



Beeinflussung verschiedener Hefen auf die Weinqualität bei der Sorte Zweigelt

Material: Zweigelt, Landersdorf, Jahrgang 2008, gesundes Traubenmaterial.

Verarbeitung: Die Maische wurde gleich verarbeitet (um ca. 2,5°KMW aufgebessert), gerebelt und in einem kleinen Immervolltank vergoren. Die Varianten wurden zur selben Zeit und gleich oft untergetaucht. Die Gärung erfolgte in einem Klimaraum bei 25°C. Der Gärverlauf war sehr ähnlich, die Pressung erfolgte zum gleichen Zeitpunkt. Nach der Pressung wurde die Endgärung durchgeführt und anschließend die Säure durch eine malolaktische Gärung (gleiche Bakterien, gleiche Bedingungen) verringert. Alle Maßnahmen wurden nach Bedarf zur selben Zeit durchgeführt – es gab keine wesentlichen Unterschiede zwischen den Varianten, sowohl bei der Gärung als auch beim Säureabbau.

Mostdaten: 17,1 °KMW (Lesedatum: 16.10.2008)
7,1 g/l Säure

Kombinationen: Dieses Jahr haben wir nicht nur die Hefen verglichen, sondern auch empfohlene Kombinationen mit Enzymen und Nährstoffen (durch die Firmen – Ausnahme: Lagerhaus lieferte nur Hefen). Der Sinn ist es, Synergieeffekte zu testen.



Folgende Varianten wurden getestet:

L. NR.	NR.	Sorte	Hefe	Firma	Hefenährstoff	Enzym
1	T 7	Zweigelt	Lalvin RC 212	Thonhauser	Optired	Lallzym oe
2	T 8	Zweigelt	Ufaferm WAM	Thonhauser	Optired	Lallzym oe
3	T 9	Zweigelt	Lalvin BM 4x4	Thonhauser	Optired	Lallzym oe
4	C 9	Zweigelt	Fermirouge	DSM	Maxaferm	Rapidase EX Color
5	C 10	Zweigelt	FermiCru XL	DSM	Maxaferm	Rapidase Maxifruit
6	C 11	Zweigelt	FermiCru VR5	DSM	Maxaferm	Rapidase Maxifruit
7	L 7	Zweigelt	rot und fruchtig	Lagerhaus	VitaDrive	mazeration rot
8	L 8	Zweigelt	rot und komplex	Lagerhaus	VitaDrive	mazeration rot
9	L 9	Zweigelt	universal	Lagerhaus	VitaDrive	mazeration rot
10	E 9	Zweigelt	Oenoferm Structure	Erbslöh	VitaDrive	mazeration rot
11	E 10	Zweigelt	Oenoferm Rouge	Erbslöh	VitaDrive	mazeration rot
12	E 11	Zweigelt	Oenoferm Color	Erbslöh	VitaDrive	mazeration rot

Weinverarbeitung: Außer dem biologischen Säureabbau waren keine weiteren Maßnahmen erforderlich.

Weinanalyse nach der Abfüllung (23.02.2009):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsäure	Apfelsäure	G-Extrakt
Lalvin RC 212	12,7	1,5	5,1	3,6	1,8	0,1	21,9
Ufaferm WAM	12,5	2,2	4,6	3,6	2,8	0	22,1
Lalvin BM 4x4	12,4	1,6	5,3	3,6	2,1	0,1	23,5
Fermirouge	12,5	1,8	5,1	3,6	1,8	0,1	23,4
FermiCru XL	12,4	1,8	5,1	3,6	1,9	0,1	23,2
FermiCru VR5	12,4	1,9	5,5	3,5	1,9	0,1	23
rot und fruchtig	12,5	1,6	4,9	3,5	1,8	0,2	22,1
rot und komplex	12,6	1,8	5	3,6	1,8	0,3	22,4
universal	12,6	1,6	4,9	3,6	1,9	0,2	21,9
Oenoferm Structure	12,7	1,6	5	3,6	2,3	0,2	23
Oenoferm Rouge	12,4	1,5	4,8	3,6	2	0,1	22,1
Oenoferm Color	12,8	1,4	4,7	3,6	2,3	0,1	22,7

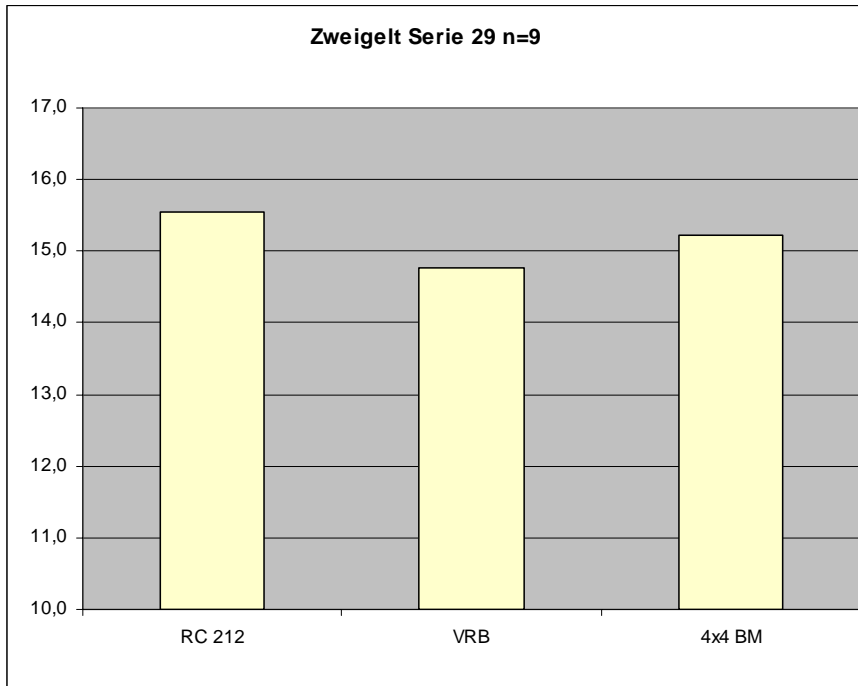
Verdeckte Verkostung April 2009 und August 2009:

9 – 12 Koster bewerteten einerseits nach dem 20-Punkte Schema, außerdem wurde auch die Aromatik beurteilt. Um die Entwicklung zu beurteilen wurde eine 2. Verkostung im August durchgeführt (im Anschluss ausgewertet).



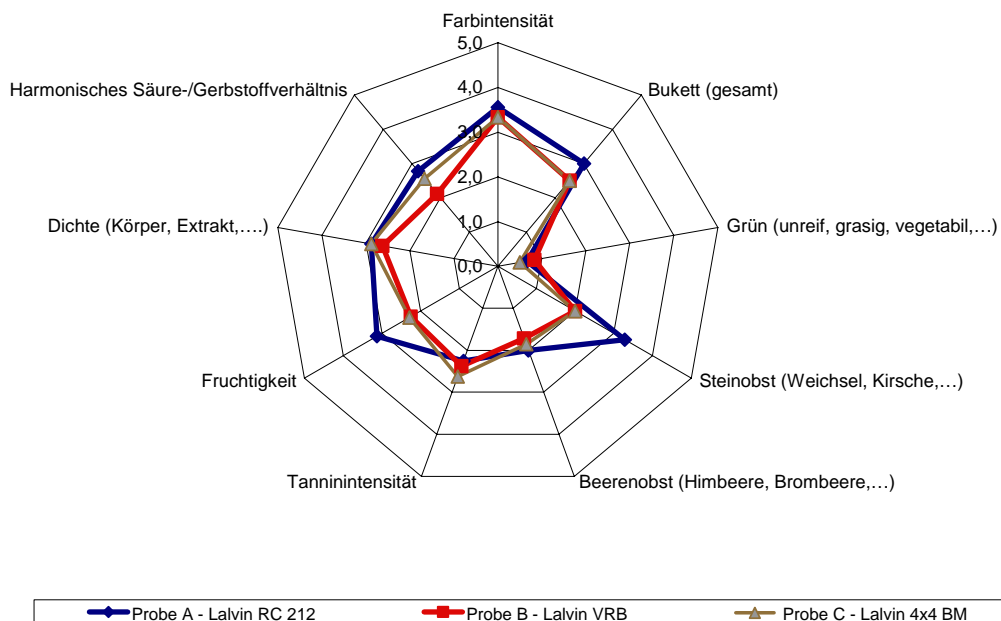
Serie 1 – Verkostung April: Fa. Thonhauser

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

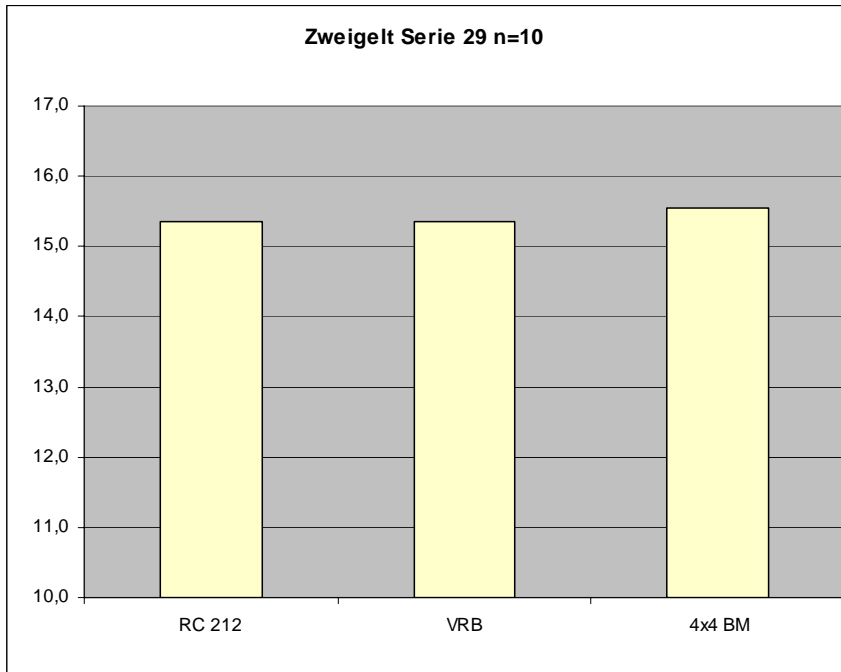
Heferversuch Lalvin
Zweigelt Serie 29, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
Verkostung am 21. April 2009, n=9





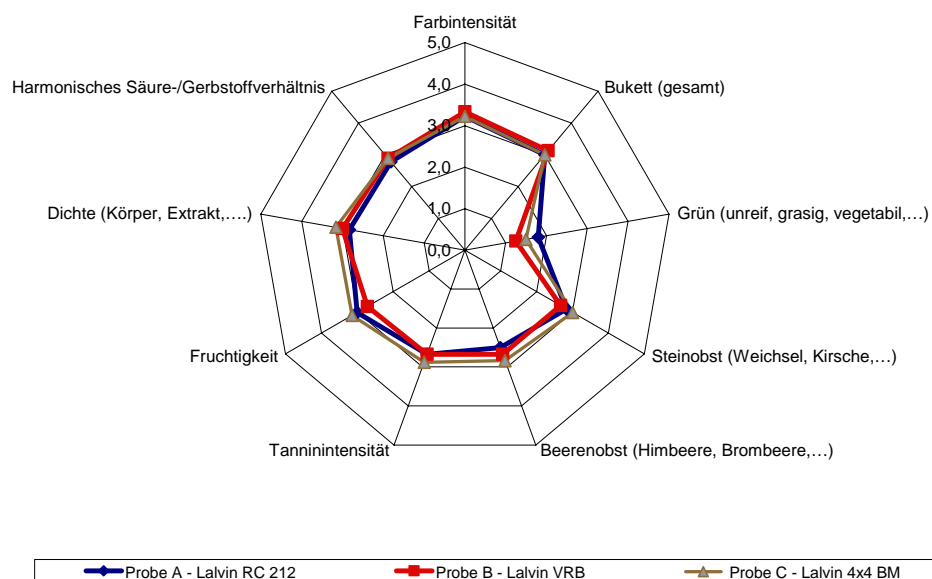
Serie 1 – Verkostung August: Fa. Thonhauser

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

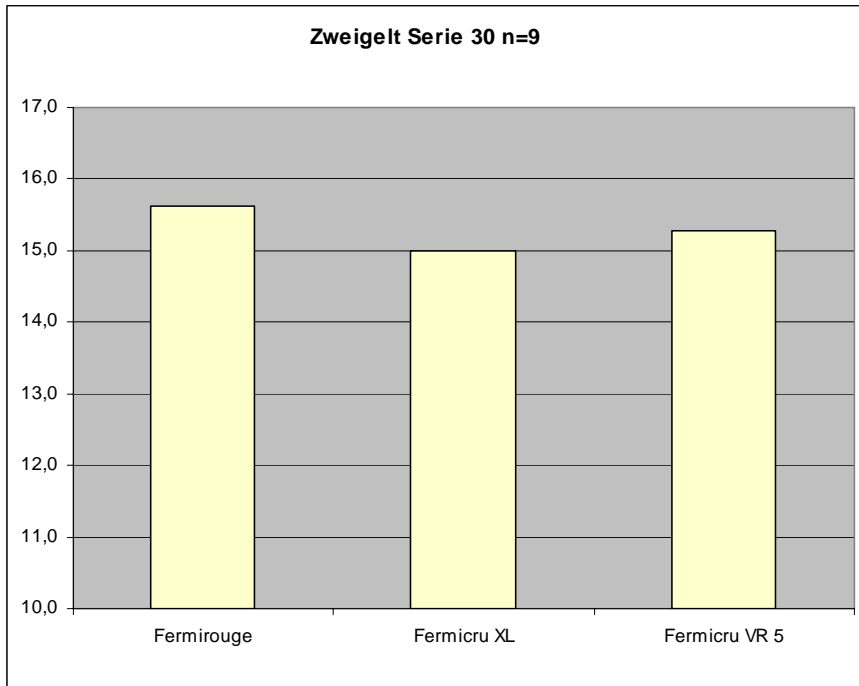
Heferversuch Lalvin
Zweigelt Serie 29, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
Verkostung am 05. August 2009, n=10





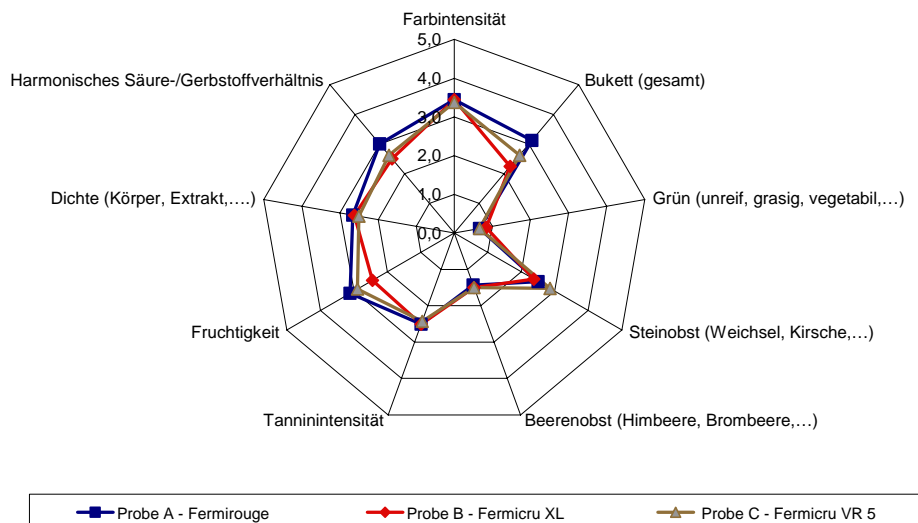
Serie 2 – Verkostung April:

Punktebewertung: Fa. DSM (Cologna)



Aromaaufschlüsselung:

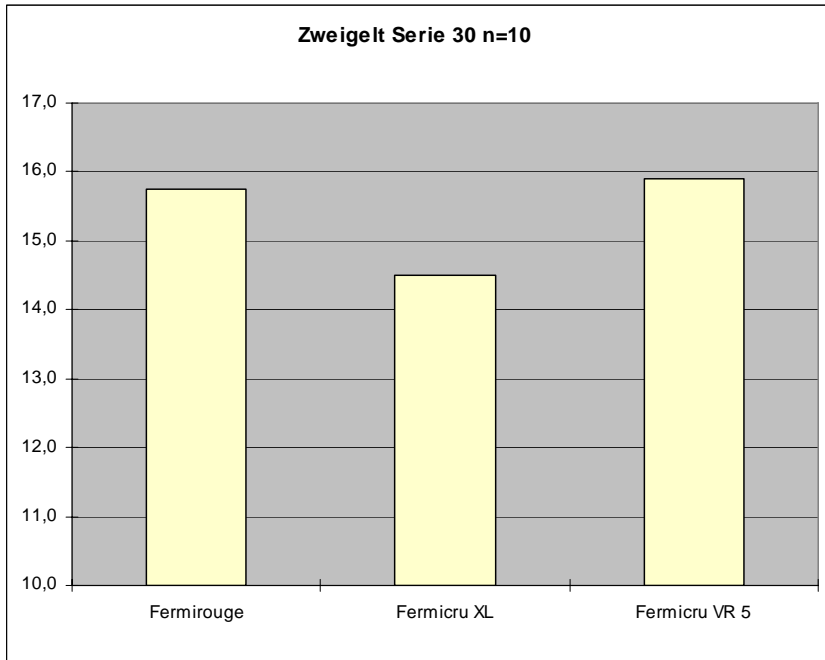
Heferversuch Cologna
 Zweigelt Serie 30, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
 Verkostung am 21. April 2009, n=9





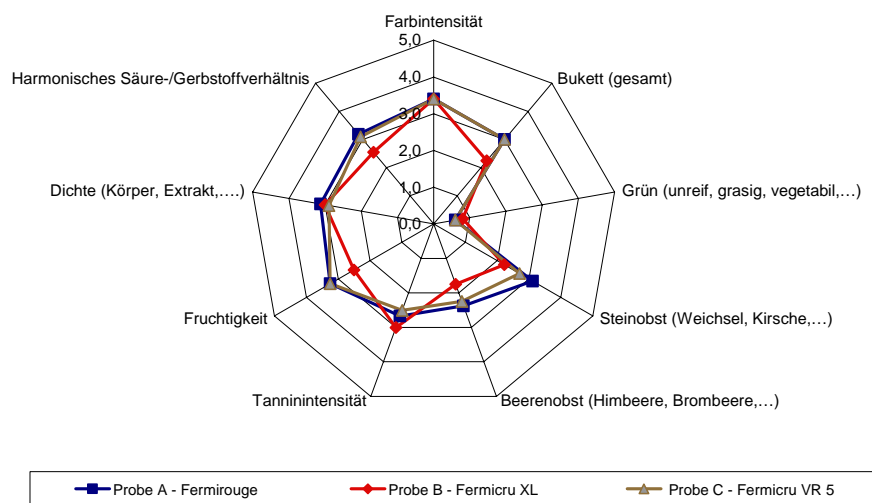
Serie 2 – Verkostung August:

Punktebewertung: Fa. DSM (Cologne)



Aromaaufschlüsselung:

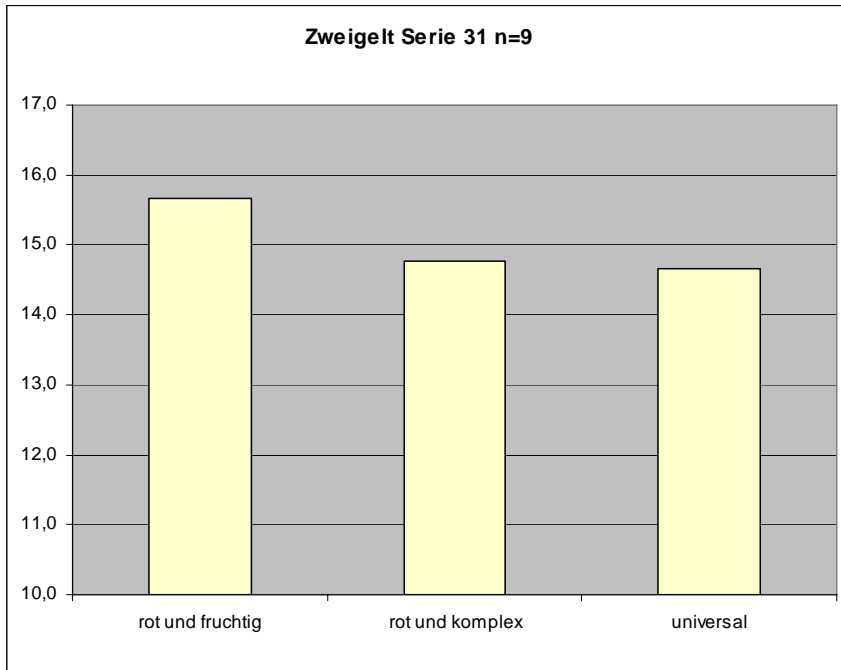
Heferversuch Colonia
Zweigelt Serie 30, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
Verkostung am 05. August 2009, n=11





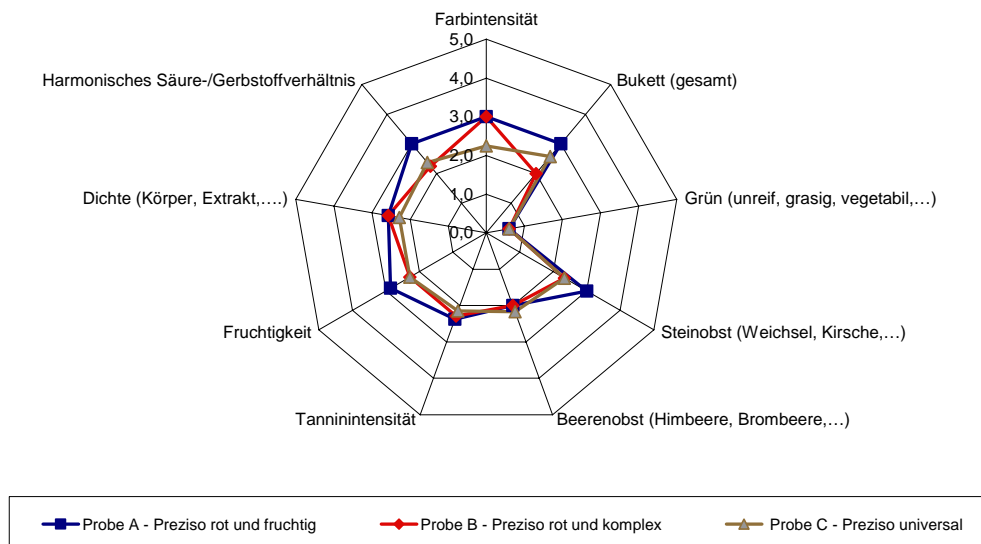
Serie 3: Fa. Lagerhaus

Punktebewertung Verkostung April:



Aromaaufschlüsselung:

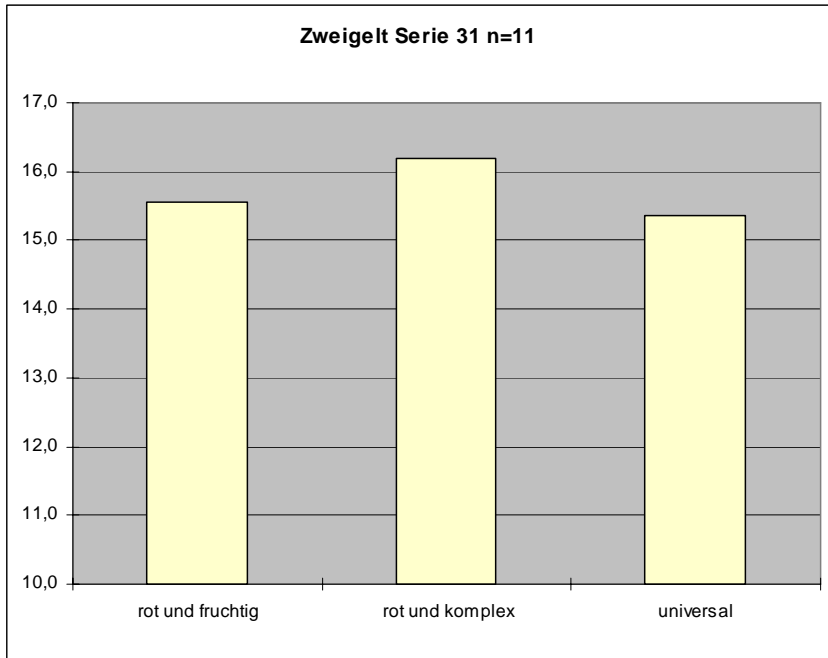
Heferversuch Preziso
Zweigelt Serie 31, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
Verkostung am 21. April 2009, n=9





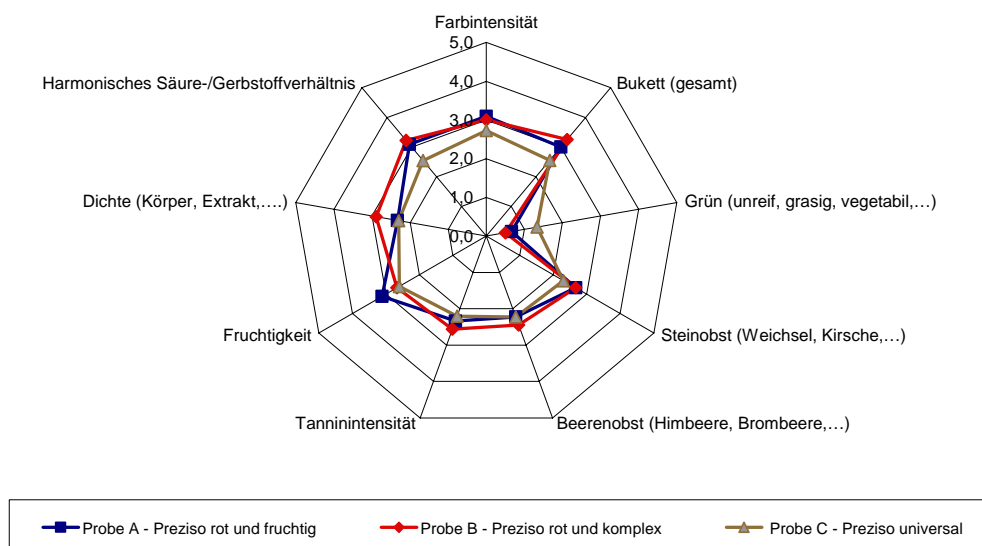
Serie 3: Fa. Lagerhaus

Punktebewertung Verkostung August:



Aromaaufschlüsselung:

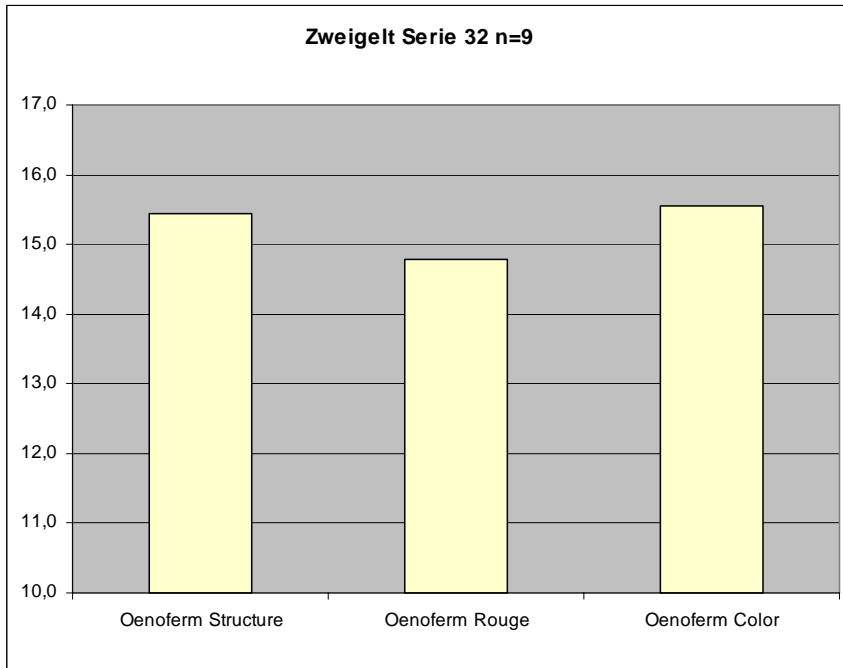
Heferversuch Preziso
Zweigelt Serie 31, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
Verkostung am 05. August 2009, n=11





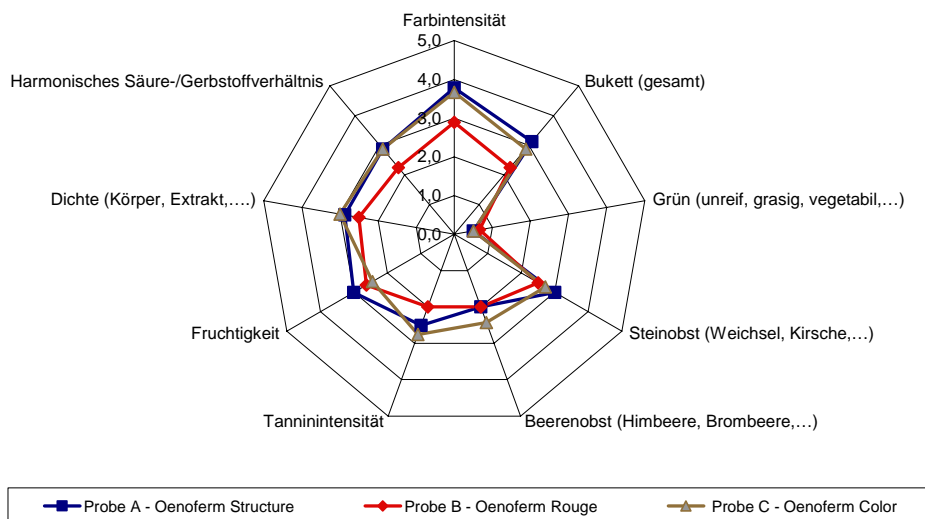
Serie 4: Fa. Erbslöh

Punktebewertung Verkostung April:



Aromaaufschlüsselung:

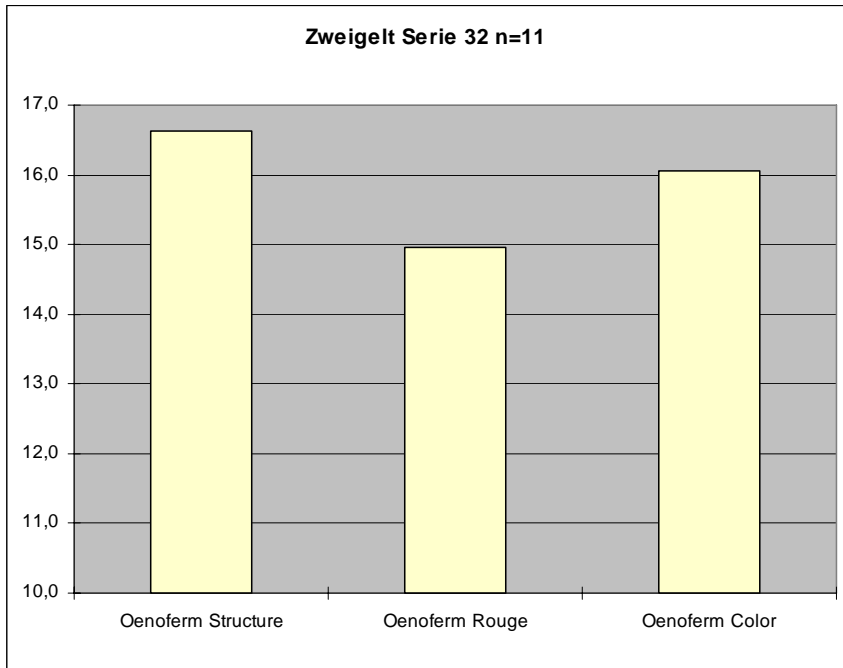
Heferversuch Erbsloeh
 Zweigelt Serie 32, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
 Verkostung am 21. April 2009, n=9





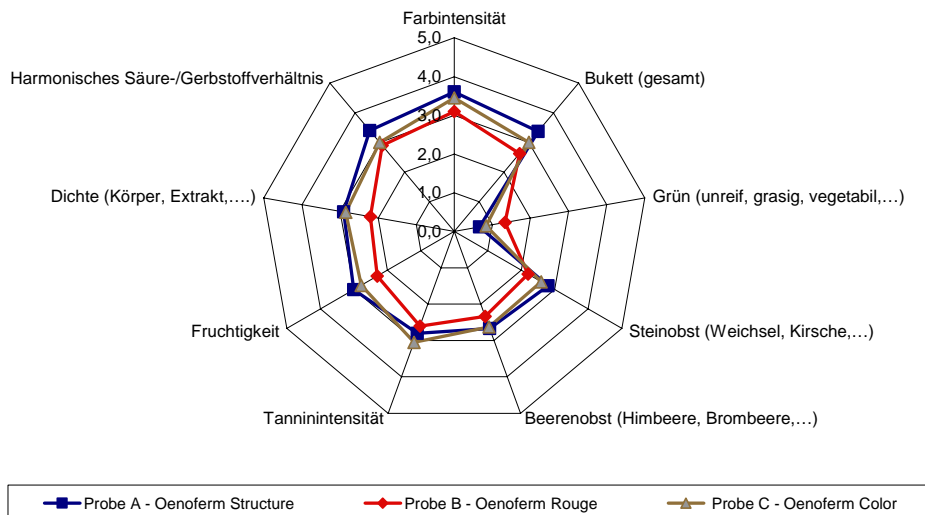
Serie 4: Fa. Erbslöh

Punktebewertung Verkostung August:



Aromaaufschlüsselung:

Heferversuch Erbsloeh
 Zweigelt Serie 32, Jg. 2008, Weine aus der Mikrovinifikation Krens
 Verkostung am 05. August 2009, n=11





Bei der Ernte 2009 ist wieder eine Veruchsserie geplant. Vergleichen sie die Ergebnisse von mehreren Jahren, da Einzelergebnisse zufällig zustande kommen können. Die Produkte der verschiedenen Firmen wurden untereinander verglichen. Ein Vergleich der Serien nebeneinander ist nicht möglich. Unsere Ergebnisse sind immer zu Erntebeginn auf wbs-krems.at oder auf lako.at einzusehen.



Ing. Mauß Gerhard

LWG Krems