

Ing. Wolfgang Renner

# Hefen für „Primeurweine“

Gibt es für die Produktion von Primeurweinen eine Reinzuchtheefe, die zuverlässig vergärt, ausgeprägt typische Aromen bildet und vielleicht auch die Gesamtsäure reduziert? In einer Vergleichsprüfung im Herbst 2008 wurde dieser Frage nachgegangen.

Bei der Herstellung von so genannten „Primeurweinen“ wie dem Steirischen Junker als Vorboten des neuen Jahrgangs ist man wegen des frühen Erscheinungstermines oft unter zeitlichem Druck, vor allem in spät reifenden Jahrgängen. Für die Vergärung erwartet man sich daher von der Hefe in erster Linie Zuverlässigkeit in der Gärkraft und der aromatischen Ausprägung. Manchmal spielt auch die Fähigkeit der Hefe, Äpfelsäure zu reduzieren eine größere Rolle, um Wartefristen nach der chemischen Entsäuerung zu vermeiden. Im Unterschied zum Säureabbau durch Milchsäurebakterien entsteht bei der Säurereduzierung durch Hefen keine Milchsäure. Die Äpfelsäure wird von den Hefen zum Energiegewinn nicht fermentiert, sondern nur „veratmet“.

Im Herbst 2008 wurden mit dem Most eines Weißweincuvées der Sorten Morillon, Muskateller und Grüner Sylvaner im Kleinversuch (30 l, 2 Ausbauwiederholungen) sieben kommerziell

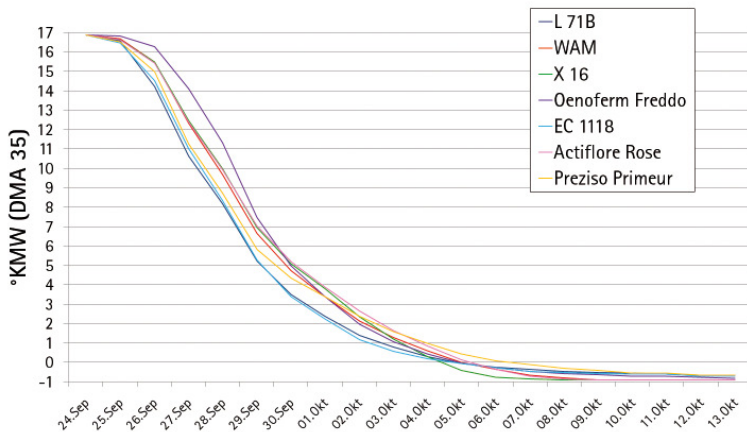
## Eingesetzte Hefestämme

Lalvin 71B
Uvaferm WAM
Zymaflore X16
Oenoferm freddo
Lalvin EC 1118
Actiflore Rosé
Preziso Primeur

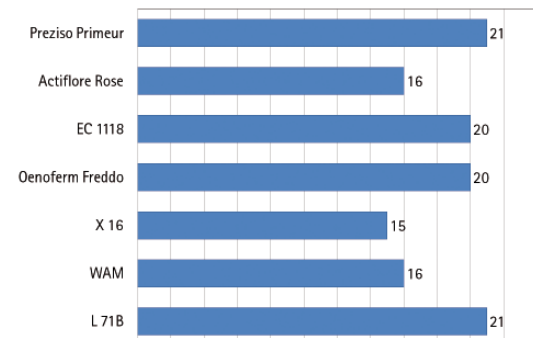
produzierte Hefestämme unterschiedlicher Hersteller unter kontrollierten Bedingungen auf die Gärkraft sowie den analytischen und sensorischen Einfluss getestet.

## Gärverlauf

Die Hefestämme X16, WAM und Actiflore Rosé vergärten deutlich schneller als alle anderen Varianten. L71B und Preziso Primeur vergärten eher „gemütlich“.



Gärverlauf der getesteten Hefen für Primeurweine 2008.



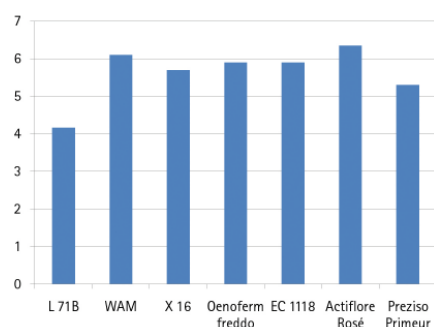
Dauer der Vergärung in Tagen beim Einsatz unterschiedlicher Gärhefen.

## Analytik

Die schnell gärenden Hefestämme zeichnen sich auch durch niedrige Restzuckergehalte unter 2 g/l aus. Die langsamer gärenden Stämme L71B und Preziso Primeur liegen im Restzuckerwert um 4 g/l. Deutliche Unterschiede von bis zu 1,2 g/l findet man im Gesamtsäuregehalt der Jungweine (15.12.2008). Am meisten Äpfelsäure reduzierten die Hefestämme L71B, WAM und Actiflore Rosé.

### Säuregehalte im Jungwein

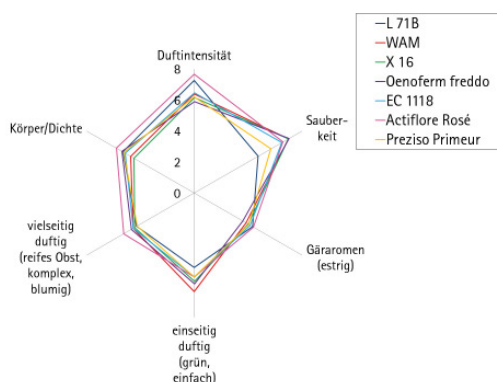
Hefestamm	Gesamt-säure g/l	Äpfel-säure g/l	Äpfelsäure-reduktion in % (Ausgangsmost 6 g/l)
L 71B	6,8	3,2	47
WAM	6,5	3,2	47
X 16	7,0	3,5	42
Oenoferm freddo	7,7	4,0	33
EC 1118	7,6	3,9	35
Actiflore Rosé	6,8	3,3	45
Preziso Primeur	7,1	3,8	37



Gesamteindruck der mit unterschiedlichen Hefen vergorenen Jungweine bei einer sensorischen Verkostung am 12.2.2009.

## Sensorik

An Hand des sensorischen Profils lässt sich gut erkennen, welcher Jungweintyp erwartet werden kann. Als eher duftintensiv, sauber und vielseitig präsentiert sich der Hefestamm Actiflore Rosé, während die langsameren „Gärer“ L71B und Preziso Primeur im Duft weniger klar und mit mehr hefigen Noten ausgestattet sind. Eine klare und einfache Duftausprägung lassen die Hefestämme WAM, EC 1118 und Oenoferm freddo erwarten.



Sensorisches Profil der Jungweine aus der Verkostung am 12.2.2009.

### Weinanalysen (Labor Landesweinbauverband)

Hefestamm	Alkohol %	Rest-zucker g/l	zuckerfr. Extrakt g/l	Gesamt-säure g/l	Äpfel-säure g/l	fl. Säure g/l
L 71B	11,4	3,8	17,8	5,6	3,2	0,3
WAM	11,5	1,8	17,0	5,8	3,2	0,4
X 16	11,5	1,6	17,7	5,9	3,5	0,4
Oenoferm freddo	11,4	2,2	18,7	6,1	4,0	0,4
EC 1118	11,4	2,7	18,4	6,1	3,9	0,4
Actiflore Rosé	11,5	1,6	16,1	5,2	3,3	0,4
Preziso Primeur	11,4	4,0	17,6	6,0	3,8	0,3