



MINISTERIUM
FÜR EIN
LEBENSWERTES
ÖSTERREICH

HBLAuBA KLOSTERNEUBURG
WEIN- UND OBSTBAU

HEFEVERGLEICH CHARDONNAY 2014

Darstellung der sensorischen Verkostungsergebnisse der
Mikrovinifikationsversuche Chardonnay 2014

Dipl.-HTL-Ing. Karin Silhavy-Richter B.Ed.

CHARDONNAY

- Herkunft: Frankreich, Burgund
 - Synonyme: Morillon
 - Kreuzung zwischen Burgunder und Heunisch

 - Burgenland und Steiermark
 - 3,1 % der Weinbaufläche in Ö
- (Stand 2009)

VERSUCHSAUFBAU

- 15 verschiedene Hefen
- Mikrovinifikation in 35 l – Glasballons
- Gärtemperatur: 20°C



Symbolbild

ECKDATEN MOST

- 18 °KMW
- Gesamtsäure: 8,9 g/l
- Glucose: 108 g/l, Fructose: 116,4 g/l
- pH-Wert: 3,2
- NOPA: 274 mg/l
- Ammonium: 207 mg/l
- Gesamt Stickstoff: 481 mg/l

REINZUCHTHEFEN

- Viniform BIO Pinot Alba
- IOC B3000
- IOC Twice
- Vialatte Ferm W12 Levure
- Oenofrance La Fruitee Levure
- Zymaflore CH9
- Zymaflore 011 Bio
- Lallemant ICV Okay
- Lalvin CY 3079
- Enartis Q-Citrus
- Preziso Weiss & Fruchtig
- Preziso Weiss & Komplex
- Oenoferm X-treme
- Oenoferm Klosterneuburg
- Oenoferm PinoType

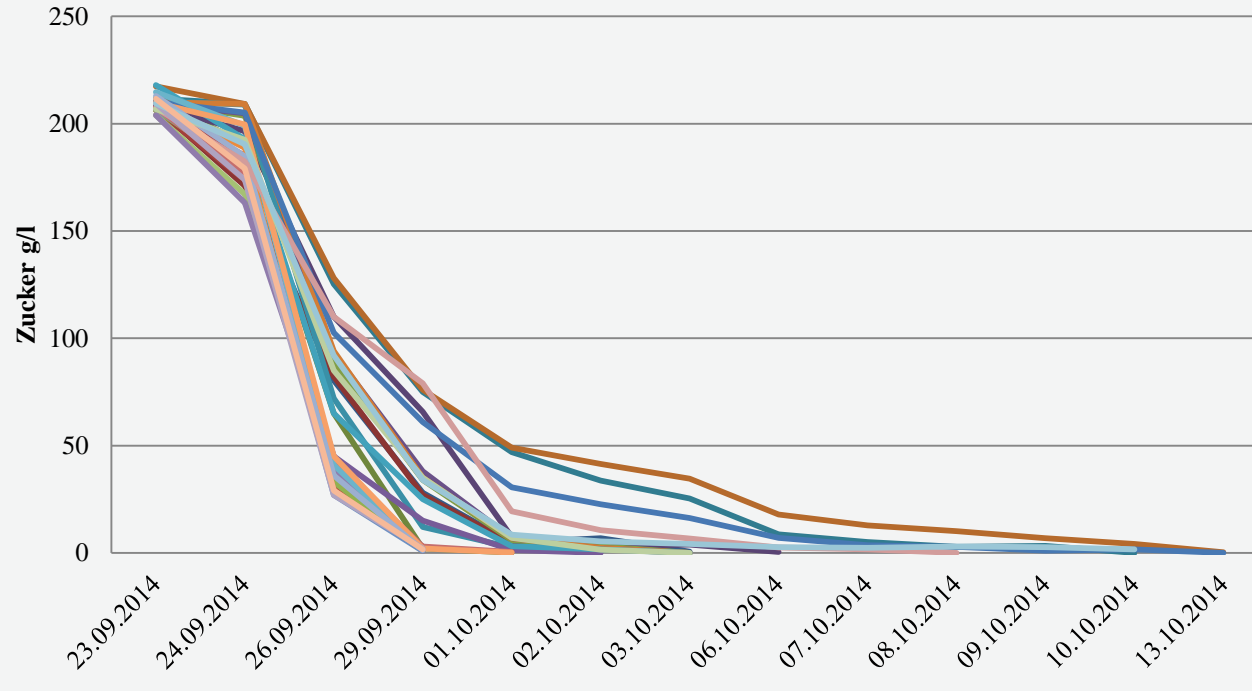
ECKDATEN ZUM VERSUCH

- Gärbeginn: 22.10.2014
- Gärende: 8 bis 21 Tage später

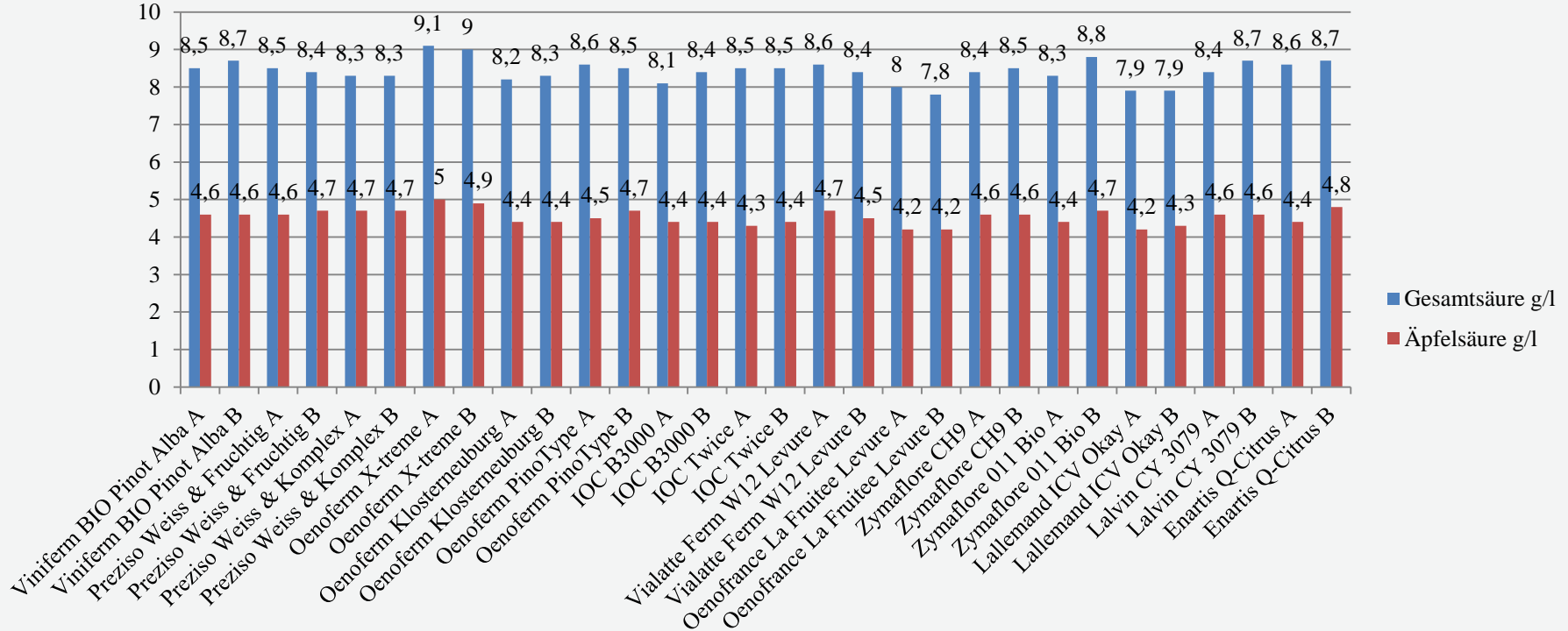
- Überprüfung der Gärverlaufs mittels OenoFoss
- 2 Verkostungen

GÄRVERLAUF

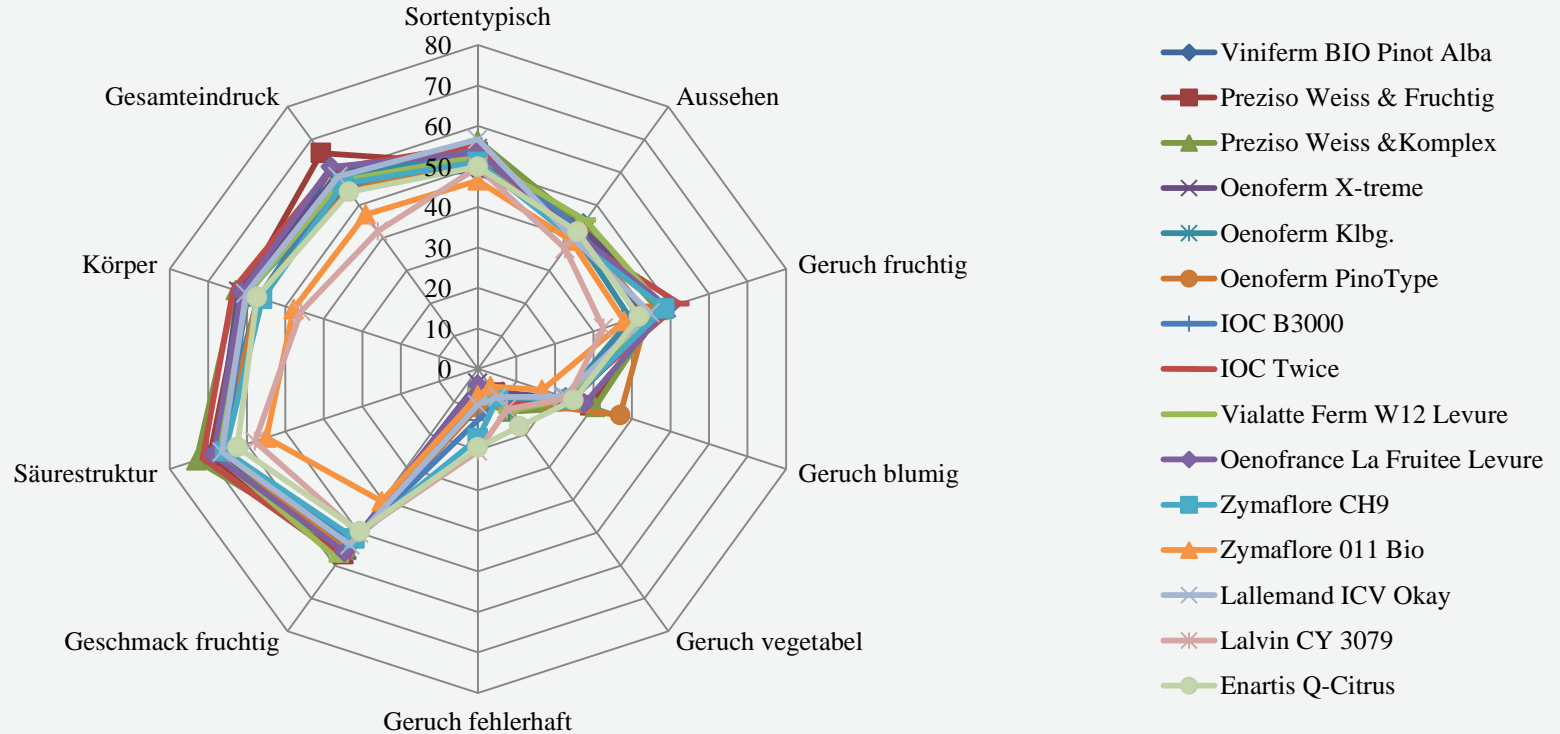
Zuckerabbau



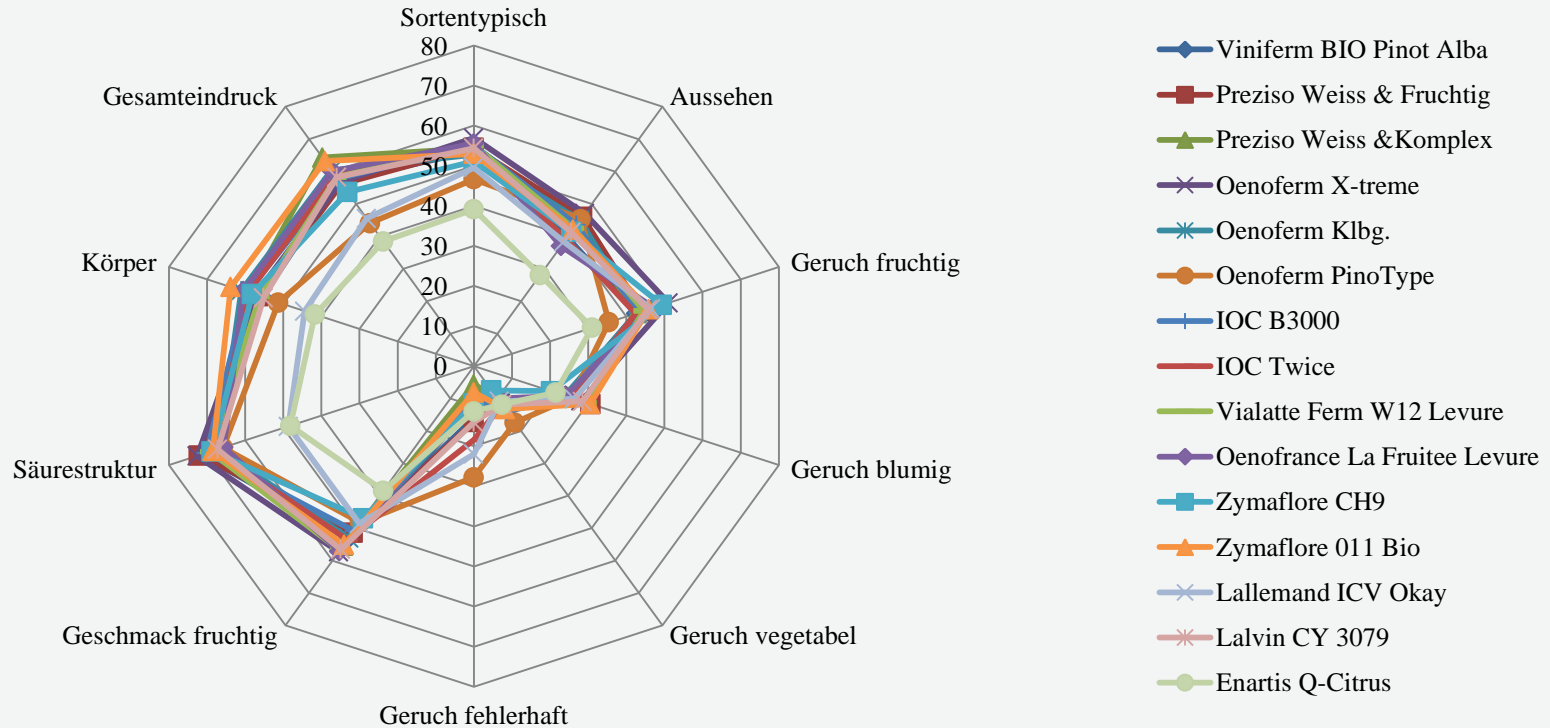
SÄUREGEHALTE DER JUNGWEINE



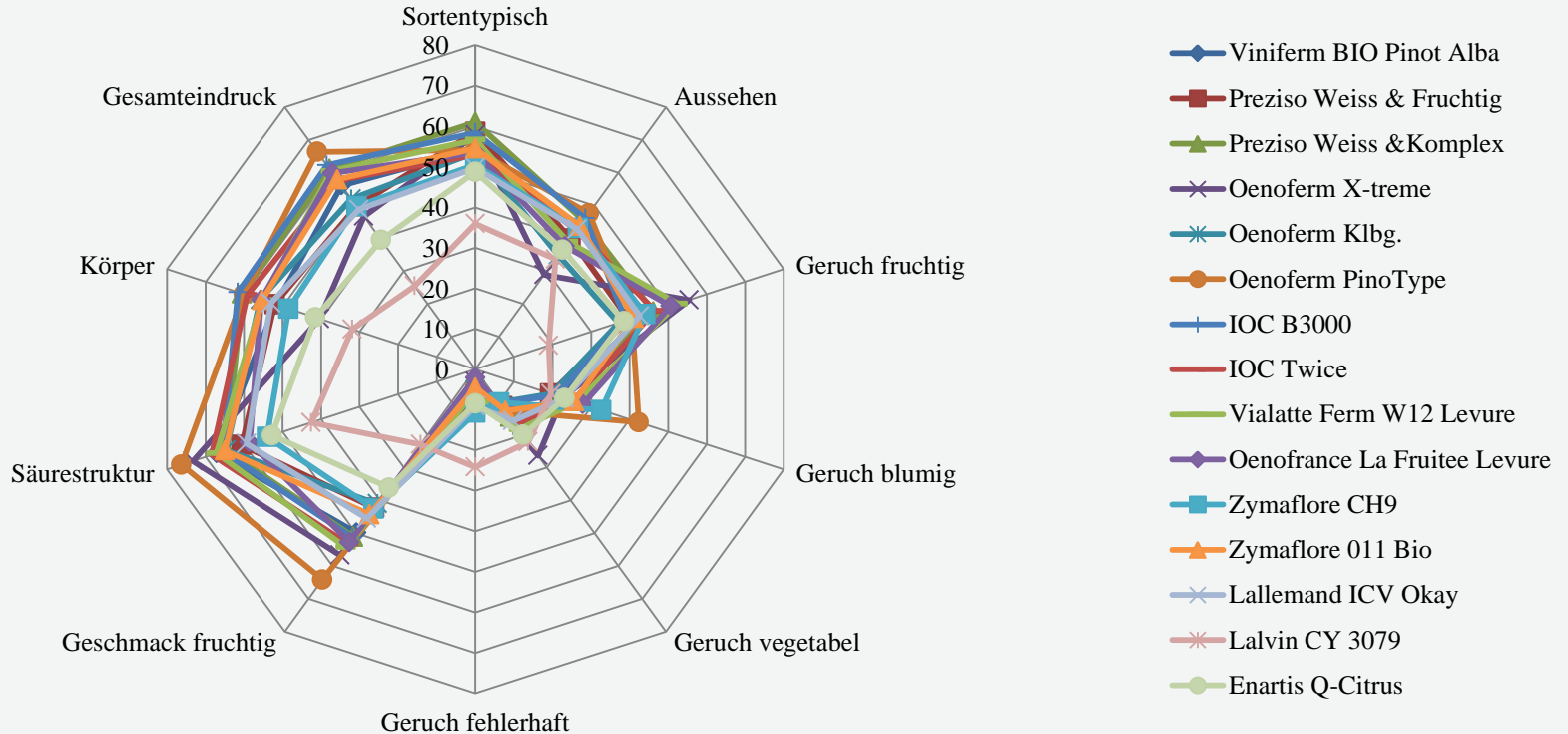
VERKOSTUNG MÄRZ SERIE A



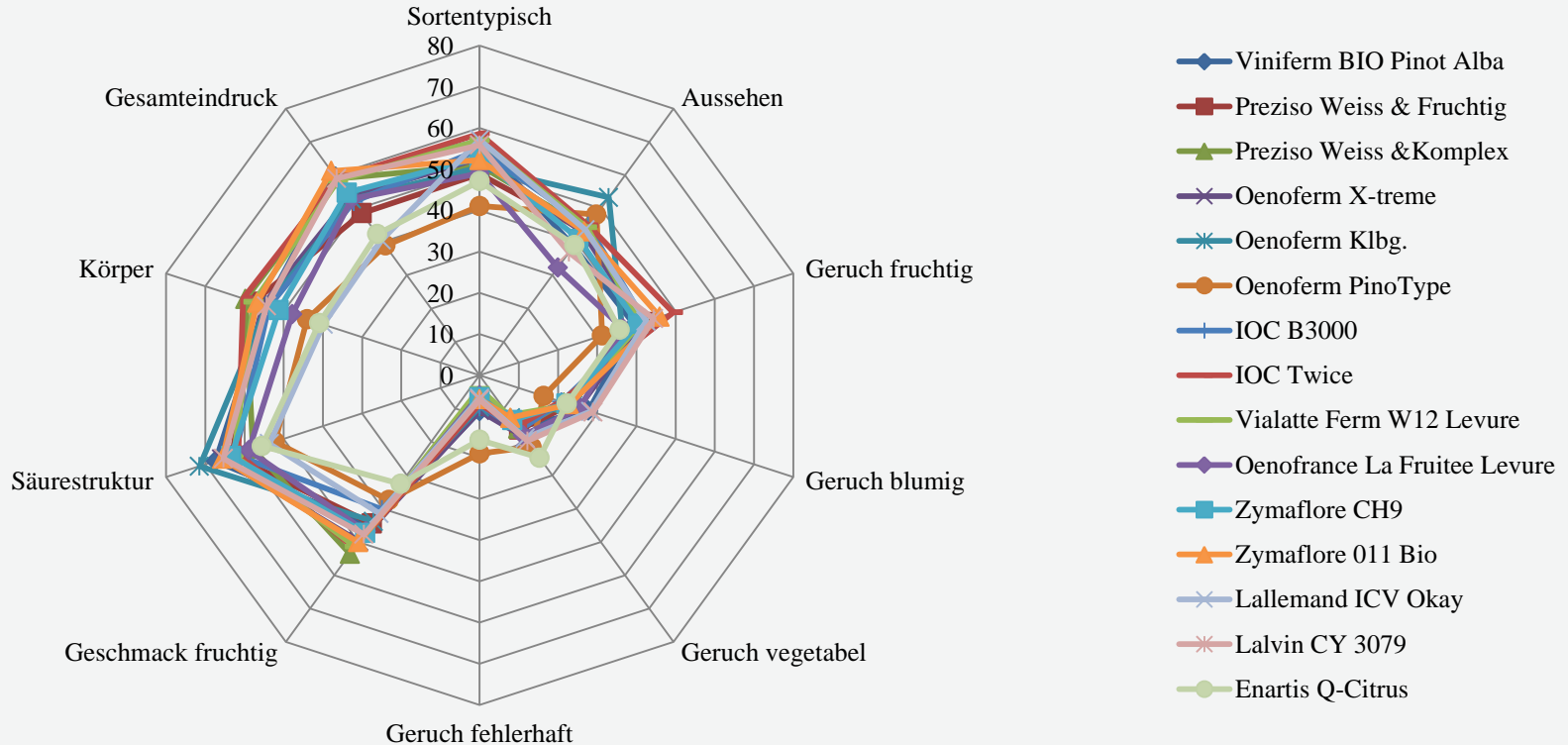
VERKOSTUNG MÄRZ SERIE B



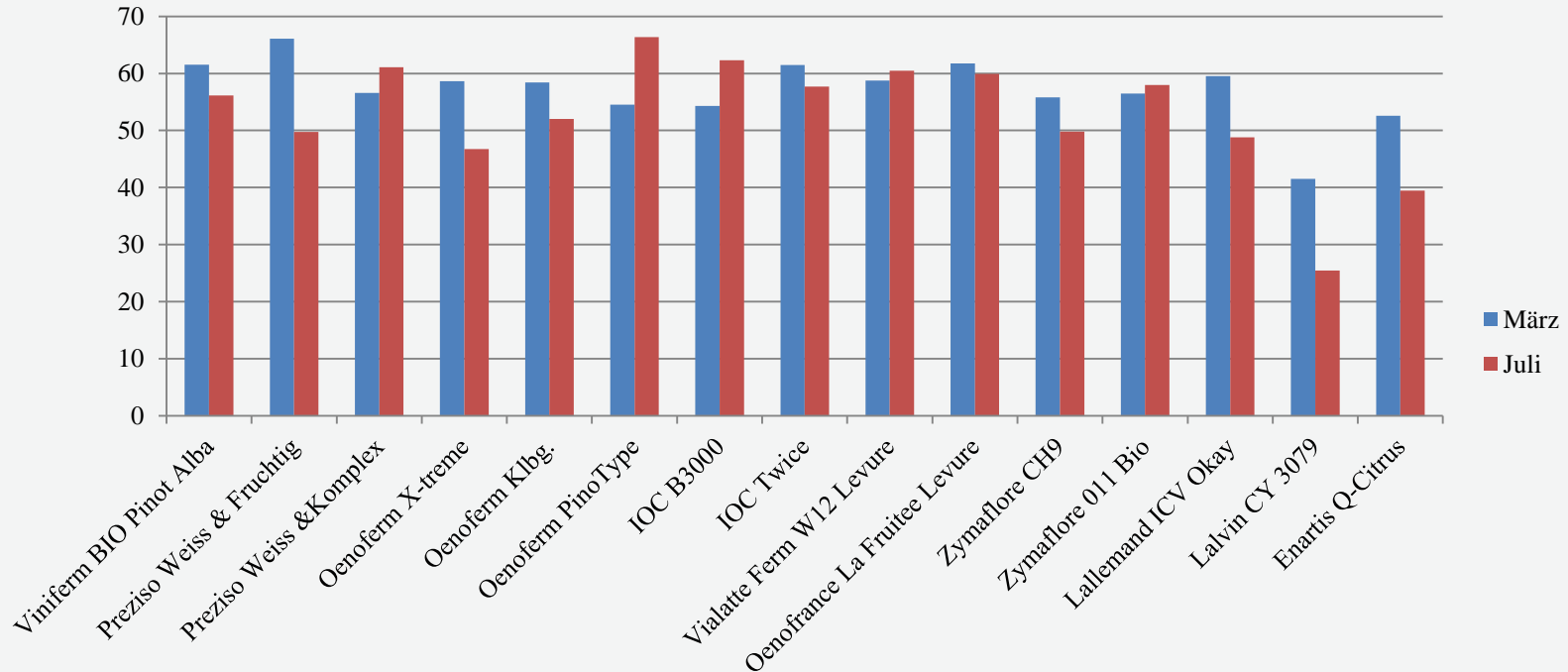
VERKOSTUNG JULI SERIE A



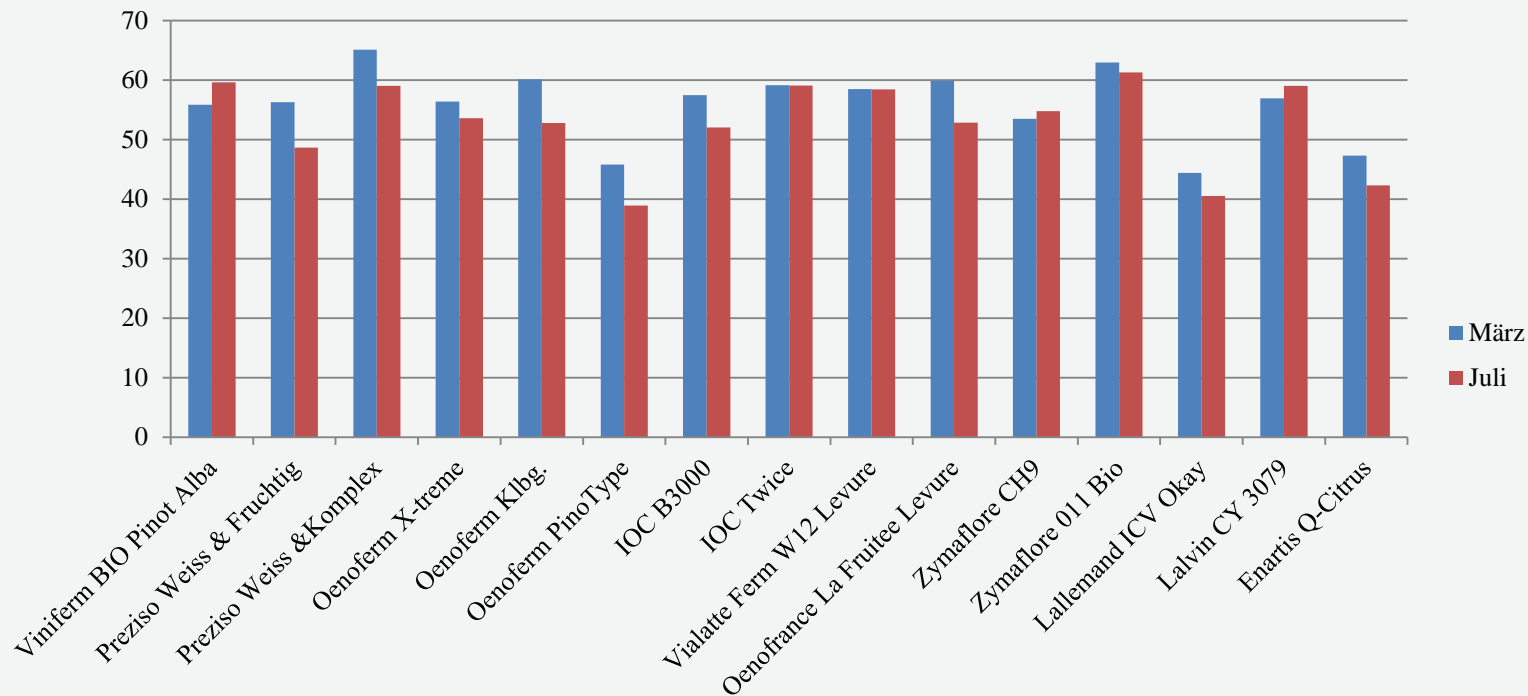
VERKOSTUNG JULI SERIE B



GESAMTEINDRUCK SERIE A



GESAMTEINDRUCK SERIE B



VIELEN HERZLICHEN DANK
FÜR IHRE
AUFMERKSAMKEIT!

