



Ergebnisse der Versuchsweinverkostung 2020

Die nachfolgenden Seiten zeigen die Ergebnisse der von uns durchgeführten Verkostungen. Die Versuchsweine wurden an 3 Tagen von 68 Verkostern beurteilt.

Folgende Themen wurden aufgegriffen:

- Hefevergleiche bei Weißweinen
- Hefeernährung mit glutathionhaltigen Nährstoffprodukten
- alternative Säuerung durch Hefeeinsatz
- Hefenährstoff bei der Rotweinvergärung

Die Werte bei den sensorischen Merkmalen und bei der 20-Punkte-Bewertung entsprechen jeweils der durchschnittlichen Bewertung der Koster.

Für etwaige Fragen stehen wir gerne zur Verfügung!

Vielen Dank für die Teilnahme an unserer Verkostung!

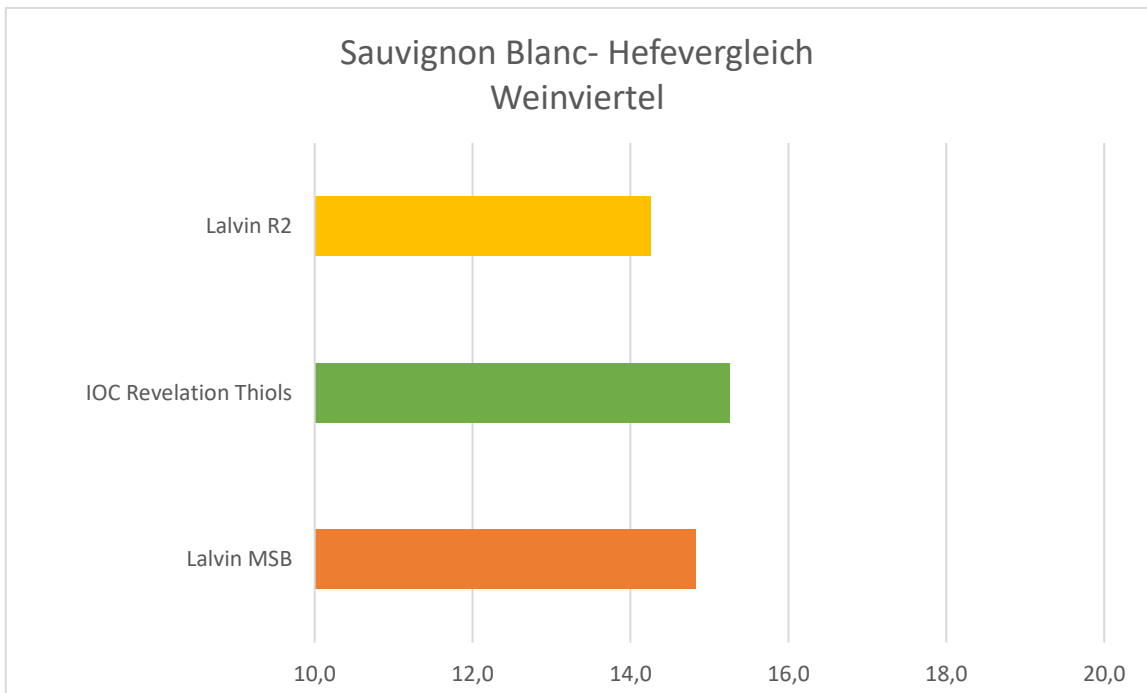
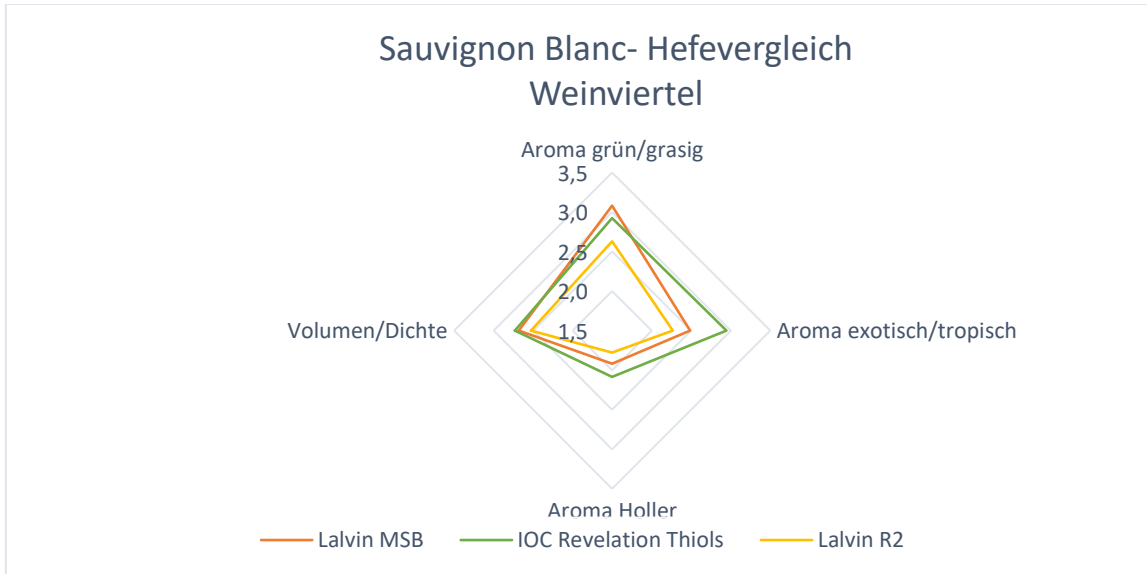
Georg Leindl Peter Derkits

Katharina Dimming Johann Hammer Johann Glanner

Hefevergleich

Versuche mit 3 verschiedenen Weißweihen bei Sauvignon Blanc

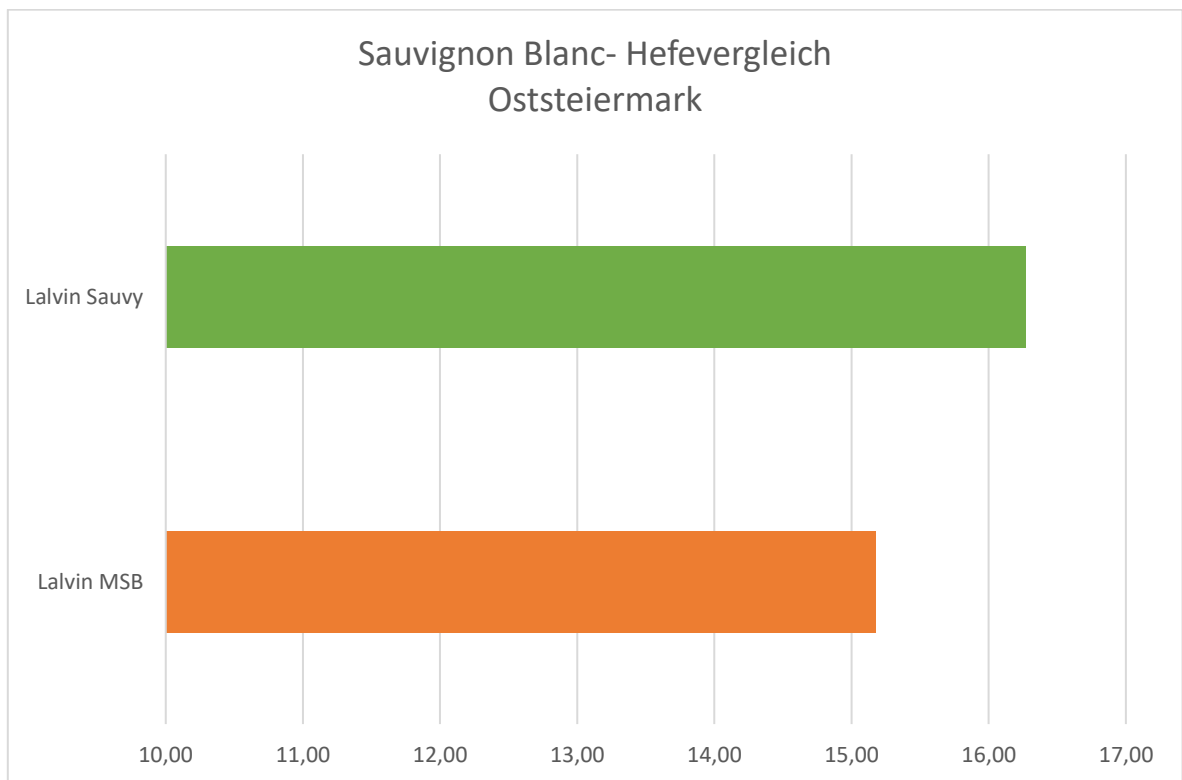
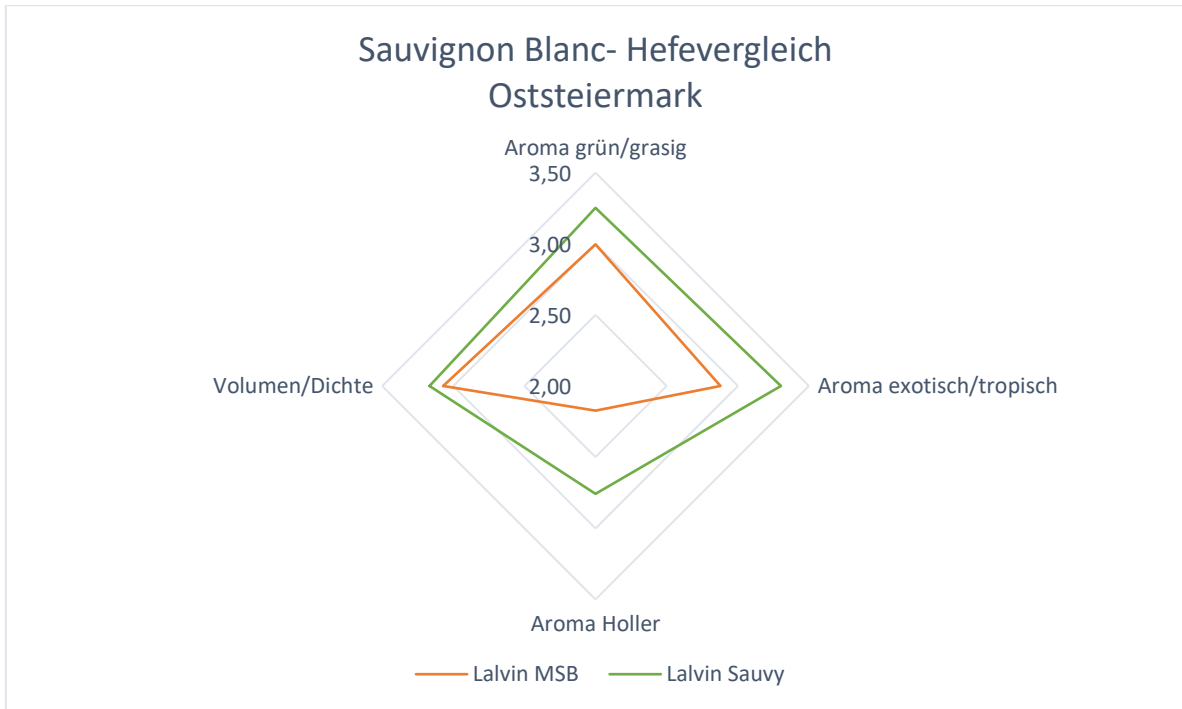
- Lalvin MSB
- IOC Revelation Thiols
- Lalvin R2



Hefevergleich

Versuche mit 2 verschiedenen Weißweihen bei Sauvignon Blanc

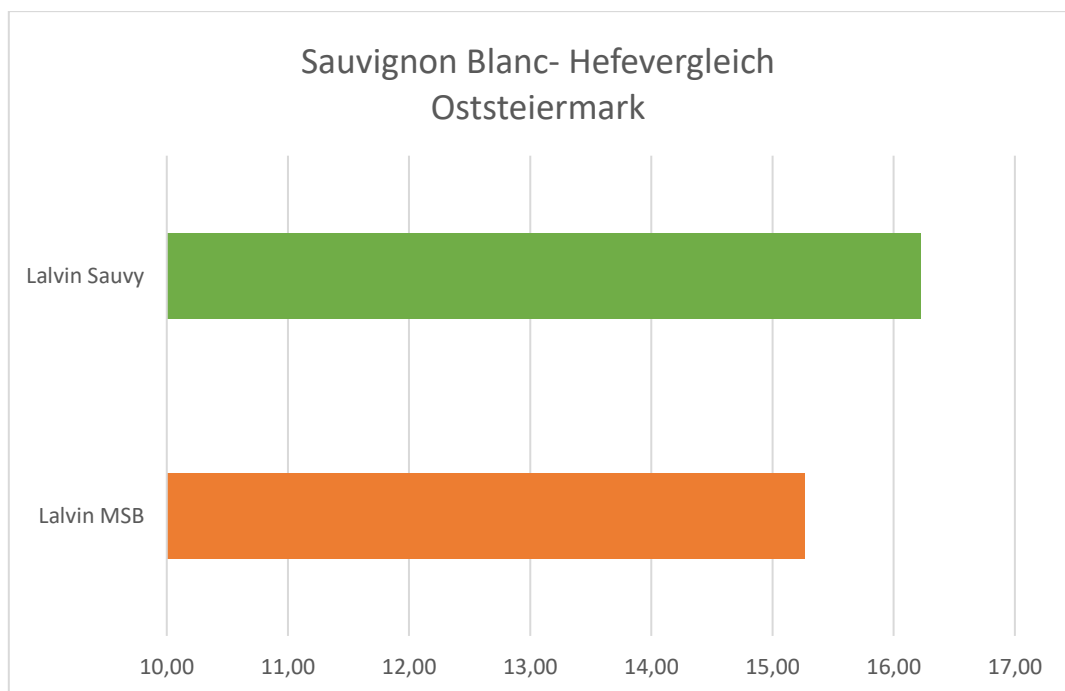
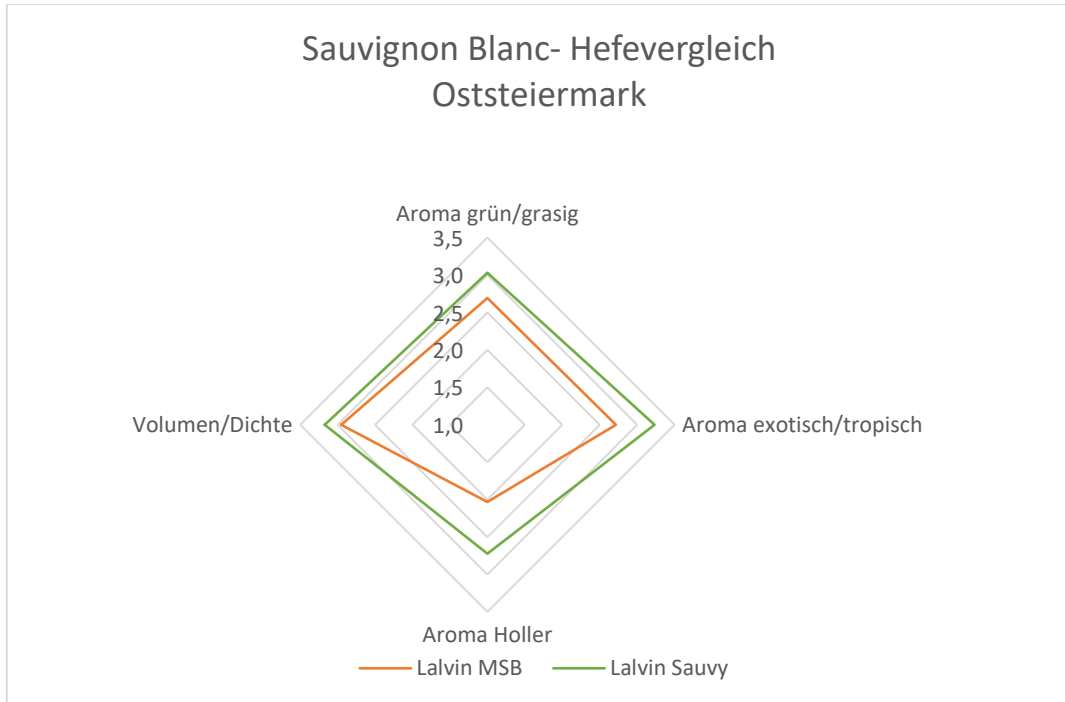
- Lalvin MSB
- Lalvin Sauvy



Hefevergleich

Versuche mit 2 verschieden Weißweihenfen bei Sauvignon Blanc

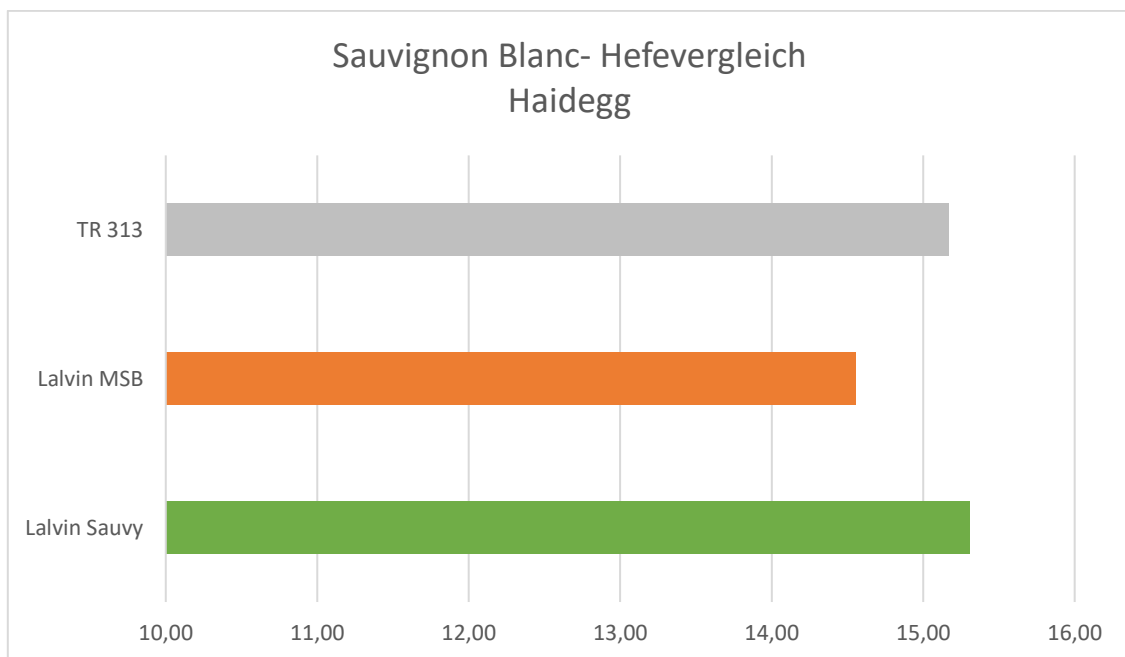
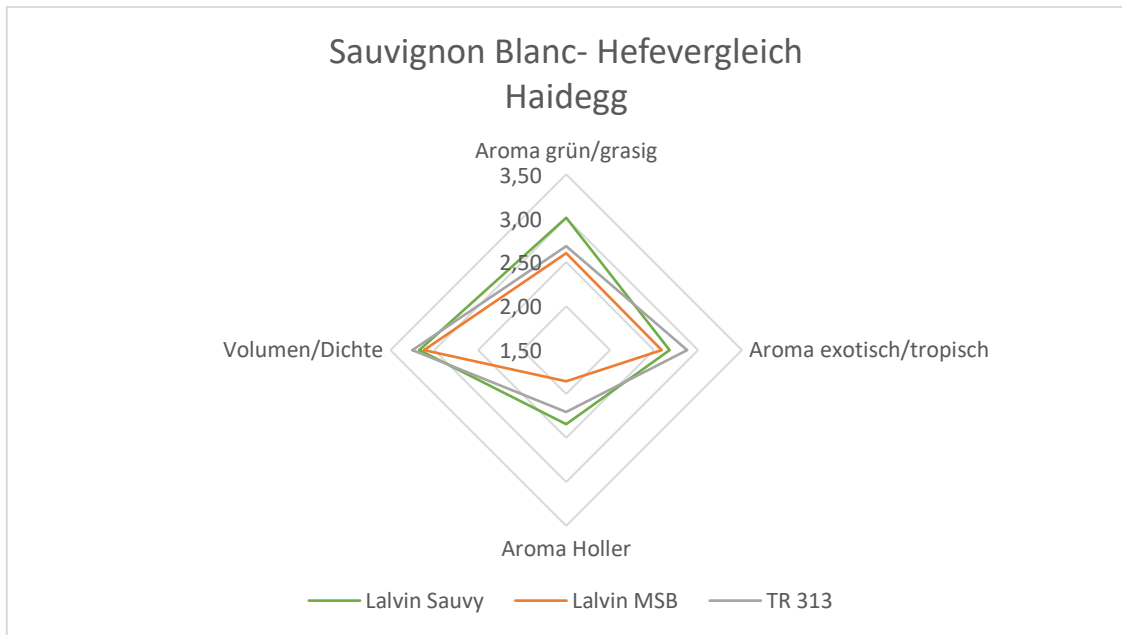
- Lalvin MSB
- Lalvin Sauvy



Hefevergleich

Versuche mit 3 verschiedenen Weißweihen bei Sauvignon Blanc

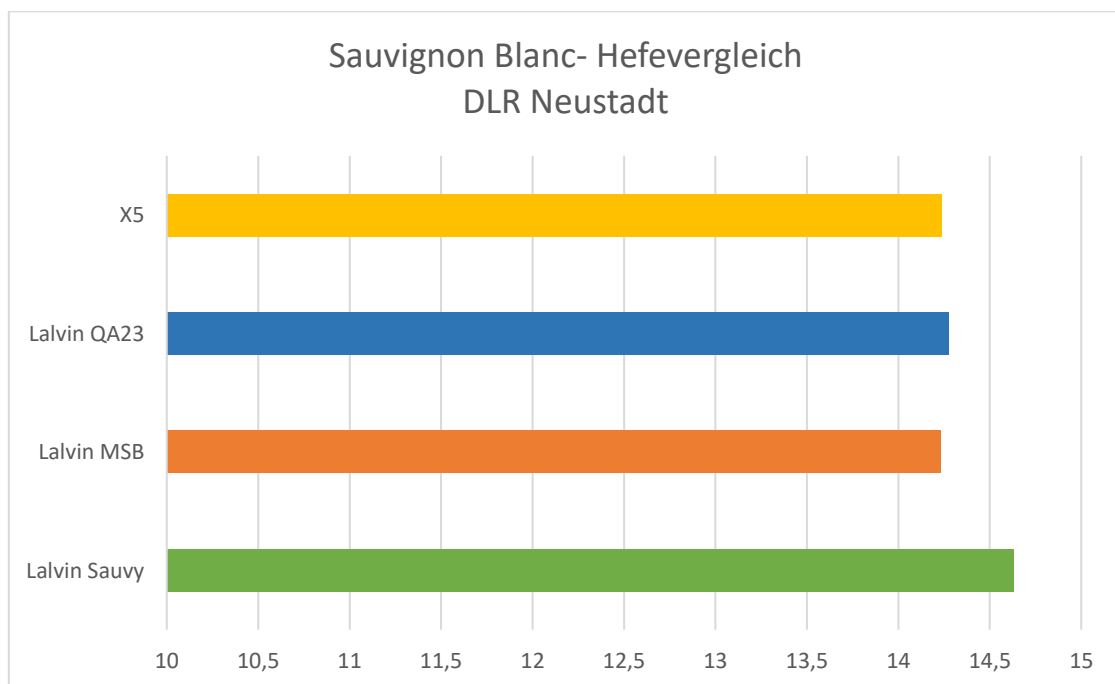
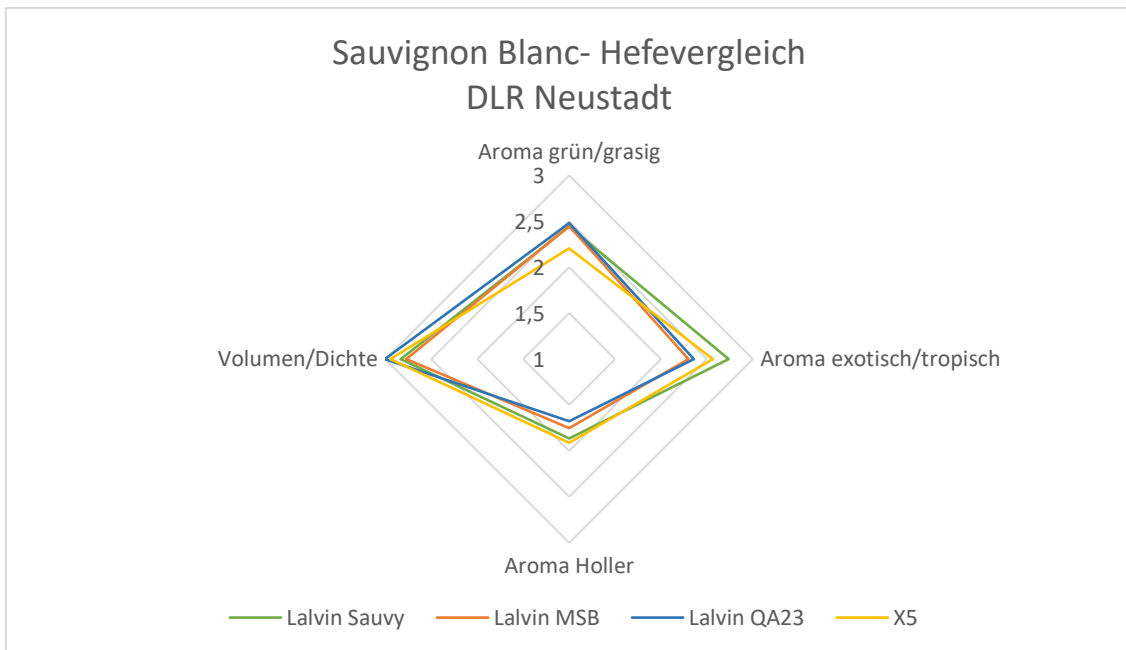
- Lalvin Sauvy
- Lalvin MSB
- TR 313



Hefevergleich

Versuche mit 4 verschiedenen Weißweihen bei Sauvignon Blanc

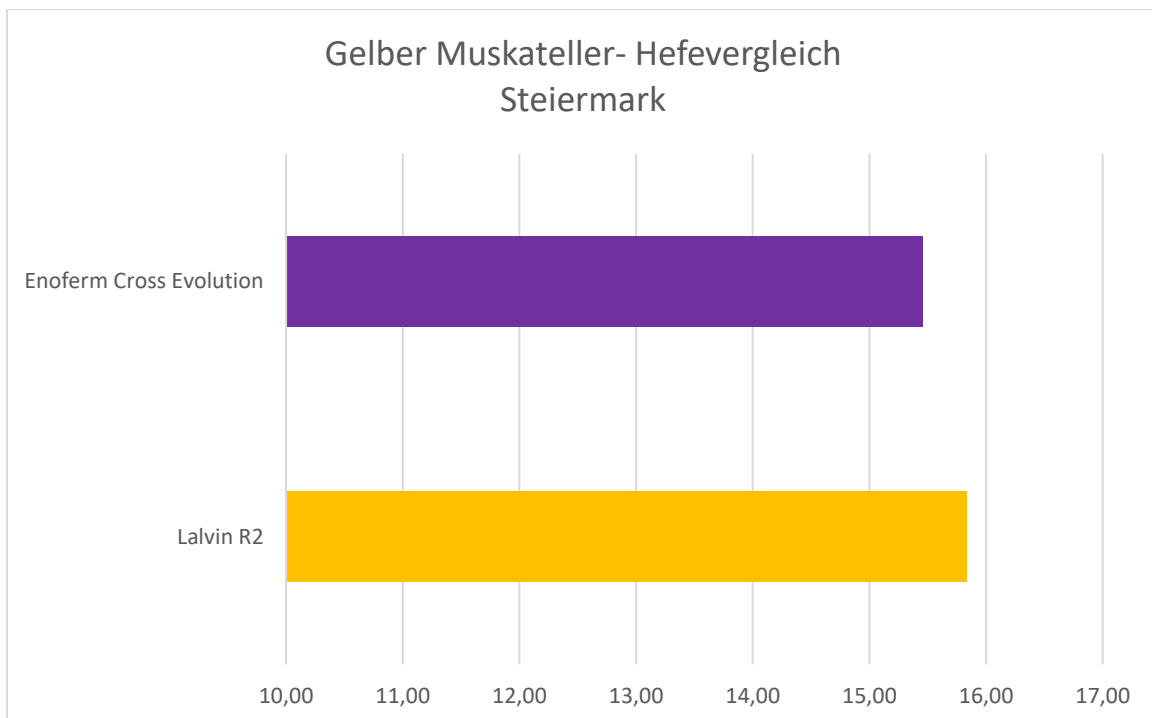
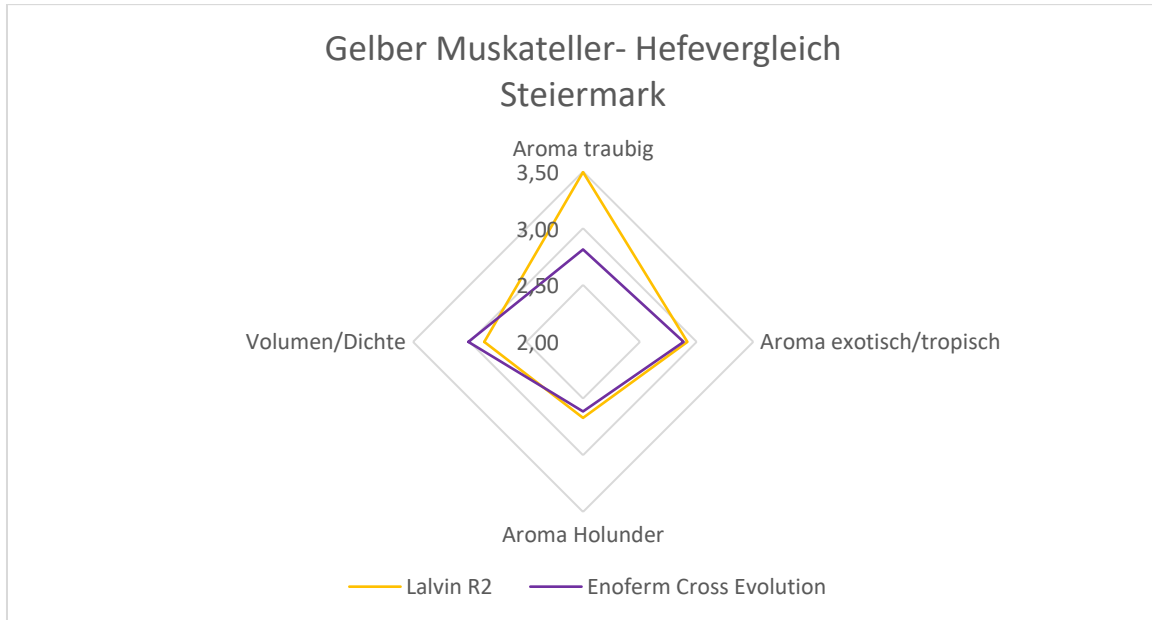
- Lalvin Sauby
- Lalvin MSB
- Lalvin QA 23
- X5



Hefevergleich

Versuche mit 2 verschiedenen Weißweihen bei Gelber Muskateller

- Lalvin R2
- Enoferm Cross Evolution

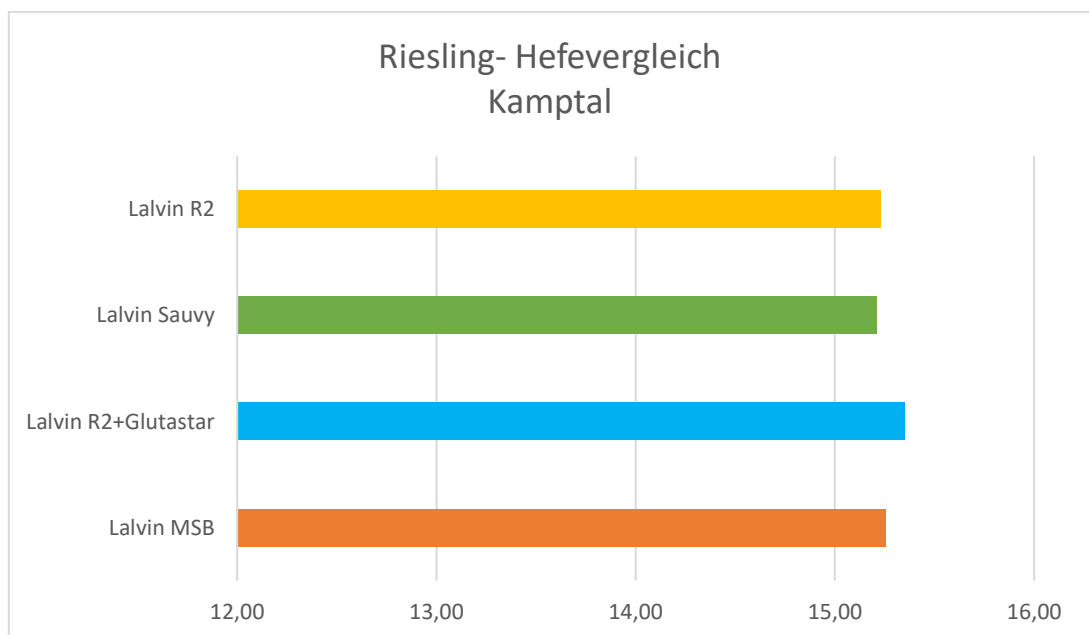
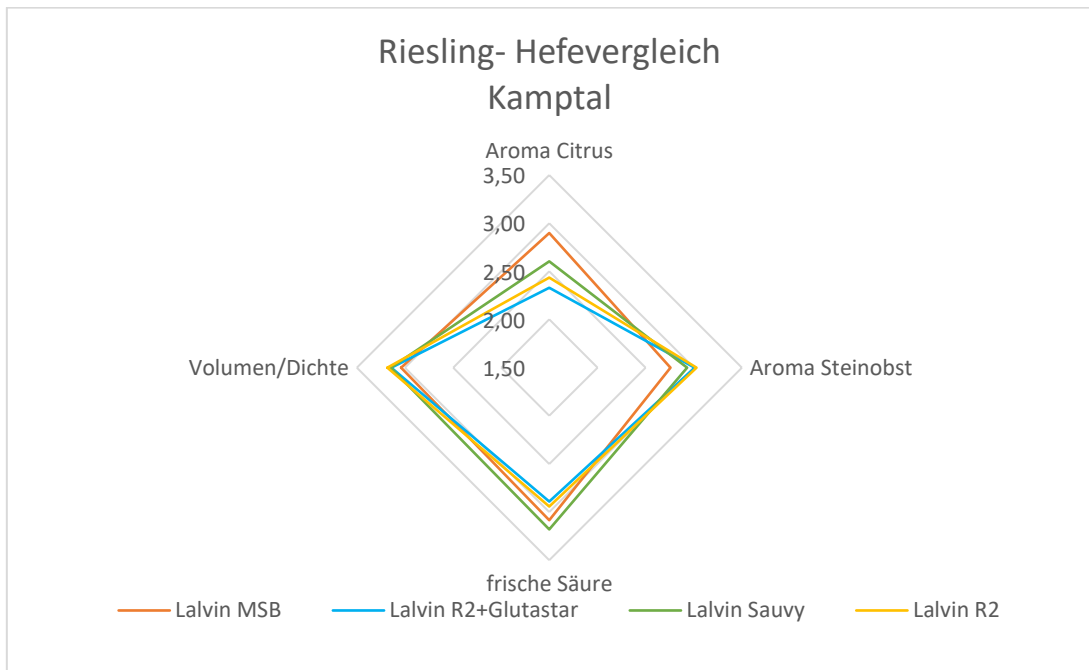


Hefevergleich

Versuche mit 3 verschiedenen Weißweihen bei Riesling

Zusätzlich wurde die aromatische Auswirkung von Glutastar (gluthationhältiges Nährstoffprodukt) untersucht.

- Lalvin MSB
- Lalvin Sauvy
- Lalvin R2
- Lalvin R2 + 30 g/hl Lalvin Glutastar

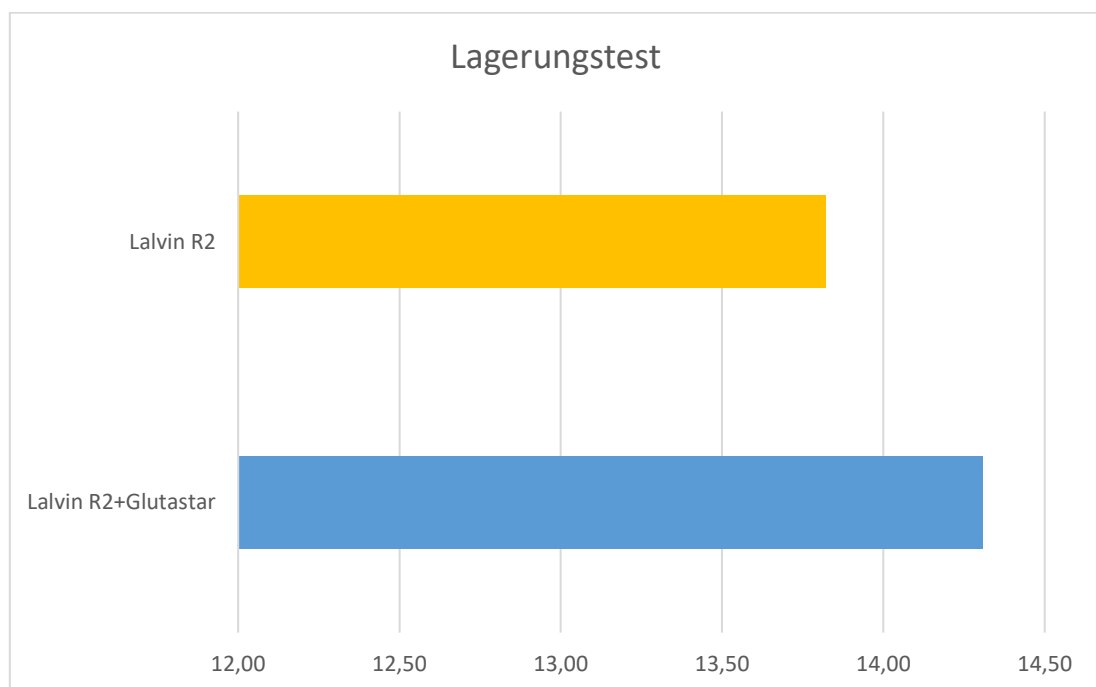
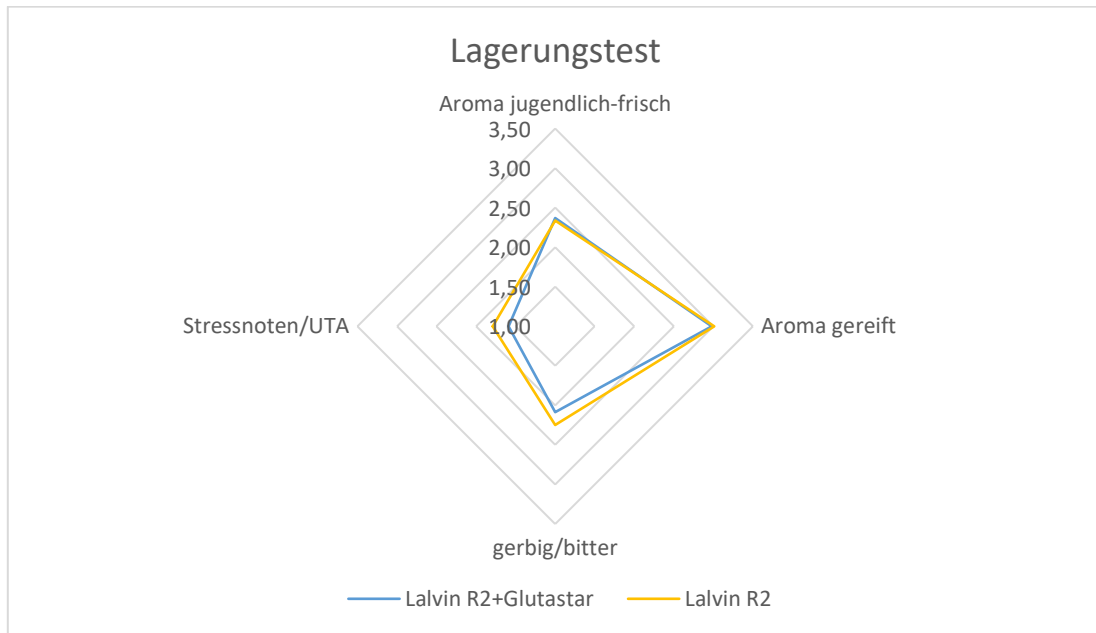


Lagerungstest

Prüfung der Haltbarkeit eines Weißweines welche unter Stressbedingungen (Lagerung über 3 Monate bei 25 °C) gelagert wurden.

Auswirkung von 30 g/hl Glutastar zum Beginn der Gärung auf die Haltbarkeit des Weines.

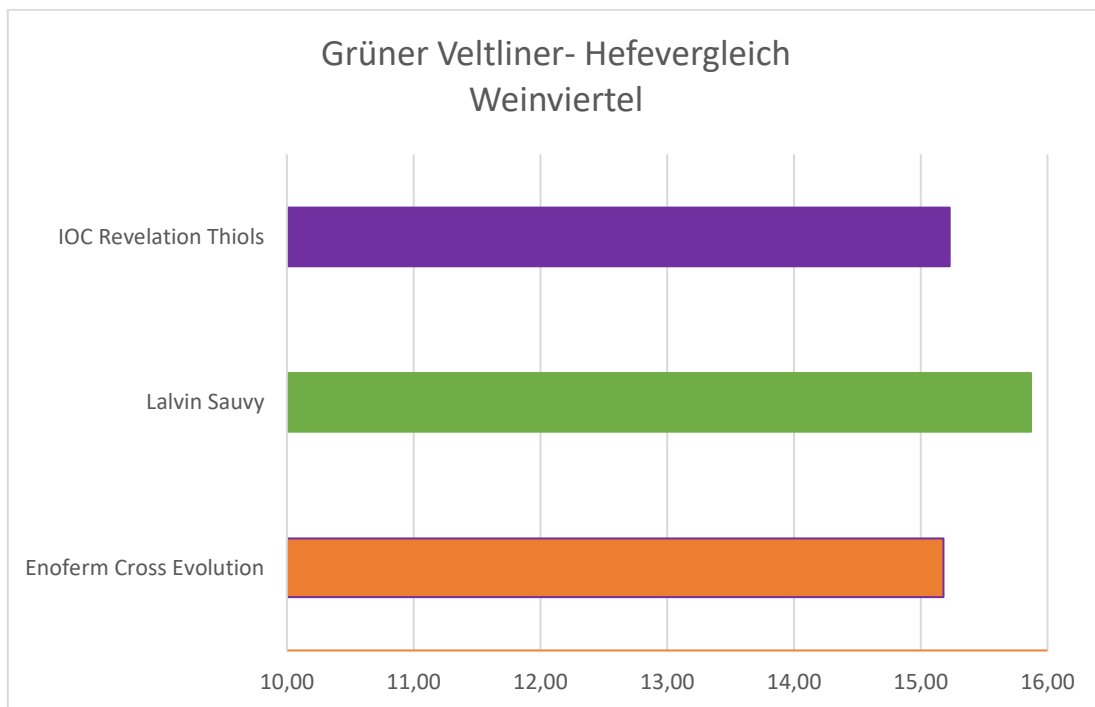
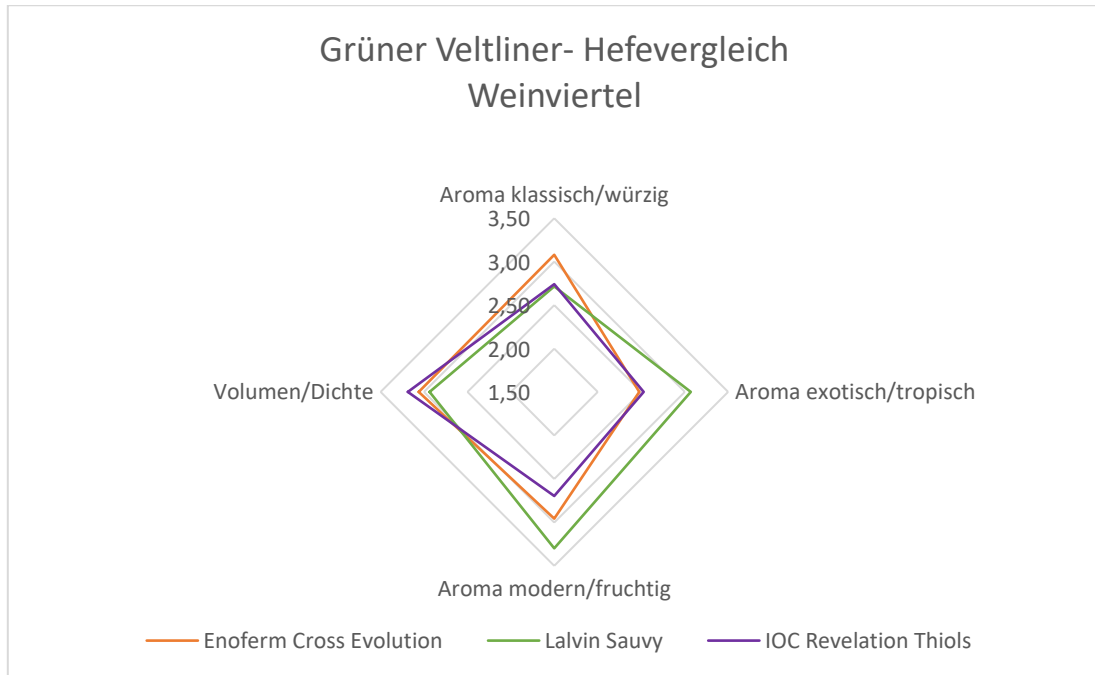
- Kontrolle
- 30 g/hl Lalvin Glutastar



Hefevergleich

Versuche mit 3 verschiedenen Weißweihen bei Grüner Veltliner

- Enoferm Cross Evolution
- Lalvin Sauvy
- IOC Revelation Thiols

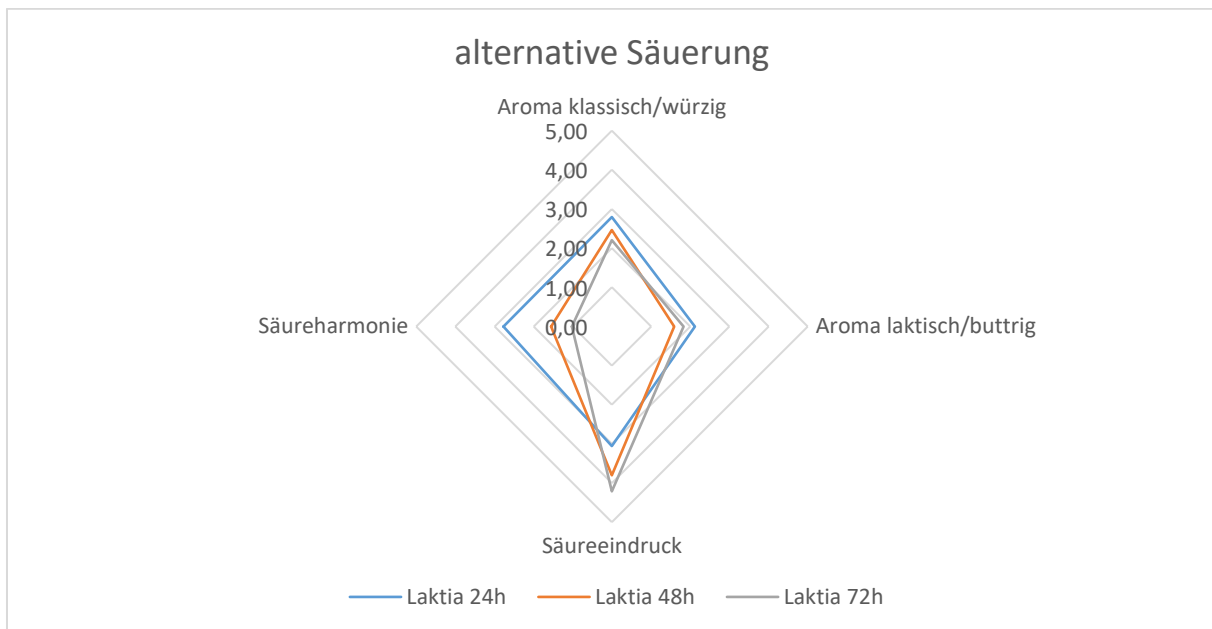


Alternative Säuerung

Einsatz der Non-Saccharomyces Lachancea thermotolerans. LAKTIA produziert hohe Milchsäurewerte während der alkoholischen Gärung.

Überimpfung nach 24 h, 48 h und 72 h mit Lalvin EC 1118.

	Dichte	Alk	r Zu	pH	Säure	fl Sre
nach 24 Std	0,9923	13,43	0,82	3,11	8,51	0,43
nach 48 Std	0,9943	12,98	2,05	2,97	11,96	0,72
nach 72 Std	0,9953	12,75	1,89	2,88	14,59	0,93



Spätburgunder- Nährstoffvergleich

Gabe von 20 g/hl Opti-mum Red zu Beginn der Gärung

Durch den Einsatz von Optimum Red am Beginn der alkoholischen Gärung wird die Verfügbarkeit von Polysacchariden welche mit den Polyphenolen reagieren können gesteigert.

