



Einfluss verschiedener Hefen auf die Weinqualität bei der Sorte Rheinriesling

Material: Rheinriesling, Weinbaugebiet Thermenregion, 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: 19 °KMW (Lesedatum: 24.09.2007)
8,6 g/l Säure

| L. NR. | NR. | Sorte | Hefe | Firma | Hefenährstoff |
|--------|-----|---------------|--------------------|------------|-----------------|
| 1 | T 4 | Rheinriesling | Cross Evolution | Thonhauser | Fermaid e blanc |
| 2 | T 5 | Rheinriesling | Ufaferm 228 | Thonhauser | Fermaid e blanc |
| 3 | T 6 | Rheinriesling | Ufaferm SVG | Thonhauser | Fermaid e blanc |
| 4 | C 5 | Rheinriesling | Fermiblanc Arom | DSM | Maxaferm |
| 5 | C 6 | Rheinriesling | FermiCru VB1 | DSM | Maxaferm |
| 6 | C 7 | Rheinriesling | FermiCru LVCB | DSM | Maxaferm |
| 7 | C 8 | Rheinriesling | FermiCru 4F9 | DSM | Maxaferm |
| 8 | L 4 | Rheinriesling | weiss und fruchtig | Lagerhaus | VitaDrive |
| 9 | L 5 | Rheinriesling | weiß und komplex | Lagerhaus | VitaDrive |
| 10 | L 6 | Rheinriesling | sekt | Lagerhaus | VitaDrive |
| 11 | E 5 | Rheinriesling | Oenferm Riesling | Erbslöh | VitaDrive |
| 12 | E 6 | Rheinriesling | Oenferm Terra | Erbslöh | VitaDrive |
| 13 | E 7 | Rheinriesling | Oenferm Tipico | Erbslöh | VitaDrive |
| 14 | E 8 | Rheinriesling | Oenferm bio | Erbslöh | VitaDrive |
| 15 | | Rheinriesling | HPS | Thonhauser | Fermaid e blanc |
| 16 | | Rheinriesling | Spontangärung | | kein |
| 17 | | Rheinriesling | Solun aqua | | kein |



Weinverarbeitung: Temperatur, Dichte und Gärfortschritt wurden täglich kontrolliert und aufgezeichnet. Die Unterschiede zwischen den Hefen waren sehr gering – nur die Spontangärung war deutlich langsamer. Während die Gärung der Reinzuchthefen nach ca. 14 Tagen abgeschlossen war, brauchte die Spontangärung und Solun Aqua über 2 Monate – bevor die Weine essigsichtig wurden, schwefelten wir sie bei über 10 g/l Restzucker ab..

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 |
|--------------------|------|--------|-------|---------|---------|----------|-----------|
| Cross Evolution | 12,2 | 2 | 8,1 | 3,1 | 2,5 | 3,8 | 25,9 |
| Ufaferm 228 | 12,2 | 2,2 | 7,6 | 3,3 | 2,6 | 3,1 | 26,9 |
| Ufaferm SVG | 12,4 | 2,5 | 7,3 | 3,3 | 2,2 | 3,6 | 24 |
| Fermiblanc Arom | 13 | 2,8 | 7 | 3,3 | 2,7 | 3,2 | 23 |
| FermiCru VB1 | 12,1 | 2 | 8,1 | 3,2 | 2,3 | 3,8 | 26,8 |
| FermiCru LVCB | 12,3 | 2,1 | 7,9 | 3,3 | 2,2 | 3,8 | 25,7 |
| FermiCru 4F9 | 12,3 | 2 | 7,9 | 3,2 | 2,2 | 3,8 | 25,2 |
| weiss und fruchtig | 12,4 | 2,3 | 7,6 | 3,2 | 2,1 | 4 | 23,7 |
| weiß und komplex | 12,9 | 2,4 | 7,8 | 3,2 | 2,7 | 3,6 | 23,6 |
| sekt | 12,8 | 2,1 | 8,2 | 3,2 | 2,3 | 4,1 | 27,3 |
| Oenferm Riesling | 12,4 | 2,3 | 7,7 | 3,2 | 2,7 | 3,2 | 24,3 |
| Oenferm Terra | 12,4 | 1,9 | 7,9 | 3,2 | 2,2 | 3 | 25,3 |
| Oenferm Tipico | 12,9 | 2,7 | 7,2 | 3,3 | 2,8 | 3,3 | 22,8 |
| Oenferm bio | 12,3 | 1,9 | 8 | 3,2 | 2,1 | 4,1 | 25,4 |
| HPS | 13,1 | 2,6 | 7,3 | 3,4 | 2,7 | 3,4 | 23,1 |
| Spontangärung | 11,7 | 12,9 | 5,3 | 3,6 | 2,2 | 0 | 33,9 |
| Solun aqua | 11,8 | 12,8 | 5,3 | 3,6 | 2,2 | 0 | 33,9 |

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 17 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.

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.

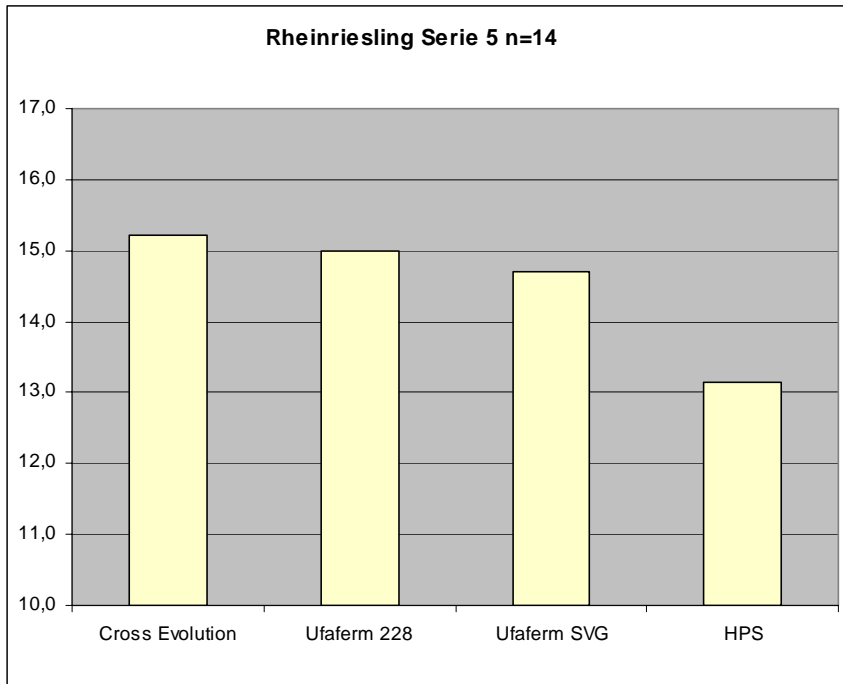
Bei der ersten Verkostung im April hatten wir neben der Kostkommission mit Experten auch eine Kommission mit Schülern – Zweck war es, festzustellen, ob die Jugendlichen dieselben Qualitätsvorstellungen haben wie die Spezialisten. Ergebnis: Die jungen Leute erkosteten fast dasselbe Ergebnis, wie die Spezialisten – 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 auch ratsam, Versuche im eigenen Betrieb durchzuführen.



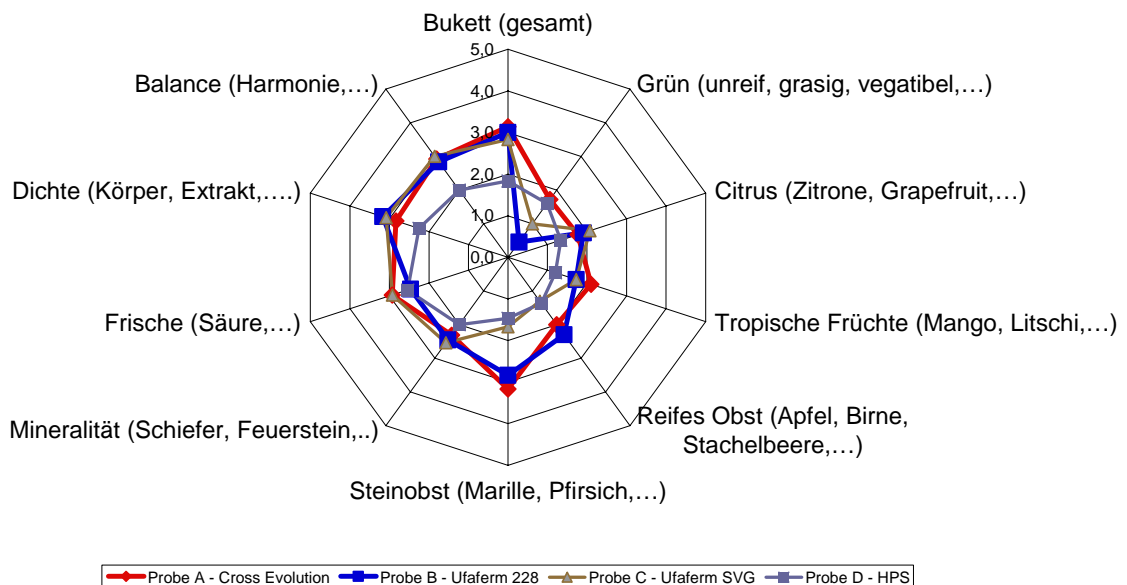
Serie 1: Kost April

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

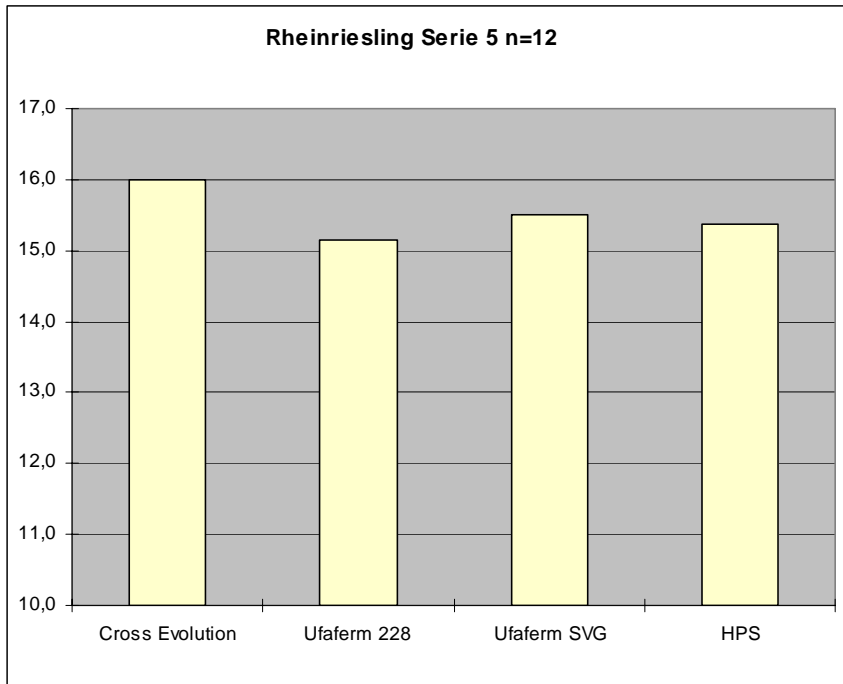
Heferversuch Lalvin
Rheinriesling Serie 5, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
Verkostung am 21. April 2009, n=14





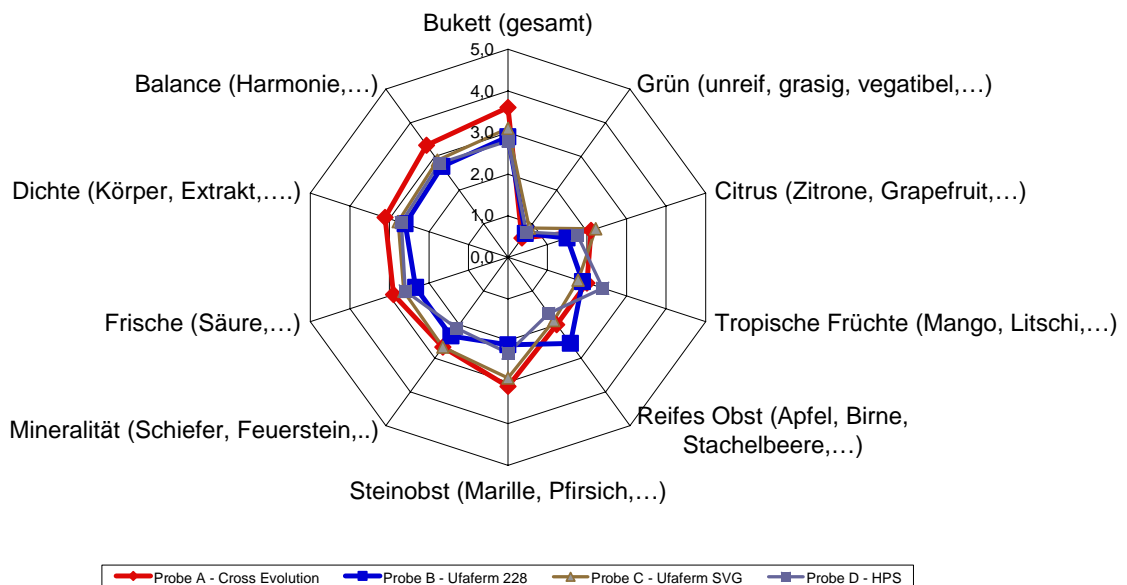
Serie 1: Kost August

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

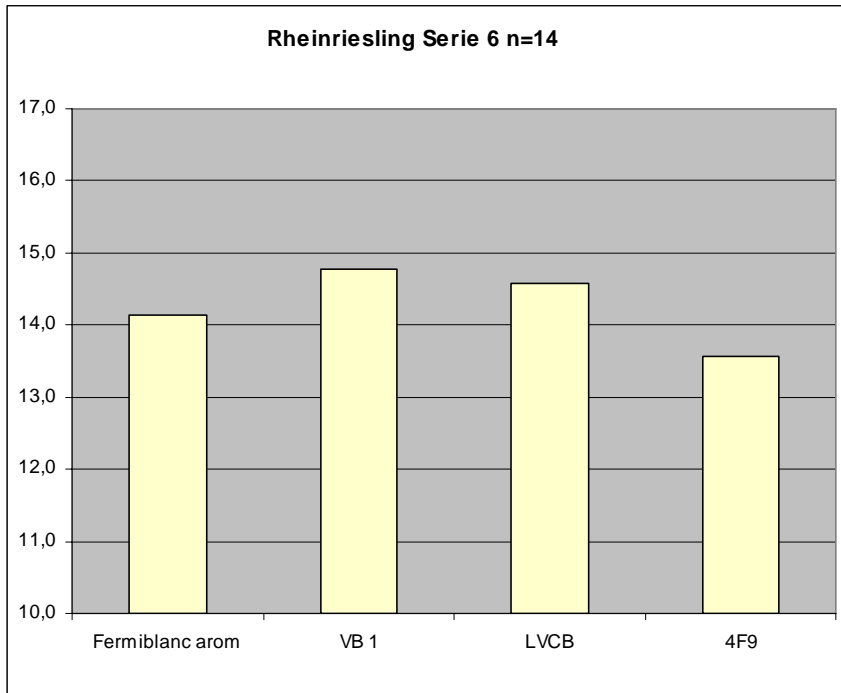
Heferversuch Lalvin
Rheinriesling Serie 5, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
Verkostung am 05. August 2009, n=12





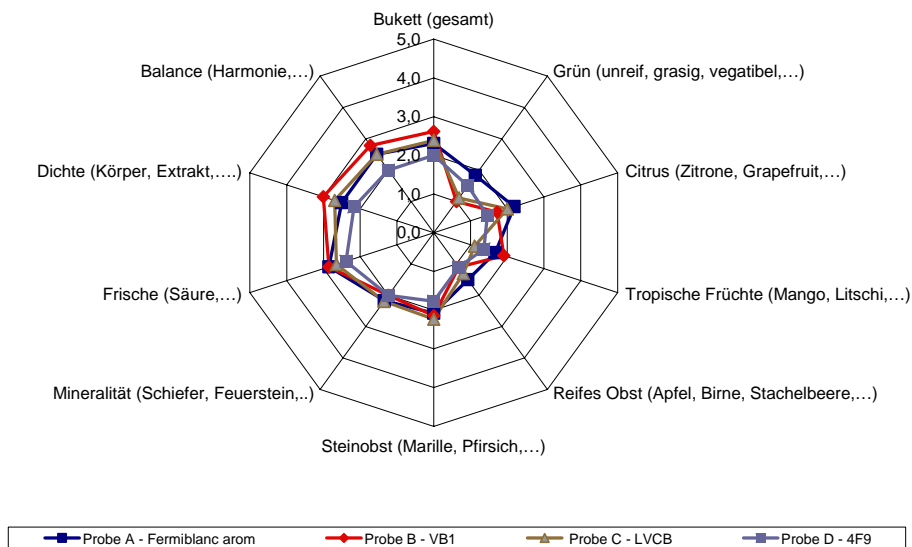
Serie2: Kost April

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

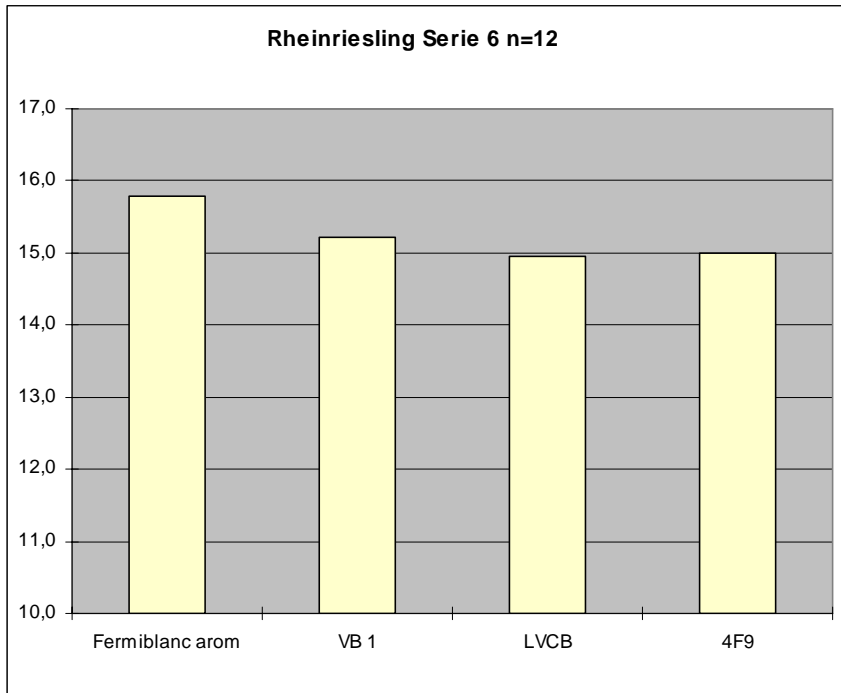
Hefeversuch Colonia
 Rheinriesling Serie 6, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
 Verkostung am 21. April 2009, n=14





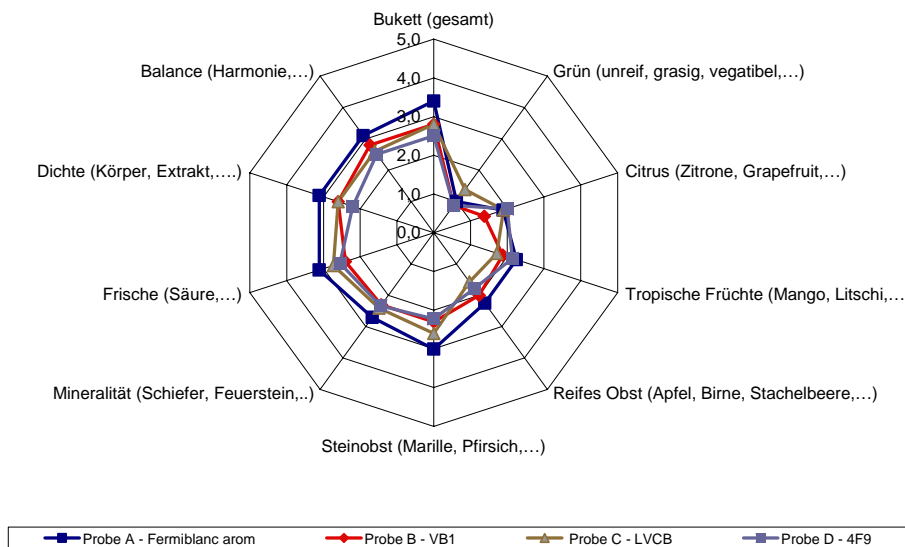
Serie2: Kost August

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

Heferversuch Colonia
 Rheinriesling Serie 6, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
 Verkostung am 05. August 2009, n=12





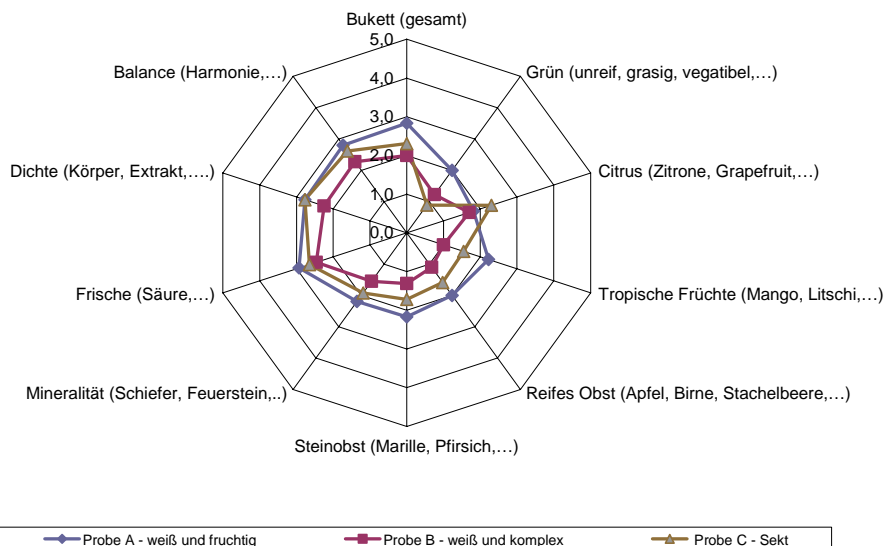
Serie 3: Kost April

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

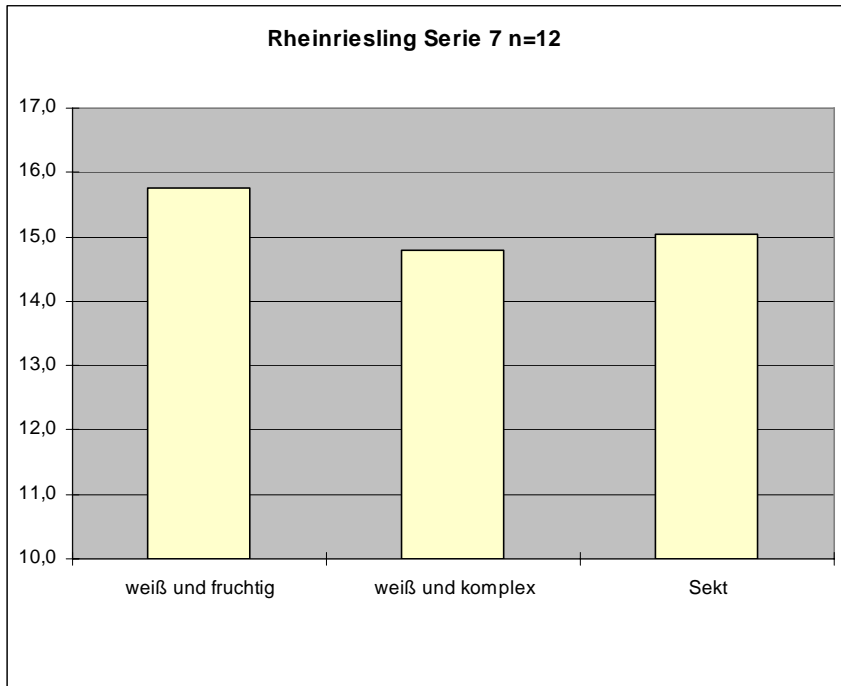
Heferversuch Preziso
 Grüner Veltliner Serie 7, Jg. 2007, Weine aus der Mikrovinifikation Krets
 Verkostung am 20. August 2008, n=14





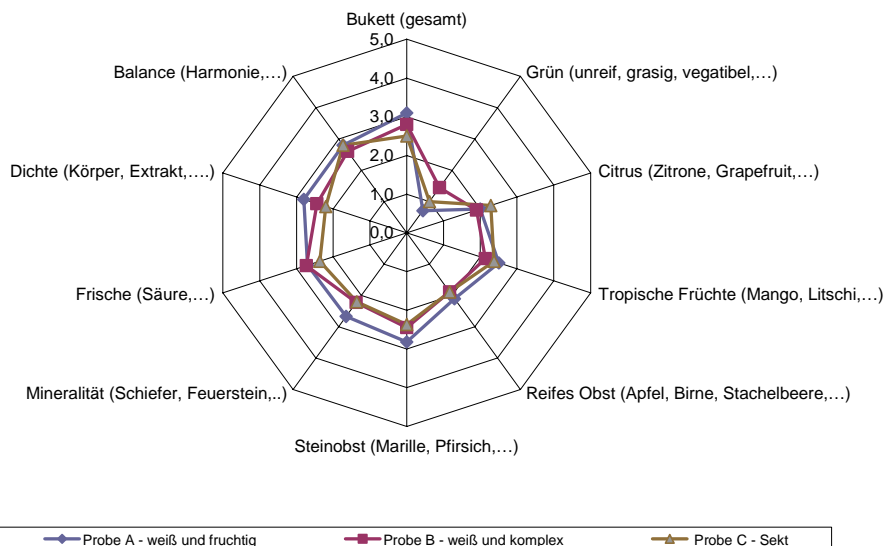
Serie 3: Kost August

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

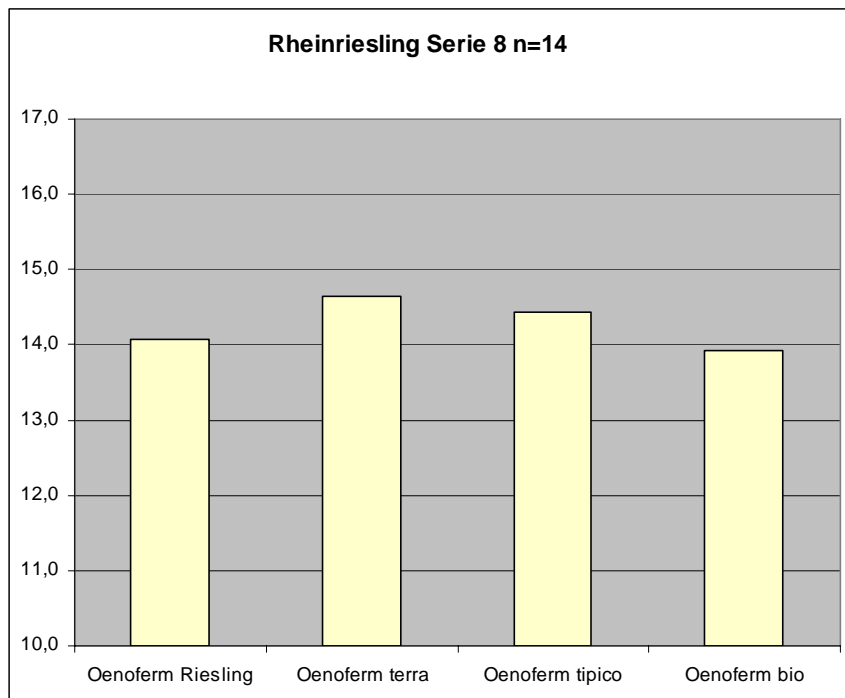
Heferversuch Preziso
Grüner Veltliner Serie 7, Jg. 2007, Weine aus der Mikrovinifikation Krets
Verkostung am 05. August 2009, n=12





Serie 4: Kost April

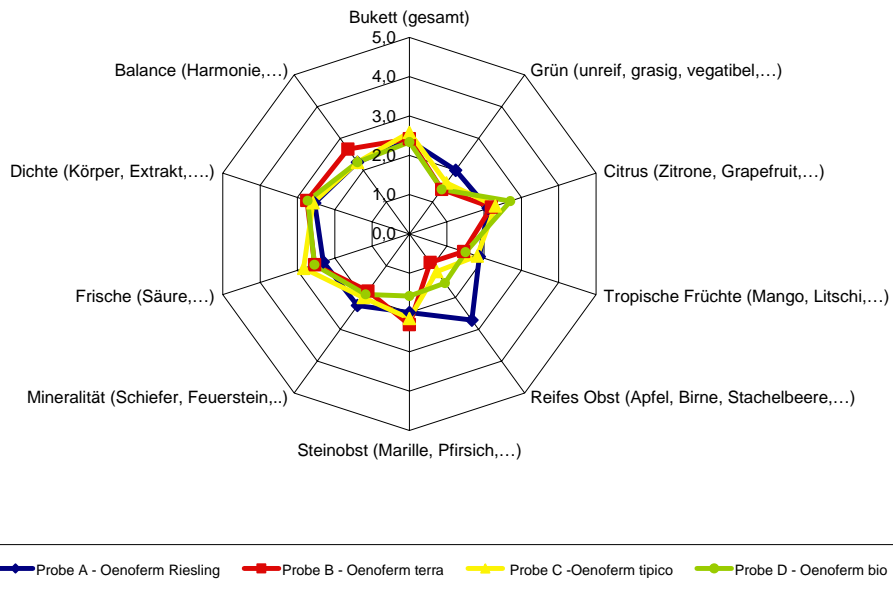
Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

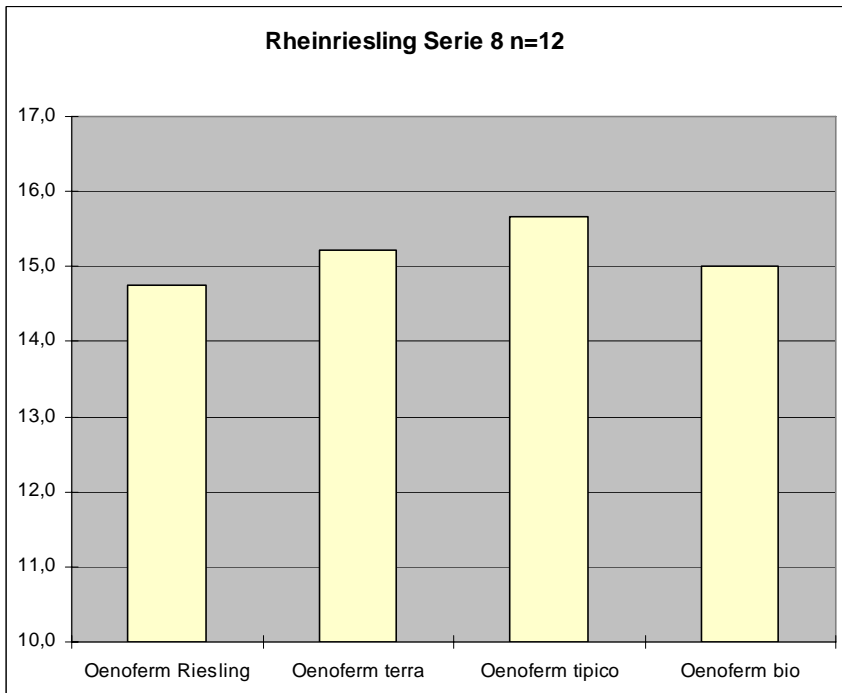


Heferversuch Erbsloeh
Rheinriesling Serie 8, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation Krets
Verkostung am 21. April 2009, n=14



Serie 4: Kost August

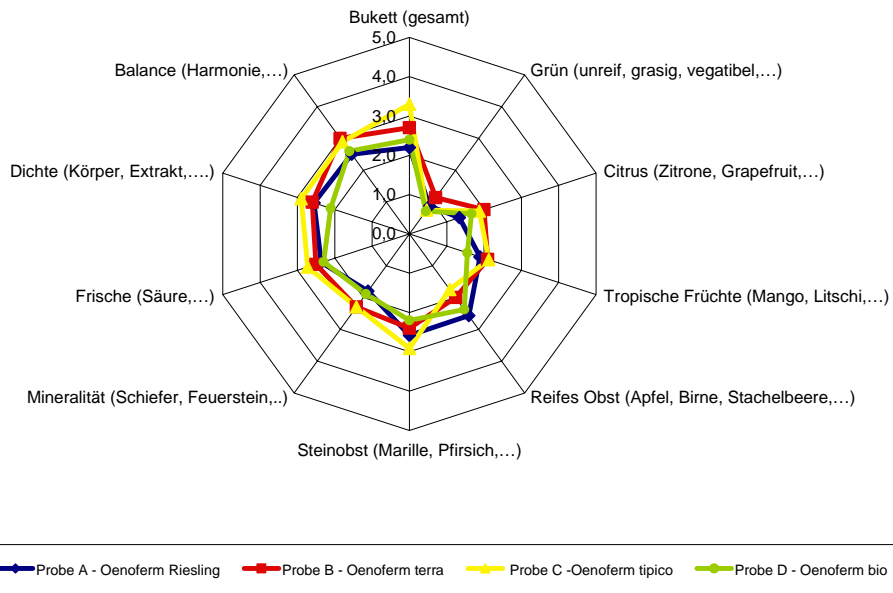
Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

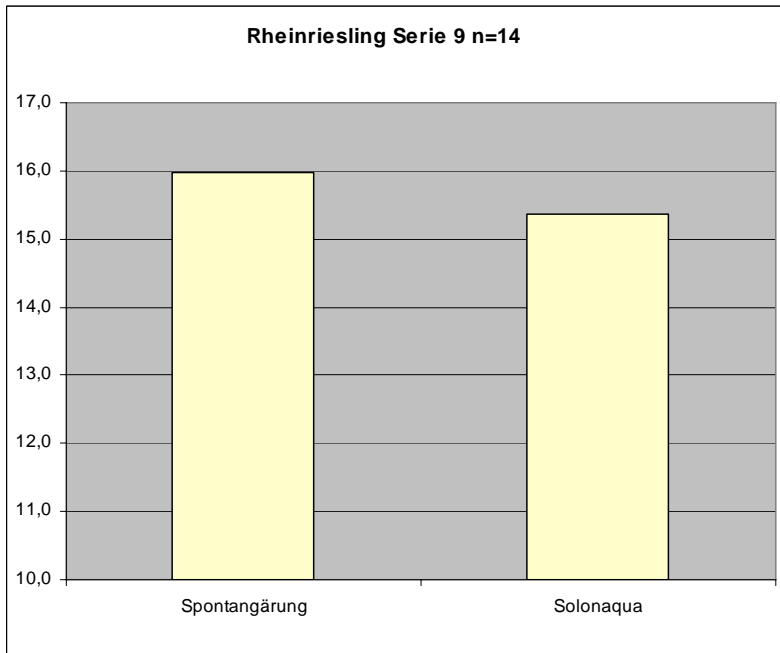


Heferversuch Erbsloeh
Rheinriesling Serie 8, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation Krets
Verkostung am 05. August 2009, n=12



Serie 5: Kost April

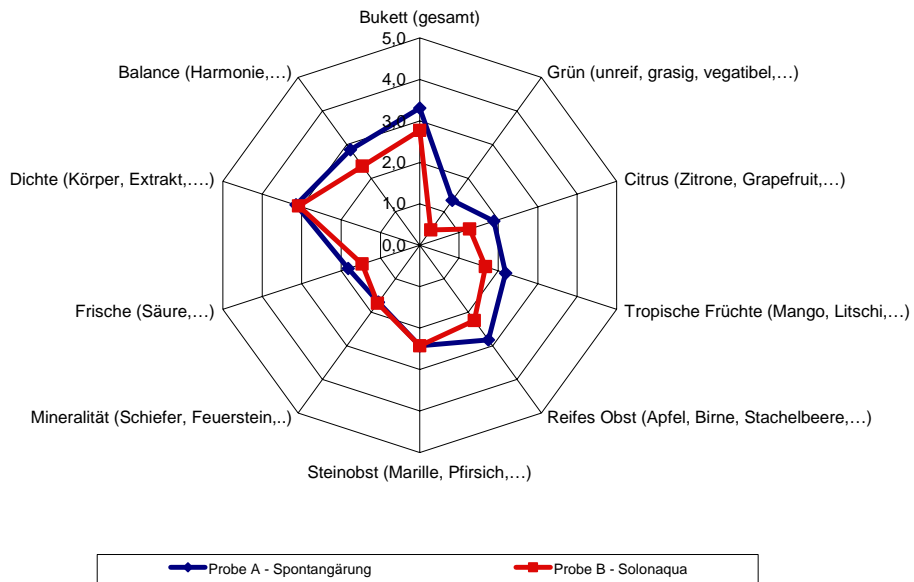
Punktebewertung:





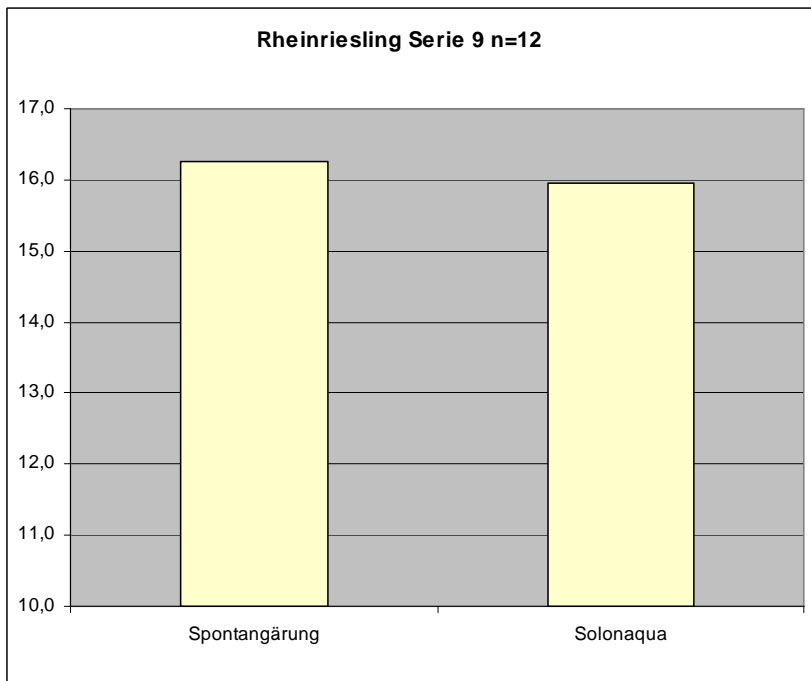
Aromaaufschlüsselung:

Solonaqua
 Rheinriesling Serie 9, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation Krets
 Verkostung am 21. April 2009, n=14



Serie 5: Kost August

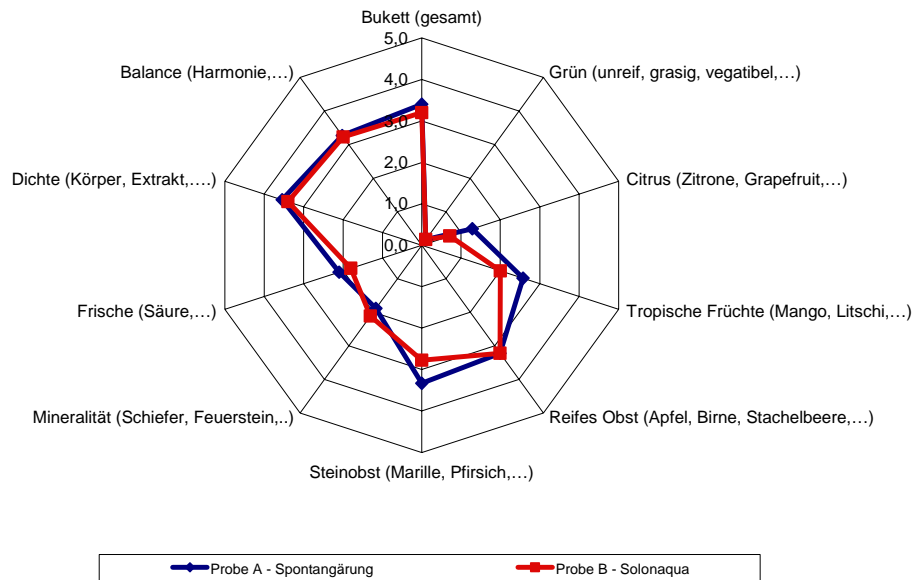
Punktebewertung:





Aromaaufschlüsselung:

Solonaqua
Rheinriesling Serie 9, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation Krets
Verkostung am 05. August 2009, n=12



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, gemeinsam mit anderen Versuchen aus den Landesweingütern veröffentlicht.



Ing. Mauß Gerhard

LWG KREMS