

Muskateller 2008

Naturhefen und Hefemischungen

°KMW: 18,8
 Gesamtsäure g/L: 7,2

Abb. 1, Gärverlauf (Ausbau-WH 1)

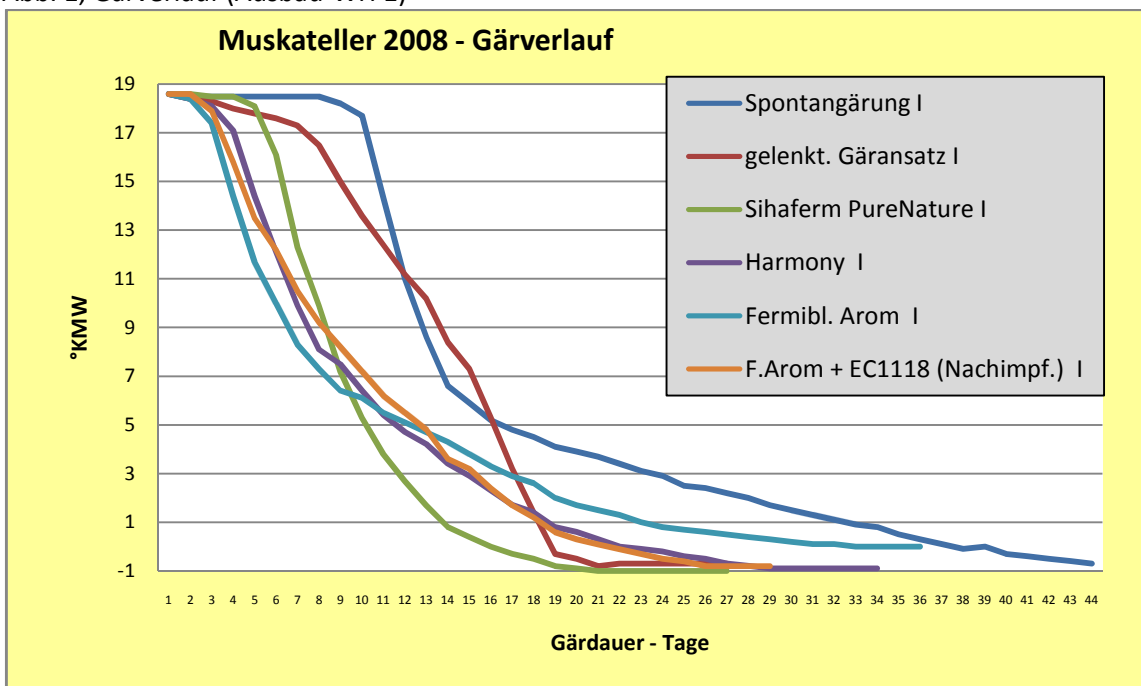
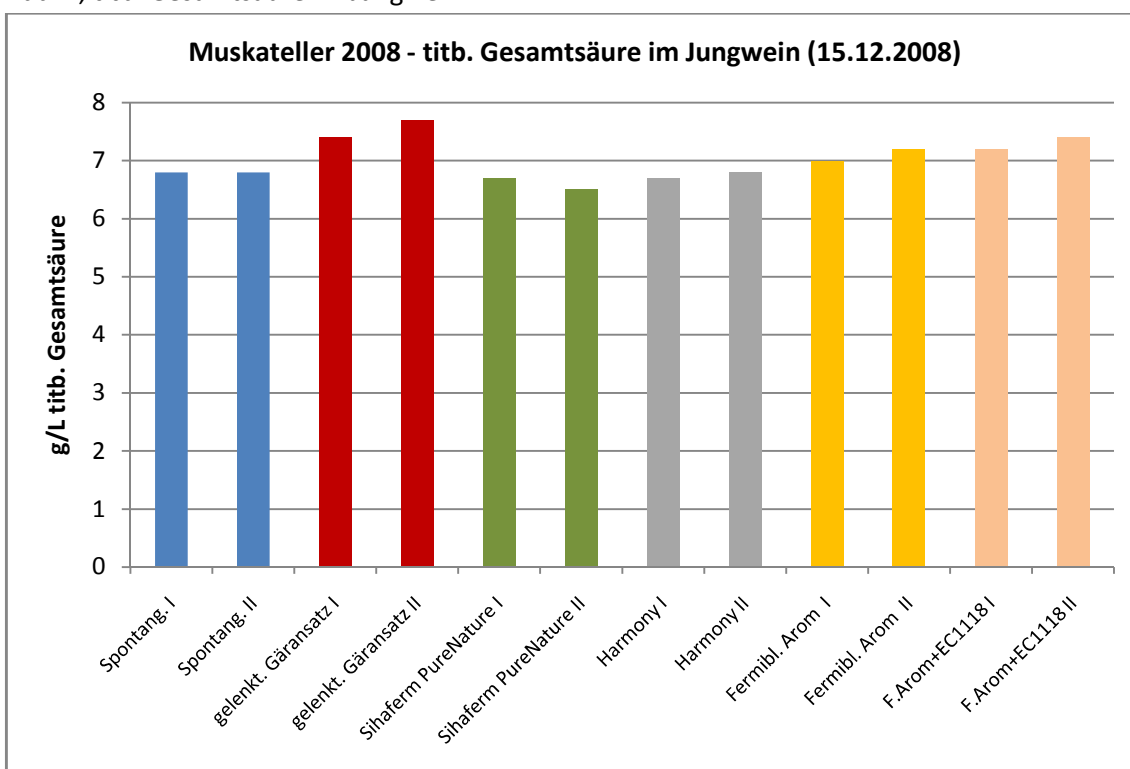


Abb. 2, titb. Gesamtsäure im Jungwein



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)

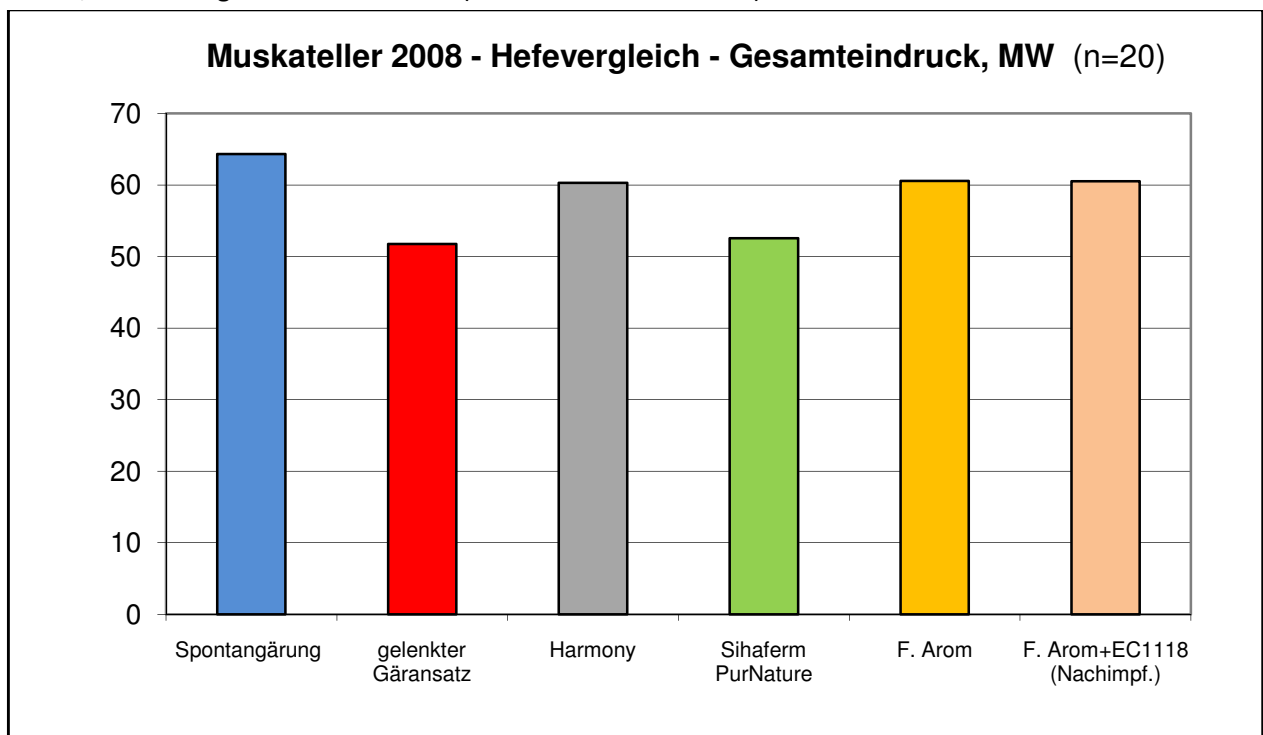


Abb. 4, Verkostung – sensorisches Profil

