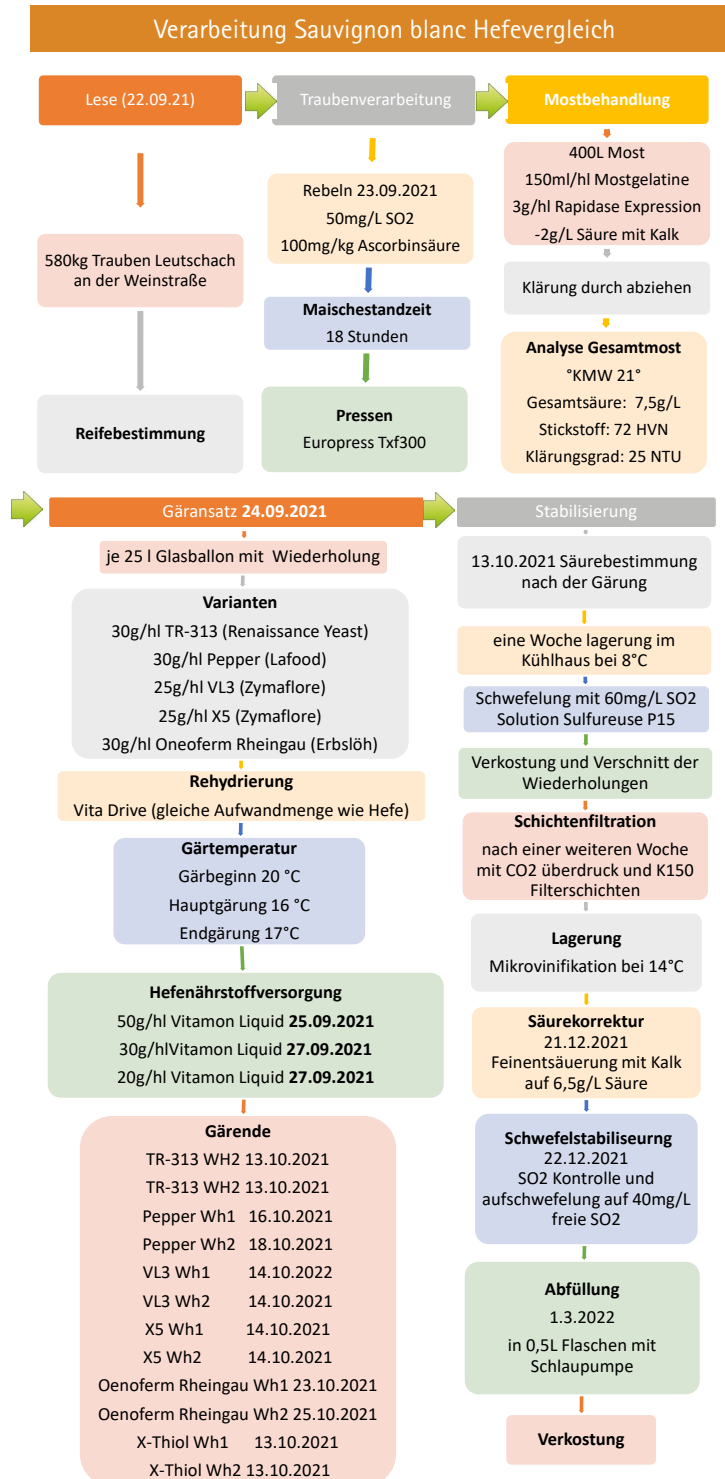


Ing. Peter Hiden

Hefevergleich Sauvignon blanc

Der durchgeführte Hefevergleich in Haidegg mit sechs verschiedenen Hefen bei gleichen Gärbedingungen zeigt die Stärken und Schwächen in der Gärkraft, die verschiedenen Facetten des Aromas und die Auswirkungen auf den Geschmack des Weines bei Sauvignon blanc.



Ergebnisse

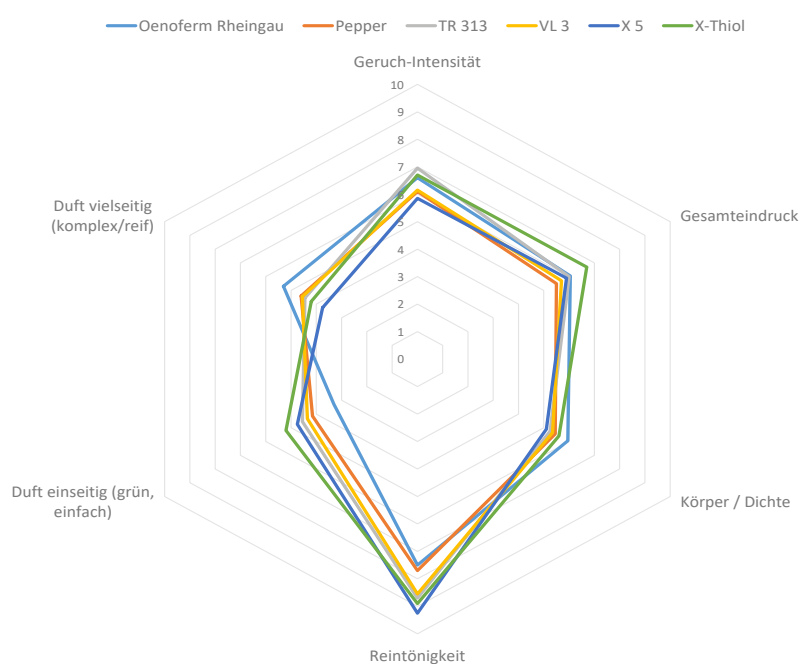
Die Anfangsgärphase aller Hefen war sehr zügig. Einen gleichmäßigen und konstanten Gärverlauf zeigten die Hefen TR-313, VL3, X5 und X-Thiol. Aufgefallen sind die Hefen Oenoferm Rheingau und Pepper durch eine schleppende Gärung in der Endgärphase. Diese Beobachtung wird durch eine Auswertung der Verkostungsergebnisse mit einer einheitlich niedrigeren Bewertung der Reintönigkeit bestätigt.

Ein Blick auf die Gesamtzuckerwerte in der Tabelle 1 zeigt die Vollständigkeit in der Umwandlung des vorhandenen Zuckers in Alkohol. Am längsten dauerte die Gärung mit der Hefe Oenoferm Rheingau, die Schlussendlich bei 4,5g/l Restzucker stecken geblieben ist. Sehr positiv wurde die Hefe Oenoferm Rheingau im Duft vielseitig bewertet. Als sehr intensiv im Geruch wurde die Hefe TR-313 wahrgenommen. Gleich dahinter kamen die Hefen X-Thiol und Oenoferm Rheingau. In der Bewertung des einseitigen Duftes und im Gesamturteil zeigte sich die Hefe X5 sehr positiv.



Tabelle 1: Tabelle 1: Analyseergebnisse Labor Silberberg nach der Gärung

Variante	Gärtemperatur (Herstellerangaben)	Nährstoffbedarf (Herstellerangaben)	Gesamtsäure in g/l nach Gärrende	Alkohol % vol.	Gesamtzucker g/l	Glucose g/l	Fructose g/l	zuckerfr. Extrakt	flüchtige Säure g/l	pH-Wert	Glycerin g/l
TR 313	14-25°C	gering	8,7	13,91	1,3	0,2	1,1	22,7	0,45	3,48	6,8
Pepper	10-16°C	k.a.	8,2	13,88	2,3	0,4	1,9	22,7	0,48	3,48	7,0
VL 3	15-21°C	hoch	8,2	13,94	0,5	0,2	0,3	23,2	0,58	3,51	7,4
X 5	Ab 13°C	hoch	8,4	14,05	0,7	0,3	0,4	23,0	0,53	3,52	7,0
Oenoferm Rheingau	16-22°C	mittel	8,7	13,71	4,5	0,3	4,2	22,6	0,55	3,61	7,1
X-Thiol	Ab15°C	gering-mittel	8,4	14,06	0,6	0,3	0,3	23,1	0,48	3,55	6,7



Sensorische Beurteilung



Ein Blick auf die Säure nach der Gärung zeigt, dass die Hefen Pepper und VL3 um 0,5g/l mehr Säure verarbeitet als die Hefen TR-313 und Oenoferm Rheingau.

Fazit

Die zögernde Gärung bei der Hefe Oenoferm Rheingau hängt sehr wahrscheinlich mit der Gärtemperatur von 16°C zusammen. Diese lag im unteren Bereich der vom Hersteller empfohlenen Temperatur. Den Effekt der Säurereduzierung in der Gärung bei den Hefen Pepper und Oenoferm Rheingau kann man in kühlen Jahren, in denen die Säurewerte etwas höher liegen, als Vorteil nutzen. Die Ergebnisse aus diesem Versuch beziehen sich auf eine gleichmäßige Temperaturführung während der Gärung und einer gleichgestellten Nährstoffversorgung bei allen Varianten. Kältetolerante und niedriger stickstoffbedürftige Hefen haben unter diesen Bedingungen ein leichteres Spiel als wärmeliebende Hefen mit hohem Stickstoffbedarf.