



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH

HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
WEIN- UND OBSTBAU

GRUNDLAGEN DER MIKROVINIFIKATION UND HEFEVERGLEICHSVERSUCHE

Dr. Karin Mandl



Mikrovinifikation

Eine gute Methode für Vorversuche

- Austestung von Hefen
- Ausbau von Weinsorten und Klonen
- Ausbau von Spritzversuchen
- Ausbau von Versuchsweinen





- Reinigung der Behälter (Glas, Metall) mit warmen Wasser unmittelbar vor der Verwendung
 - Desinfektion /Sterilisation bei sehr kleinen Behältern
 - Vorbehandlung des Mostes z.B. mit Bentonit und/oder Enzymen, Klärung
 - Füllung des Mostes in die Behälter
- Anmerkung: die Füllhöhe ist extrem wichtig, der Oberfläche sollte so gering wie möglich sein, damit der Sauerstoffeintrag so gering wie möglich ist.
Z.B. 34l Behälter ca. 10cm, 1l Flaschen bis zur Rundung der Flasche



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWEITERES
ÖSTERREICH

LAND KLOSTERNEUBURG
UND OBSTBAU

- Hefebeimpfung

- Reaktivierung der Hefe laut Beschreibung
- Zugabe von Nährstoffen
- Beimpfung mit Trockensubstanz (2x fache Konzentration)

- Gärkontrolle

- FTIR Messungen
- Handbiegeschwinger
- Verkostung



Auswertung und Darstellung der Ergebnisse:

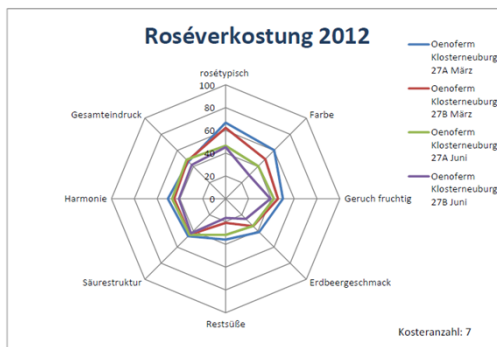
- Auswertung der FTIR Analysendaten
- Erstellung einer Gärkurve
- Auswertung der Verkostung und Erstellung von Spiderdiagrammen in Excel



Oenoferm Klosterneuburg

Die Trocken-Reinzuchthefer Oenoferm® Klosterneuburg zeigt aufgrund der hohen Lebendzellzahl ein optimales Gärverhalten. Rasche Angärung, gute Endvergärung, selbst bei sehr hohem Mostgewicht und dabei geringstmögliche Schaumentwicklung bei zügiger Durchgärung ermöglichen einen hohen Standard der organoleptischen Qualität.

Oenoferm® Klosterneuburg eignet sich ausgezeichnet für die Forcierung von stoffigen, dichten und sortentypischen Weinen. Es entstehen rebsortentypische Weine mit etwas verstärkten, würzig-nussigen Noten sowie vegetativen reifen Fruchtaromen.



Die Hefe besitzt somit beste Voraussetzungen für die Sorten Weißburgunder, Chardonnay, Gutedel und Silvaner.

Anmerkungen zur Verkostung

Oenoferm Klosterneuburg März/Serie A	sehr rosétypisch, intensive Farbe markanter Erdbeigeruch mit starkem Zitronentönen, im Geschmack sehr zitronig mit vollem Geschmack, guter Gesamteindruck
Oenoferm Klosterneuburg März/Serie B	sehr rosétypisch, schöne Farbe sehr schöner markanter Erdbeigeruch mit Himbeer- und Zitronentönen unterlegt mit vollem komplexen Geschmacksbild
Oenoferm Klosterneuburg Juni/Serie A	sehr erdbeeriger Ton mit Zitronentönen im Geruch, ein Hauch nach Rose und blumigen Tönen wie Lavendel im Geschmack sehr vollreif nach Dörrobst, Hagebutte und Kirsche, der Wein wurde sehr komplex und sehr unterschiedlich von den Kostern wahrgenommen
Oenoferm Klosterneuburg Juni/Serie B	erdbeeriger Geruch mit Himbeertönen, Geschmack: Zitronentöne, leichte Bittertöne

Die Einwaage der Hefe beträgt 20-30g/hl.

Die Gärung startet 20-30 Stunden nach dem Hinzufügen der Hefe. Der benötigte Stickstoffgehalt liegt bei 3(Richtlinie 1-4)und die Idealtemperatur zwischen 17 und 22 °C.

Die Alkoholtoleranz beträgt bis zu 14 Vol. %.

