



Schilcher 2011

„Rosé-Hefen“

°KMW: 18,7
Gesamtsäure g/L: 7,7
pH-Wert: 3,25

Abb. 1, Gärverlauf

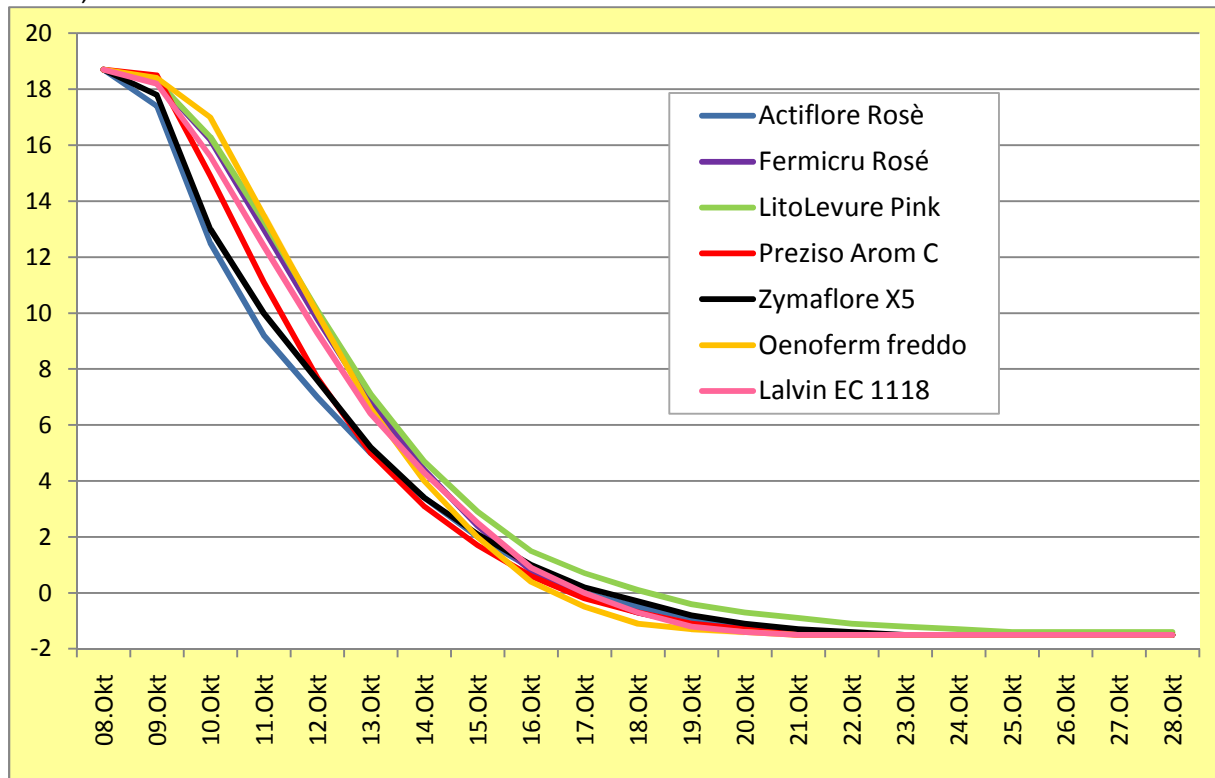
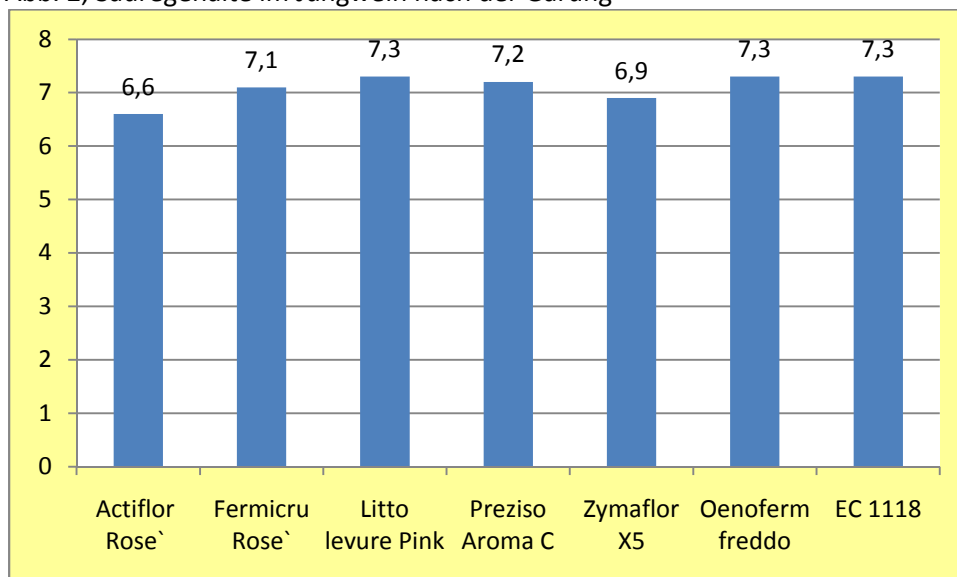


Abb. 2, Säuregehalte im Jungwein nach der Gärung





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
Actiflore Rose	12,60	0,4	22,3	6,3	1,9	4,1	0,0	0,3	0,26	3,57	0,11
Fermicru Rose	12,90	1,1	22,6	7,1	2,4	4,1	0,0	0,3	0,36	3,44	0,06
LittoLevure Pink	12,90	2,3	22,2	7,0	2,5	4,0	0,0	0,3	0,40	3,46	0,15
Preziso Arom C	13,00	0,9	22,0	6,8	2,3	3,9	0,0	0,3	0,34	3,44	0,08
X 5	12,40	0,5	20,6	6,5	2,4	3,7	0,0	0,3	0,31	3,42	0,12
Oenoferm freddo	12,90	0,7	22,5	7,2	2,4	4,2	0,0	0,3	0,43	3,47	0,15
EC 1118	12,90	0,9	22,6	7,1	2,4	4,1	0,0	0,3	0,42	3,46	0,17

Abb. 3, Verkostung, sensorisches Profil

