



Beeinflussung verschiedener Hefen auf die Weinqualität bei der Sorte Zweigelt

Material: Zweigelt, Landersdorf, Jahrgang 2007, gesundes Traubenmaterial.

Verarbeitung: Die Maische wurde gleich verarbeitet (um 1°KMW aufgebessert), gerebelt und in einer 35 l-Flasche mit breiter Öffnung 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 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: 18,4 °KMW (Lesedatum: .10.2008)
5,5 g/l Säure

Varianten	Hefe	Firma
1	Lalvin BM 4x5	Thonhauser
2	Lalvin Rhone 2056	Thonhauser
3	Lalvin RC 212 Bourgorouge	Thonhauser
4	Lalvin RC 212 Bourgorouge ohne Optired	Thonhauser
5	Fermirouge	Cologna (DSM)
6	Fermicru XL	Cologna (DSM)
7	Fermicru VR 5	Cologna (DSM)
8	Oenoferm Rouge	Erbsloeh
9	Oenoferm Color	Erbsloeh
10	Oenoferm Complexe	Erbsloeh
11	Preziso rot&komplex	Lagerhaus



Weinverarbeitung: Durch den biologischen Säureabbau waren weitere Maßnahmen nicht erforderlich.

Weinanalyse nach der Abfüllung (16.03.2008):

Hefe	ALK.	Zucker	Säure	ph-Wert	Weinsäure	Apfelsäure	G-Extrakt
Lalvin BM 4x5	13,2	1,3	5,2	3,7	2,1	0,3	25,3
Lalvin Rhone 2056	13,1	1,4	4,8	3,7	2,3	0,2	25,6
Lalvin RC 212 Bourgorouge	13,1	1,7	5,1	3,7	2,6	0,2	25,8
Lalvin RC 212 Bourgorouge ohne Optired	13,2	1,8	5,0	3,7	2,5	0,1	25,8
Fermirouge	12,9	1,4	5,2	3,7	2,2	0,4	25,0
Fermicru XL	13,3	1,3	5,3	3,7	2,3	0,3	25,9
Fermicru VR 5	13,1	1,4	5,2	3,7	2,2	0,4	26,4
Oenoferm Rouge	13,1	1,5	5,1	3,7	2,1	0,4	26,1
Oenoferm Color	13,2	1,7	5,1	3,7	2,7	0,1	25,3
Oenoferm Complexe	13,2	1,4	5,2	3,7	2,4	0,2	25
Preziso rot&komplex	13,1	1,7	5,1	3,6	2,6	0,3	25,3

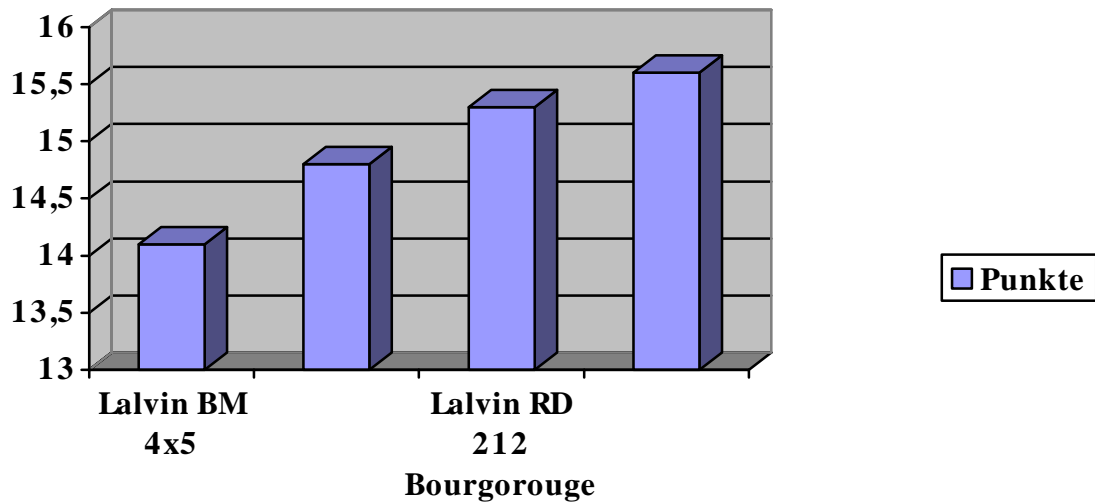
Verdeckte Verkostung Ende August 2008:

8 Koster bewerteten einerseits nach dem 20-Punkte Schema, außerdem auch die Aromatik. Da ein Rotwein sich noch weiter entwickelt, werden diese Verkostungen noch mindestens 2 Jahre wiederholt. Diese Ergebnisse werden ebenfalls auf dieser Home-page veröffentlicht.



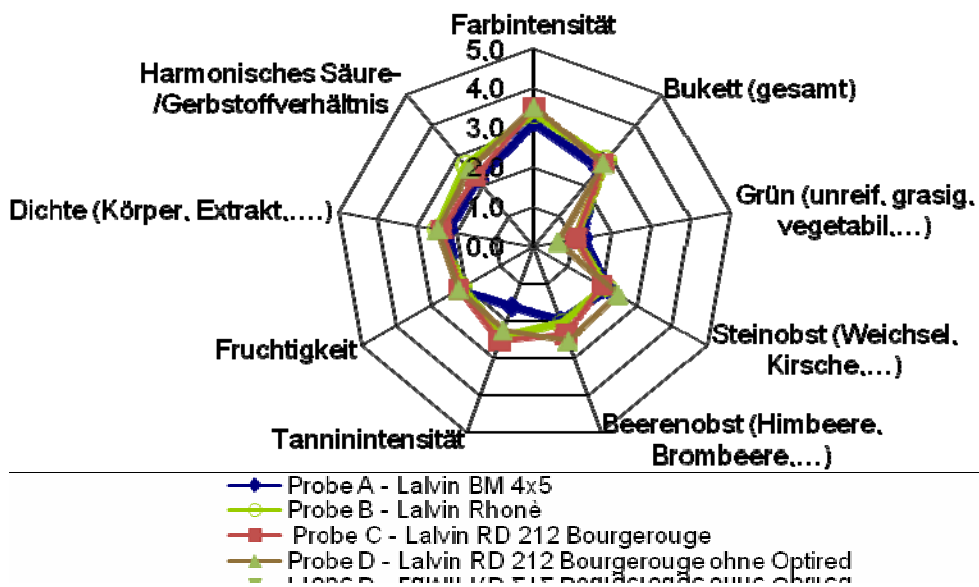
Serie 1:

Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

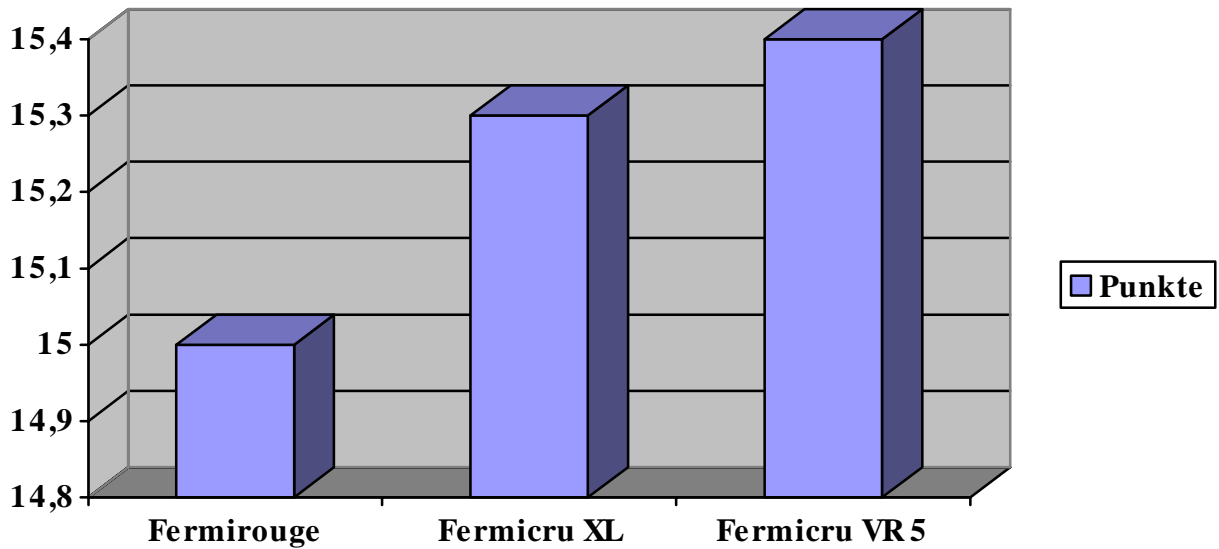
Heferversuch Thonhauser
 Zweigelt Serie 1, Jg. 2007, Weine aus der Mikrovinifikation
 Kreams
 Verkostung am 20. August 2008, n=11





Serie 2:

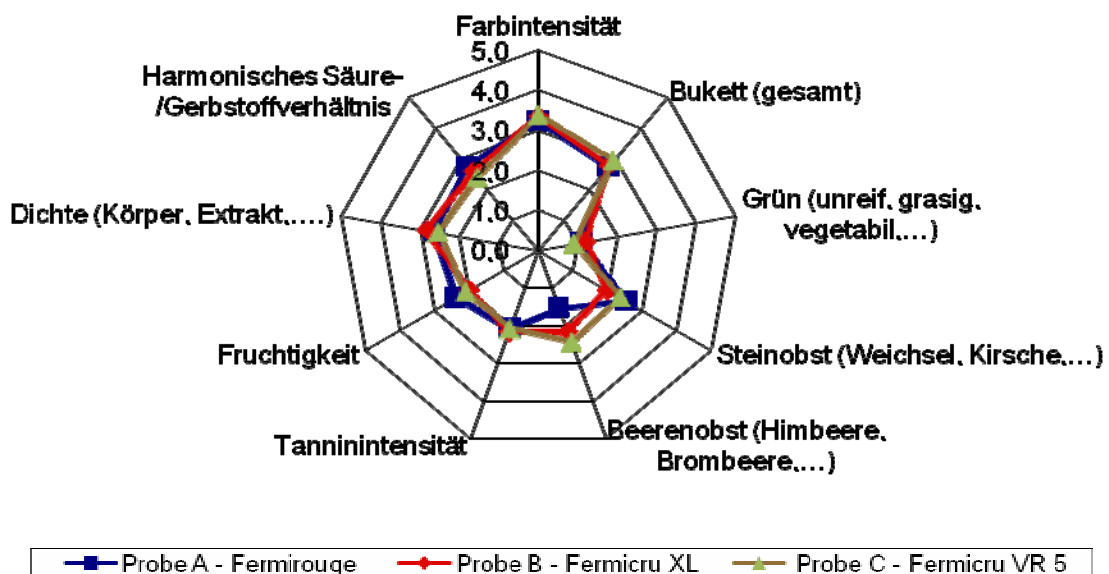
Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

Heferversuch Cologna (DSM)

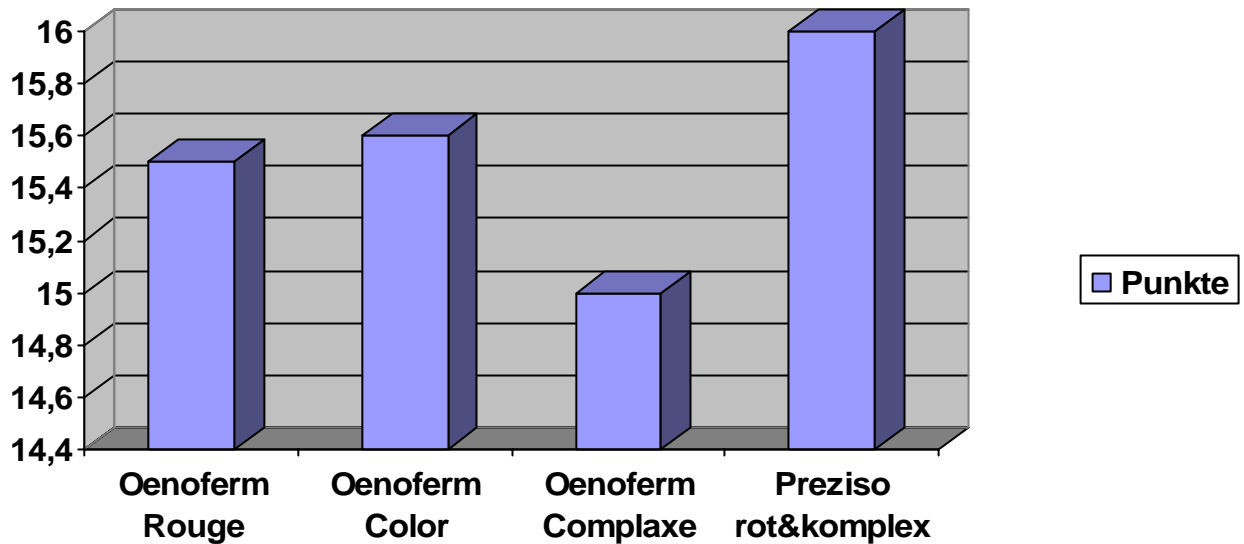
Zweigelt Serie 2, Jg. 2007, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
Verkostung am 20. August 2008, n=11





Serie 3:

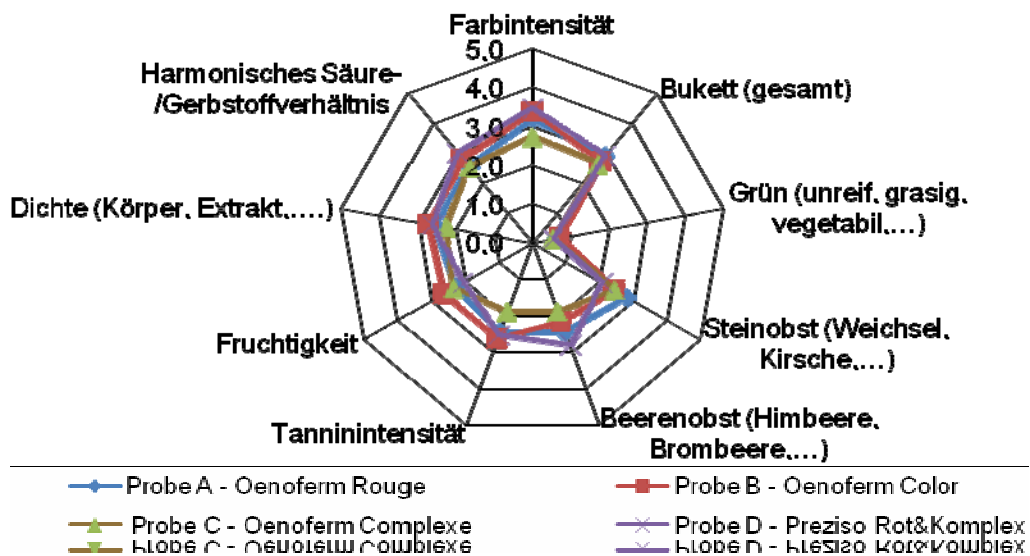
Punktebewertung:



Aromaaufschlüsselung:

Heferversuch Erbsbloeh

Zweigelt Serie 3, Jg. 2007, Weine aus der Mikrovinifikation KREMS
 Verkostung am 20. August 2008, n=11





Kellerwirtschaftsversuche Krems



Im Jahr 2008 ist wieder eine Veruchsserie geplant.

Auch eine weitere Kostauswertung dieses Versuches ist 2009 geplant, da Rotweine eine Entwicklungsphase brauchen und erst später auf den Markt kommen.



Ing. Mauß Gerhard

LWG Krems