



## **Einfluss verschiedener Hefen auf die Weinqualität bei der Sorte Grüner Veltliner**

**Material:** Grüner Veltliner, Weinbaugebiet Kremstal, Jahrgang 2008, gesundes Traubenmaterial

**Verarbeitung:** Die Gesamtmenge wurde gemeinsam verarbeitet (nicht aufgebessert), der Most wurde entschleimt und abgekühlt. Anschließend wurde die Mostmenge nochmals durchmischt und in 35 Liter-Ballons gefüllt. Jeder Ballon wurde mit einer anderen Hefe versetzt und in einer Klimakammer bei 20°C vergoren.

**Mostdaten:** 18,2 °KMW (Lesedatum: 08.10.2008)  
8 g/l Säure

### **Versuchsvarianten:**

<b>L. NR.</b>	<b>NR.</b>	<b>Sorte</b>	<b>Hefe</b>	<b>Firma</b>	<b>Hefenährstoff</b>
1	T 1	Grüner Veltliner	Zymaflore X16	Thonhauser	Optiwithe
2	T 2	Grüner Veltliner	Lalvin QA23	Thonhauser	Optiwithe
3	T 3	Grüner Veltliner	Ufaferm WAM	Thonhauser	Optiwithe
4	C 1	Grüner Veltliner	Fermiflor	DSM	Maxaferm
5	C 2	Grüner Veltliner	FermiCru VB 1	DSM	Maxaferm
6	C 3	Grüner Veltliner	FermiCru AR 2	DSM	Maxaferm
7	C 4	Grüner Veltliner	FermiCru LVCB	DSM	Maxaferm
8	L 1	Grüner Veltliner	universal	Lagerhaus	VitaDrive
9	L 2	Grüner Veltliner	primeur	Lagerhaus	VitaDrive
10	L 3	Grüner Veltliner	weiss und fruchtig	Lagerhaus	VitaDrive
11	E 1	Grüner Veltliner	Oenoferm Veltliner	Erbslöh	VitaDrive
12	E 2	Grüner Veltliner	Oenoferm Freddo	Erbslöh	VitaDrive
13	E 3	Grüner Veltliner	Oenoferm Klosterneuburg	Erbslöh	VitaDrive
14	E 4	Grüner Veltliner	Oenoferm bio	Erbslöh	VitaDrive



**Weinverarbeitung:** Temperatur, Dichte und Gärfortschritt wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Unterschiede zwischen den Hefen war sehr gering – nur die Spontangärung war deutlich langsamer. Während die Gärung der Reinzuchthefen nach ca. 14 Tagen abgeschlossen war, brauchte die Spontangärung ca. 2 Monate. Die Weinbereitung erfolgte bei allen Weinen gleich, es wurden außer für die Eiweißstabilisierung (Bentonit) und den üblichen Weinschwefelungen keine Zusätze getätigt.

**Weinanalyse nach der Abfüllung (28.01.2009):**

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsre	Apfelsre	G-Extrakt
Zymaflore X16	11,9	1	7	3,1	2,2	3,5	22,1
Lalvin QA23	12,6	1,6	6,9	3,3	2,6	3,2	20,6
Ufaferm WAM	12,8	1,6	7	3,2	2	3,4	21,8
Fermiflor	12	1,5	6,6	3,2	2,3	3	21,2
FermiCru VB 1	11,9	1,5	7,1	3,2	2,2	3,3	22,4
FermiCru AR 2	12,3	1,7	6,5	3,2	2,3	3,3	18
FermiCru LVCB	11,7	1,6	6,9	3,2	2,2	3,4	22,5
universal	11,8	1,5	6,9	3,2	2,1	3,3	21,4
primeur	11,7	1,6	6,8	3,2	2,3	3,2	21
weiss und fruchtig	12	2,3	7,2	3,2	2,9	3,5	20,9
Oenoferm Veltliner	12,1	1,9	7,3	3,2	2,7	3,6	20,7
Oenoferm Freddo	11,6	1,5	7,8	3,1	2,2	4	22,8
Oenoferm Klosterneuburg	11,7	1,4	6,6	3,2	2,3	3,3	20,7
Oenoferm bio	11,7	1,5	7,3	3,2	2,2	3,8	22,4
Spontangärung	11,9	3,5	4,3	3,5	2	0,2	20,3

**Verdeckte Verkostungen im April und August 2009:**

9 – 12 Koster bewerteten einerseits nach dem 20-Punkte Schema und bewerteten zusätzlich die Aromen. Da es nicht möglich war 14 Proben nebeneinander zu beurteilen, wurden die Proben in Gruppen geteilt (nach Firmen). Da dies eine Momentaufnahme war, ist ein anderes Ergebnis zu einem anderen Zeitpunkt nicht nur möglich, sondern sogar wahrscheinlich. Um einen sicheren Unterschied zu gewährleisten, muss ein Unterschied von mindestens einem Punkt vorhanden sein.



## Kellerwirtschaftsversuche Krams



Die Weine wurden in mehreren Serien verkostet – einmal im April und einmal im August, da sich speziell die Primäraromen mit der Lagerung verändern – ein Wein der am Beginn jugendlich frisch schmeckt, muss nicht unbedingt diese Aromatik in das Reifestadium mitbringen. Ziel ist es zu unterscheiden, ob Hefen eher in der Jugendphase oder erst später ihre volle Aromatik entfalten – optimal wäre daher eine Hefe, die zu beiden Zeitpunkten gut abschneidet. Für den Winzer ist es notwendig zu wissen, wie sich ein Wein entwickelt, um vorzuplanen welchen Weintyp man erzielen möchte. Trotz Punktebewertung ist eine Gesamtbewertung sehr mit Vorsicht zu genießen. Es zeigt zwar einen Trend, aber eine sichere Aussage ist nicht möglich. Aus diesem Grund wird kein Gesamtvergleich durchgeführt.

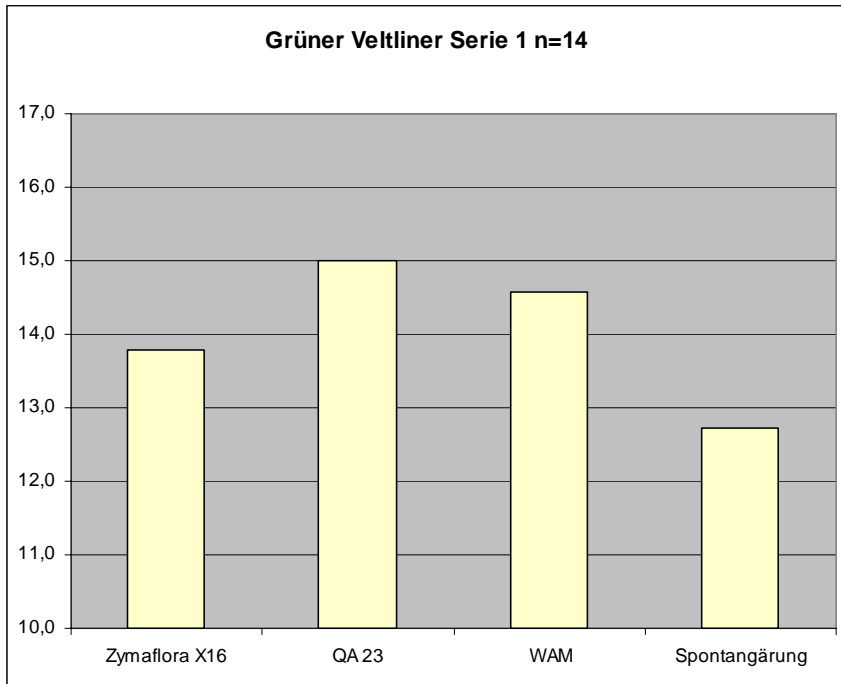
Bei der ersten Verkostung im April hatten wir neben der Kostkommission mit Experten auch eine Kommission mit Schülern – Zweck war es, festzustellen, ob die Jugendlichen dieselben Qualitätsvorstellungen haben wie die Spezialisten. Ergebnis: Die jungen Leute erkosteten fast beinahe dasselbe Ergebnis wie die Spezialisten – sie waren manchmal sogar kritischer.

Wenn man beide Verkostungstermine vergleicht, sind Schlussfolgerungen möglich. Zusätzlich kann man andere Versuchsergebnisse aus anderen Auswertungen, Lagen und Jahren zu Rate ziehen um mehr Aussagekraft zu haben. Auf Grund dieser Erfahrungen ist es ratsam, Versuche im eigenen Betrieb durchzuführen.



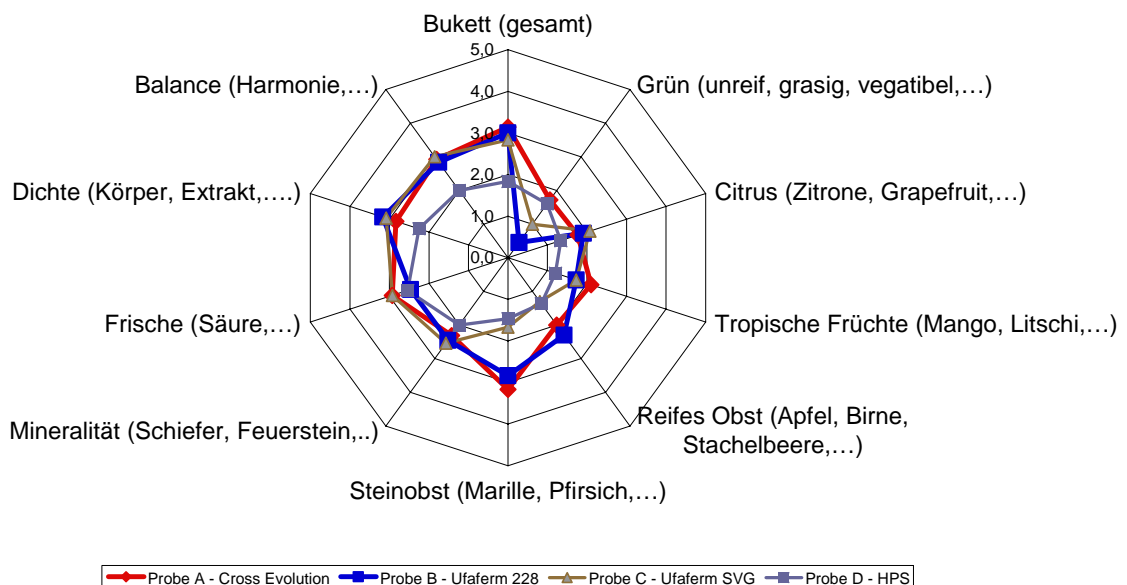
### Serie 1: Kost April

### Punktebewertung:



### Aromaaufschlüsselung:

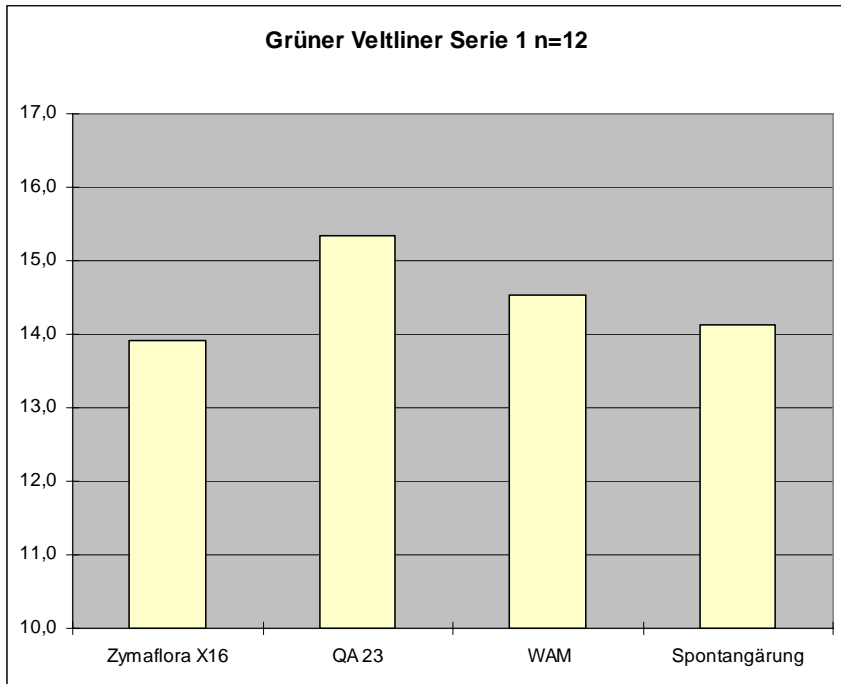
**Heferversuch Lalvin**  
 Rheinriesling Serie 5, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS  
 Verkostung am 21. April 2009, n=14





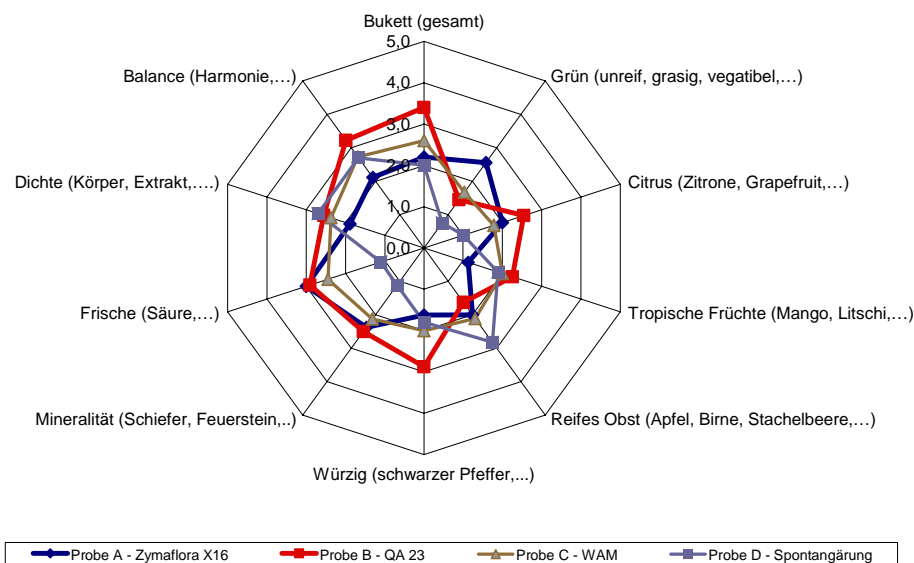
**Serie 1: Kost August**

**Punktebewertung:**



**Aromaaufschlüsselung:**

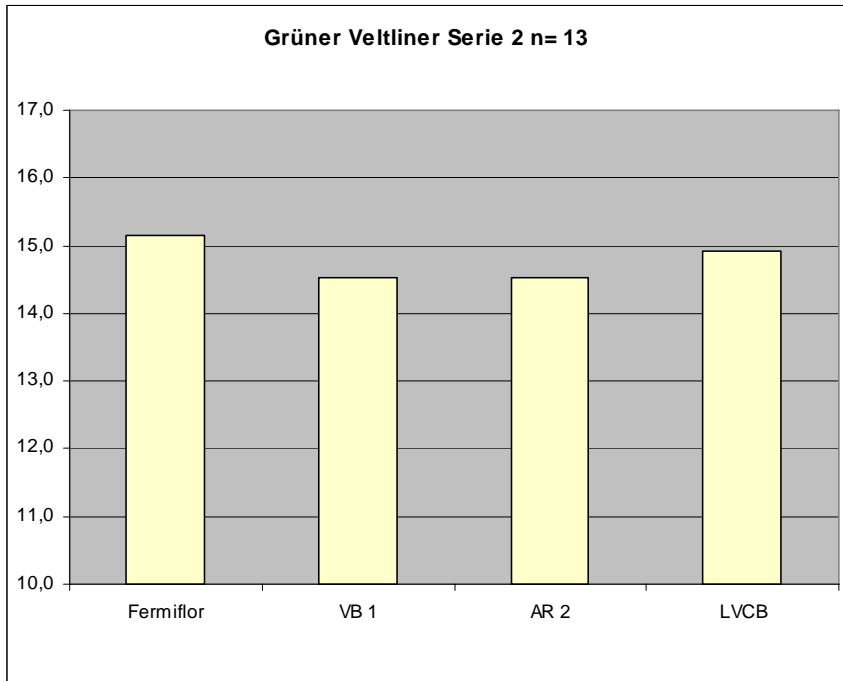
**Hefeversuch Lalvin**  
 Grüner Veltliner Serie 1, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS  
 Verkostung am 05. August 2009, n=12





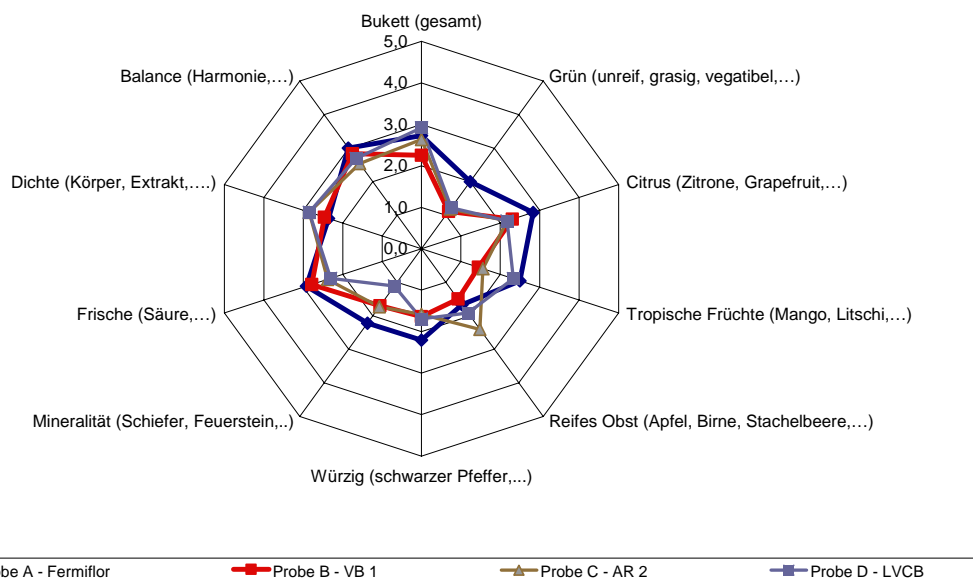
**Serie2: Kost April**

**Punktebewertung:**



**Aromaaufschlüsselung:**

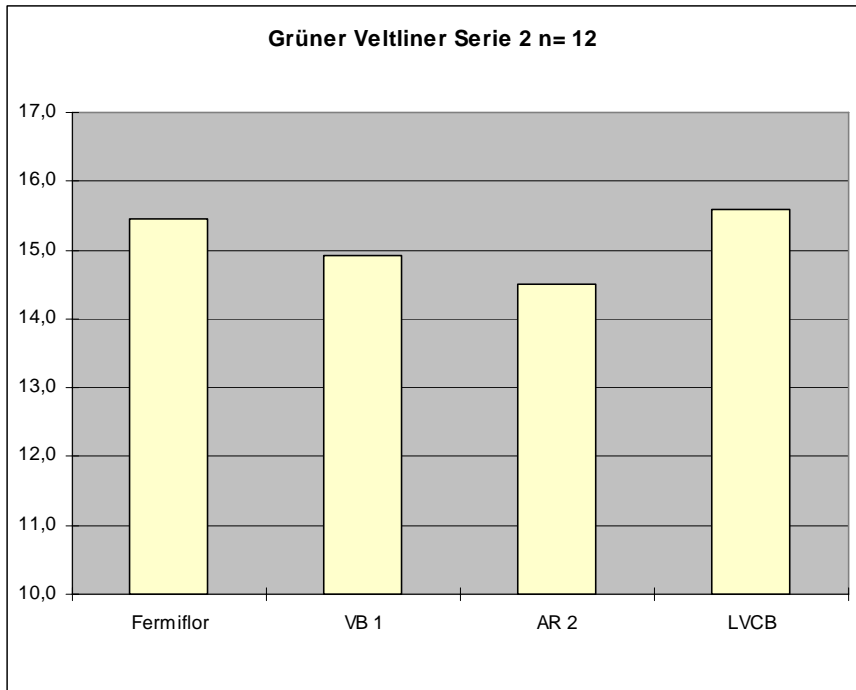
Hefeversuch Colonia 4 Grüner Veltliner Serie 2, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS  
Verkostung am 21. April 2009, n=13





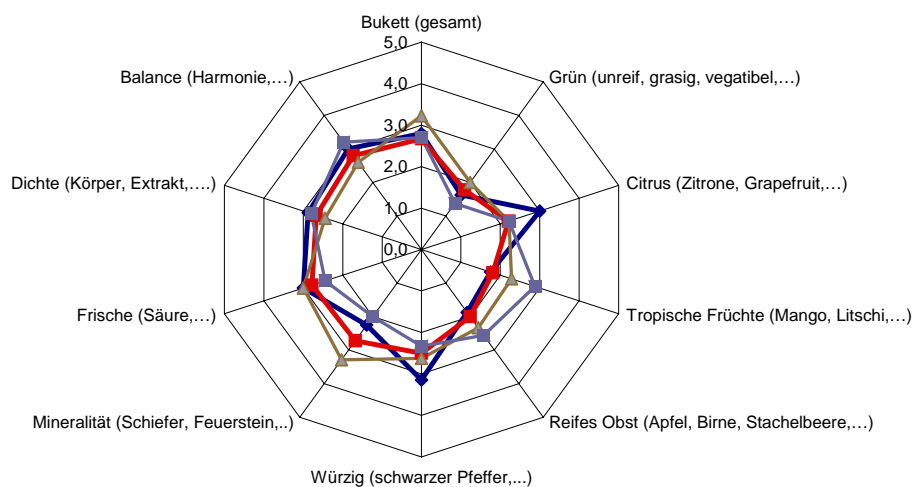
## Serie 2: Kost August

### Punktebewertung:



## Aromaaufschlüsselung

**Heferversuch Colonia 4 Grüner Veltliner Serie 2, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS**  
 Verkostung am 05. August 2009, n=12

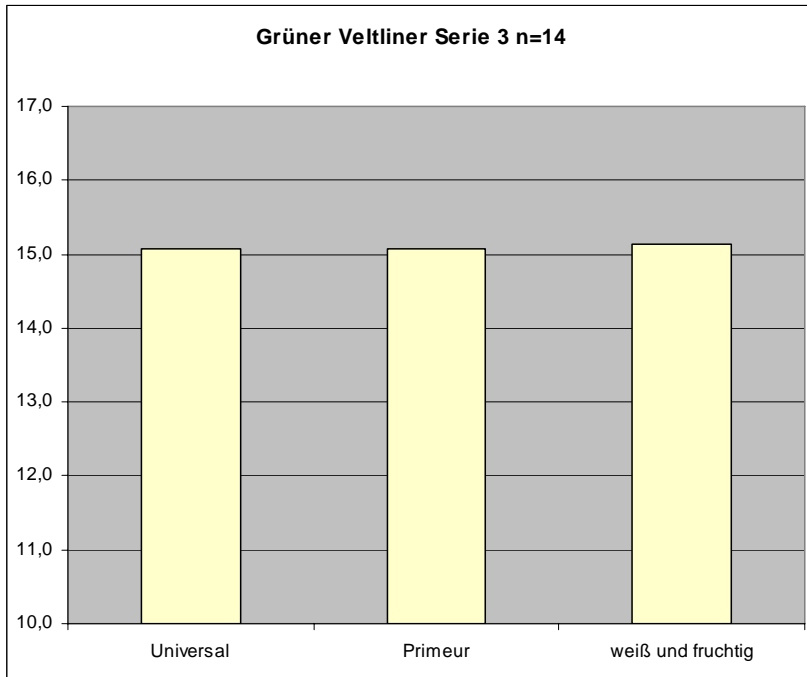


◆ Probe A - Fermiflor    
 ◆ Probe B - VB 1    
 ◆ Probe C - AR 2    
 ◆ Probe D - LVCB



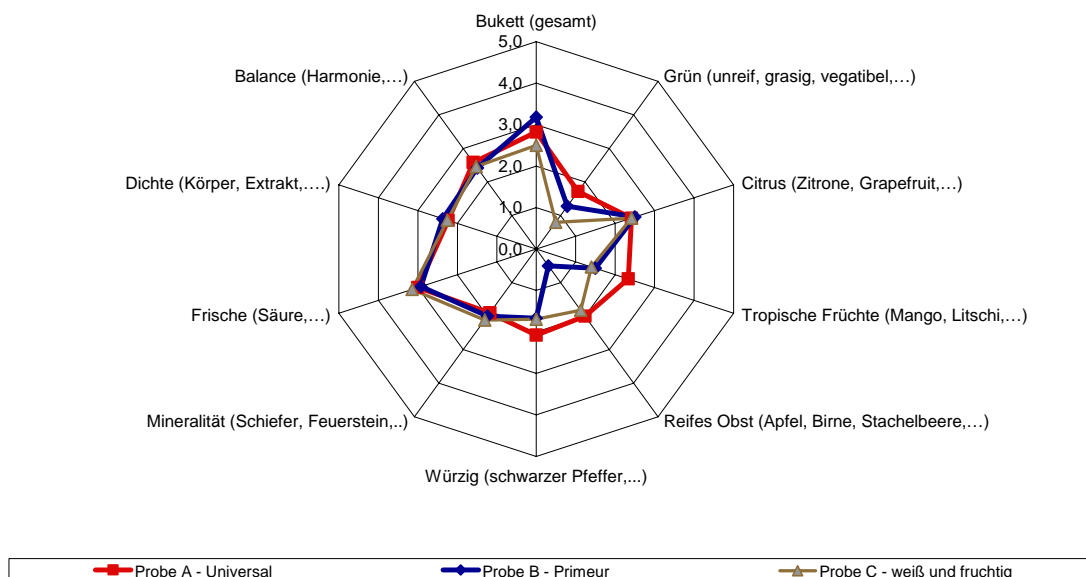
### Serie 3: Kost April

### Punktebewertung:



### Aromaaufschlüsselung:

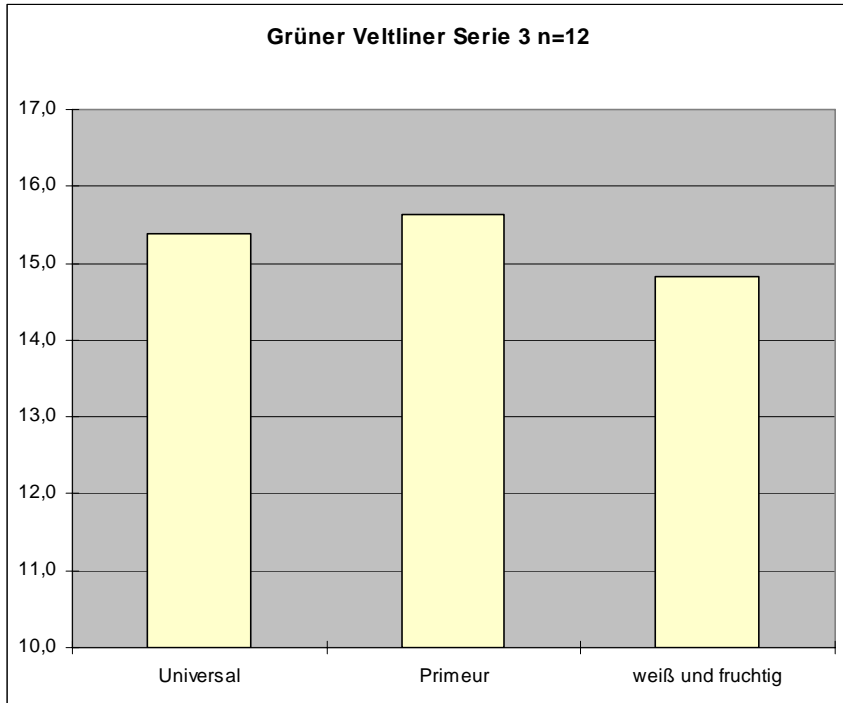
**Heferversuch Preziso**  
Grüner Veltliner Serie 3, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS  
Verkostung am 21. April 2009, n=14





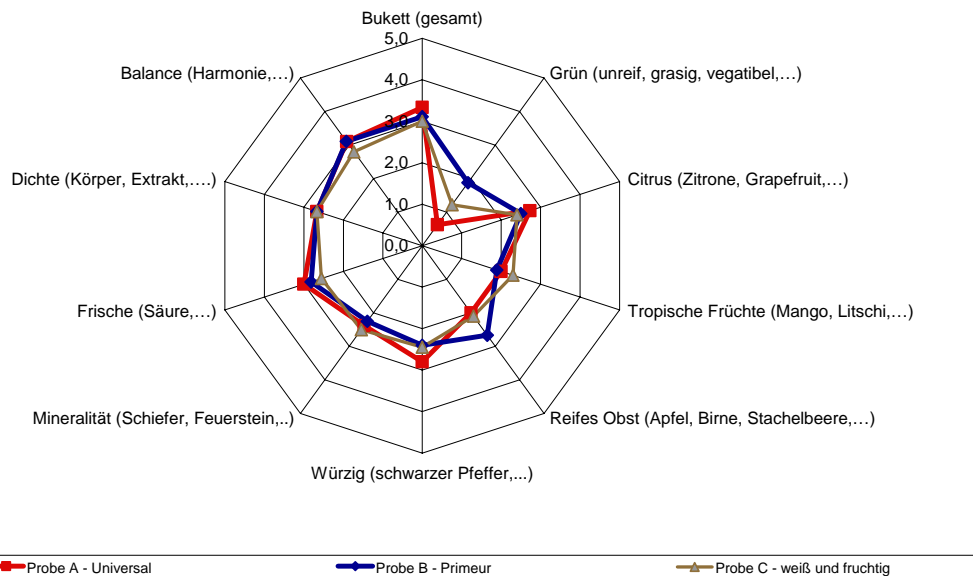
**Serie 3: Kost August**

**Punktebewertung:**



**Aromaaufschlüsselung:**

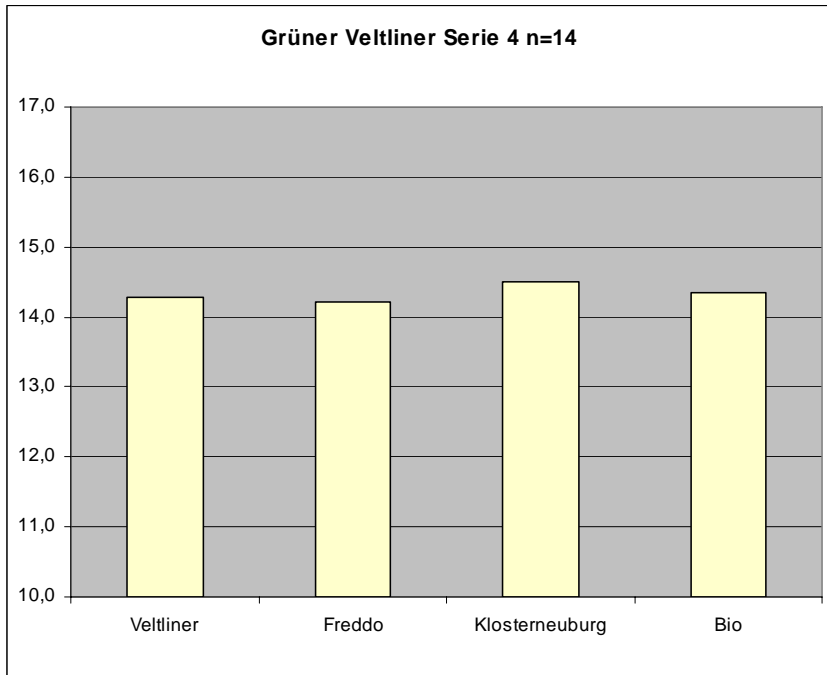
**Heferversuch Preziso**  
 Grüner Veltliner Serie 3, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovvinifikation Krets  
 Verkostung am 05. August 2009, n=12





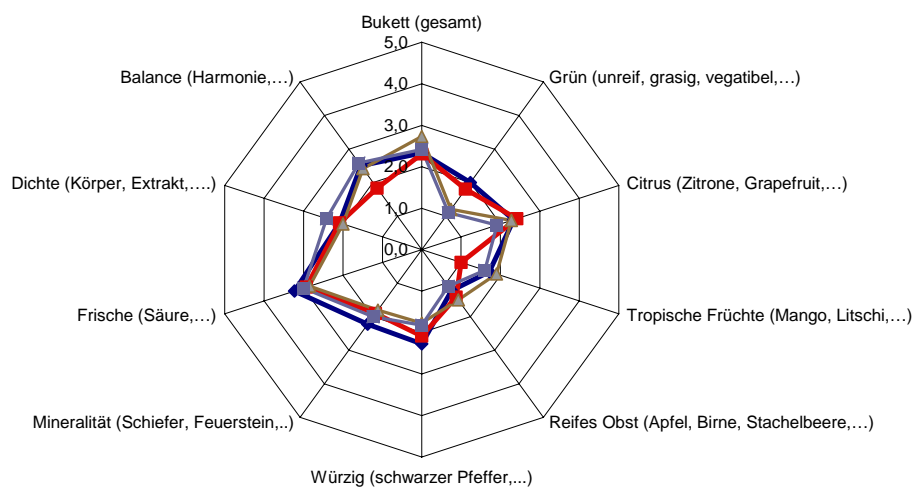
**Serie 4: Kost April**

**Punktebewertung:**



**Aromaaufschlüsselung:**

**Hefeversuch Erbsloeh**  
 Grüner Veltliner Serie 4, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS  
 Verkostung am 21. April 2009, n=13

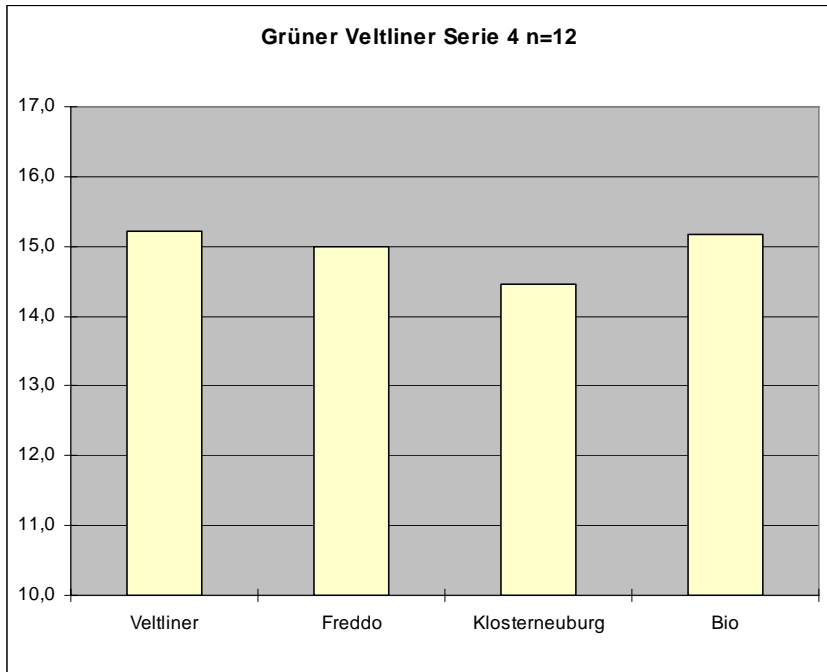


◆ Probe A - Veltliner    
 ■ Probe B - Freddo    
 ▲ Probe C - Klosterneuburg    
 ■ Probe D - Bio



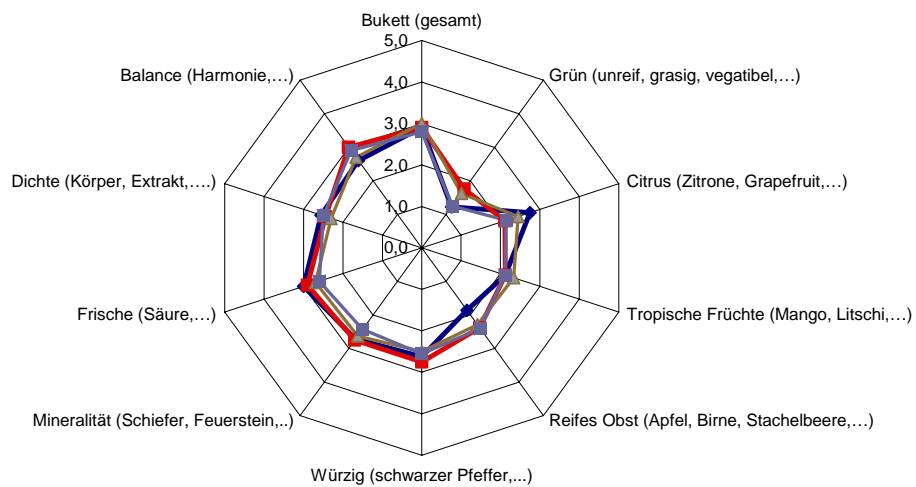
**Serie 4: Kost August**

**Punktebewertung:**



**Aromaaufschlüsselung:**

**Heferversuch Erbsloeh**  
 Grüner Veltliner Serie 4, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS  
 Verkostung am 05. August 2009, n=12



—◆— Probe A - Veltliner    
 —◆— Probe B - Freddo    
 —◆— Probe C - Klosterneuburg    
 —◆— Probe D - Bio



Solche Versuchsserien werden bereits seit Jahren gemacht und auch heuer wieder durchgeführt, jedoch können die Varianten verändert werden, neue Hefen kommen eventuell dazu. Dadurch ist eine intensivere Auswertung möglich, auf Veränderungen der Angebote wird eingegangen.

Vergleichen Sie bitte die Versuche aus verschiedenen Jahren. Eine Auswertung aus einem Jahr kann zufällig sein – mehrjähriger Vergleich hat eine bessere Aussagekraft. Es gibt auch Auswertungen durch das Landesweingut Retz und den Hefefirmen.

Unsere Versuche werden außer auf unserer Homepage auch auf [www.lako.at](http://www.lako.at), gemeinsam mit anderen Versuchen aus den Landesweingütern veröffentlicht.



**Ing. Mauß Gerhard**

**LWG Krems**