

# Morillon 2010

## Reinzuchtheffen und Nicht-Saccharomycceten

°KMW: 18,6  
Gesamtsäure g/L: 7,8  
pH-Wert: 3,3

Abb. 1, Gärverlauf

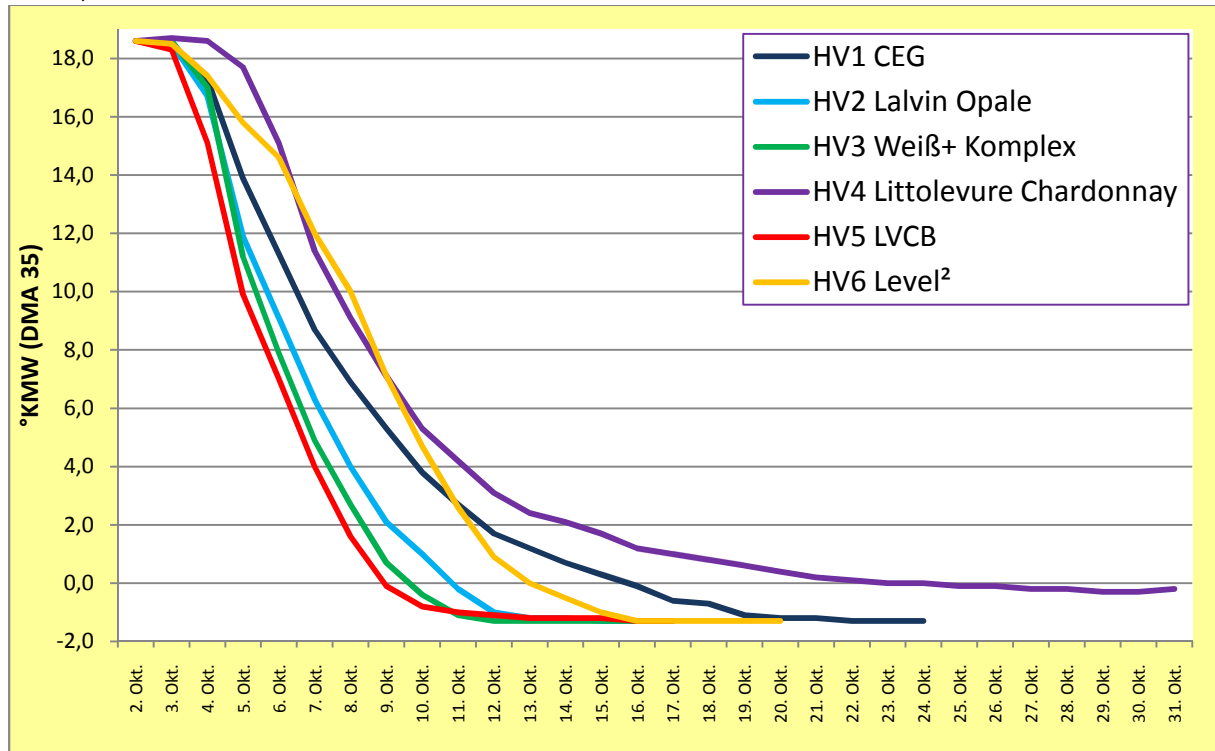
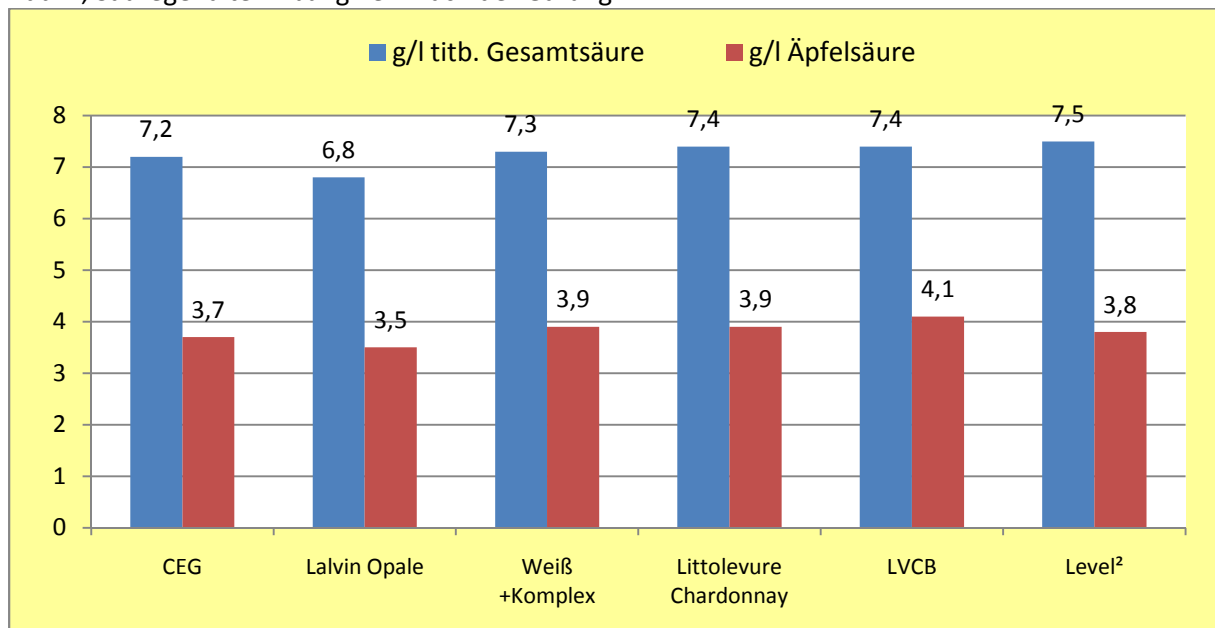


Abb. 2, Säuregehalte im Jungwein nach der Gärung



Tab. 1, analytische Werte

Var.	% 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 Zitr.-säure	g/L Fl. Säure	pH-Wert	g/l Essig-säure
CEG	12,5	3,1	20,6	5,9	1,1	3,7	0,1	0,3	0,60	3,59	0,40
Lalvin Opale	12,8	0,5	19,6	5,7	1,4	3,5	0,1	0,3	0,48	3,56	0,22
Weiß+Komplex	12,7	0,6	21,0	6,1	1,2	3,9	0,1	0,3	0,44	3,55	0,17
Littolevure Chard.	12,0	13,0	21,4	6,0	1,1	3,9	0,1	0,5	0,40	3,58	0,26
LVCB	12,4	1,0	21,4	6,3	1,2	4,1	0,1	0,3	0,50	3,51	0,17
Level <sup>2</sup>	12,6	0,5	21,4	6,0	1,0	3,8	0,1	0,4	0,46	3,60	0,20

Abb. 3,

