



## EINFLUSS AUSGEWÄHLTER REINZUCHTHEFEN AUF DIE TYPIZITÄT VON APFELWEIN

### 8. Klosterneuburger Hefefagung

Mag.ª Martina Staples Bakk.rer.nat.  
HBLA und BA für Wein- und Obstbau,  
Klosterneuburg  
martina.staples@weinobst.at



## HINTERGRUND

- Steigendes Qualitätsbewusstsein bei Most
- Wunsch nach Typizität
- Wiedererkennung - Stil

- 2 -



## ZIELSETZUNG

- Einfluss unterschiedlicher Reinzuchthefen auf Typizität und Aroma
- Sortenunterschiede
- Wiederholbarkeit
- Produktauswahl

- 3 -



## MATERIAL & METHODEN

- Sorten: *Jonagold*, *Novajo*, *Braeburn*
- 10 Reinzuchthefen
- Mikrovinifikation: 34L-Ballons
- Verarbeitung laut Vorgaben, 4 Wiederholungen
- Sensorische Bewertung
- Chemische Analysen



- 4 -



## MATERIAL & METHODEN

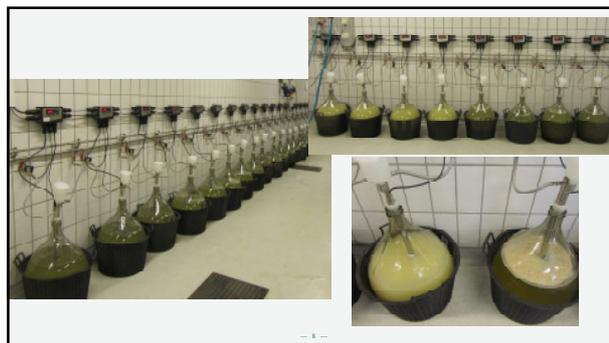
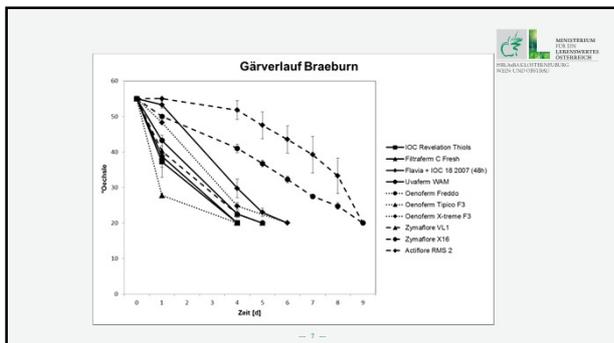
Firma	Hefe	Typ	Mobilisator	Nährstoff	Gärtemperatur °C
Erbslöh	Oenoferm Freddo	C		VitaFerm Ultra F3, Vitamon Combi	17
	Oenoferm X-treme F3	A		Vitaferm Ultra F3, Litto Thiamol P	15
	Oenoferm Typico F3	B	Vitadrive F3	VitaFerm Ultra F3, Vitamon Combi	19
Lallemand	IOC Revelation Thiols	B	GoFerm	Fermaid A	16
	Filtraferm C Fresh	A	GoFerm	Fermaid A	16
	Uvaferm WAM	A	GoFerm	Fermaid A	16
	Flavia + IOC 18-2007	C	GoFerm	Fermaid A	16
Laffort	Zymaflore VL1	B	Superstart	Nutristart	18
	Zymaflore X16	A	Superstart	Nutristart	15
	Actiflore RMS2	C	Superstart	Nutristart	14

- 5 -



### Gärverlauf Jonagold

- 6 -

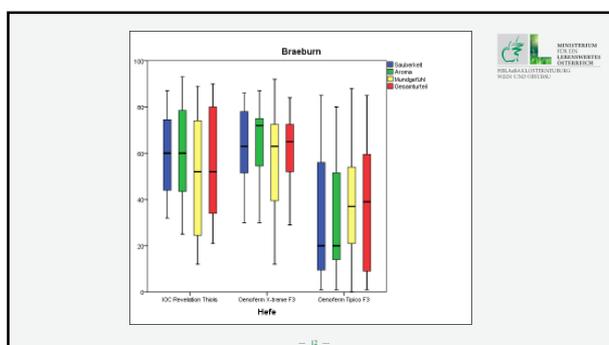
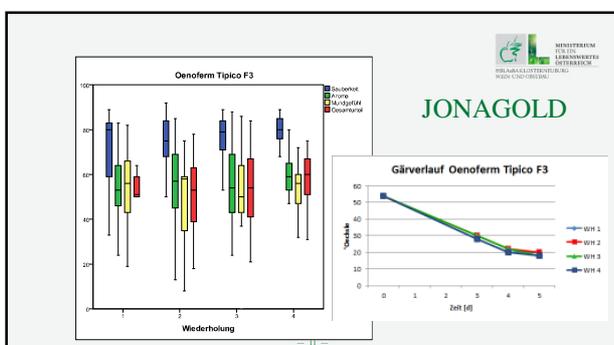


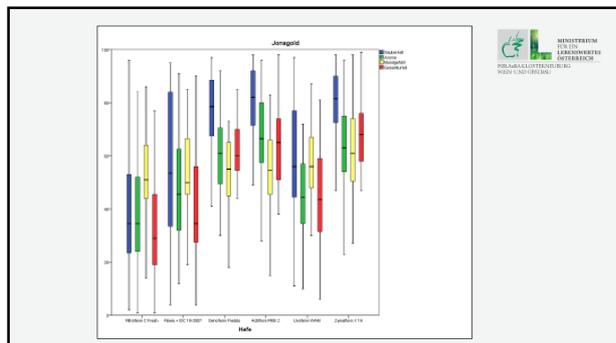
### ERGEBNISSE BRAEBURN

Hefe	Rel. Dichte	Vol. %	Red. Substanzen g/l	Titrierbare Säure g/l	Äpfelsäure g/l	Milchsäure g/l	Flüchtige Säure g/l
IOC Revelation Thiols	0,9986	7,30	n.n.	6,63	5,70	0,10	n.n.
Filtralerm C Fresh	0,9989	7,30	n.n.	6,60	5,83	0,10	0,10
Flavia + IOC 18 2007 (48h)	0,9993	7,20	n.n.	6,90	5,00	0,10	0,10
Uvaferm WAM	0,9985	7,30	n.n.	6,35	5,33	0,10	n.n.
Oenoferm Freddo	0,9987	7,25	n.n.	6,65	5,68	0,10	n.n.
Oenoferm Tipico F3	0,9990	7,20	n.n.	6,83	5,83	0,10	n.n.
Oenoferm Xtreme F3	0,9992	7,20	n.n.	7,33	6,00	0,10	0,03
Zymaflore VL1	0,9991	7,20	n.n.	7,20	5,63	0,10	0,10
Zymaflore X16	0,9989	7,23	n.n.	6,88	5,55	0,10	n.n.
Actiflore RMS 2	0,9988	7,28	n.n.	6,98	5,58	0,10	0,05

### ERGEBNISSE JONAGOLD

Hefe	Rel. Dichte	Vol. %	Red. Substanzen g/l	Titrierbare Säure g/l	Äpfelsäure g/l	Milchsäure g/l	Flüchtige Säure g/l
IOC Revelation Thiols	0,9981	8,00	n.n.	6,00	4,80	0,10	n.n.
Filtralerm C Fresh	0,9962	7,90	n.n.	6,30	4,85	0,10	0,10
Flavia + IOC 18 2007 (48h)	0,9985	7,90	n.n.	6,45	5,25	0,10	0,10
Uvaferm WAM	0,9984	7,90	n.n.	5,90	4,40	0,10	n.n.
Oenoferm Freddo	0,9984	7,90	0,23	6,30	4,80	0,10	0,08
Oenoferm Tipico F3	0,9982	7,90	0,05	6,20	5,10	0,10	n.n.
Oenoferm Xtreme F3	0,9984	7,90	0,08	6,75	5,20	0,10	n.n.
Zymaflore VL1	0,9984	7,90	n.n.	6,95	4,80	0,10	0,10
Zymaflore X16	0,9980	8,00	n.n.	6,55	4,80	0,10	0,10
Actiflore RMS 2	0,9980	8,00	n.n.	6,10	4,60	0,10	n.n.





## ZUSAMMENFASSUNG

- Keine Unterschiede zwischen Wiederholungen
- *Braeburn* Hefen Typ B
- *Jonagold* Hefen Typ A und C
- Gärdauer kein Einfluss auf Sensorik/Analytik
- Vermeidung von Hefen die Äpfelsäure abbauen
- Bei ausreichender Nährstoffversorgung alle Hefen empfehlenswert!

— 14 —



Danke für Ihre  
Aufmerksamkeit!

— 15 —