

Spezial- oder Universalhefen?

Ein Hefevergleich bei Welschriesling

Wenn man Reinzuchtheferen einsetzt, erwartet man sich unterschiedliche Funktionen. Die wichtigste Funktion und die Basis ist die sichere und saubere Vergärung des Traubenmostes. Daneben kann man sich eine Reihe von Zusatzfunktionen wünschen wie verstärkte Aromenbildung, Vergärung bei tiefen Temperaturen, stärkere Bildung von Gärungsestern, erhöhte Extraktbildung,

Hefen mit solcherart Eigenschaften können wir als „Spezialhefen“ deklarieren und sind daher auch höher im Preis. Gibt man sich als Weinbauer mit den Basisfunktionen einer sicheren und sauberen Vergärung zufrieden und erhofft sich einzig die schonende Befreiung des Weines aus den Trauben, dann stehen einige günstigere „Universalhefen“ zur Verfügung. Hat man dieses Ziel, dann muss aber auch auf die klassische Spontangärung verzichtet werden, denn dort erwartet man sich durch die Arbeit verschiedener Stämme mehr Komplexität im Wein, die unter anderem durch höhere Glycerin-

und eine verstärkte Esterbildung hervorgerufen wird. Das eigentliche, in den Traubengespeicherte „Terroir“, wird dadurch wieder verwischt.

Um nun die Eigenschaften von universal einsetzbaren Hefen vor allem aus sensorischer Sicht zu betrachten, wurde im Herbst 2007 bei der Sorte Welschriesling ein Hefevergleich angestellt.

Drei bewährten „Spezialhefen“ wurden fünf „günstigere“ Universalhefen gegenübergestellt. Untersucht wurden der Gärverlauf, Analytik und Sensorik.

Grundlage für den Hefevergleich war ein südsteirischer Welschriesling-Most mit 17,2° KMW (laut Biegeschwinger DMA 35).

Der Most wurde scharf entschleimt (26 NTU) und mit 30g/hl Diammoniumphosphat versetzt.



Auch beim Welschriesling, dem steirischen Klassiker, stellt sich die Frage nach der „richtigen“ Hefe.

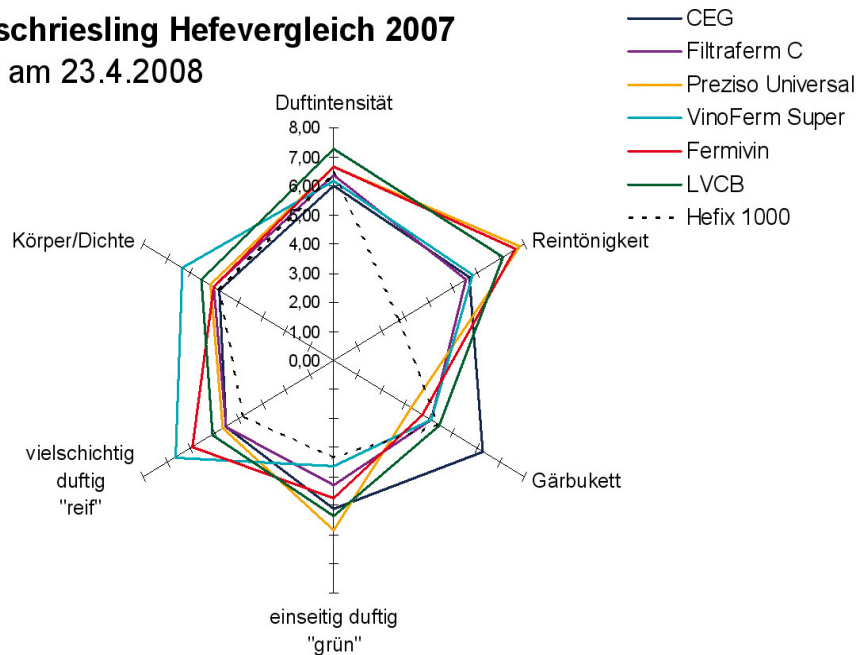
Beschreibung der einzelnen Heferasen

Filtraferm C	Durchschnittlich schneller Gärverlauf mit ausreichendem Endvergärungsgrad (2,5g/l Restzucker), braver Wein ohne besondere Auffälligkeiten
Preziso Universal	Rasche Gärung, guter Endvergärungsgrad (1,6g/l Restzucker), ausgezeichneter Wein mit hoher Reintönigkeit, wenig Gärungsestern und Betonung der „grünen“ Aromen
VinoFerm Super	Zügiger Gärstart aber sehr lange Endgärphase mit letztendlich 5,8g/l Restzucker, leicht erhöhter Äpfelsäureverbrauch, „reife“ Aromatik, guter Gesamteindruck
Hefix 1000	Gemütliche Vergärung, äpfelsäureschonend, unsauberer Geruchseindruck, konnte in diesem Versuchsjahr nicht überzeugen. Laut Hersteller auch besser geeignet zur Vergärung von Fruchtmaischen
Fermivin	Klassiker, langsame Endvergärung mit leicht erhöhtem Restzuckerwert (3,7g/l), etwas mehr Äpfelsäureverbrauch, duftintensiv, hohe Reintönigkeit, fördert stärker die „reife – vielschichtige“ Aromatik, sehr schöner Gesamteindruck
Fermicru LVCB	Gewohnt flotte und sichere Vergärung, niedriger Restzuckerwert (1,5g/l), hohe Duftintensität und Reintönigkeit, stärkere Ausprägung von „Gärbukett“ und „grünen“ Aromen, sehr guter Gesamteindruck
Uvaferm CEG	Allseits bekannte gemütliche Endvergärung mit ausreichendem Endvergärungsgrad (2,5g/l Restzucker), leicht erhöhter Wert an flüchtiger Säure (0,6g/l), daher auch starke sensorische Ausprägung des Gärbuketts, überzeugte in diesem Versuchsjahr nicht



Abgefüllte und für die Versuchsweinkost etikettierte Probe.

Welschriesling Hefevergleich 2007 Kost am 23.4.2008



Im Spinnendiagramm kann man die von den Hefen gezeigten Eigenschaften am besten graphisch darstellen. Je weiter aussen der markierte Punkt liegt, um so stärker wurde dieser Faktor im Wein bewertet.

Vergoren wurde in 110 Liter Edelstahl-Versuchsbehältern mit geregelter Gärsteuerung. Die Temperaturführung wurde dem Gärverlauf angepasst: Angärphase 19°C, Hauptgärphase 17°C, Endgärphase 18-19°C. Zur Kontrolle des Gärverlaufs wurde täglich mittels Handbiegeschwinger (DMA 35) die Dichte gemessen.

Die Analysen wurden im Labor des Landesweinbauverbandes (Ing. Hirzer) durchgeführt, die kommissionelle Verkostung und sensorische Bewertung der Weine erfolgte im vergangenen April.

Gärdauer in Tagen

Uvaferm CEG	18
Filtraferm C	19
Preziso Universal	13
VinoFerm Super	30
Fermivin	25
Fermicru LVCB	13
Hefix 1000	22

Schon an der Gärdauer erkennt man deutliche Unterschiede zwischen den Hefen.



Unabhängig von der Hefeart selbst ist richtiges Rehydrieren vor der Zugabe entscheidend für den Erfolg.

Analysenergebnisse

Hefestamm	Alkohol % Vol	Restzucker g/l	zuckerfr. Extrakt g/l	Gesamte Säure g/l	Flüchtige Säure g/l
Uvaferm CEG	11,8	2,5	17,3	5,6	0,6
Filtraferm C	11,7	2,6	17,2	5,6	0,4
Preziso Universal	11,8	1,6	16,7	5,6	0,5
VinoFerm Super	11,6	5,8	16,9	5,5	0,4
Fermivin	11,7	3,7	17,2	5,6	0,4
Fermicru LVCB	11,7	1,5	17,0	5,6	0,5
Hefix 1000	11,8	2,6	16,7	5,6	0,4

Tabelle 2: Analysenergebnisse (Labor Landesweinbauverband)



Mit einem DMA 35 erfolgte die tägliche Dichtemessung und Temperaturkontrolle.