



**„WEINSTILISTIK MIT
OENOFERM®- HEFEN
BEEINFLUSSBAR?“**

**Erbslöh
Geisenheim AG**

Rudolf Dorner
rudolf.dorner@erbsloeh.com

www.erbsloeh.com

AGENDA

Produktion einzigartiger Grüner Veltliner (rund 30 % der Weinfläche)

- Klassische-GV
- Reserve-GV

Produktion Blauer Zweigelt

- Klassische-Fruchtige ZW
- Reserve-ZW

Weinviertel DAC



GRÜNER VELTLINER

- Pfeffrige Würze, fruchtig, meist trocken ausgebaut.
- Das Qualitätsspektrum ist sehr weit reichend:
- Es beginnt beim leichten, spritzigen Wein, der oft jung - als Heuriger - getrunken wird und geht bis zu substanzreichen, edelsüßen Botrytisweinen oder Eisweinen, die sehr lagerfähig sind.

Weinviertel DAC



GRÜNER VELTLINER

- eine hell- bis grüngelbe Farbe
- fruchtig, würzig-pfeffrigen Geschmack
- trocken (max. 6 g/l Restzucker)
- darf weder einen Holz- noch Botrytiston aufweisen
- Alkoholgehalt liegt zwischen 12 Vol % und 12,5 Vol % .

Weinviertel DAC



GRÜNER VELTLINER

- Dichte Weinstruktur
- Lang im Abgang
- trocken
- Kräftige Stilistik
- [darf einen zarten Holz- oder Botrytiston aufweisen]
- Mind. 13,0 Vol% Alkohol

Weinviertel DAC

Anzustreben:

- Gesundes Traubenmaterial !!!
- „reifes“ Traubenmaterial / pH-Wert, ...
- Physiologisch reifes ... = dem Standort – der Sorte – dem Jahrgang - ...

Reserve - nur dann, wenn:

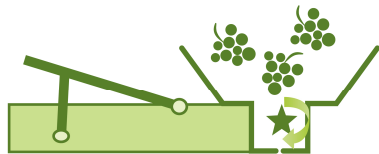
- Hoher zuckerfreier Extrakt
- Konzentrierte Frucht / typische Frucht
- Langlebige Aromen
- „eingebunder“ Alkohol

Einzigartige Grüner Veltliner



Gesundes Lesegut

Kadifit 6-10 g/hL

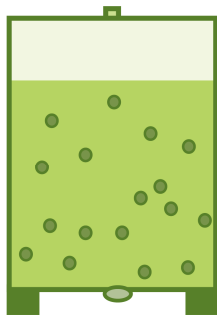
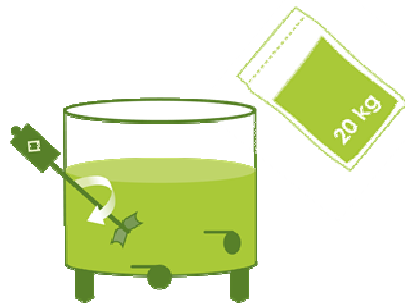
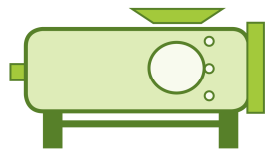


Granucol® GE 5-7 g/hL
CarboTec GE 50-150 g/hL



- **Trenolin® Super^{PLUS}**
5-10 mL/hL
- **Trenolin® FRIO DF**
2-6 mL/hL
- **Trenolin® FastFlow DF**
2-8 mL/hL

Einzigartige Grüner Veltliner



- **Erbslöh Mostgelatine (CF)**
100 – 150 mL/hL
- **OenoPur**
40 – 70 g/hL

FloraClair®
30 – 50 g/hL
FloraClair® Adsorb
40 – 80 g/hL

Einzigartige Grüner Veltliner



Bei Sedimentation:

- **Seporit PORE-TEC**
100 – 250 g/hL

Bei Flotation:

- **NaCalit® PORE-TEC 100 –**
250 g/hL

Einzigartige Grüner Veltliner



**Bei Verwendung von
FermoBent® PORE-TEC**

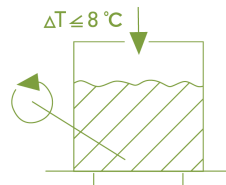
Zur Sedimentation:

- **Seporit PORE-TEC**
 - **50 – 100 g/hL**

Vor/zu Beginn der Gärung:

- **FermoBent® PORE-TEC**
 - **100 – 200 g/hL**

Einzigartige Grüner Veltliner - klassisch



Oenoferm[®] Veltliner F3

Oenoferm[®] Freddo F3

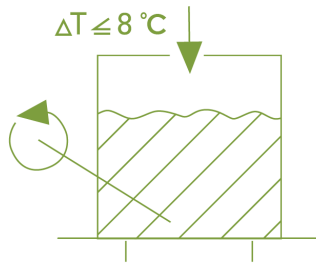
Oenoferm[®] X-treme F3

Jeweils 20-30 g/hL

VitaDrive[®] F3 zur
Rehydrierung

Pro kg Hefe – 1 kg

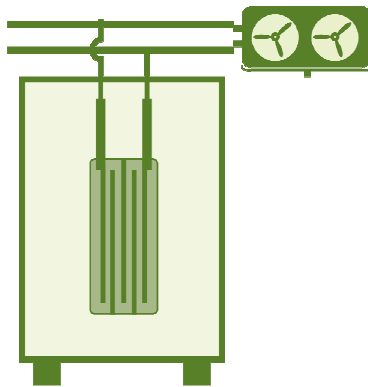
Einzigartige Grüner Veltliner - klassisch



Gärtemperatur

Oenoferm[®] Veltliner F3

~17° C



Oenoferm[®] Freddo F3

15 - 17° C

Oenoferm[®] X-treme F3

13 - 17° C

Einzigartige Grüner Veltliner - RESERVE



Oenoferm® Veltliner F3

Oenoferm® Terra F3

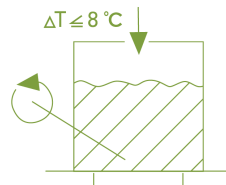
Oenoferm® Klosterneuburg F3



Jeweils 20-40 g/hL

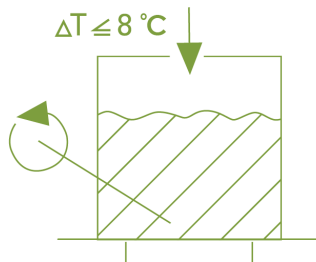


VitaDrive® F3 zur
Rehydrierung



Pro kg Hefe – 1 kg

Einzigartige Grüner Veltliner - RESERVE



Gärtemperatur

Oenoferm[®] Veltliner F3

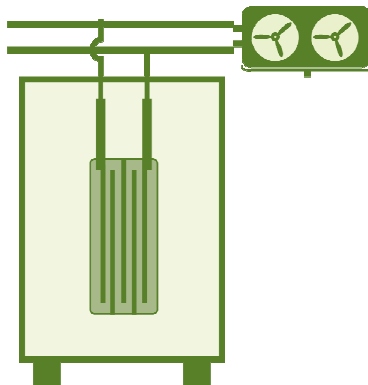
18 – 20° C

Oenoferm[®] Terra F3

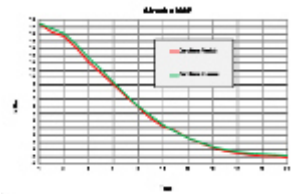
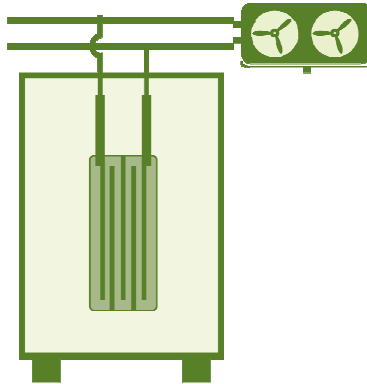
20 – 22° C

Oenoferm[®] Klosterneuburg F3

17 – 20° C



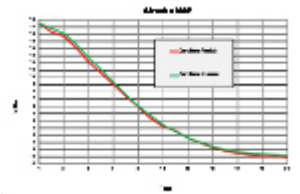
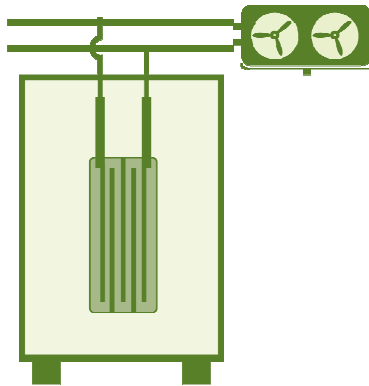
Einzigartige Grüner Veltliner - klassisch



Klassische GV

- **Vitamon[®] CE**
2-3x 20 g/hL
- **Vitamon[®] Combi**
2-3x 20 g/hL
- **LittoThiamol P**
3-5x 30 mL/hL

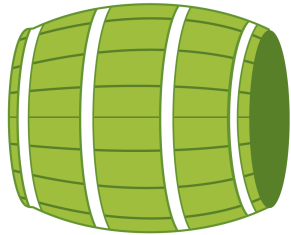
Einzigartige Grüner Veltliner - RESERVE



Reserve-GV

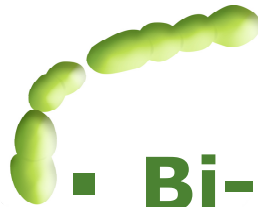
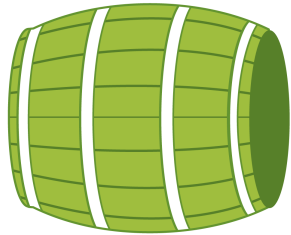
- **VitaFerm® Ultra F3**
1-2x 20 g/hL
- + _____
- **Vitamon® Combi**
2-3x 20 g/hL
- **LittoThiamol P**
3-5x 30 mL/hL
- **VitaFerm® Ultra F3**
1-2x 20 g/hL

Einzigartige Grüner Veltliner - RESERVE



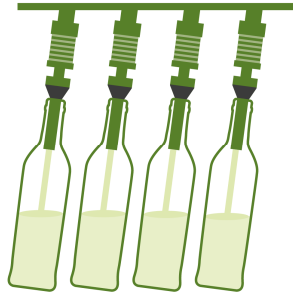
- Hefe-Autolyse – je nach Gesundheitszustand der Hefe
- **LittoZym Sur lies**
- Mehrmaliges Aufrühren
- Je nach Zieltyp -> Zugabe von:
 - **Tannivin® Grape**
 - **Tannivin® Finesse**
 - Ev. „grosses“ Holz

Einzigartige Grüner Veltliner - RESERVE



- **Bi-Start® Vitale SK11**
- **MaloStar Fruit**
- **MaloStar Cream**

Einzigartige Grüner Veltliner - RESERVE



**Frühfüllungen/Erhöhung
des mouth-feeling:**

- **MannoSoft**
- **LittoGomme S**

Fruchtiger sortentypischer Zweigelt

▪ **ZIELSETZUNG:**

▪ **fruchtiger, samtiger, leichtzutrinkender Rotwein**

▪ **Zielkundschaft: günstiges bis mittleres Preissegment (um die 4 bis 8 €).**

▪ **Easy to drink: fruchtig, Kirschenaromen, frische Beeren, moderater Alkoholgehalt, sämig am Gaumen, weiche Tannine, gewisse Fruchtsüße im Abgang**

Gehaltvoller internationaler Zweigelt

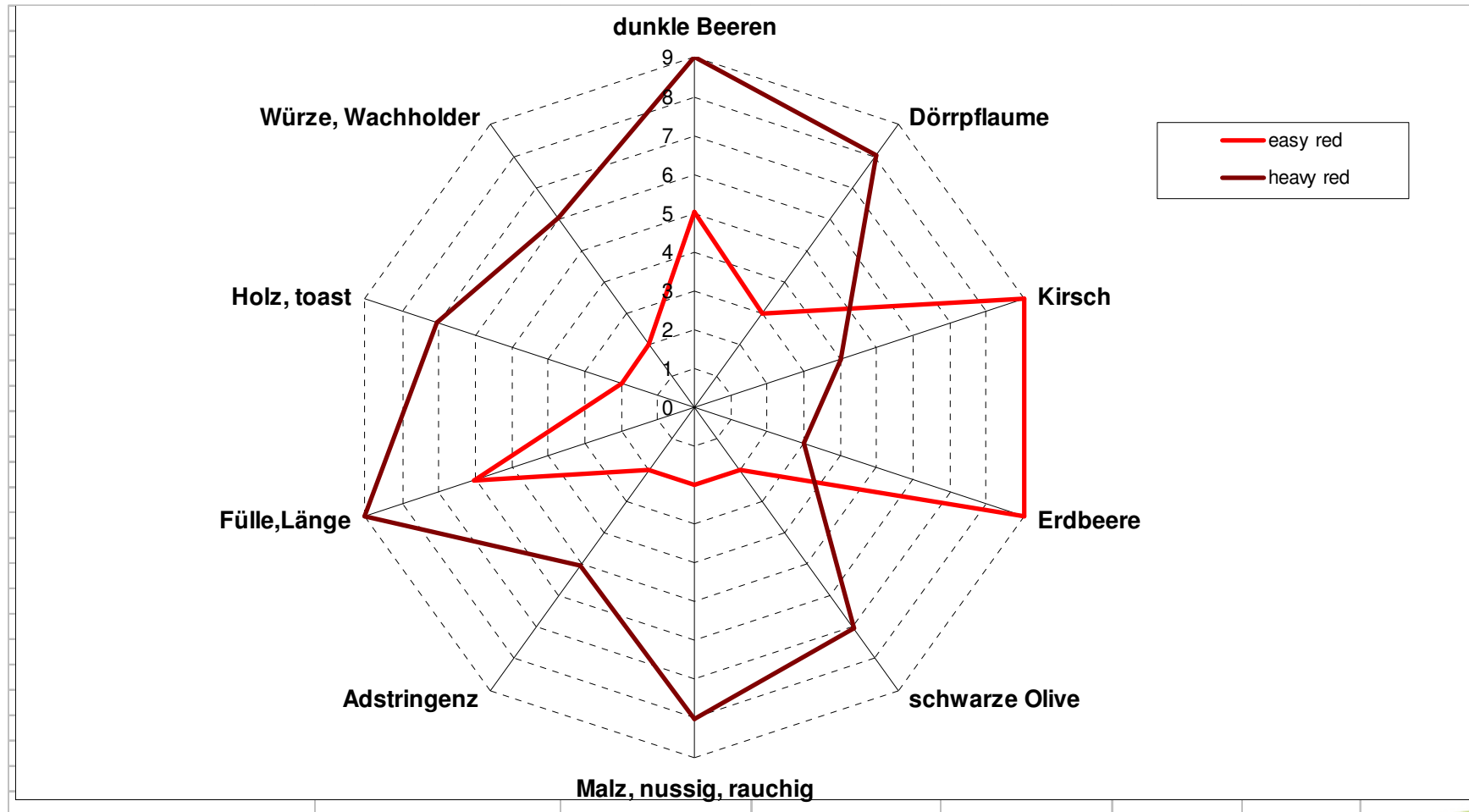
▪ **ZIELSETZUNG:**

▪ **gehaltvoller Rotwein mit internationaler Ausprägung**

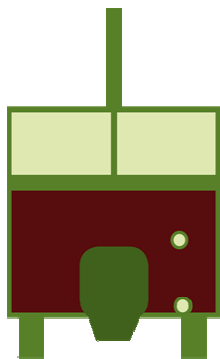
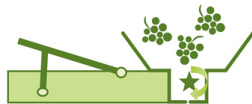
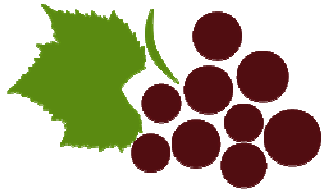
▪ **Zielkundschaft: mittleres bis gehobenes Preissegment (um die 8 bis 60 €).**

▪ **Gehaltvoller Rotwein: komplex, dunkle auch getrocknete Früchte, druckvoll am Gaumen, würzig, integriertes Holz, langer Abgang, satte reife Tannine, vollmundig, gut lagerfähig.**

Aromaprofile von Rotweintypen



Fruchtiger Zweigelt – von der Traube zum Wein



Traubenlese: Physiologisch reifes Traubenmaterial, Zielalkohol: ca. 12 Vol.-%

+ Solution Sulfureuse P 18
17 ml /100 kg Maische
= 30 mg/l SO₂

-Trenolin® Rouge: 8 ml/hl



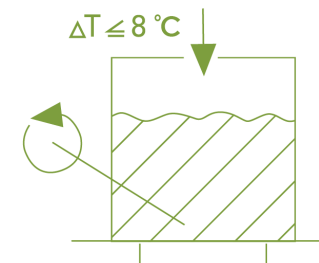
Tannivin® Multi:
5 - 15 g/100 kg Maische

Fruchtiger Zweigelt – von der Traube zum Wein

Oenoferm® Zweigelt F3
20 g/hL

Aktivator

VitaDrive® F3 20 g/hL

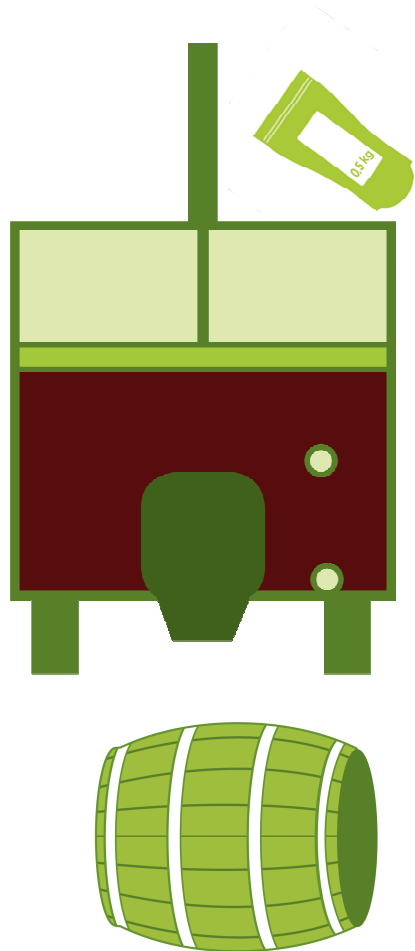


Oenoferm® Rouge F3
20 g/hL



- 25° C für Tannin-Betonung
- 20° C für mehr Frucht

Fruchtiger Zweigelt – von der Traube zum Wein



VitaFerm® Ultra F3 50 g/hL

Beimpfung 24 h
nach der Hefe oder
nach Gärung

Bi-Start® Vitale SK11 oder
Bi-Start® Fresh SK55

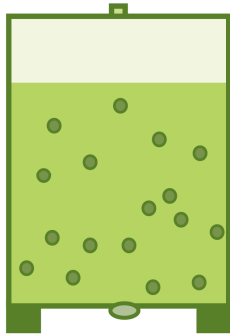
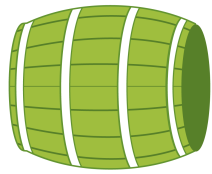
Nährstoff:

Bi-Start® Nutri 20 g/hl

Kontrolle: Äpfelsäure, Milchsäure,
Flüchtige Säure

Fruchtiger Zweigelt – von der Traube zum Wein

Ausbau



Tannivin® Finesse 5 g/hL
oder

OakyVin AM 50 g/hL

SO₂-Dosage:

50-80 mg/L – 1 Woche nach
BSA-Ende

Klärung:

IsingClair Hausenpaste
25 mL/hL

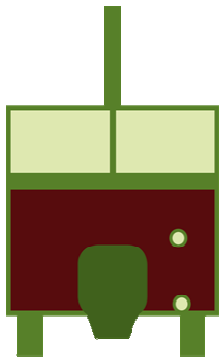
Nacalit® PORE-TEC zur
Reduktion biogener Amine

Einzelausbau

oder

Verschnitte mit
-Barrique-Weinen
-Hefevarianten

Zweigelt, internationaler Typ



Maximaler Ertrag um die 6.000 kg/ha

Reif aber nicht überreif, keine Rosinen
KMW im Optimum - Zielalkohol um die **13,5 Vol.-%**

Saftabzug!

Anreicherung ? (Nur in schlechten Jahren!)

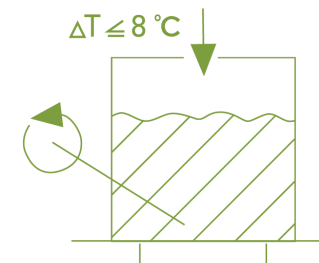
- **Kadifit** 6 g/hL bzw.
 - **Solution Sulfureuse P 18** (17 ml)
 - **Trenolin® Color** 5 g/hL
- oder:
- **Trenolin® Premium Red^{Plus}** 5 mL/hL
 - **Tannivin® Multi** 20 g/hL oder
 - **OakyVin Mash** 200 g/hL

Zweigelt, internationaler Typ

Oenoferm® Color F3
20 g/hL

Aktivator

VitaDrive® F3 20 g/hL

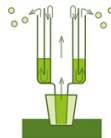
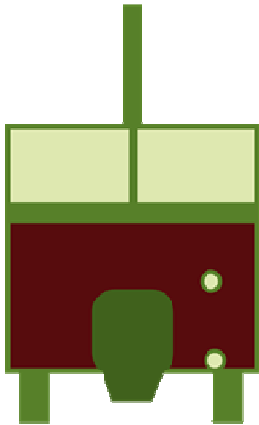


Oenoferm® Structure F3
20 g/hL



○ Temperaturführung 30-35° C

Zweigelt, internationaler Typ



LittoThiamol P 2-3 Gaben a 50mL oder

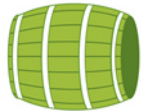
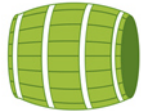
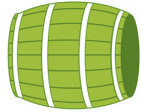
VitaFerm® Ultra 50g/hl auf 2 – 3 Teilgaben

Simultanbeimpfung? mit **Bi-Start® Vitale sk11**
ca.2 Tage nach der Hefe

Thema: Nachmazeration

- Maischestandzeit ca. 2 bis 4 Wochen
- geschlossener Behälter – N-Begasung?
- BSA auf der Maische? (längere Standzeit notwendig)
- BSA im Sommer? Thema Zeit...??

Zweigelt, internationaler Typ



Weiterer Ausbau im gebrauchten Barrique (€)?

OakyVin AM 150 g/hL
OakyVin FM 150 g/hL

ca.15% Reserve ohne Chips für ev. Rückverschnitt

BSA fertig?

- 1´stes SO₂ nach 3-4 Mon. **LittoTabs** 5g

- 1ster Grobabschich von Hefe-, Bakteriengeläger
- 2´te SO₂ **LittoTabs** 5g
- Kontrolle auf „Brett“ - ev. Aussortieren?
- Sur Lie 3-4 Monate

Nachdosage **Tannivin® Superb** 5-10 g/hL
MannoSoft 20 g/hL, ?



**Danke für Ihre
Aufmerksamkeit!**

**Erbslöh
Geisenheim AG**

Rudolf Dorner
rudolf.dorner@erbsloeh.com

www.erbsloeh.com