

Verarbeitung Hefevergleiche

- Weißburgunder

Lese

- 14.09.2022
- 17,4 °KMW

Traubenverarbeitung

- Rebeln, Sortierung, Quetschen
- 50 mg/l SO₂

Maischestandzeit

- 3,5 Stunden
- 10 ml/hl Trenolin Super DF
- 100 g/hl OenoPur

Pressen

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

Klärung

- 10 ml/hl Trenolin FastFlow DF
- 150 ml/hl Mostgelantine CF

Gäransatz

- Vergärung in 35 l und 20 l Glasballons
- 30 g/hl CY 3079 (Lallemand)
- 40 g/hl Oenoferm Pinot Type (Erbslöh) 35 g/hl Allegro Renaissance Yeast)
- 30 g/hl Inifini Twice (IOC)
- 40 g/hl Filtramferm Expression (Lallemand)
- 40 g/hl Aroma White (Enartis Ferm)
- 40 g/hl Vintage White (Enartis Ferm)
- 25 g/hl Fermcraft S-Finesse (Skoffoenotec)
- 25 g/hl Fermcraft S-GrandCru Skoffoenotec)
- 30 g/hl Zymaflore VL2 (Laffort)
- 30 g/hl Zymaflore CX9 (Laffort)
- 25 g/hl Weiss & Komplex (Preziso)
- Rehydrierung mit der jeweils gleichen Menge VitaDrive F3

Gärung

- Gärbeginn 16.09.2022
- Gärtemperatur 16 °C bzw. 19 °C (Pinot Type, Inifini Twice und Weiss & Komplex)
- 16. und 20.09.2022 Vitamon Liquid nach Herstellerempfehlung

Gärende

- Gärverlauf und Gärende siehe Gärkurve
- Lagerung bei 8 °C für eine Woche
- 60 mg/l SO₂

Jungweinbehandlung

- Schichtenfiltration (150er)
- Entsäuerung mit Kalk auf 6,5 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