

## Verarbeitung Hefevergleiche

- Muskateller

## Lese

- 19.09.2022
- 15,9 °KMW

## Traubenverarbeitung

- Rebeln, Sortierung, Quetschen
- 50 mg/l SO<sub>2</sub>

## Maischestandzeit

- 14 Stunden
- 4 ml/hl Trenolin Mash
- 100 g/hl OenoPur

## Pressen

- Pneumatische Tankpresse bis 1,2 bar
- Seih- und Pressmost gesamt

## Klärung

- Aufbesserung auf 17,2 °KMW
- 10 ml/hl Trenolin FastFlow DF
- 100 ml/hl Mostgelantine CF
- Abzug

## Gäransatz

- Vergärung in 35 l und 15 l Glasballons
- 30 g/hl Lalvin R2 (Lallemand)
- 40 g/hl Oenoferm Bouquet (Erbslöh)
- 35 g/hl Bella (Renaissance Yeast)
- 25 g/hl Enoferm Simi White (Lallemand)
- 30 g/hl 18-2007 (IOC)
- 40 g/hl ES Floral (Enartis Ferm)
- 25 g/hl Fermcraft S- Thiol (Skoffoenotec)
- 30 g/hl Zymaflore VL1 (Laffort)
- 25 g/hl Unique (Preziso)
- 30 g/hl Q Tau FD (Enartis Ferm)
- Rehydrierung mit der jeweils gleichen Menge VitaDrive F3

## Gärung

- Gärbeginn 21.09.2022
- Gärtemperatur 16 °C
- 23. und 26.09.2022 Vitamon Liquid nach Herstellerempfehlung

## Gärende

- Gärverlauf und Gärende siehe Gärkurve
- Lagerung bei 8 °C für eine Woche
- 60 mg/l SO<sub>2</sub>

## Jungweinbehandlung

- Schichtenfiltration (150er)
- Entsäuerung mit Kalk auf 6,2 g/l bzw. 6,4 g/l

## Abfüllung

- Abfüllung in 0,5 l Glasflaschen mit BVS- Verschluss
- Versuchsweinpakete im online Shop erhältlich

## Analytik

- Analytische Untersuchung im Weinlabor
- Sensorische Beurteilung durch 14 Verkoster nach ca. 6 Monaten