

Hefevergleich – SAUVIGNON 2005

Abb. 1 – Gäverlauf, 2.WH (Gärtemp. 17,5°C)

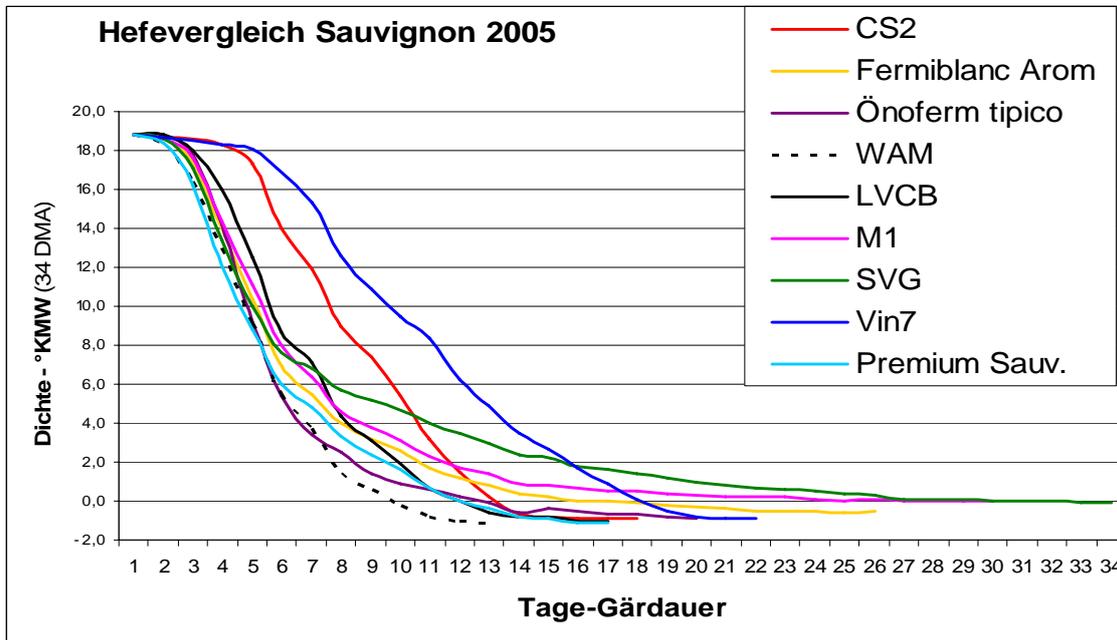


Abb. 2

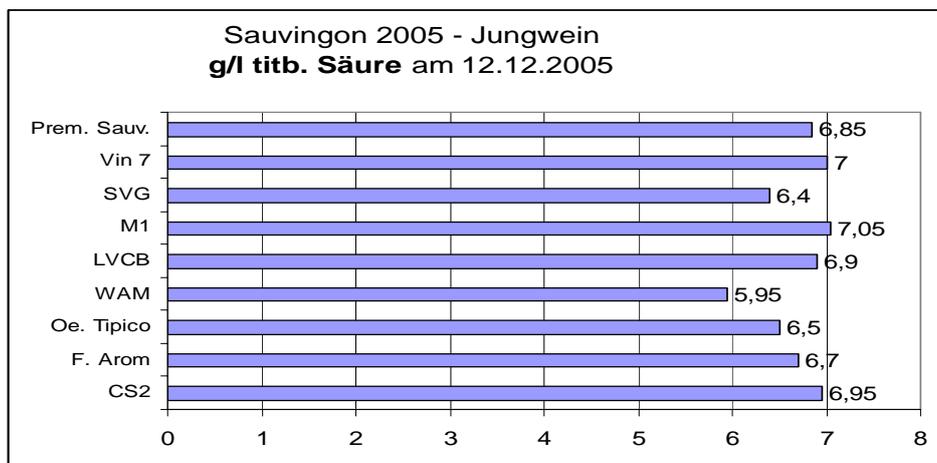
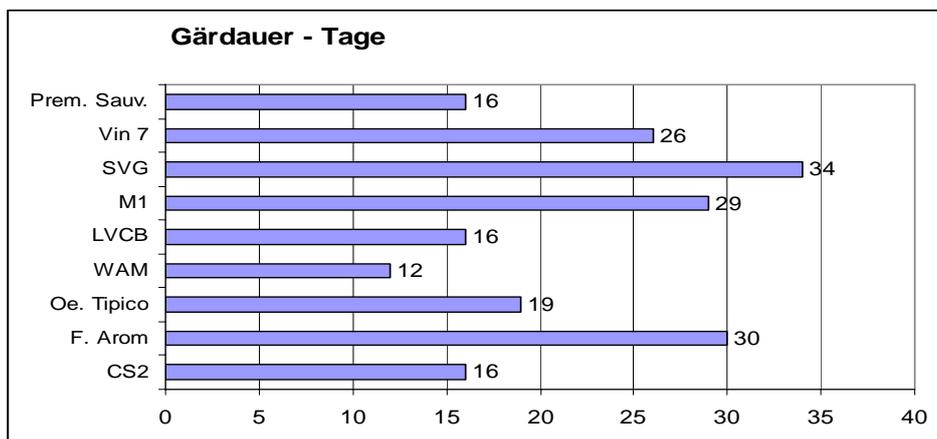


Abb. 3



Analytik (Labor Landesweinbauverband)

Abb. 4, Analysen 1. WH

Hefe	Alkohol %	Rest-Zucker g/l	zuckerfr. Extrakt g/l	Gesamt-Säure g/l	L Äpfel-Säure g/l	Milch-Säure g/l	Flüchtige Säure g/l
Uvaferm CS2	12,8	2,1	18,8	5,5	4,1	0,0	0,84
Fermiblanc Arom	12,5	4,9	19,3	5,5	4,0	0,2	0,85
Oenoferm tipico	12,7	3,4	18,8	5,4	3,7	0,1	0,80
Lalvin WAM	12,8	1,6	18,0	5,1	3,5	0,1	0,73
Fermicru LVCB	12,7	2,6	19,0	5,4	4,0	0,1	0,80
Enoferm M1	12,2	10,4	19,8	5,7	4,4	0,1	0,71
Uvaferm SVG	12,5	7,1	19,5	5,4	3,6	0,4	0,80
Anchor Vin 7	12,8	2,3	19,1	5,6	4,1	0,1	0,97
Premium Sauv.	12,8	2,5	18,1	5,2	3,8	0,1	0,81

Abb. 5, Analysen 2. WH

Hefe	Alkohol %	Rest-Zucker g/l	zuckerfr. Extrakt g/l	Gesamt-Säure g/l	L Äpfel-Säure g/l	Milch-Säure g/l	Flüchtige Säure g/l
Uvaferm CS2	12,8	1,8	19,1	5,6	4,1	0,1	0,86
Fermiblanc Arom	12,5	6,2	19,6	5,6	3,9	0,2	0,79
Oenoferm tipico	12,7	3,6	18,8	5,5	3,8	0,1	0,79
Lalvin WAM	12,9	1,6	17,4	5,1	3,5	0,1	0,76
Fermicru LVCB	12,8	2,0	19,4	5,6	4,1	0,1	0,81
Enoferm M1	12,1	12,8	20,0	5,8	4,4	0,1	0,72
Uvaferm SVG	12,2	11,3	19,7	5,6	3,7	0,3	0,75
Anchor Vin 7	12,8	2,2	18,7	5,5	4,1	0,1	0,98
Premium Sauv.	12,9	2,1	18,2	5,4	4,0	0,1	0,81

Verkostungsergebnisse

Abb. 6

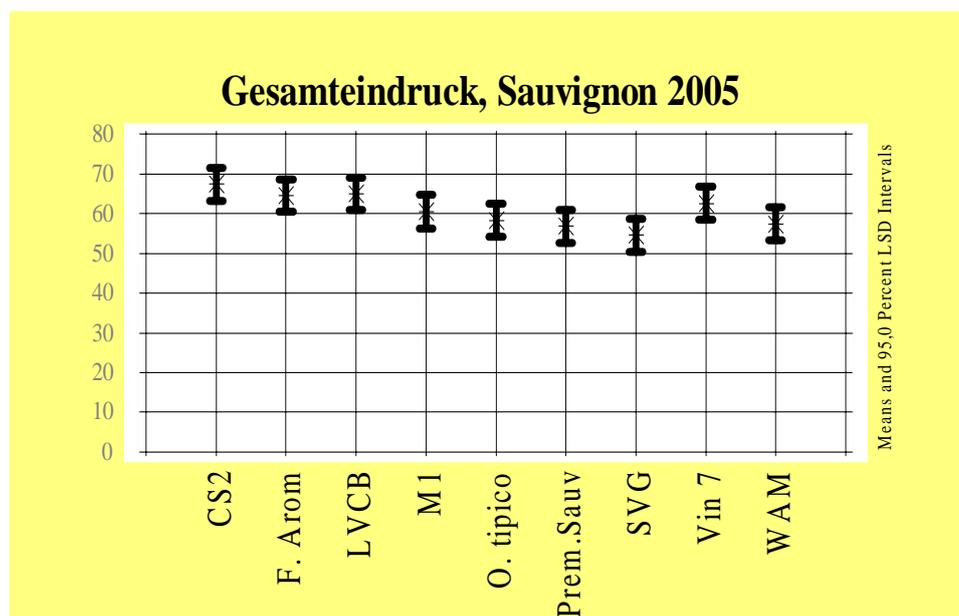


Abb. 7

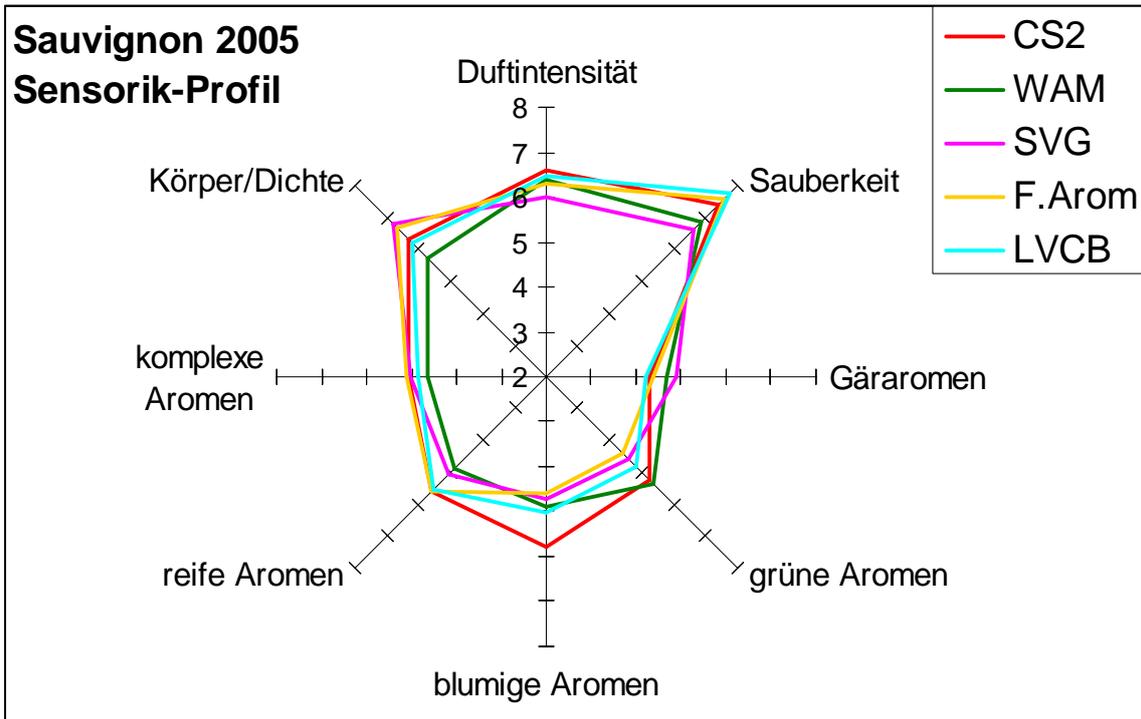
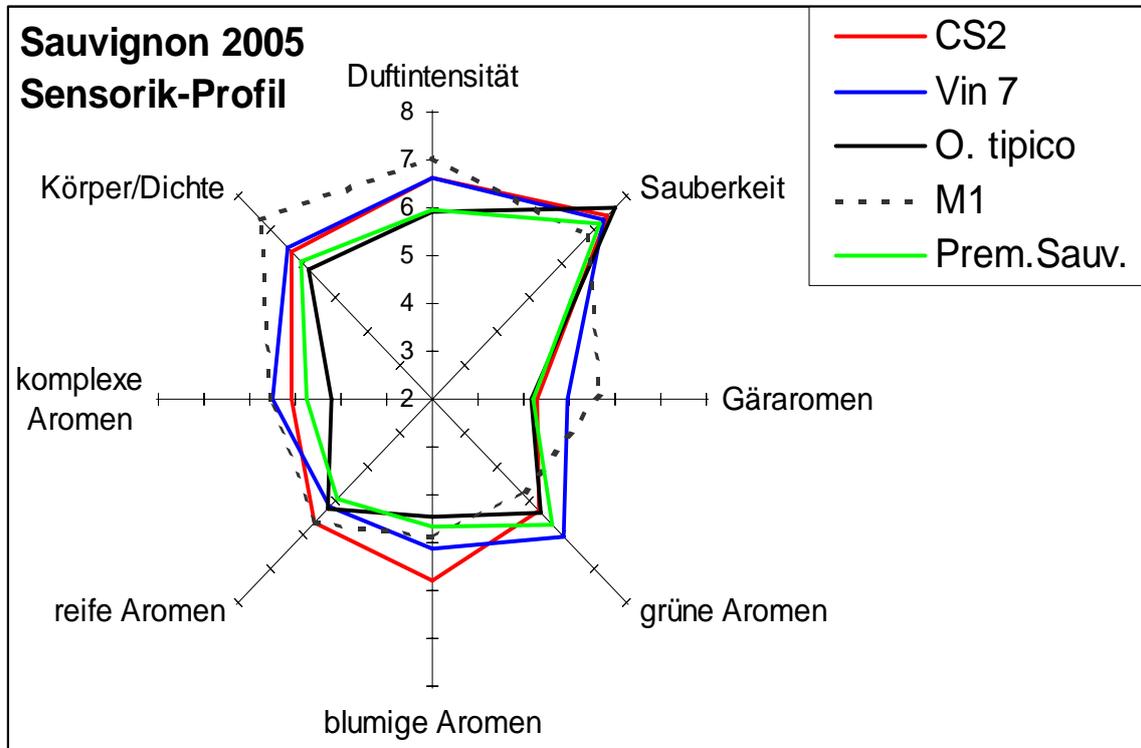


Abb. 8



Kurzinterpretation der Ergebnisse

Hefestamm	Kurzbeschreibung
Uvaferm CS2	leicht verzögerter Gärbeginn, aber dann rascher Gärverlauf, etwas erhöhter Wert an flüchtiger Säure, starke Ausprägung der blumigen Aromen (z.B. Holler) und der reifen Aromen (Cassis), sehr gute Bewertung im Gesamteindruck, keine so starke Ester-Aromatik wie in den vorangegangenen Jahren.
Fermiblanc Arom	rascher Gärbeginn, verlängerte Endgärphase, leicht erhöhter Restzuckergehalt (ca. 6g/l), hoher Extraktgehalt, starke Ausprägung der reifen und komplexen Aromen und des Körpers (Zuckerrest?), sehr gute Bewertung im Gesamteindruck
Oenoferm tipico	rascher Gärbeginn, unauffälliger Gärverlauf, leicht erhöhter Restzuckergehalt (ca. 3,5g/l), starke Ausprägung der Sauberkeit im Duft, gute Bewertung im Gesamteindruck
Lalvin WAM	rascher Gärbeginn, extrem zügige Vergärung, bester Endvergärungsgrad, geringer zuckerfreier Extraktgehalt – eventuell durch verstärkte Äpfelsäureveratmung während der Gärung und geringerer Glycerinbildung, klares Duftprofil, Betonung der grünen Aromen, schlanker Wein
Fermicru LVCB	schneller Gärbeginn, zügiger Gärverlauf, guter Vergärungsgrad, hohe Sauberkeit des Duftes, wenig Gäraromatik, Betonung der reifen Aromen, sehr gute Bewertung im Gesamteindruck
Enoferm M1	rascher Gärbeginn, stark verzögerte Endgärphase, nicht ausreichender Vergärungsgrad (über 12g/l Restzucker), höherer Äpfelsäuregehalt (säure schonende Vergärung), hohe Duftintensität, starke Gäraromatik (Ester), Betonung der reifen und komplexen Aromen, durch den hohen Restzuckergehalt hohe Bewertung von Körper/Dichte
Uvaferm SVG	schneller Gärstart, stark verzögerte Endgärung, unvollständige Vergärung (ca. 11g/l Restzucker) und teilweise beginnender BSA (0,3g/l Milchsäure), weniger gute Bewertung im Gesamteindruck
Anchor Vin 7	stärker verzögerter Gärbeginn mit anschließendem unauffälligem Gärverlauf, guter Vergärungsgrad, auffallend hoher Wert an flüchtiger Säure (0,98g/l), der ev. durch den verzögerten Gärstart bedingt ist, intensiver Duft, viele Gäraromen (Ester) und grüne Aromen, gute Bewertung im Gesamteindruck
Premium Sauvignon	rascher Gärstart und zügige Vergärung, guter Vergärungsgrad, sauberer Duft mit geringem Gäraroma (Ester), Betonung der grünen Aromen, guter Gesamteindruck

Entwicklung der Weine

Abb. 9 bis 12: Kostergesamteindrücke von März 2006 bis März 2007

