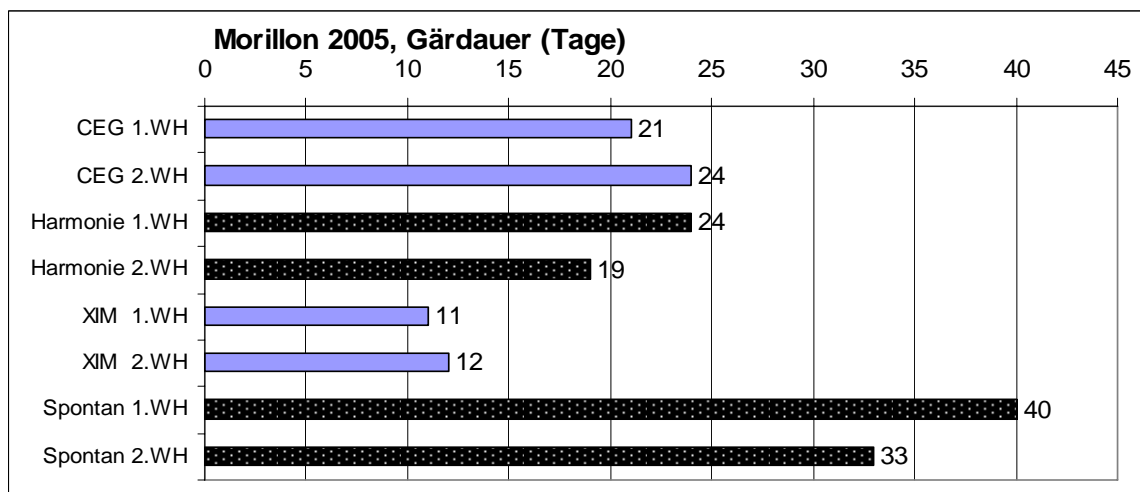


Hefevergleich – Morillon 2005

Varianten:

- Uvaferm CEG
- Harmonie (Hansen, Hefemischung: Saccharomyces und Nonsaccharomyces)
- Spontangärung
- Uvaferm XIM (Hefemischung: S. cerevisiae und S. bayanus)



Analysen, Morillon 2005

1. WH	Alkohol %	g/l Rest-Zucker	zuckerfr. Extrakt g/l	Gesamt-Säure g/l	Äpfel-Säure g/l	Milch-Säure g/l	g/l fl. Säure
CEG	12,8	2,4	20,0	5,5	4,3	0,3	0,79
Harmonie	12,7	5,1	19,7	5,5	3,8	0,3	0,57
XIM	12,8	1,6	19,3	5,4	3,8	0,2	0,64
Spontan	12,8	2,4	18,5	4,2	0,0	2,5	0,89

2. WH

CEG	12,7	4,6	20,2	5,5	4,2	0,3	0,78
Harmonie	12,8	3,1	19,3	5,3	3,8	0,3	0,57
XIM	12,8	1,5	19,1	5,4	3,8	0,2	0,65
Spontan	12,8	2,7	19,7	5,6	4,1	0,4	0,64

Morillon 2005 - Verkostung (Gesamteindruck)

