



Ing. Peter Hiden

„Duftig und fruchtig“ - Hefevergleich bei den Sorten Bronner und Schilcher

Ein Schwerpunkt bei den Versuchen in der Kellerwirtschaft liegt in der Auswahl der richtigen Hefen zur höchstmöglichen Freisetzung von Aromen und Geschmack. Speziell bei den neueren pilzwiderstandsfähigen Sorten, wie hier zum Beispiel bei der Rebsorte Bronner, gibt es noch viele offene Fragen in der Verarbeitung wie man den typischen Sortencharakter zum Ausdruck bringt. In der vergangenen Saison beschäftigten wir uns unter anderem mit dem Einfluss verschiedener Hefen.

Bronner

Für diesen Versuch wurden 280 kg Trauben von unserer Außenstelle in Glanz an der Weinstraße verarbeitet. Die Trauben wurden im Kühlhaus gelagert und am nächsten Tag mit einer Temperatur von 8°C unter Zugabe von 100 g/100 kg Oenopur und 20 g/hl CarboTec gerebelt. Nach zwei Stunden Maischestandzeit wurde mit einer pneumatischen Presse (Scharfenberger Txf3) abgepresst. Der Säuregehalt des Mostes wurde von 8,3 g/l titr. Gesamtsäure auf 7,3 g/l mit Kalk reduziert und der Most anschließend durch Zugabe von 5 ml/hl Trenolin Fast flow geklärt. Eine Gerbstoffharmonisierung erfolgte durch Zugabe von 70 g/hl Most Kasilat Spezial.

Am nächsten Tag wurde der klar abgezogene Most in einem großen Gebinde auf 20°C erwärmt und von 17,2°KMW auf 18,7°KMW angereichert. Für den Hefevergleich wurde der Most anschließend unter gleichmäßigem Rühren auf vier 34 Liter Glasballons aufgeteilt und mit den Hefen Be frutis (IOC-25g/hl), Ionys (Lallemand-30g/hl), Tropical White (Lafod-30g/hl) und EC 1118 (Lalvin-25 g/hl) beimpft. Bei der Vermehrung (Rehydrierung) der Hefen wurde dieselbe Aufwandmenge vom Nährstoffprodukt Vita Drive hinzugefügt.

Nach abgeschlossener Gärung wurden die Jungweine im Kühlhaus bei 10°C gelagert und nach einer Woche mit 60 mg/l SO₂ mit dem flüssigen Produkt

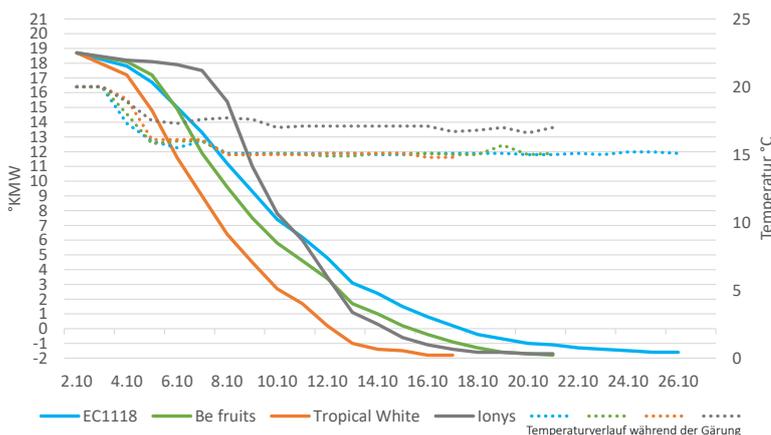


Abb 1. Gärverlauf der einzelnen Hefen (Zugabe von 50 ml/hl Hefenährstoff Vitamon Liquid jeweils am 5.10 und 6.10.)

Solution Sulfureuse P15 zur Stabilisierung geschwefelt. Nach einer weiteren Woche wurde der klare Wein in Druckcontainer umgezogen und durch Anlegen von Kohlensäureüberdruck mit K150 Filterschichten (20x20 cm) geklärt und in einen 15 Liter Glasballon spundvoll bis zur Füllung im Februar 2021 gelagert.

Der Gärverlauf in der Abbildung 1 zeigt, dass die Hefe Ionys länger in der Angärungsphase benötigte. Die weitere Vergärung verläuft jedoch rascher als die der anderen Hefen. Das hat damit zu tun, dass die Temperatur während der Gärung um 2°C höher eingestellt war als die Temperatur der anderen Hefen. Am aktivsten zeigte sich die Hefe Tropical White.

Eine sensorische Überprüfung wurde am ersten Juli durchgeführt und ist in der Abbildung 2 dargestellt. Die Verkostung ergab, dass die Hefen Be fruits, Ionys und Tropical White in den Kategorien Geruch-Intensität; Gäraroma / Frucht-Ester und Gesamteindruck höher bewertet wurden als die Hefe EC1118. Die höchste Bewertung in der Kategorie „Duft einseitig“ bekam die



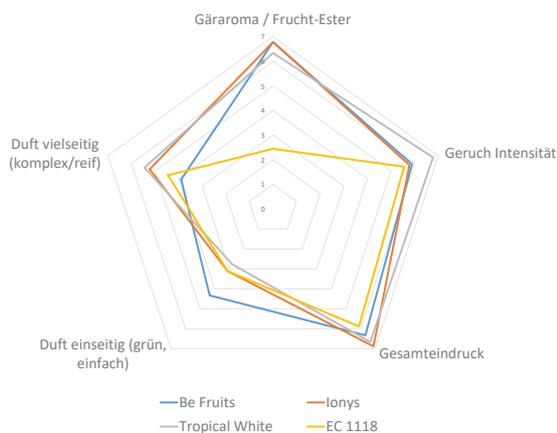


Abb. 2 Ergebnisse der sensorischen Beurteilung Hefevergleich Bronner

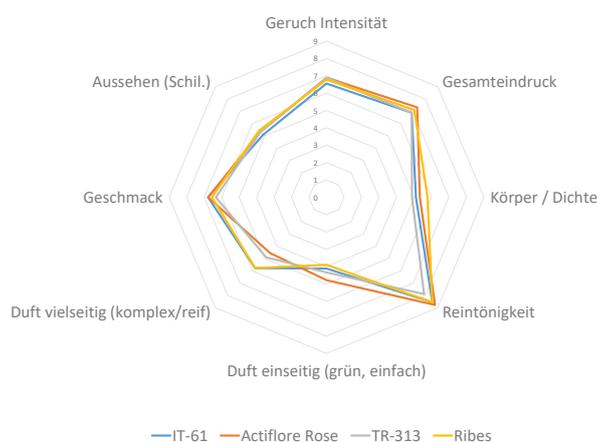


Abb. 3 Ergebnisse der sensorischen Beurteilung Hefevergleich Schilcher

Hefe Be Fruits. Generell wurden alle Weine als sauber und reintönig beurteilt.

Schilcher

Die Verarbeitung erfolgte gleich wie beim Hefevergleich mit der Sorte Bronner bis zum Ansatz der Gärung in einer homogenen Verarbeitung. Die genauen Verarbeitungsschritte und Maßnahmen können Sie nach Abscannen des QR Codes Schilcher ablesen.



Der Gäransatz erfolgte im Stahltank mit je 205 Liter mit den Hefen Actiflore Rose (Laffort), IT-61 (Fermivin), Ribes (Lafod) und TR-313 (Renaissance Yeast). Nach Gärende wurde von jedem Wein ein 25 Liter Glasballon gefüllt und in der Mikrovinifikation weiterverarbeitet. Die Verkostung fand ebenfalls am ersten Juli statt. Die daraus resultierenden Ergebnisse sind in Abbildung 3 zu sehen.

Die bei Schilcher bekannte und sehr häufig verwendete Hefe Actiflore Rose wurde in der Kategorie „Duft einseitig“ am höchsten und in der Kategorie „Duft vielseitig“ am niedrigsten bewertet. Die Hefen TR-313 und Ribes entwickelten eine sehr vielseitige Aromatik. Im Gesamten wurde die Hefe Actiflore Rose mit der als grün und einfach beschriebenen Aromatik bevorzugt. Abbildung 4 zeigt die Analysewerte der fertigen Versuchsweine nach der Füllung

Fazit

Der Einfluss der Hefen auf die Stilistik und Aromatik der Weine ist sehr groß und die Vielfalt an Hefen ist enorm. Die größte Bedeutung der Hefe liegt darin, die schlummernden Aromen- und Geschmackspotentiale der Trauben freizusetzen. PIWI Sorten (pilzwiderstandsfähig) gewinnen immer mehr an Bedeutung. Die kellerwirtschaftlichen Erfahrungen sind aber noch sehr jung. Deshalb möchten wir mit dem Erwerb eines unserer Kostpakete, interessierten Leuten, die Möglichkeit bieten, die verschiedenen Facetten und Stilistiken dieser neuen Sorten kennen zu lernen.

Abb. 4 Analytische Ergebnisse bei Bronner und Schilcher

Sorte	Var.	Dichte	alc.	GZ	Gluc	Fruc	„zuckerfr. Extrakt“	KMW	Ges. Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	F I . Säure	pH - Wert	Gesamt-phenole	Glyce-rin
Bronner	Be fruits	0,99047	12,99	0,4	0,2	0,2	18,9	19,4	5,1	1,1	3,6	0,0	0,2	0,39	3,42	250	6,3
	Ionys	0,99090	12,88	1,0	0,2	0,8	19,1	19,4	5,4	1,3	3,6	0,0	0,2	0,48	3,30	270	6,3
	Tropical White	0,99060	12,95	0,4	0,2	0,2	19,2	19,4	5,4	1,3	3,6	0,0	0,2	0,40	3,35	250	6,7
	EC 1118	0,99155	12,71	0,9	0,1	0,8	20,2	19,2	5,6	0,9	4,2	0,0	0,2	0,56	3,33	280	8,2
Schilcher	Actiflore Rosé	0,99366	11,94	0,3	0,2	0,1	24,2	18,5	7,3	1,6	5,2	0,0	0,3	0,34	3,34	630	5,9
	Ribes	0,99349	11,93	0,3	0,2	0,1	23,7	18,5	7,1	1,4	5,2	0,0	0,3	0,35	3,40	620	6,0
	TR-313	0,99427	11,90	0,4	0,2	0,2	25,4	18,6	7,0	0,8	5,7	0,0	0,3	0,33	3,52	600	6,5
	IT-61	0,99389	11,94	1,1	0,2	0,9	23,9	18,6	7,0	1,1	5,4	0,0	0,3	0,35	3,43	630	5,4