

Muskateller 2008

Naturhefen und Hefemischungen

°KMW: 18,8
 Gesamtsäure g/L: 7,2

Abb. 1, Gärverlauf (Ausbau-WH 1)

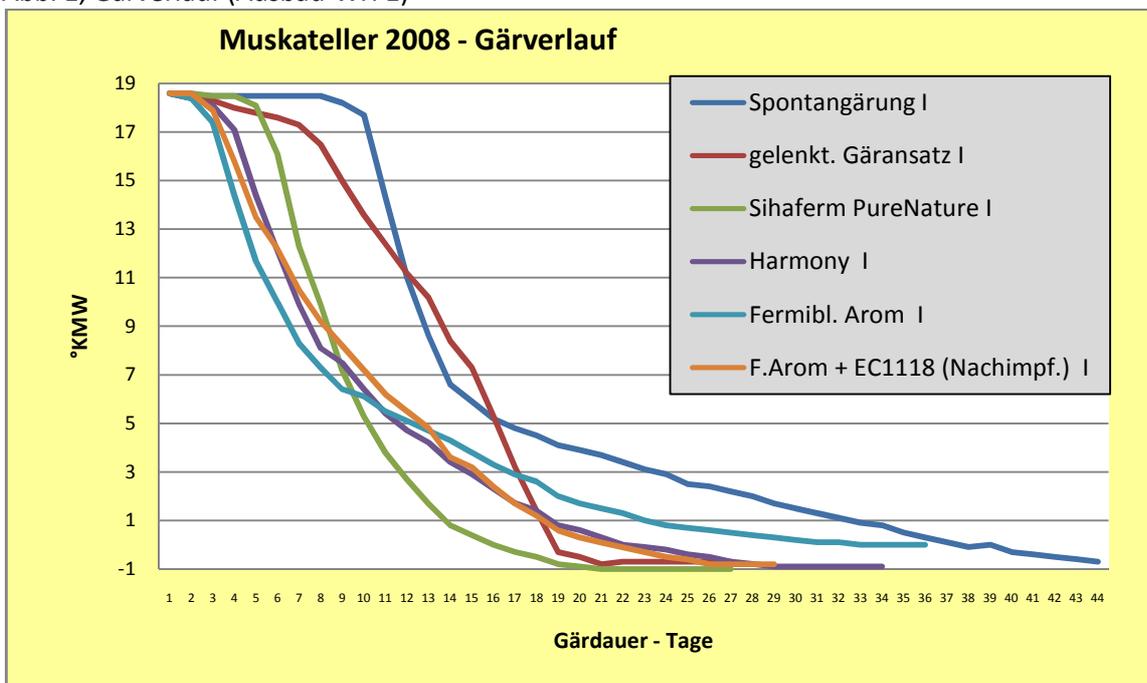
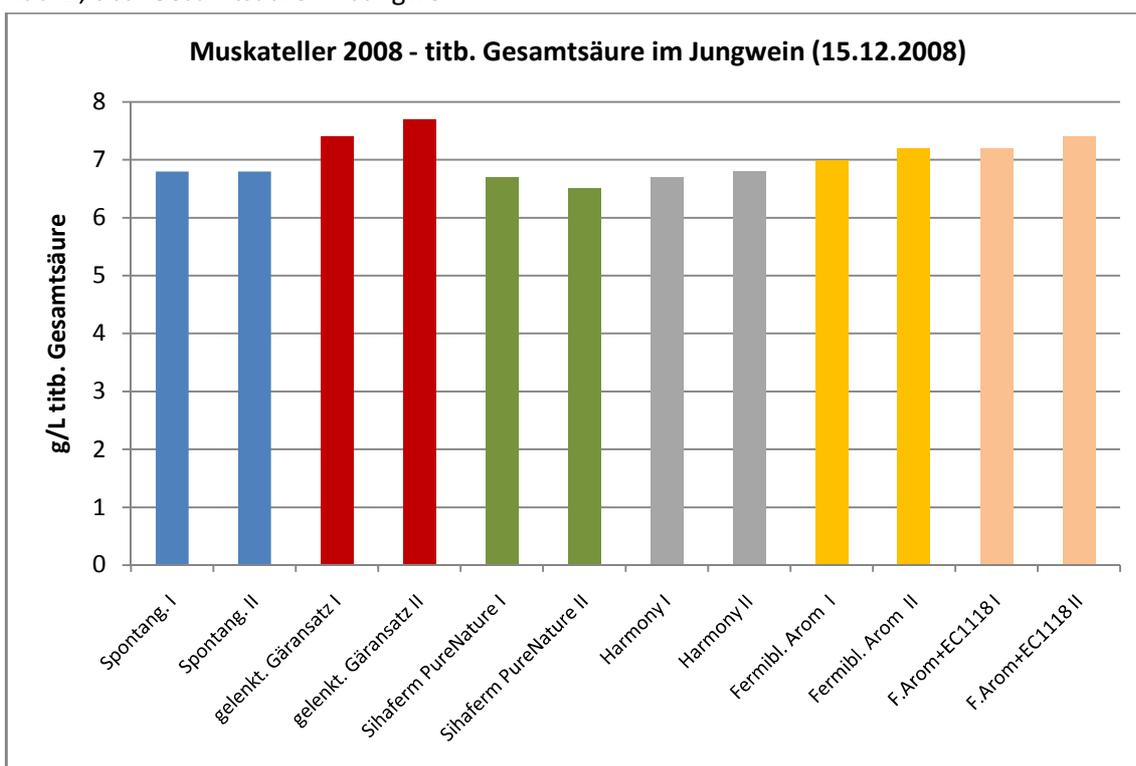


Abb. 2, titb. Gesamtsäure im Jungwein



Tab. 1, analytische Werte

1. Ausbau WH	Alk. %	Rest-Zucker	zuckerfr. Extrakt	Gesamt-Säure	Äpfel-Säure	Milch-Säure	Zitr. Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Spontangärung	12,4	6,1	19,7	5,8	3,0	0,0	0,2	0,4	3,61
gelenkter Gäransatz	12,6	1,8	20,1	5,8	3,2	0,0	0,2	0,6	3,66
Siha nature + Siha pure	12,7	3,0	18,1	5,3	2,7	0,0	0,2	0,5	3,65
Harmony	12,7	3,5	18,7	5,6	3,0	0,0	0,2	0,5	3,63
Fermiblanc Arom	12,1	11,1	20,9	5,9	3,2	0,0	0,2	0,5	3,65
F. Arom+EC1118 (Nachimpf.)	12,6	2,6	19,3	5,7	3,2	0,0	0,2	0,6	3,68
2. Ausbau WH									
Spontangärung	12,5	6,1	20,0	5,8	3,1	0,0	0,2	0,4	3,63
gelenkter Gäransatz	12,7	2,0	20,2	5,6	3,1	0,0	0,2	0,7	3,73
Siha nature + Siha pure	12,8	2,3	18,3	5,2	2,7	0,0	0,2	0,5	3,67
Harmony	12,7	2,8	18,8	5,6	3,0	0,0	0,2	0,5	3,63
Fermiblanc Arom	11,9	12,7	20,9	5,8	3,2	0,0	0,2	0,5	3,68
F. Arom EC1118 (Nachimpf.)	12,6	2,6	19,8	5,6	3,2	0,0	0,2	0,5	3,72

Abb. 3, Verkostung – Gesamteindruck (MW beider Ausbau-WH)

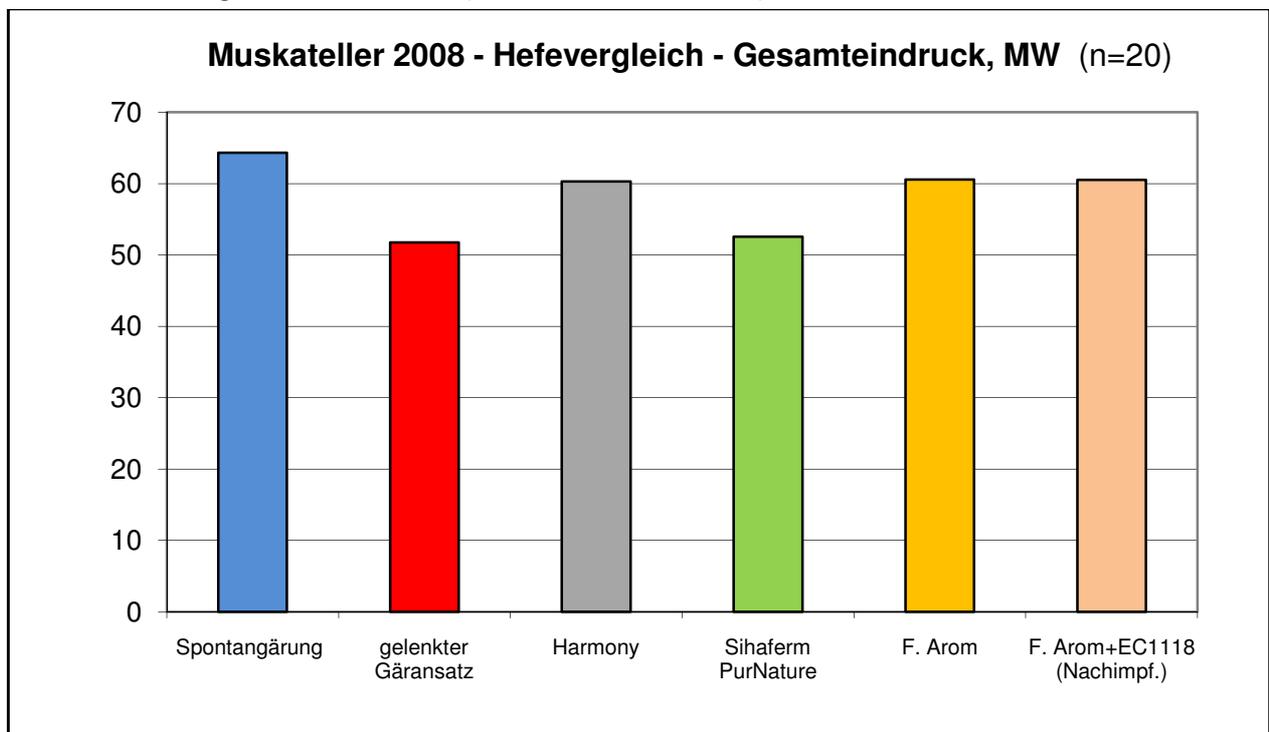


Abb. 4, Verkostung – sensorisches Profil

