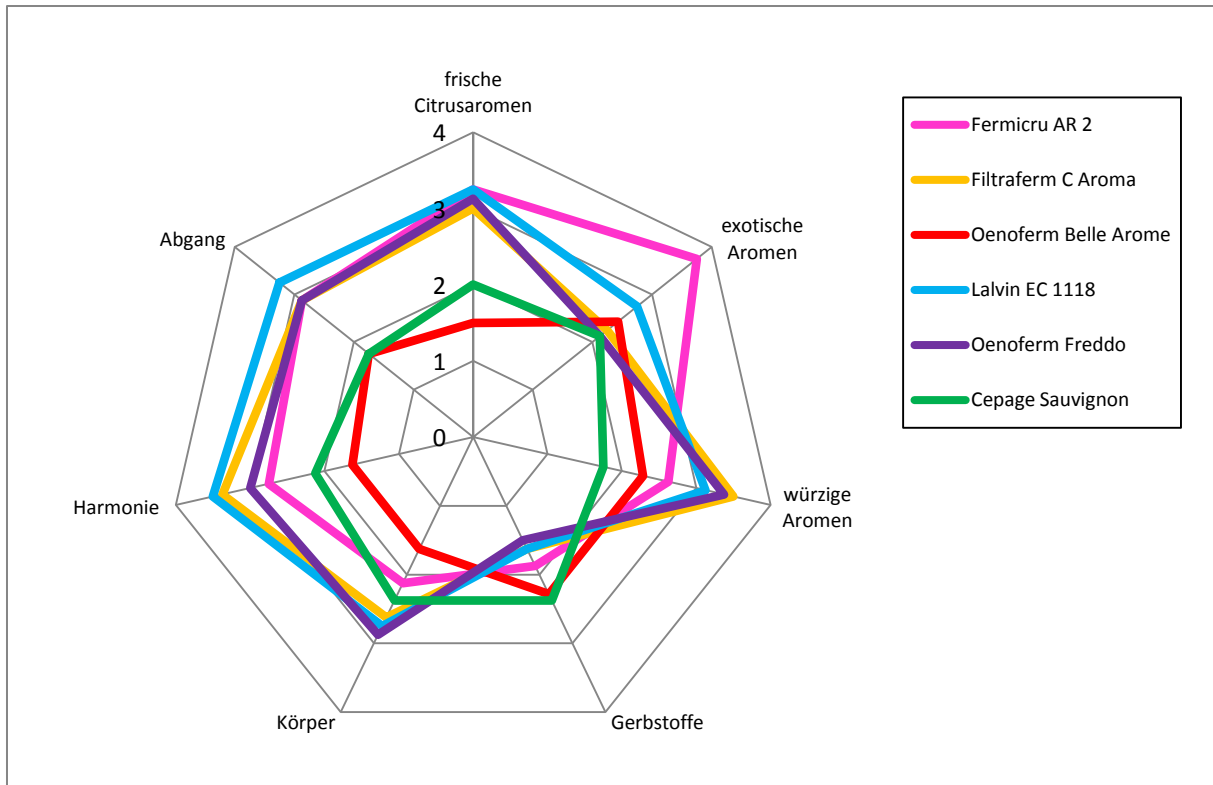
Durchführung

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. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im Mai mit 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach dem Schema der Retzer Weinwoche beurteilt wurde. Die Auswertungen sind als Diagramme eingefügt.

Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Fermicru AR 2	23 Tage	12,9 %	0,9 g/l	6,6 g/l	3,12	3,2	2,4
Filtraferm C Aroma	23 Tage	12,8 %	0,7 g/l	6,1 g/l	3,13	2,8	2,2
Oenoferm Belle Arome	23 Tage	12,7 %	0,9 g/l	6,3 g/l	3,13	2,7	2,3
Lalvin EC 1118	23 Tage	12,7 %	0,7 g/l	6,1 g/l	3,14	2,9	1,9
Oenoferm Freddo	23 Tage	12,8 %	0,7 g/l	6,3 g/l	3,09	2,8	2,3
Cepage Sauvignon	34 Tage	12,9 %	1,1 g/l	4,7 g/l	3,18	2,8	0





Bei der Blindverkostung wurde bei Oenoferm Belle Arome mehrmals Bockser vermerkt. Bei Collection Cepage Sauvignon ist ein spontaner Biologischer Säureabbau entstanden der als negativ beurteilt wurde – weniger Frucht und Frische.