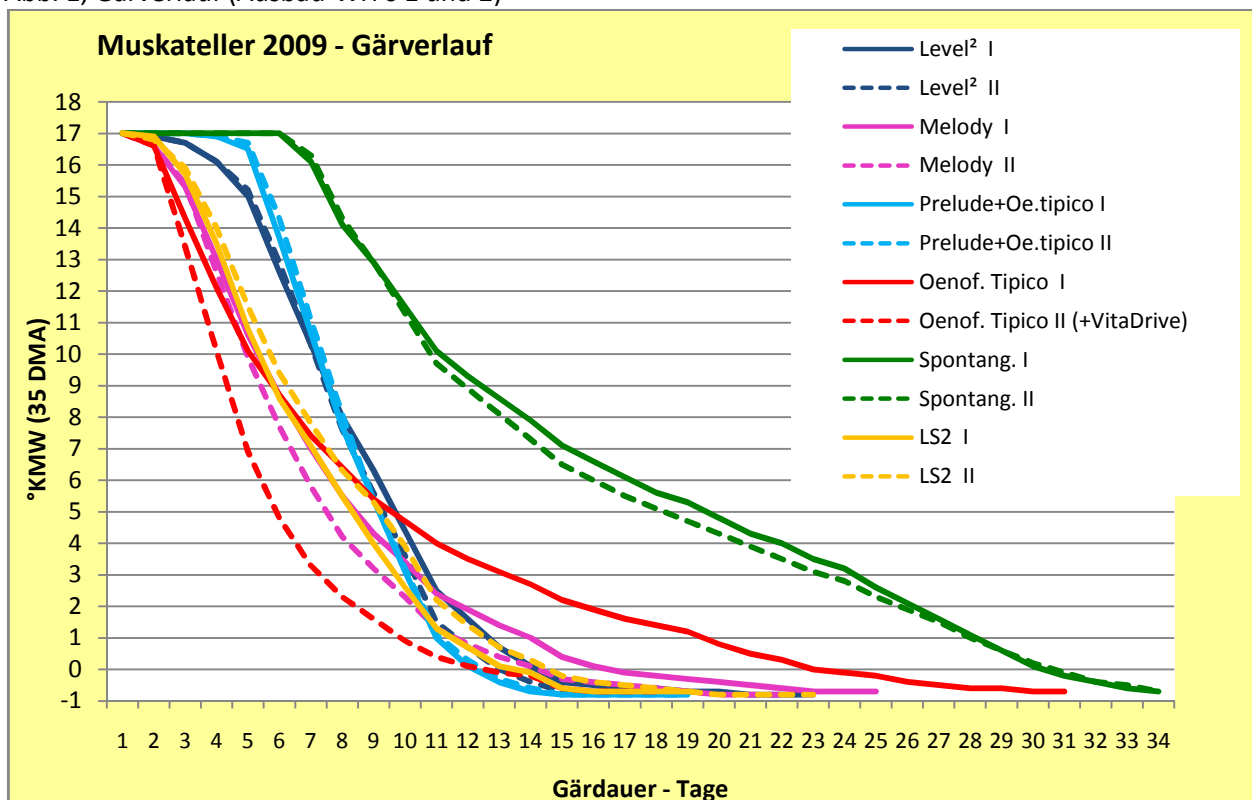


Muskateller 2009

Reinzuchthefen, Naturhefen und Nicht-Saccharomyceten

°KMW: 17,0
 Gesamtsäure g/L: 6,5
 pH-Wert: 3,40

Abb. 1, Gärverlauf (Ausbau-WH's 1 und 2)



Tab. 1, analytische Werte

Variante	% alc.	g/L Rest-zucker	g/L zuckerfr. Extrakt	g/L Gesamt-säure	g/L Wein-säure	g/L Äpfel-säure	g/L Milch-säure	g/L Zittr.-säure	g/L Fl. Säure	pH-Wert	g/L Essig-säure
Level² I	11,3	2,1	19,3	5,5	1,2	3,8	0,0	0,3	0,29	3,55	0,23
Level² II	11,3	2,1	19,3	5,4	1,1	3,8	0,0	0,3	0,30	3,58	0,23
Melody I	11,5	3,0	17,6	5,4	1,4	3,5	0,0	0,4	0,29	3,49	0,25
Melody II	11,5	2,9	18,2	5,4	1,1	3,8	0,0	0,4	0,33	3,52	0,24
Prelude+Oe.tipico I	11,4	2,7	18,4	5,4	1,4	3,5	0,0	0,4	0,34	3,53	0,28
Prelude+Oe.tipico II	11,3	2,3	18,0	5,3	1,3	3,5	0,0	0,4	0,32	3,55	0,27
Oenof. Tipico I	11,3	3,3	18,9	5,5	1,4	3,5	0,0	0,4	0,41	3,57	0,30
Oenof. Tipico II	11,3	2,6	18,8	5,4	1,4	3,4	0,0	0,4	0,33	3,56	0,24
Spontang. I	11,5	2,7	18,2	5,4	1,3	3,5	0,0	0,4	0,35	3,52	0,28
Spontang. II	11,4	2,9	18,2	5,4	1,3	3,5	0,0	0,4	0,33	3,53	0,27
LS2 I	11,3	2,6	18,8	5,4	1,1	3,7	0,0	0,4	0,40	3,59	0,31
LS2 II	11,3	2,5	19,1	5,5	1,2	3,7	0,0	0,4	0,43	3,58	0,31

Abb. 2, Verkostung – Gesamteindruck

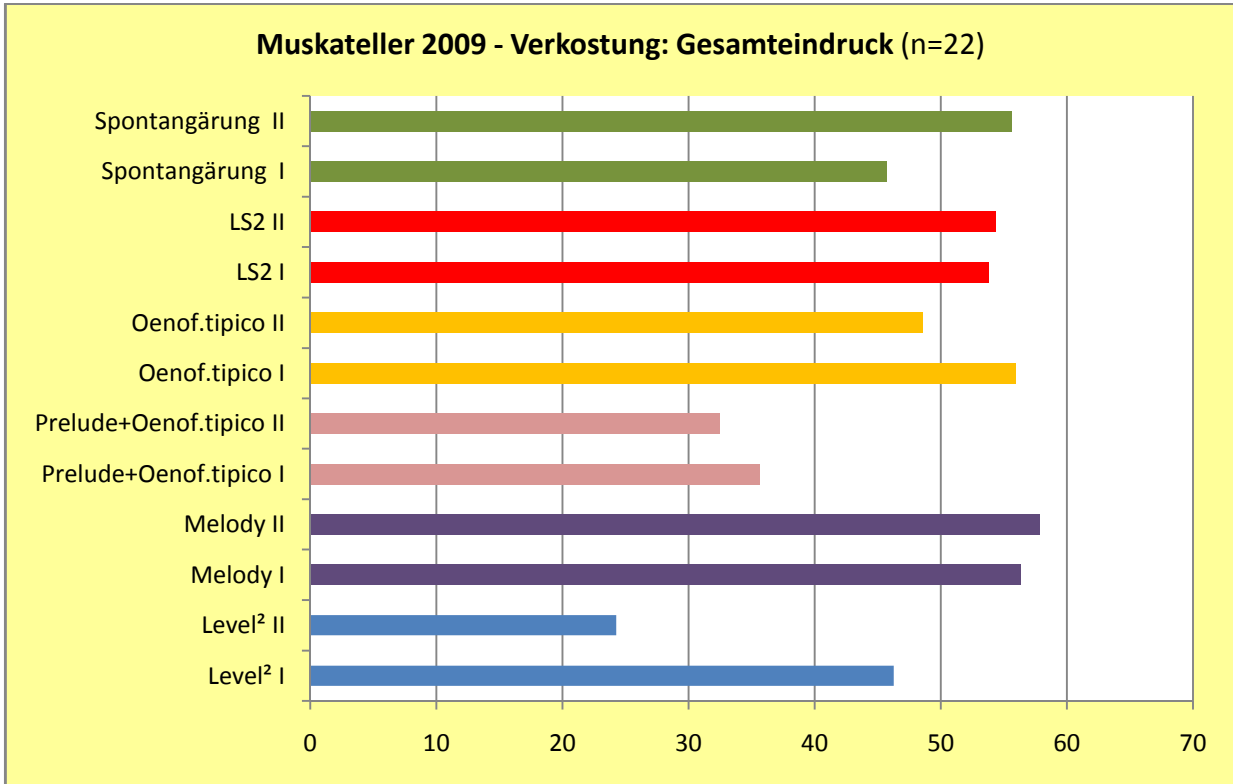


Abb. 3, Verkostung – sensorisches Profil, Ausbau-WH 1

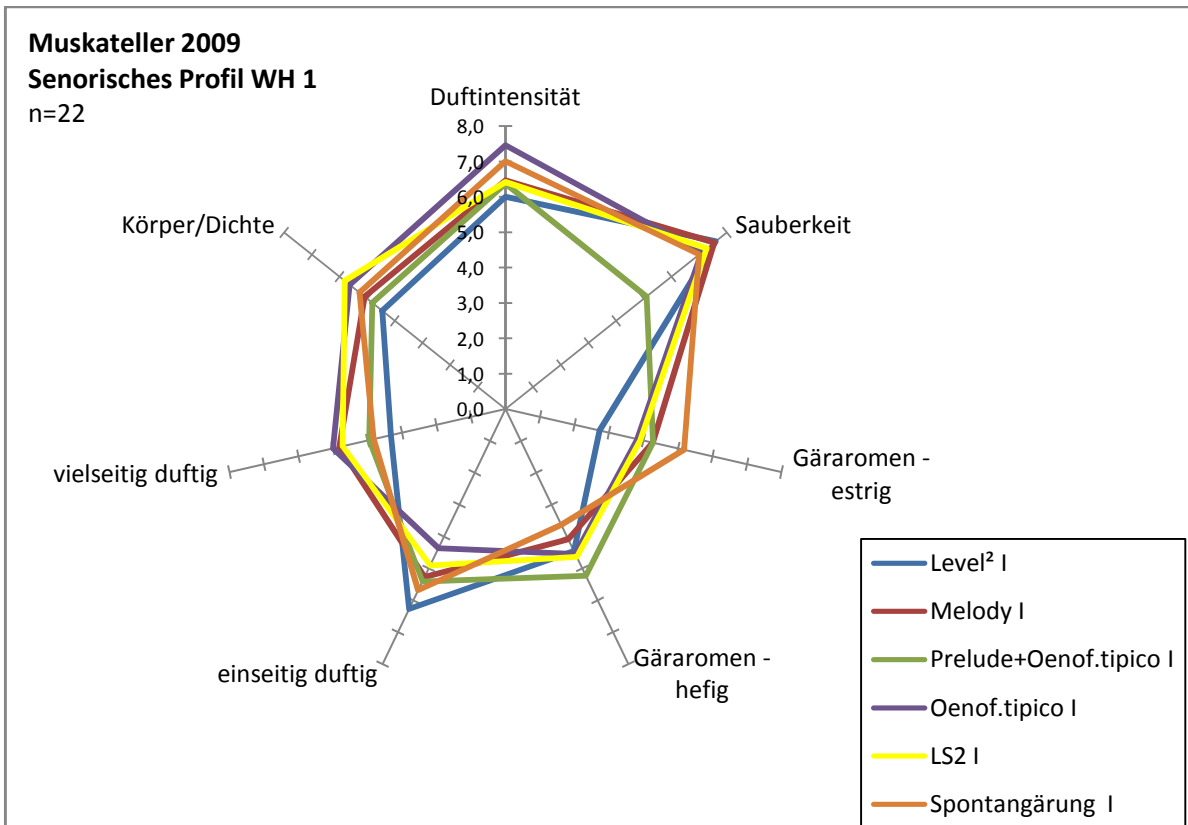


Abb. 4, Verkostung – sensorisches Profil, Ausbau-WH 2

