



Peter Hiden

„Rosé Hefen“ im Vergleich Schilcher 2017

Fruchtig frische Rosé-Weine werden seit einigen Jahren immer beliebter. Speziell im Sommer greifen die Konsumenten gerne zu leichten und duftigen Weinen. Die gewünschte fruchtige Aromatik kann mit zwei Parametern beeinflusst werden: Lesezeitpunkt und Hefewahl. Dieser Versuch soll Antworten zur Hefe geben.

Tabelle 1: Behandlungsmaßnahmen während der Verarbeitung

Erntedatum	2.10.17
Analytik Traubenmost	16,5°KMW 12,9 g/l Säure
Traubenverarbeitung	+50 mg/l SO ₂ mit KPS (Kaliumpyrosulfit)
Maischebehandlung	+100 mg/l Ascorbinsäure
Maischestandzeit	24 h bei 16°C
Mostbehandlung	+1,2°KMW (17,7°KMW) -4 g/l Säure (Doppelsalzent-säuert auf 8,9 g/l) +200 ml/hl Mostgelatine +10 ml/hl Trenolin® Super Plus
Rehydrierung	+25 g/hl Go Ferm Protect
Nährsalzgabe	06.10.17 Vitamon® Liquid 30ml/hl 08.10.17 Vitamon® Liquid 30ml/hl 10.10.17 Vitamon® A 20g/hl 13.10.17 Vitamon® A 10g/hl (Fermicru 20 g/hl)

Die gesetzten Maßnahmen erfolgten alle im homogenen Gemenge. Nach dem Ziehen vom groben Trub („Entschleimen“) wurde der Most aufgewärmt und danach auf zehn 34 l-Glasballons aufgeteilt (2 Wiederholungen je Hefe). Anschließend wurden diese mit fünf unterschiedlichen Hefen beimpft. Untersucht wurden die Hefen

- Oenoferm rosé
- Fruity Ester
- Fermicru
- IOC 18-2007
- Actiflore rosé

Abbildung 1 zeigt den Gärverlauf der einzelnen Wiederholungen (Messungen mit einem Handbiegeschwinger). Während der Hauptgärphase wurden die Moste auf 15,5°C gekühlt und mit gestaffelten Nährstoffgaben (siehe Tab. 1) versorgt.

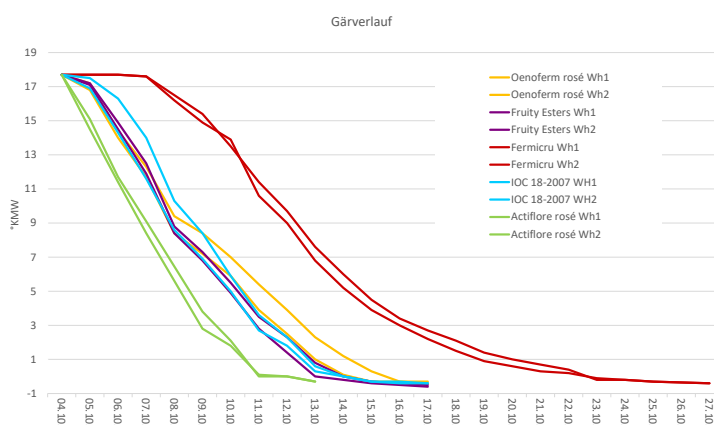


Abbildung 1: Gärverlauf der einzelnen Wiederholungen

Nach Abschluss der Gärung wurden die Jungweine bei beginnendem Absetzen der Hefe mit 70 mg/l SO₂ (mit KPS) geschwefelt und eine Woche später mit K150 Filterschichten filtriert. Abbildung 2 zeigt die unterschiedlichen Säurewerte im Jungwein nach Abschluss der Gärung.

In der Tabelle 2 ist ein Teil der Ergebnisse der analytischen Bestimmung im Labor ersichtlich. Eine sensorische Beurteilung erfolgte bei der Versuchsweinverkostung am 17.5.2018. Signifikante Ergebnisse zeigten sich in der Kategorie „Duft vielseitig (komplex, reif)“, hier wurde die Hefe Actiflore rosé besser bewertet als die Hefe IOC 18-2007. Die Ergebnisse der Verkostung und tendenziellen Unterschiede der Weine sind in der Abbildung 3 anhand eines Spinnendiagramms dargestellt.



Tabelle 2: Analytische Werte

	Actiflore rosé	Oenoferm rosé	Fermicru	Fruity Esters	IOC 18-2007
Dichte	0,99447	0,99494	0,99511	0,99448	0,99488
Alkohol	11,72	11,89	11,87	11,86	11,82
Glucose	0,22	0,13	0,15	0,14	0,18
Fructose	0,21	0,65	1,64	0,20	0,69
zuckerfreier Extrakt	25,4	26,8	26,1	26,0	26,2
Milchsäure	0,1	0,0	0,0	0,1	0,1
Citronensäure	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4
Flüchtige Säure	0,57	0,39	0,69	0,53	0,50
pH-Wert	3,55	3,55	3,50	3,46	3,54
Gesamtphenole	752	641	681	662	667
Braunanteil (420nm)	0,629	0,522	0,590	0,439	0,487
Rotanteil (520nm)	0,579	0,536	0,534	0,423	0,468
Blauanteil (620nm)	0,077	0,067	0,079	0,053	0,060
Farb-Intensität	1,285	1,125	1,204	0,915	1,015

Zusammenfassend kann man sagen, dass die Hefen Fruity Esters und IOC 18-2007 in der einseitig duftigen (grünen) Aromastilistik einzustufen sind. Die Hefe Actiflore rosé wurde in der Kategorie Duft vielseitig (komplex, reif) am besten bewertet und liegt auch im Gesamteindruck zusammen mit der Hefe Fruity Esters im vorderen Bereich.

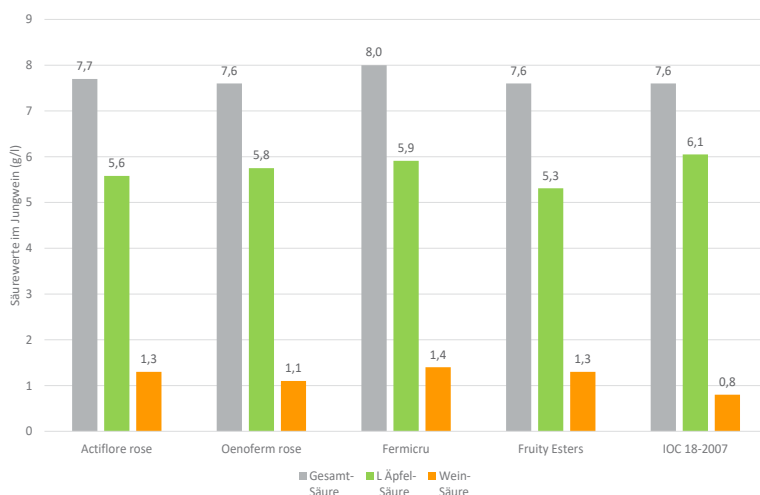


Abbildung 2: Säurewerte im Jungwein nach Abschluss der Gärung

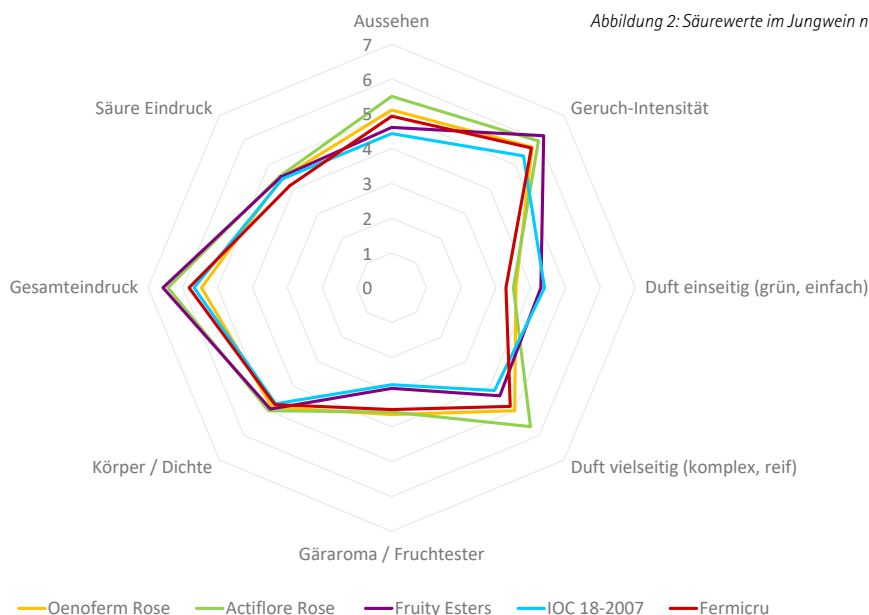


Abbildung 3: Ergebnisse der Verkostung