

Hefe und Temperaturvergleich bei Grüner Veltliner Ernte 2012

Bearbeiter

Hanousek Florian Gerstorfer Christian Wurst Leopold	NÖ 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 Magister jung	Pflanzjahr 1990	
Lesedatum: 24.09.2012	Gesundes Traubenmaterial	
pH Wert 3,40	Säure 5,5 g/l	18,8° KMW

Maische und Mostbehandlung

5 g/hl GE auf Trauben	kein SO ₂ auf Trauben	In Maische CO ₂ dosiert
2 StdMaischestandzeit	Kein Maischeenzym	
3 g/hl Preziso Klär plus	15 mg/l SO ₂ in Most	25 g/hl OenoPur
5 g/hl Ascorbinsäure		
80 g/hl Seporit Pore Tec zum entschleimen		14 Std entschleimt
120 g/hl FermoBent Pore Tec zum mitvergären		

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

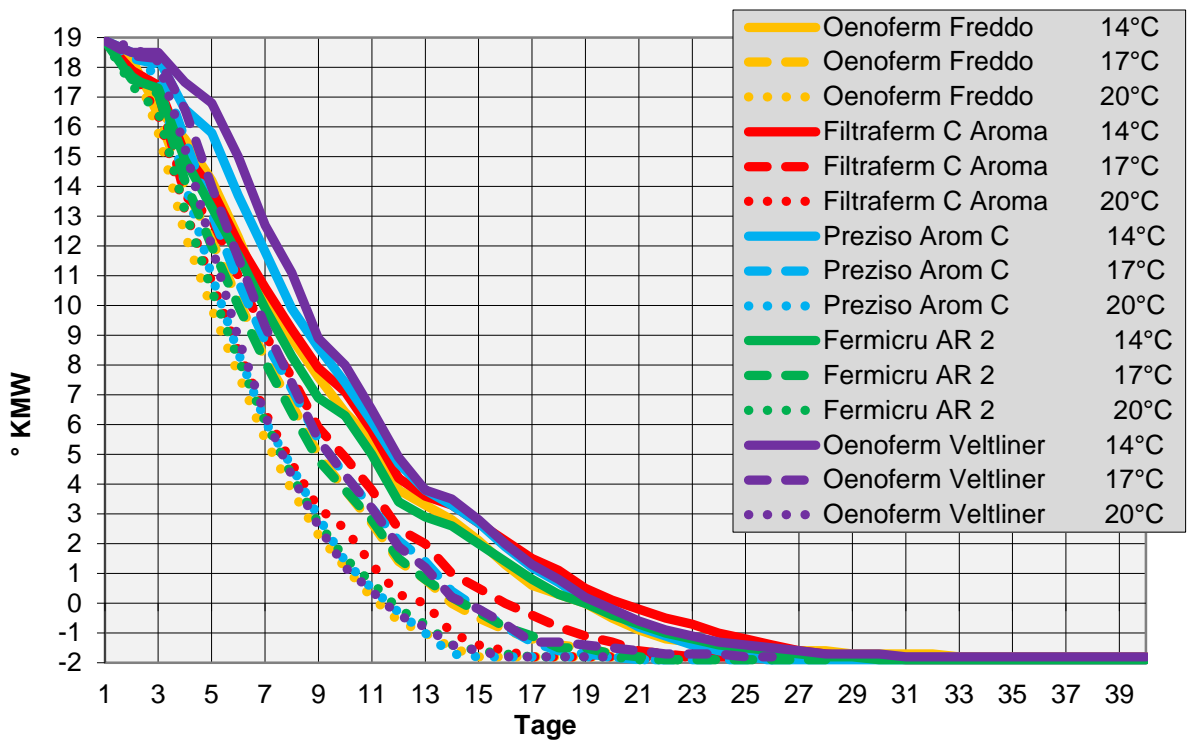
Durchführung

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. Die Auswertung erfolgte durch eine Blindverkostung im März und im Juni mit jeweils 15 Teilnehmern wobei die verschiedenen Aromen nach Intensität und der Gesamteindruck des Weines nach der Rangziffernmethode beurteilt wurde. Auswertungen sind als Diagramme eingefügt. Die Weine wurden in der gleichen Hefegruppe in unterschiedlichen Reihungen eingeschenkt

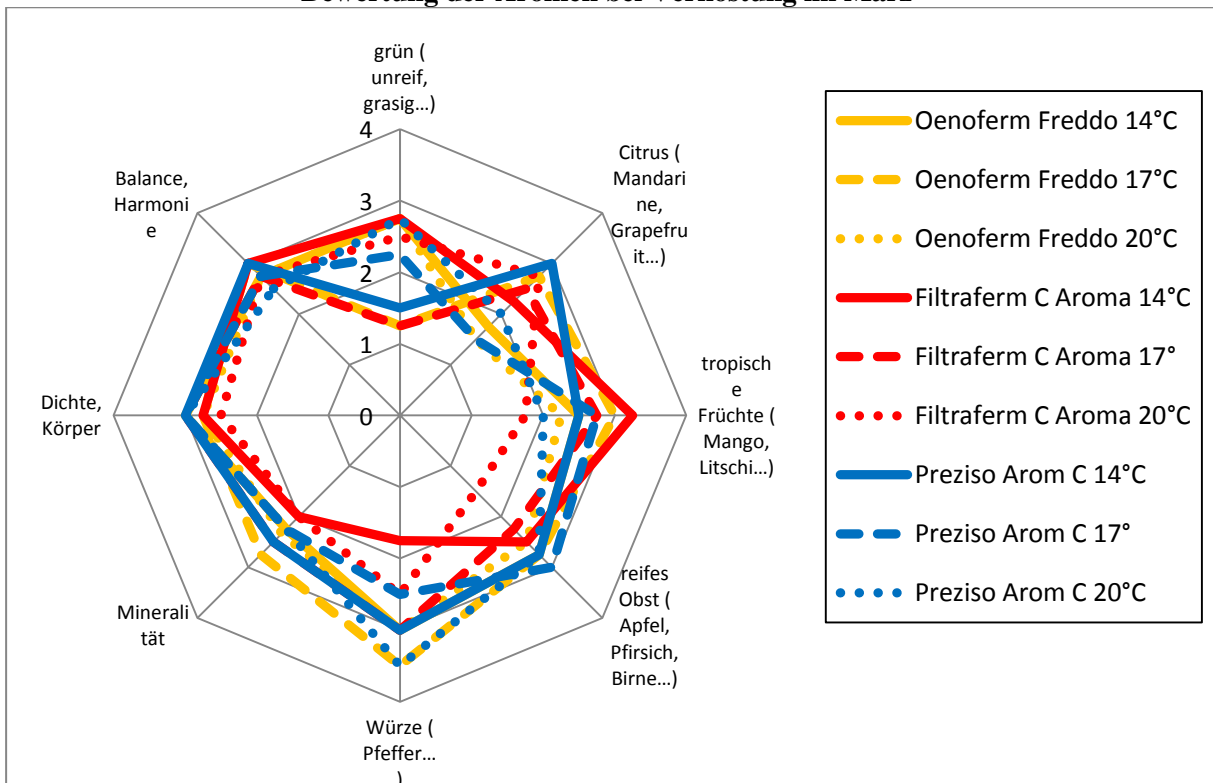
Weinwerte

	Gärdauer	Alkohol	Zucker	Säure	pH Wert	WS	AS
Oenoferm Freddo 14° C	40 Tage	13,7 %	0,6 g/l	4,9 g/l	3,42	1,6	2,3
Oenoferm Freddo 17° C	26 Tage	13,7 %	1,0 g/l	4,9 g/l	3,41	1,4	2,4
Oenoferm Freddo 20° C	20 Tage	13,6 %	0,7 g/l	5,1 g/l	3,41	1,5	2,4
Filtraferm C Aroma 14° C	40 Tage	13,9 %	0 g/l	5,0 g/l	3,41	1,5	2,7
Filtraferm C Aroma 17° C	28 Tage	13,7 %	0 g/l	5,0 g/l	3,40	1,5	2,6
Filtraferm C Aroma 20° C	23 Tage	13,8 %	0 g/l	5,0 g/l	3,41	1,4	2,7
Preziso Arom C 14° C	40 Tage	13,7%	0 g/l	5,0 g/l	3,42	1,5	2,6
Preziso Arom C 17° C	26 Tage	13,7 %	0 g/l	5,1 g/l	3,41	1,5	2,6
Preziso Arom C 20° C	22 Tage	13,6 %	0 g/l	5,2 g/l	3,41	1,4	2,7
Fermicru AR 2 14° C	40 Tage	13,7 %	0 g/l	5,5 g/l	3,38	1,6	2,9
Fermicru AR 2 17° C	28 Tage	13,6 %	0 g/l	5,8 g/l	3,37	1,6	3,1
Fermicru AR 2 20° C	23 Tage	13,7 %	0 g/l	6,0 g/l	3,36	1,6	3,1
Oenoferm Veltliner 14° C	40 Tage	13,6 %	0,2 g/l	5,2 g/l	3,41	1,6	2,7
Oenoferm Veltliner 17° C	26 Tage	13,5 %	0,5 g/l	5,4 g/l	3,41	1,6	2,8
Oenoferm Veltliner 20° C	20 Tage	13,6 %	0 g/l	5,3 g/l	3,41	1,5	2,7

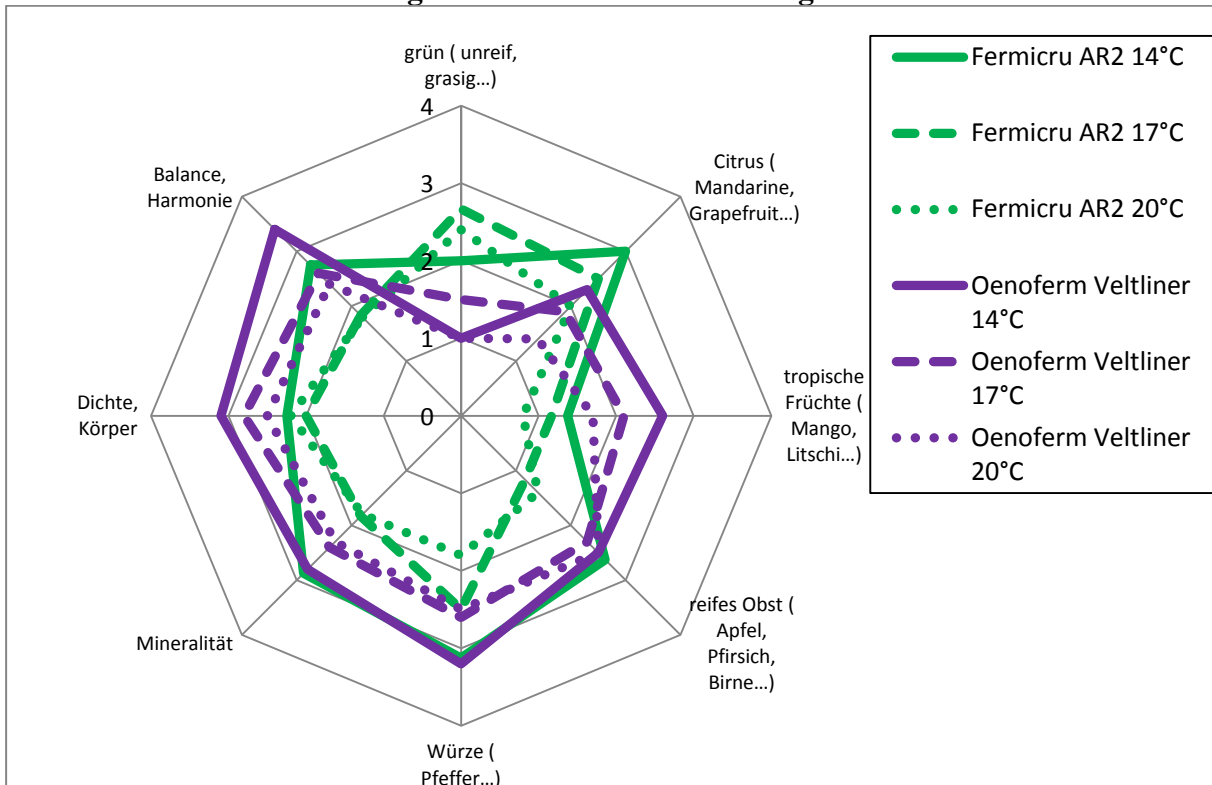
Gärverlauf KMW



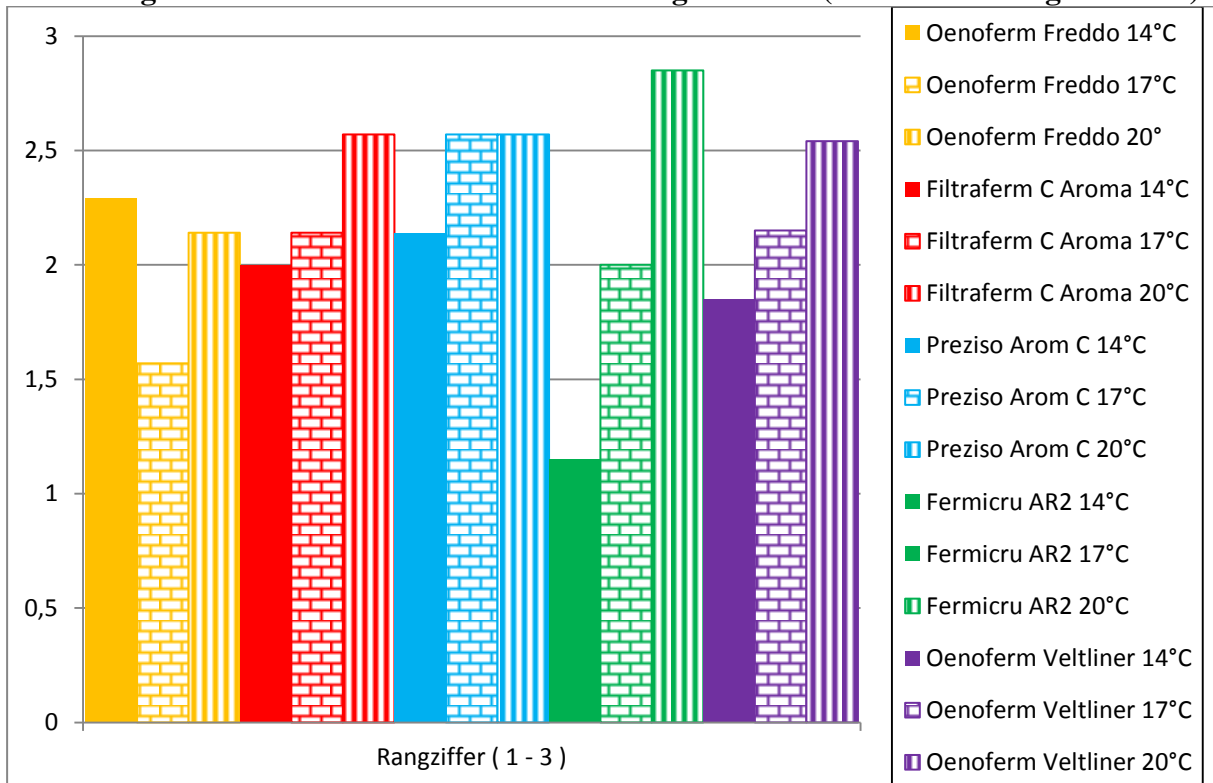
Bewertung der Aromen bei Verkostung im März



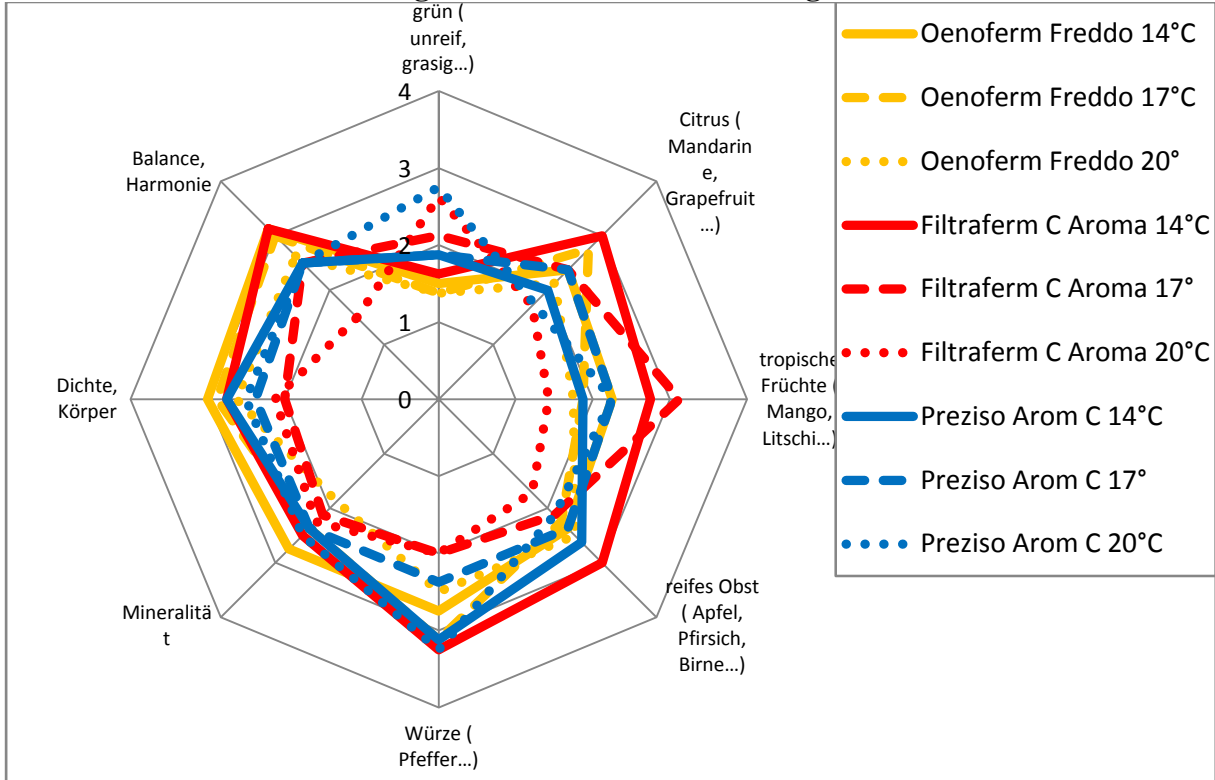
Bewertung der Aromen bei Verkostung im März



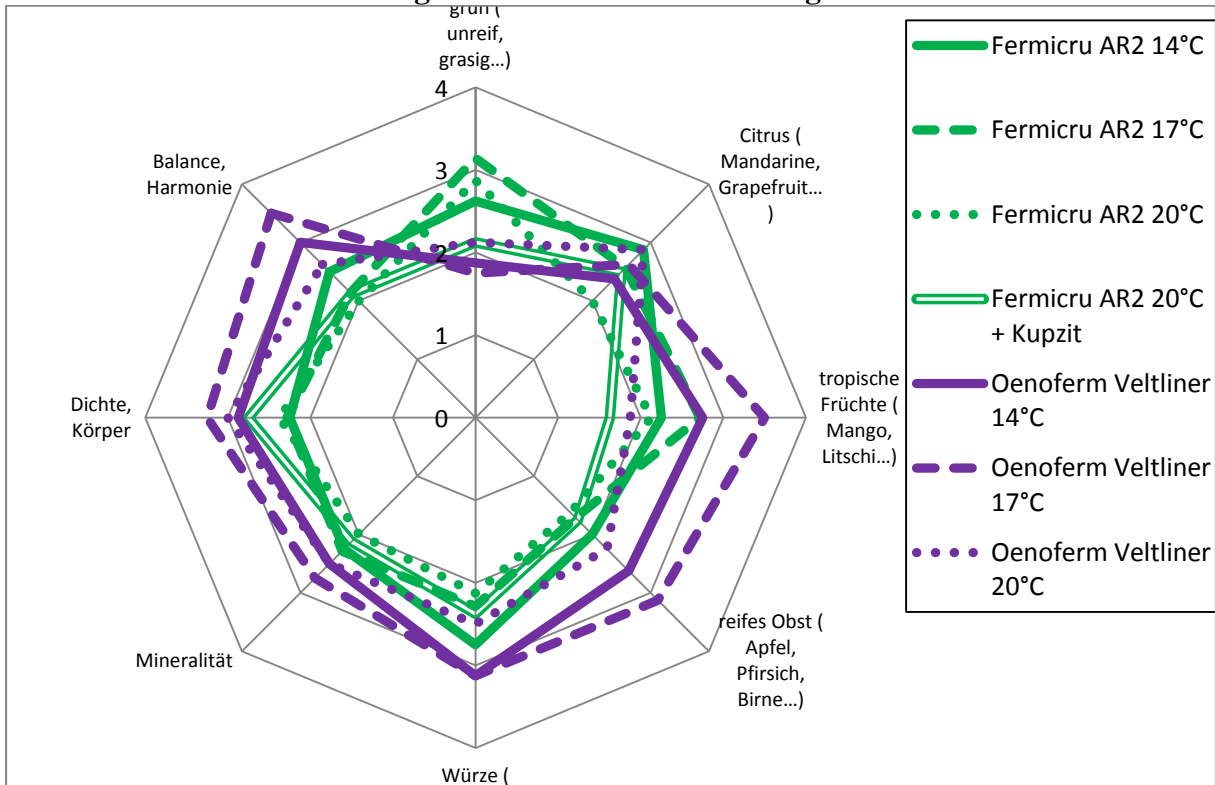
Bewertung des Gesamteindruckes bei Verkostung im März (selbe Hefe Rang 1 – 2 – 3)



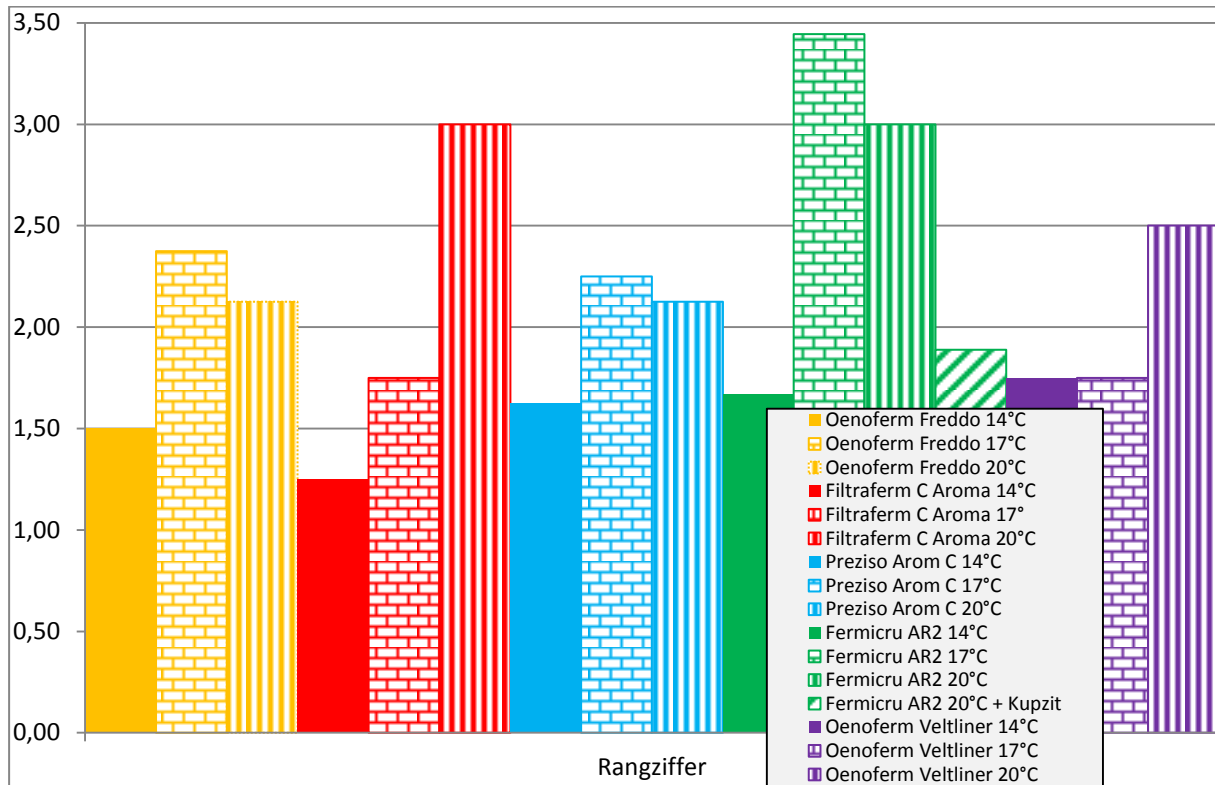
Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Bewertung der Aromen bei Verkostung im Juni



Bewertung des Gesamteindrucks bei Verkostung im Juni



Die Weine wurden immer in 3 er Gruppen der selben Hefe eingeschenkt – es musste eine Reihung nach Rangziffer (Der Beste = 1, usw) getroffen werden. Bei Fericru AR2 20° Celsius wurden bei der Verkostung im März einige mal Böckser von den Verkostern festgestellt. Vor der Verkostung im Juni wurde eine Teilmenge von Fericru AR2 20° C mit 10 g/hl Kupzit behandelt – darum gibt es bei dieser Variante eine Vierergruppe (Rangziffer 1 – 4) – die Kupzitbehandlung brachte eine deutliche Verbesserung der Aromatik bei der Verkostung.