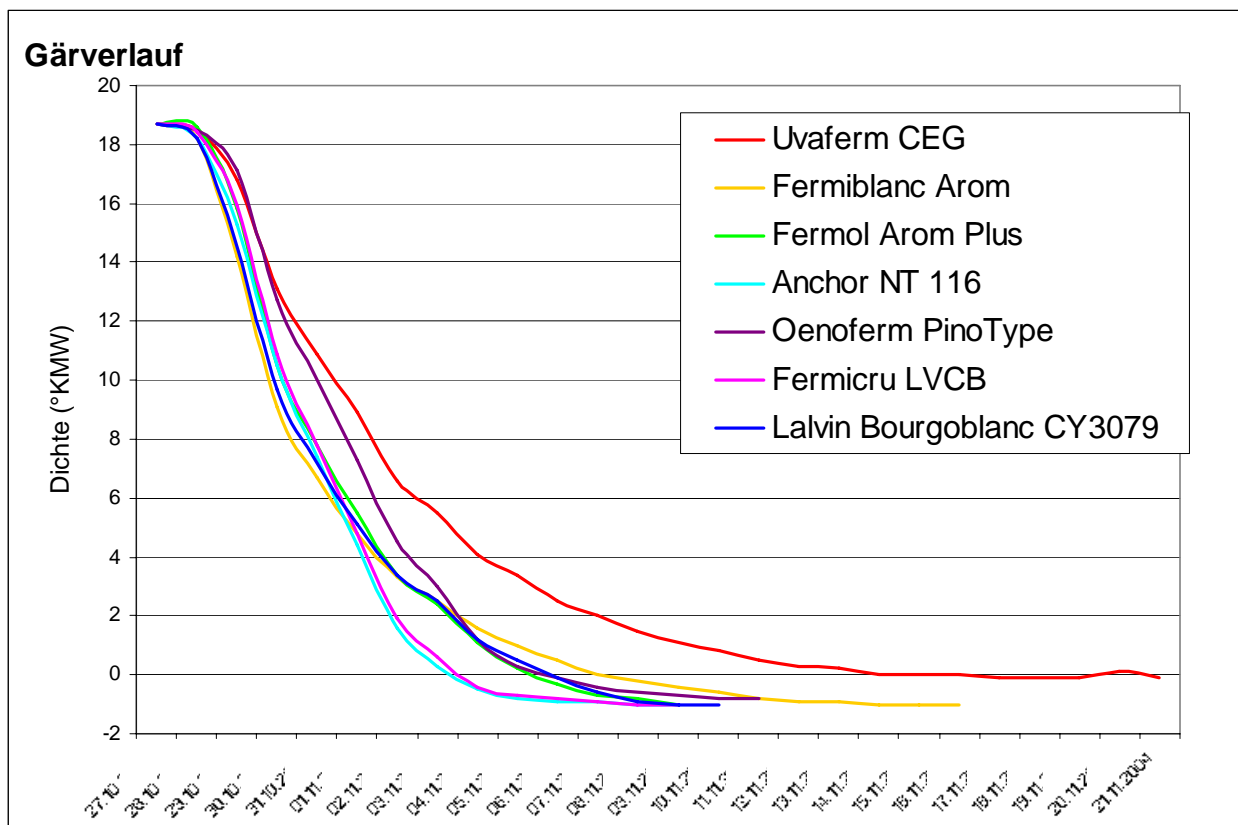


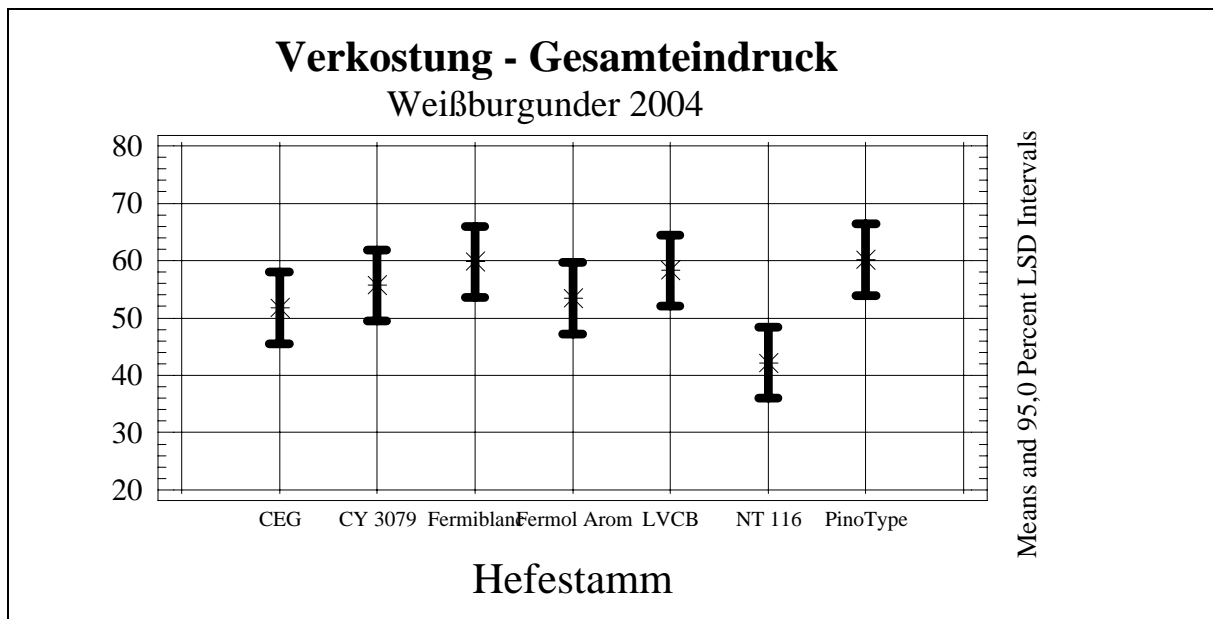
Hefevergleich – WEISSBURGUNDER 2004



Analytik (Labor Landesweinbauverband)

Hefevergleich	Alkohol %	Rest-Zucker g/l	zuckerfr. Extrakt g/l	Gesamt-Säure g/l	Milch-Säure g/l	Flüchtige Säure g/l
Uvaferm CEG	12,08	10,6	20,6	5,7	0,2	0,83
Fermiblanc Arom	12,67	1,9	19,7	5,7	0,1	0,70
Fermol Arom Plus	12,82	1,6	18,7	5,7	0,0	0,68
Anchor NT 116	12,64	1,4	20,0	5,8	0,1	0,73
Oenoferm PinoType	12,58	2,5	20,4	5,8	0,2	0,49
Fermicru LVCB	12,64	1,6	20,6	5,8	0,1	0,74
Bourgoblanc CY3079	12,79	1,5	18,8	5,7	0,0	0,69

Verkostungsergebnisse



Weißburgunder 2004 Sensorik-Profilanalyse

