

# Hefevergleich – SAUVIGNON 2006

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

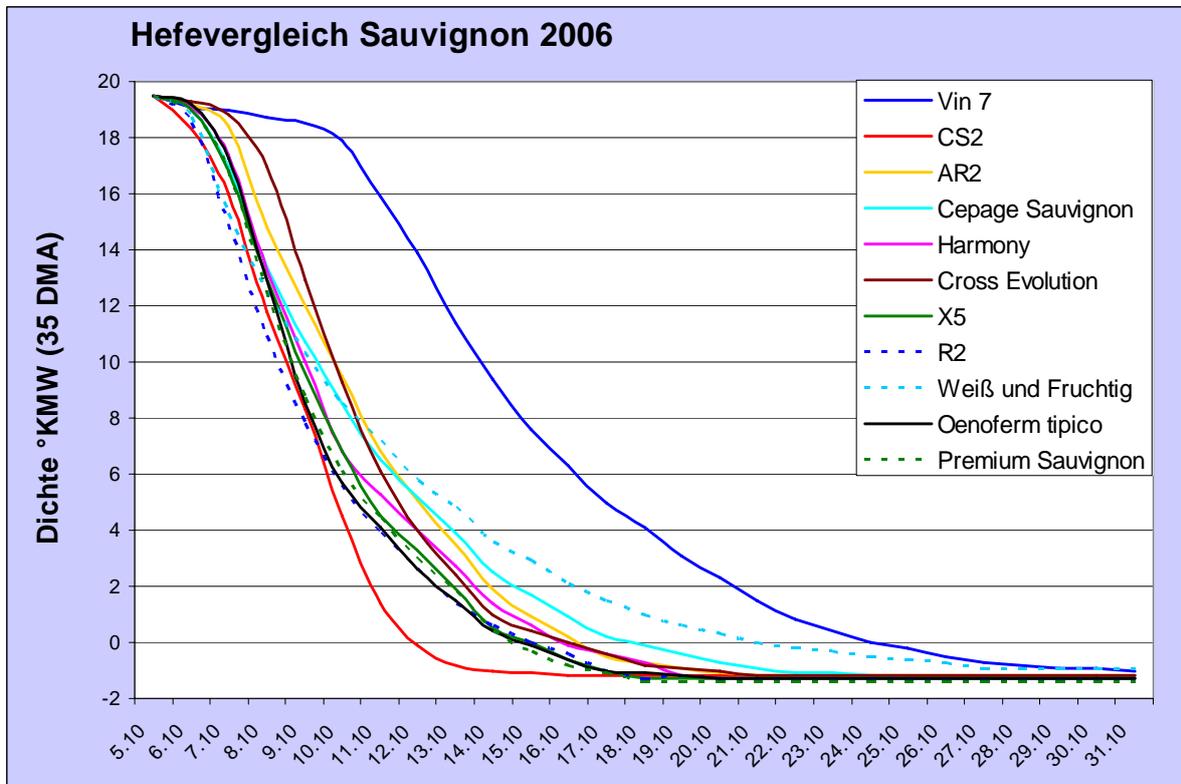
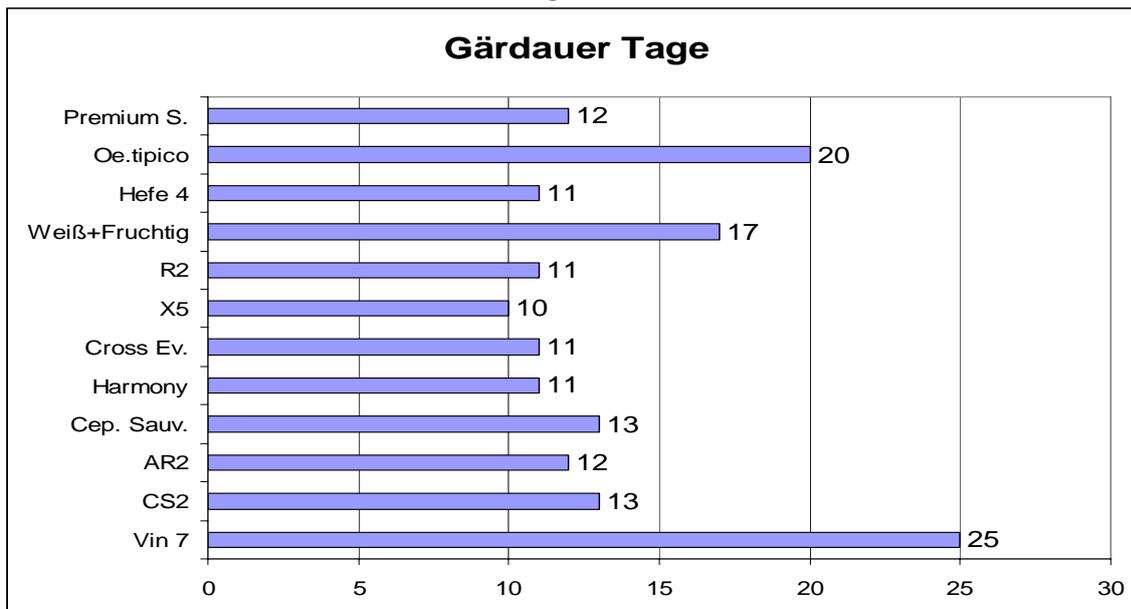


Abb. 2, Gärdauer, Ausbauwiederholung 2



## Analytik (Labor Landesweinbauverband)

Tabelle 1, Gesamtsäure im Jungwein (Mittelwerte beider Ausbauwiederholungen)

<i>6. Dezember 2006</i>	titrierbare Gesamtsäure g/l
Anchor Vin 7	6,5
Uvaferm CS2	6,7
Fermicru AR2	5,6
Cepage Sauvignon	6,2
Harmony	5,7
Cross Evolution	6,1
Zymaflore X5	6,2
Lalvin R2	6,3
Weiß und Fruchtig	6,2
Oenoferm tipico	6,0
Premium Sauvignon	6,0

Tab. 2, Analysen der fertigen Weine 1. WH

	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
Anchor Vin 7	13,2	3,7	19,0	5,4	3,2	0,0	0,83
Uvaferm CS2	13,2	1,3	18,0	5,4	3,2	0,0	0,94
Fermicru AR2	13,4	1,8	17,5	4,9	2,9	0,0	0,64
Cepage Sauvignon	13,3	2,4	18,2	5,3	3,2	0,0	0,74
Harmony	13,4	2,0	16,8	4,8	2,7	0,0	0,70
Cross Evolution	13,3	2,2	18,1	5,2	3,0	0,0	0,66
Zymaflore X 5	13,4	1,3	17,7	5,3	3,0	0,0	0,68
Lalvin R 2	13,4	1,8	17,5	5,2	3,1	0,0	0,62
Weiß und Fruchtig	13,1	5,6	18,6	5,4	3,2	0,0	0,71
Oenoferm tipico	13,3	1,8	17,2	5,0	2,9	0,0	0,69
Premium Sauvig.	13,3	1,2	17,6	5,2	2,9	0,0	0,66

Tab. 3, Analysen der fertigen Weine 2. WH

	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
Anchor Vin 7	13,2	3,2	19,2	5,6	3,3	0,0	1,00
Uvaferm CS2	13,3	1,4	17,6	5,2	3,2	0,0	0,96
Fermicru AR2	13,4	1,1	17,2	4,8	2,8	0,0	0,63
Cepage Sauvignon	13,4	1,4	17,4	5,1	3,0	0,0	0,76
Harmony	13,5	1,5	16,8	4,7	2,5	0,0	0,66
Cross Evolution	13,3	1,3	18,0	5,2	2,8	0,0	0,63
Zymaflore X 5	13,4	1,3	17,7	5,3	3,1	0,0	0,65
Lalvin R 2	13,3	1,6	17,4	5,2	3,0	0,0	0,58
Weiß und Fruchtig	13,3	2,2	18,4	5,3	3,2	0,0	0,69
Oenoferm tipico	13,2	3,6	18,6	5,2	3,1	0,1	0,68
Premium Sauvig.	13,3	1,1	17,7	5,1	2,9	0,0	0,65

Abb. 3, Verkostungsergebnis – Gesamteindruck (1. Ausbau.)

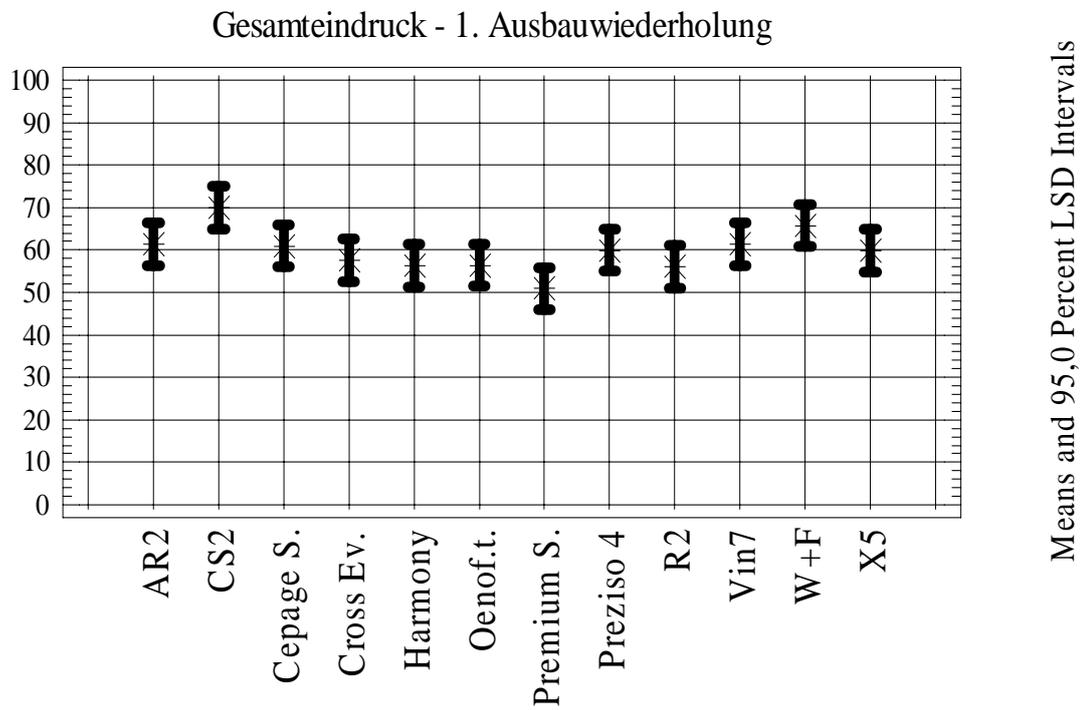


Abb. 4, Verkostungsergebnis – Gesamteindruck (2. Ausbau.)

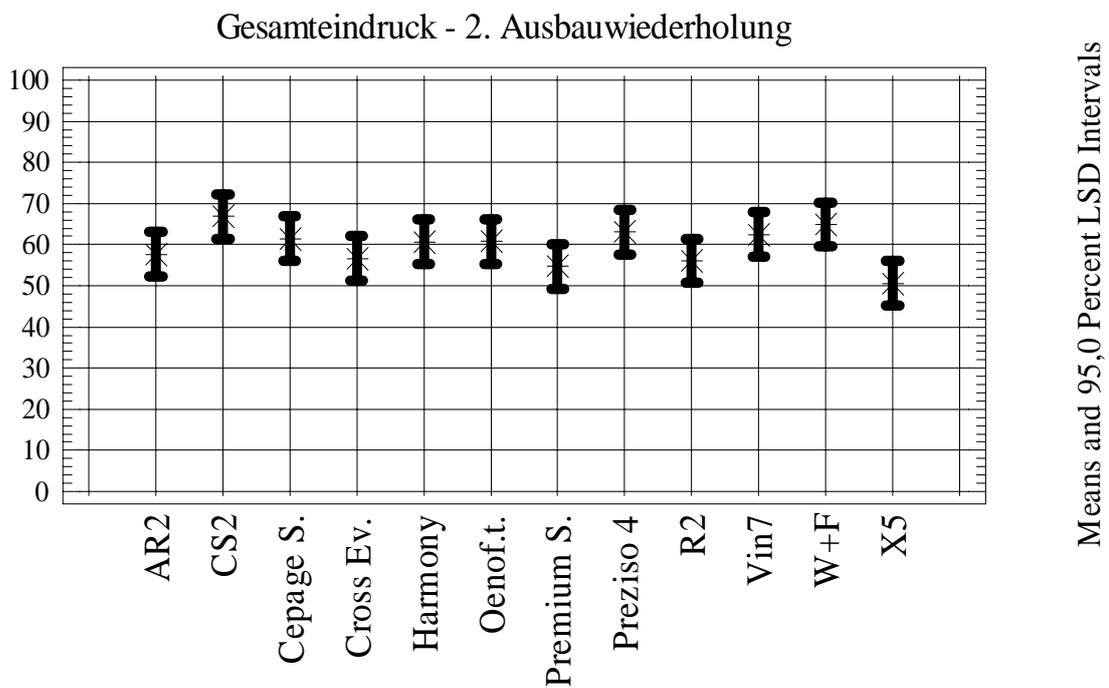


Abb. 5, Kostergebnis – sensorisches Profil

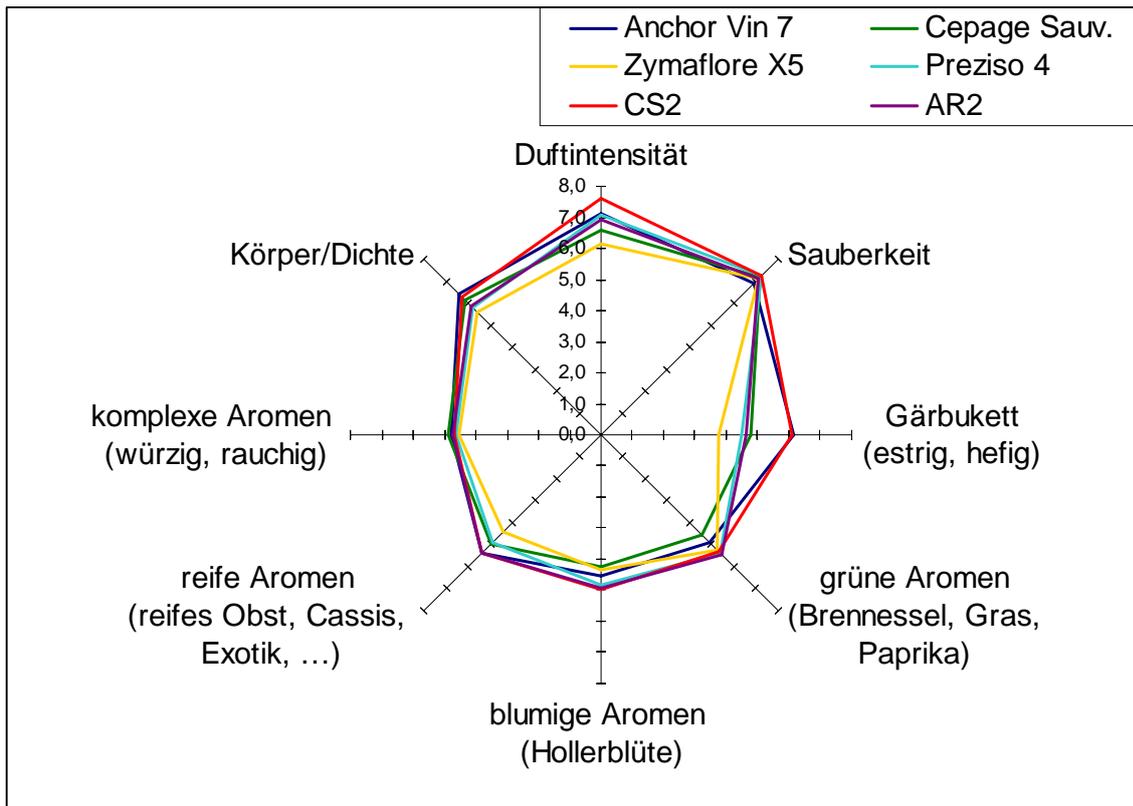
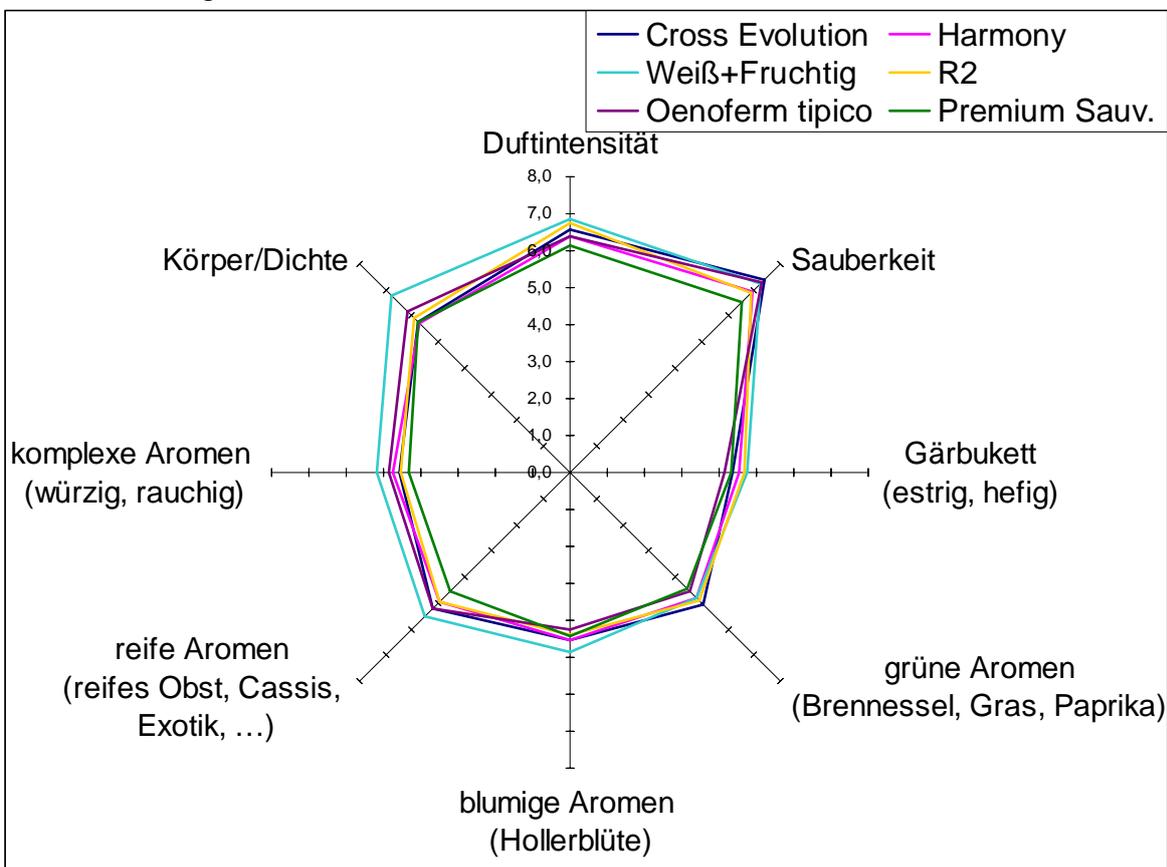


Abb. 6, Kostergebnis – sensorisches Profil



Tab. 4, Kurzbeschreibung der Eigenschaften von den eingesetzten Hefen bei Sauvignon 2006:

Hefestamm	Kurzbeschreibung
<b>Anchor Vin 7</b>	stärker verzögerter Gärbeginn mit anschließendem unauffälligem Gärverlauf, geringer Restzuckergehalt, auffallend hoher Wert an flüchtiger Säure (0,83g/l), der ev. durch den verzögerten Gärstart bedingt ist, intensiver Duft, sehr viele Gäraromen (Ester) und reife Aromen, gute Bewertung im Gesamteindruck
<b>Uvaferm CS2</b>	bei richtiger Aktivierung zügige Gärung, säureschonend, hoher Wert an flüchtiger Säure (0,94g/l), hohe Duftintensität und ein ausgeprägtes Gäraroma (Ester), Betonung der reifen Aromen (reifes Obst, Exotik), sehr gute Bewertung im Gesamteindruck
<b>Fermicru AR2</b>	normaler Gärverlauf, relativ starke Äpfelsäurereduktion, Betonung der grünen und blumigen (Holler) Aromen, gelegentlich stärker ausgeprägte Cassis-Noten, gute Bewertung im Gesamteindruck
<b>Cepage Sauvignon</b>	rascher Gärbeginn, gemütliche aber sichere Endvergärung, säureschonend, Betonung der grünen Sauvignon-Aromen, gute Bewertung im Gesamteindruck
<b>Viniflora Harmony</b>	zügiger Gärverlauf, stärkere Säurereduktion, keine sensorischen Auffälligkeiten, durchschnittliche Bewertung des Gesamteindruckes
<b>Cross Evolution</b>	leicht verzögerter Gärbeginn und anschließend zügige Vergärung, eher Betonung der grünen Aromen, durchschnittliche Bewertung im Gesamteindruck
<b>Zymaflore X5</b>	zügige Vergärung, sehr guter Endvergärungsgrad, sehr geringe Esterbildung, Betonung der grünen und blumigen (Holler) Aromen, durchschnittliche Gesamtbewertung
<b>Lalvin R2</b>	rascher Gärbeginn und zügige Vergärung, viel Gäraroma (hefig), durchschnittliche Gesamtbewertung
<b>Weiß und Fruchtig</b>	rascher Gärbeginn, langsame Endgärung, gute Aktivierung ist wichtig!, erhöhter Restzuckergehalt – daher viel Körper/Dichte, komplexe Aromatik, sehr gute Gesamtbewertung
<b>Oenoferm tipico</b>	rascher Gärbeginn, unauffälliger Gärverlauf, starke Ausprägung der komplexen und reifen Aromen, gute Bewertung im Gesamteindruck, gute Aktivierung wichtig!
<b>Premium Sauvignon</b>	rascher Gärstart und zügige Vergärung, sehr guter Vergärungsgrad, sehr saubere Aromatik, eher Betonung der blumigen Aromen (Holler)