

Sauvignon 2014

Hefenvergleich

Lese: 6. Oktober 2014
 °KMW: 18,4°KMW
 Gesamtsäure g/L: 7,5 g/l

Abb. 1, Gärverlauf

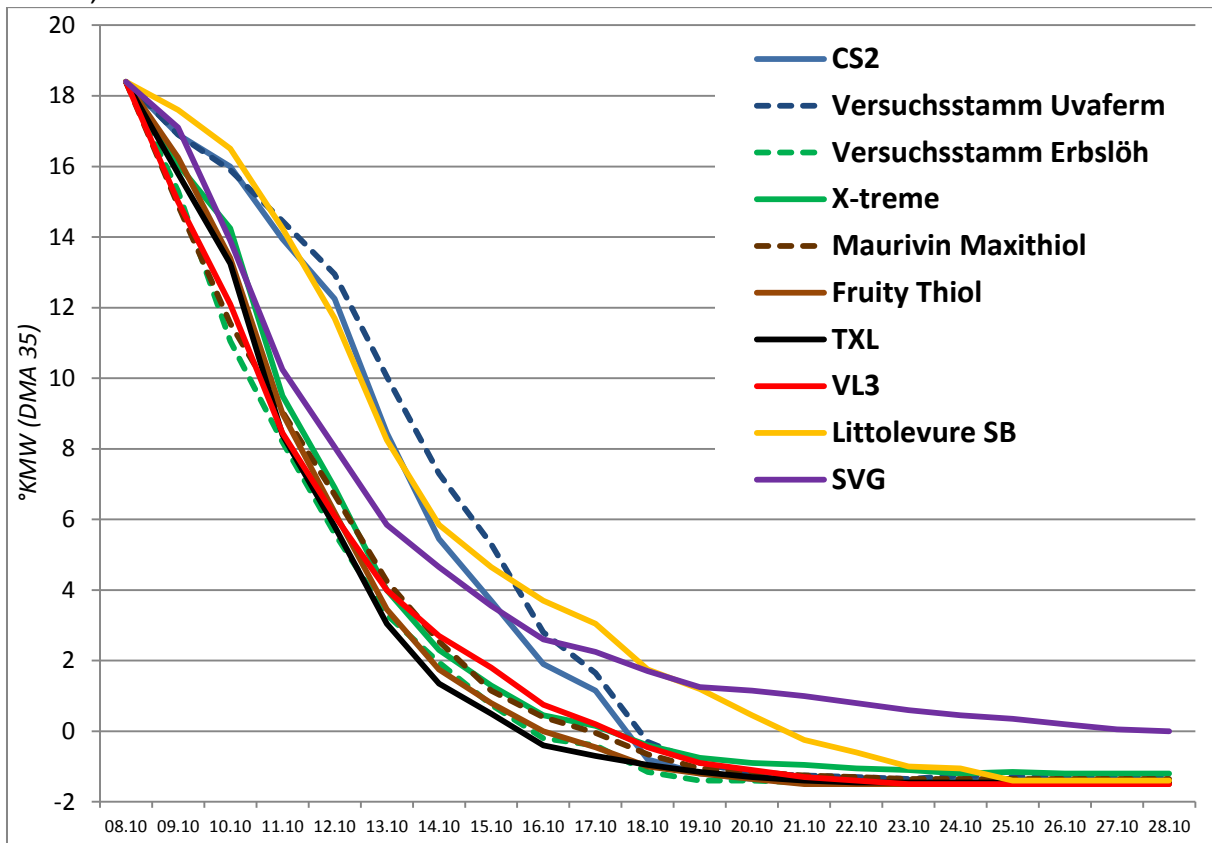
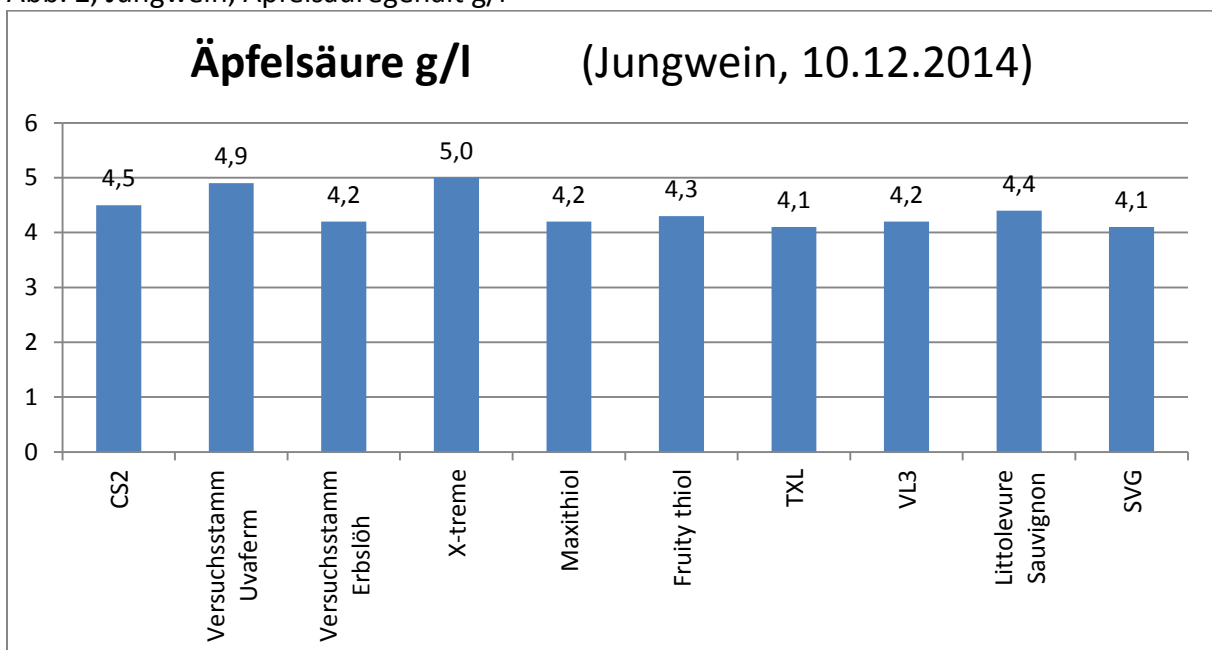


Abb. 2, Jungwein, Äpfelsäuregehalt g/l



Tab. 1, analytische Werte (Labor Landesweinbauverband)

Variante	% alc	g/l Gesamtzucker	g/l zuckerfr. Extrakt	g/l Gesamtsäure	g/l Weinsäure	g/l Äpfelsäure	g/l Milchsäure	g/l Zittr.-Säure	g/l fl. Säure	pH-Wert	g/l Essigsäure	g/l Glycerin
CS2	12,2	0,4	20,2	6,4	1,1	4,5	0,1	0,2	1,01	3,46	0,79	7,2
Versuchsstamm Uvaferm	12,2	0,4	21,0	6,7	1,0	4,9	0,1	0,2	1,22	3,50	1,09	8,6
Versuchsstamm Erbslöh	12,3	0,3	19,0	6,0	1,1	4,2	0,0	0,3	0,62	3,44	0,26	5,2
X-treme	12,1	1,5	20,9	6,6	0,9	5,0	0,0	0,3	0,62	3,42	0,21	6,7
Maxithiol	12,2	1,0	19,6	6,1	1,0	4,2	0,1	0,3	0,68	3,43	0,34	6,7
Fruity Thiol	12,1	1,0	19,9	6,1	1,0	4,3	0,1	0,3	0,71	3,38	0,36	6,8
TXL	12,2	0,8	19,3	5,9	1,1	4,1	0,0	0,3	0,61	3,39	0,21	5,6
VL3	12,3	0,3	19,3	6,1	1,2	4,2	0,0	0,3	0,70	3,40	0,36	5,8
Littlev. Sauv.	12,4	0,3	19,0	6,1	1,1	4,4	0,0	0,2	0,77	3,43	0,52	5,3
SVG	11,8	7,8	20,3	6,1	1,2	4,1	0,2	0,3	0,66	3,49	0,32	5,3

Abb. 3, Verkostung, Gesamteindruck

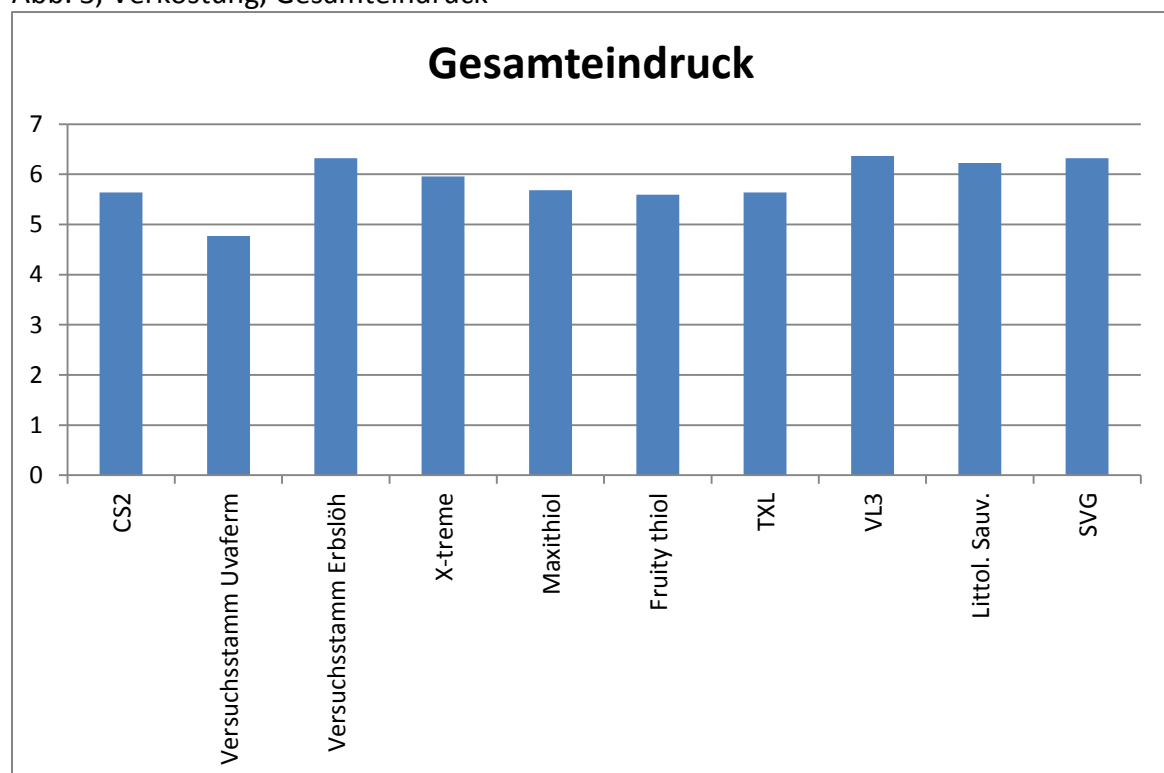


Abb. 4, Verkostung, sensorisches Profil

Verkostung: April 2015

