

Hefevergleich – SCHILCHER 2005

Abb. 1

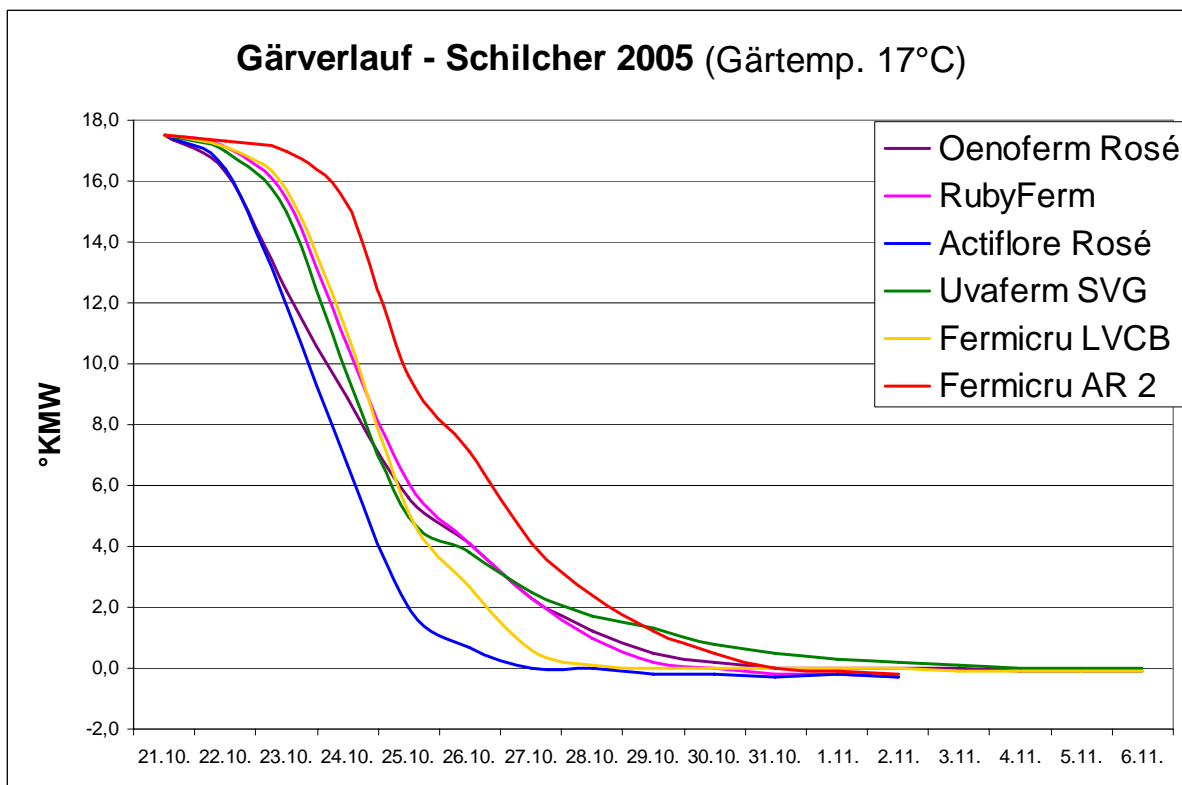
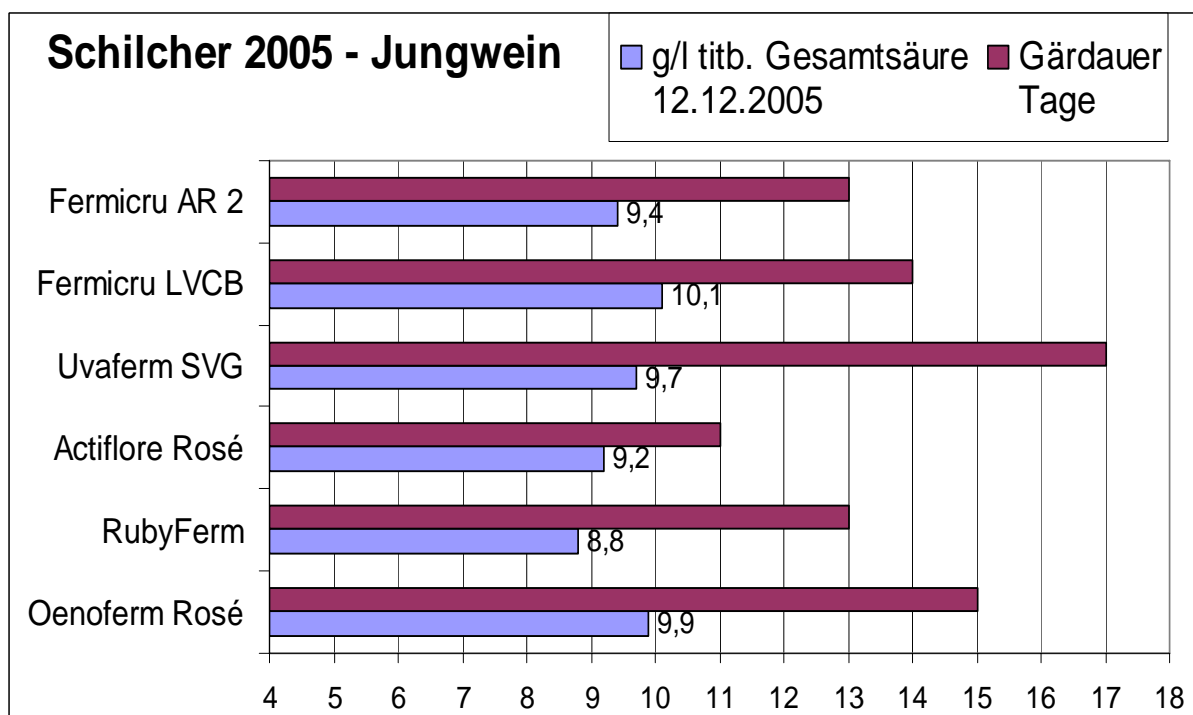


Abb. 2



Analytik (Labor Landesweinbauverband)

Abb. 3

	Alkohol %	Rest-Zucker g/l	zuckerfr. Extrakt g/l	Gesamt Säure g/l	Äpfel-Säure g/l	Milch-Säure g/l	Citronen-Säure g/l	fl. Säure g/l	pH-Wert
Oenoferm Rosé	11,0	2,8	23,8	7,9	6,1	0,0	0,6	0,41	3,48
Ruby Ferm	11,2	2,6	21,9	7,5	5,2	0,0	0,6	0,41	3,38
Actiflore Rosé	11,1	2,5	22,5	7,7	5,6	0,0	0,7	0,41	3,43
Uvaferm SVG	11,1	3,6	23,0	7,6	5,9	0,0	0,6	0,43	3,47
Fermicru LVCB	11,0	2,4	24,2	7,7	6,3	0,0	0,6	0,57	3,51
Fermicru AR 2	11,2	2,6	22,4	7,5	5,6	0,0	0,7	0,44	3,46

Verkostungsergebnisse

Abb. 4

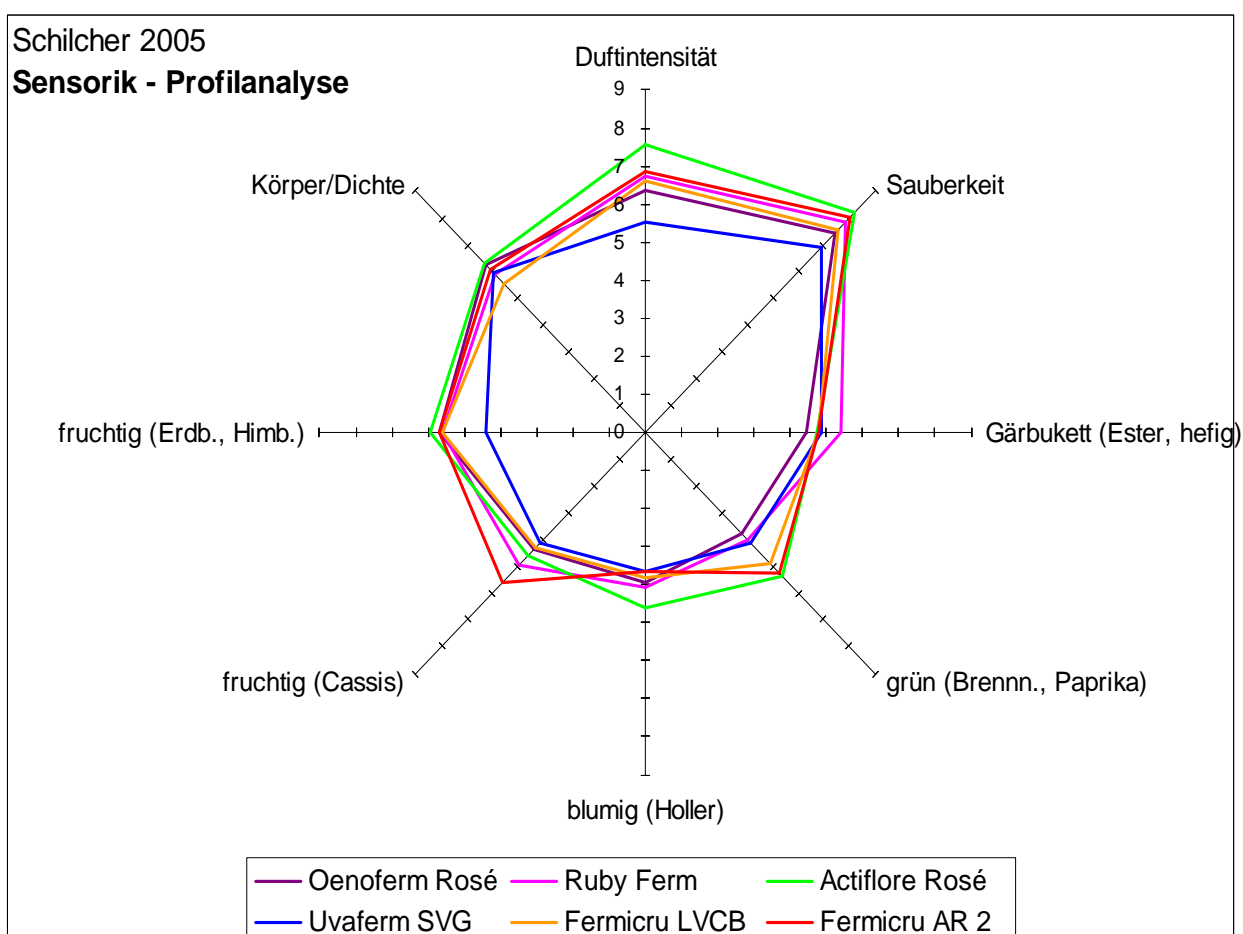
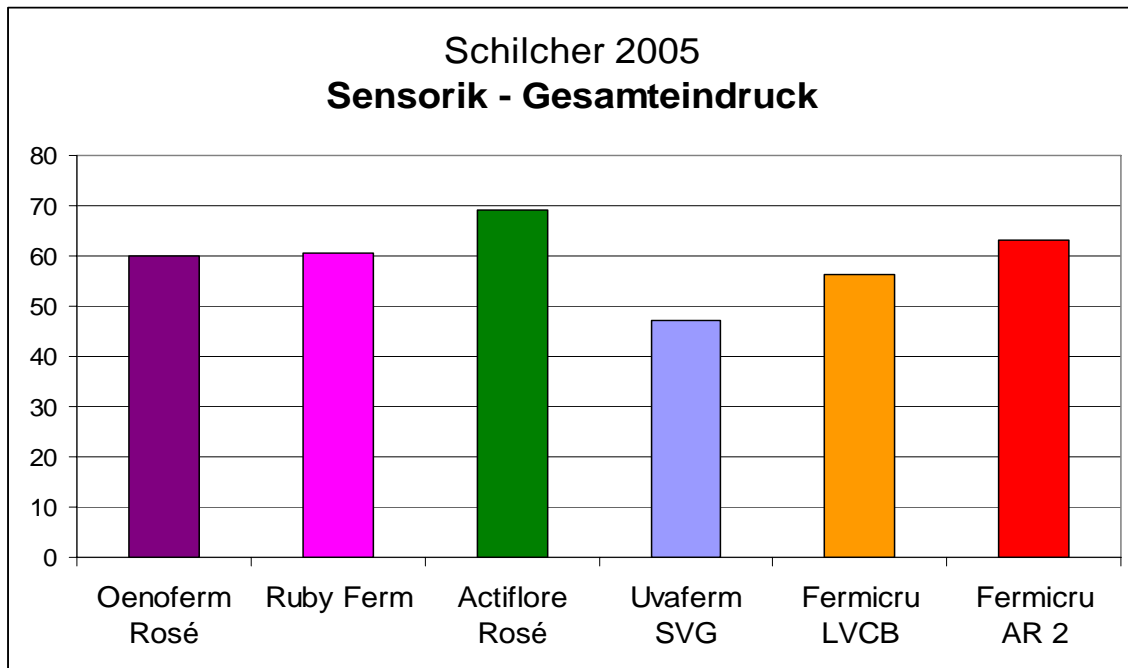


Abb. 5



Kurzinterpretation der Ergebnisse

- Den raschesten Gärverlauf bei 17°C Gärtemperatur zeigte die Variante Actiflore Rosé (Abb. 1). Die Variante Uvaferm SVG startete zwar zügig die Gärung, hatte aber eine auffallend lange Endgärphase. Die Variante Fermicru AR 2 vergärte etwas gemüthlicher – aber sicher zu Ende.
- Die Analyse der titrierbaren Gesamtsäure im Jungwein am 12.12.2005 (Abb. 2) zeigte starke Unterschiede bis zu 1,3 g/l. Ziemlich „Säure schonend“ vergärte Fermicru LVCB, hier erkennt man bei den Weinanalysen auch den höchsten Äpfelsäurewert. Sehr viel Säure veratmet wurde von der Hefe Ruby Ferm, eine Tatsache, die auch schon in vorhergehenden Versuchen beobachtet wurde. Bei den Weinanalysen erkennt man hier einen deutlich niedrigeren Äpfelsäuregehalt.
- Etwas mehr Restzucker (Abb. 3) hinterließ die Hefe Uvaferm SVG. Im Gesamtextrakt liegen die stärker „Säure veratmenden“ Hefen wie z.B. Ruby Ferm naturgemäß tiefer, während „Säure schonende“ Hefen, wie z.B. Fermicru LVCB oder Oenoferm Rosé höhere Extraktwerte erreichen. Bei der flüchtigen Säure zeigt die Variante Fermicru LVCB einen höheren Wert als alle anderen Varianten, bei der sensorischen Bewertung wurden aber keine stärkeren hefigen oder estrigen Geruchsnoten festgestellt.
- Be den Verkostungen hat sich die Hefe Actiflore Rosé im Gesamteindruck (Abb. 5) etwas von den Hefen Oenoferm Rosé, Ruby Ferm, LVCB und AR 2 abgehoben. Lediglich die lange gärende Uvaferm SVG konnte die geschulten Verkoster weniger überzeugen.
- Die verschiedenen Stilrichtungen und „Arbeitsweisen“ der Hefen können von der Grafik der sensorischen Profilanalyse entnommen werden (Abb. 4).