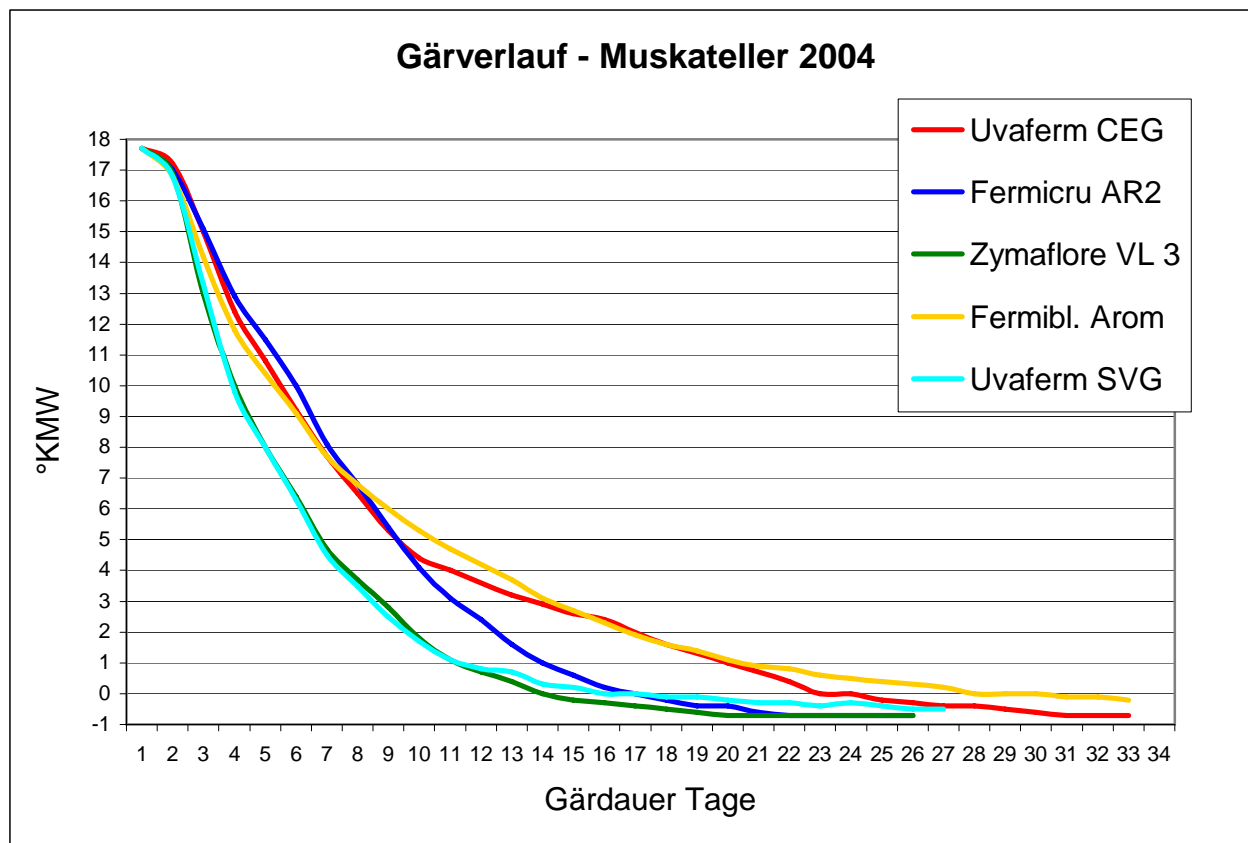


Hefevergleich – MUSKATELLER 2004



Analytik (Labor Landesweinbauverband)

	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	pH-Wert
Uvaferm CEG	11,66	2,9	22,1	5,7	5,4	0,1	0,73	4,05
Fermicru AR2	11,79	2,1	21,4	5,5	5,1	0,0	0,70	4,01
Zymaflore VL3	11,77	2,0	21,2	5,6	5,5	0,0	0,62	4,02
Fermiblanc Arom	11,34	6,3	23,1	5,8	5,4	0,1	0,59	4,04
Uvaferm SVG	11,57	4,6	21,5	5,7	5,3	0,0	0,57	3,98

Verkostungsergebnisse

