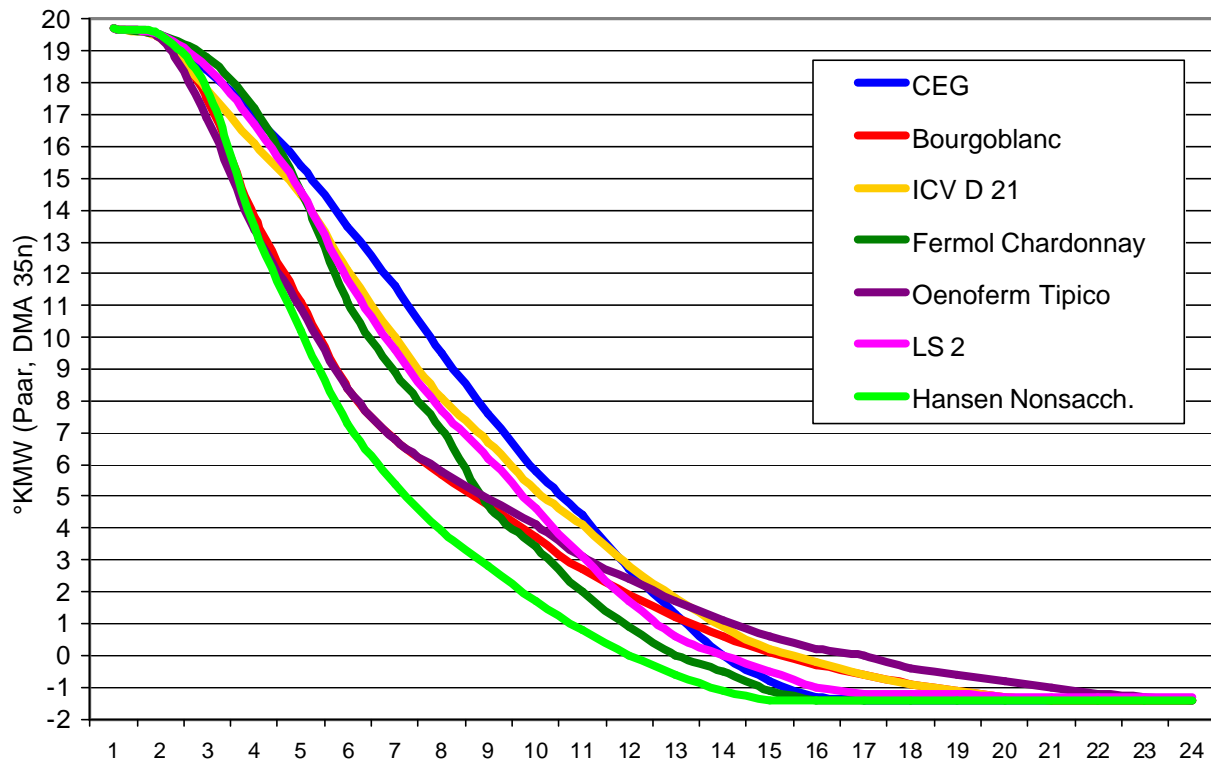


Hefevergleich 2003 Morillon - Gärverlauf



Hefen - Morillon 2003

Analytik

	Alkohol %	Rest-Zucker	zuckerfr. Extrakt	Gesamt-Säure	Wein-Säure	Äpfel-Säure	Milch-Säure	Flüchtige Säure	pH-Wert
SERIE 1	%	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	g/l	
Bourgoblanc	14,0	1,0	19,1	4,2	1,1	2,6	0,1	0,5	3,82
ICV D 21	13,9	1,2	20,7	4,7	1,0	2,7	0,4	0,6	3,78
Fermol Chardonnay	13,9	0,8	20,3	4,0	1,0	2,3	0,2	0,5	3,86
Oenoferm tipico	13,8	2,0	20,2	4,6	1,1	2,8	0,3	0,6	3,77
Fermicru LS 2	13,8	0,9	21,3	4,5	0,9	2,6	0,4	0,7	3,82
Hansen "Nonsaccharomyces"	14,0	1,0	19,1	3,9	1,2	2,2	0,1	0,5	3,86

SERIE 2

CEG	13,8	1,0	20,6	4,3	1,0	2,4	0,4	0,6	3,82
Bourgoblanc	14,0	1,2	19,1	4,2	1,1	2,6	0,1	0,5	3,82
ICV D 21	13,8	1,0	20,9	4,7	1,0	2,7	0,4	0,6	3,77
Fermol Chardonnay	13,8	0,7	20,4	4,0	1,0	2,3	0,3	0,5	3,84
Oenoferm tipico	13,8	2,0	20,2	4,5	1,1	2,7	0,3	0,6	3,78
Fermicru LS 2	13,7	1,0	21,4	4,5	1,0	2,6	0,4	0,7	3,80
Hansen "Nonsaccharomyces"	13,9	1,1	19,2	3,9	1,1	2,2	0,2	0,5	3,82
CEG III	13,8	0,9	21,3	4,4	1,0	2,5	0,4	0,6	3,83

Verkostungsergebnisse

Hefevergleich Morillon 2003 Sensorik-Gesamteindruck

