

Solaris Piwi

Lese am 14.08.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 55,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: nicht gerebelt, da Ganztraubenpressung

Maischestandzeit: Keine

Pressen: am 16.08.2024 um 08:50 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 34 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 18,4 KMW

Säure: 9,3 g/L

pH-Wert: 2,9

Trübung: 6,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	19,4 °KMW
Säure	11,3 g/L
pH-Wert	2,9

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	
Sonstiges	

Gärung

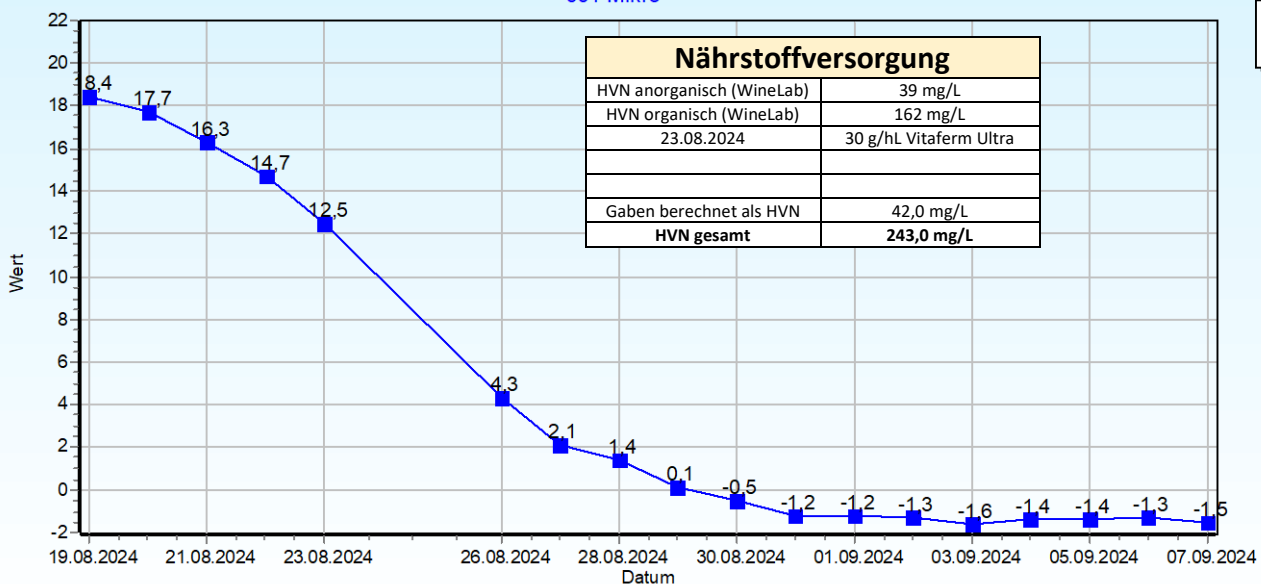
15 L Most wurden am 19.08.2024 mit

30 g/hL EC 1118 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 20 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

001 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 16.09.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 03.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 10 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 9,1 g/L und wurde auf 6,5 g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 18 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99158 kg/L
Alkohol	12,89 % Vol.
Gesamtzucker	0,8 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,6 g/L
zuckerfreier Extrakt	21,1 g/L
°KMW Rückrechnung	19,5°KMW
Gesamtsäure	7,0 g/L
Weinsäure	2,1 g/L
L-Äpfelsäure	4,4 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,6 g/L
pH-Wert	3,32
Gesamtphenole	

Calardis Blanc

Piwi

Lese am 04.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 67,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 04.09.2024 um 18:10 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 14 Std.

Pressen: am 05.09.2024 um 08:00 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 36 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 17,1 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 18,0 °KMW

Säure: 4,9 g/L mit Weinsäure auf 6,5 g/L korrigiert

pH-Wert: 3,7

Trübung: 7,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	17,2 °KMW
Säure	6,5 g/L
pH-Wert	3,4

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	50 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg Trenolin Frio
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

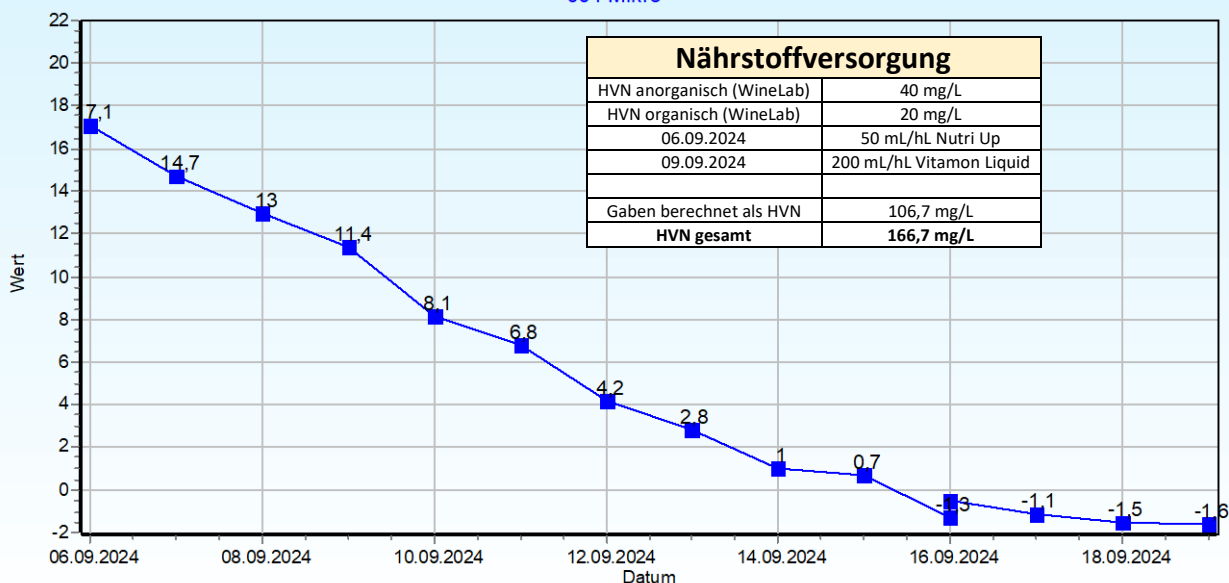
33 L Most wurden am 06.09.2024 mit

35 g/hL TR 313 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 14 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

004 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 30.09.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 14.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 10 L.

Anmerkung: 15L für Piwi Frizz

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 6,8 g/L und wurde auf 6,2 g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 26 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99085 kg/L
Alkohol	12,74 % Vol.
Gesamtzucker	0,4 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	19,2 g/L
°KMW Rückrechnung	19,2°KMW
Gesamtsäure	6,1 g/L
Weinsäure	2,4 g/L
L-Äpfelsäure	3,3 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,3 g/L
pH-Wert	3,16
Gesamtphenole	

VB 32-7

Piwi

Lese am 04.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 49,8 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 04.09.2024 um 18:15 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 14 Std.

Pressen: am 05.09.2024 um 08:00 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 25 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 19,5 KMW

Säure: 4,7 g/L mit Weinsäure auf 6,5 g/L korrigiert

pH-Wert: 3,9

Trübung: 9,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	19,5 °KMW
Säure	6,9 g/L
pH-Wert	3,5

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	50 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg Trenolin Frio
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

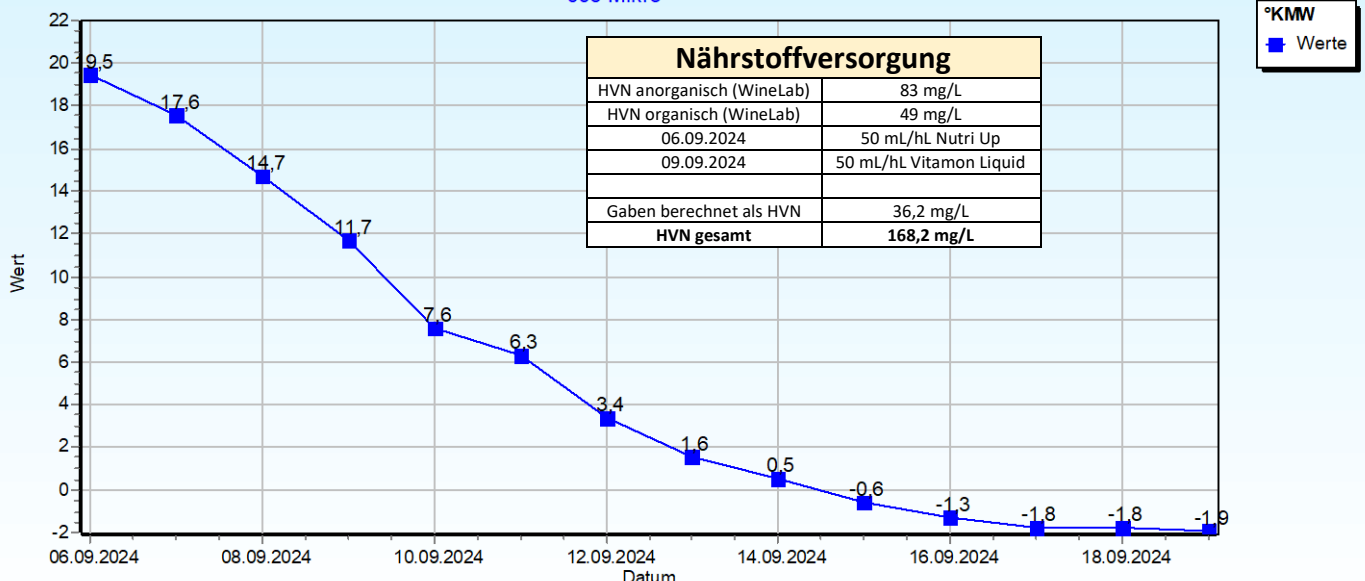
18 L Most wurden am 06.09.2024 mit

35 g/hL TR 313 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 14 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

005 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 30.09.2024 mit Sulfureuse P16 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 14.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 10 L.

Anmerkung: 10L für Piwi Frizz

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 5,9 g/L.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 16 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99020 kg/L
Alkohol	13,91 % Vol.
Gesamtzucker	0,9 g/L
Glucose	0,3 g/L
Fructose	0,6 g/L
zuckerfreier Extrakt	20,5 g/L
°KMW Rückrechnung	20,7°KMW
Gesamtsäure	5,7 g/L
Weinsäure	2,0 g/L
L-Äpfelsäure	3,2 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,5 g/L
pH-Wert	3,40
Gesamtphenole	

Muscaris Piwi

Lese am 05.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 126,8 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 05.09.2024 um 17:00 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 3 Std.

Pressen: am 05.09.2024 um 19:50 Uhr mit Europress 300 Liter Programm 4

Ausbeute: 61 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 21,3 KMW

Säure: 6,9 g/L

pH-Wert: 3,6

Trübung: 35,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	50 mg/kg
L-Ascorbinsäure	0 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg Trenolin Frio
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

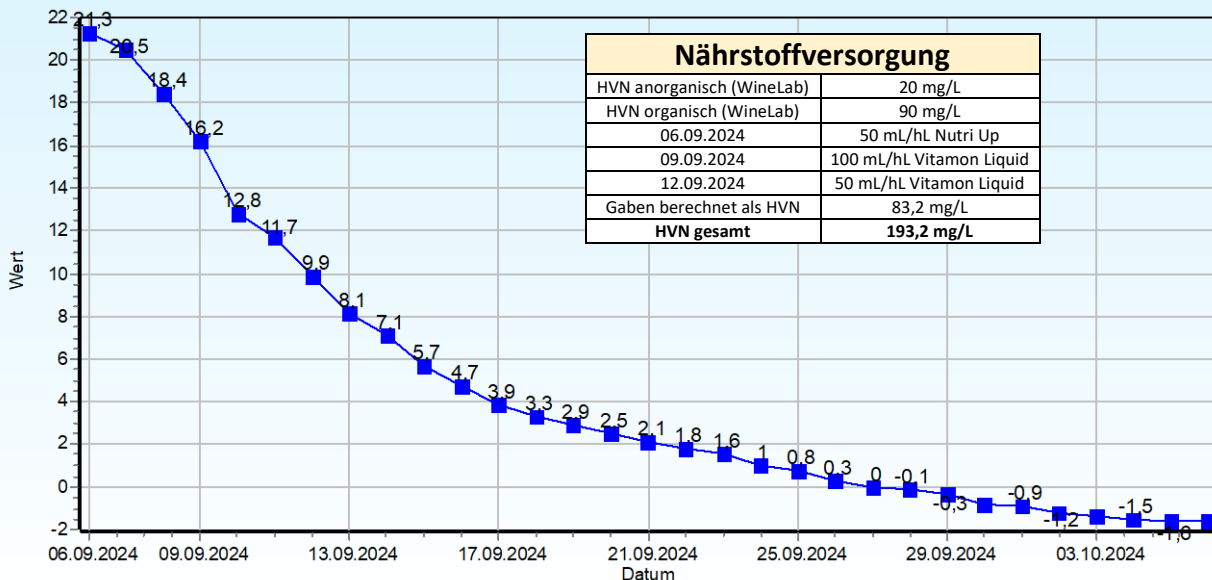
Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	150 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

35 L Most wurden am 06.09.2024 mit 40 g/hL ES Floral (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt. Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 31 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

009 Mikro



Nährstoffversorgung

HVN anorganisch (WineLab)	20 mg/L
HVN organisch (WineLab)	90 mg/L
06.09.2024	50 mL/hL Nutri Up
09.09.2024	100 mL/hL Vitamon Liquid
12.09.2024	50 mL/hL Vitamon Liquid
Gaben berechnet als HVN	83,2 mg/L
HVN gesamt	193,2 mg/L

Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 14.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 31.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 36 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 7,0 g/L und wurde auf 6,2 g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 22 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Weitere Maßnahmen:

Am 05.02.2025 Restzucker 4 mit RTK

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse

Dichte	0,99307 kg/L
Alkohol	14,87 % Vol.
Gesamtzucker	5,0 g/L
Glucose	2,1 g/L
Fructose	2,9 g/L
zuckerfreier Extrakt	26,2 g/L
°KMW Rückrechnung	22,5°KMW
Gesamtsäure	6,1 g/L
Weinsäure	1,0 g/L
L-Äpfelsäure	4,6 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,5 g/L
pH-Wert	3,72
Gesamtphenole	

Bronner Piwi

Lese am 10.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 133,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Landwein

Rebeln: am 10.09.2024 um 18:40 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 15 Std.

Pressen: am 11.09.2024 um 09:50 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 79 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 17,8 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 18,3 °KMW

Säure: 5,4 g/L mit Weinsäure auf 5,8 g/L korrigiert

pH-Wert: 3,5

Trübung: 8,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Saft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Saft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

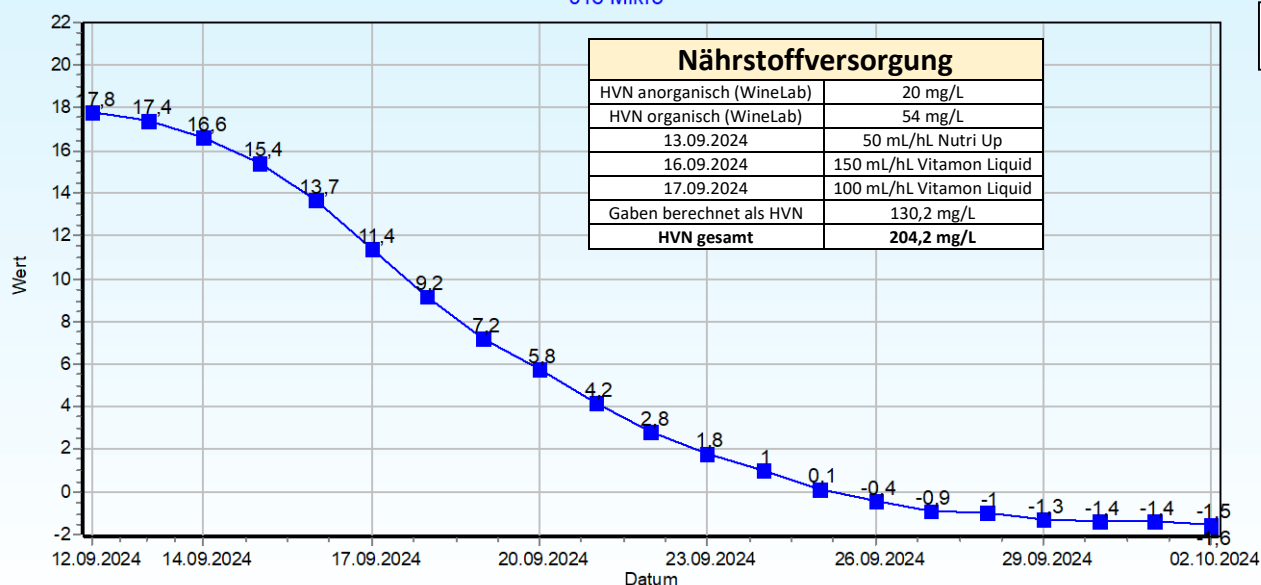
35 L Most wurden am 12.09.2024 mit

30 g/hL EC 1118 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 20 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

016 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 09.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Kommentar: Achtung 10er Glasballon mit 2L WB aufgefüllt, 54er rein Bronner

Die Filtration erfolgte am 23.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 25 L.

Anmerkung: 42L für Piwi Frizz

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 6,7 g/L und wurde auf 6,0 g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 24 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99230 kg/L
Alkohol	12,78 % Vol.
Gesamtzucker	1,0 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,8 g/L
zuckerfreier Extrakt	22,5 g/L
°KMW Rückrechnung	19,5°KMW
Gesamtsäure	5,7 g/L
Weinsäure	1,8 g/L
L-Äpfelsäure	3,5 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,40
Gesamtphenole	

Cabernet Blanc

Piwi

Lese am 10.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 90,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 10.09.2024 um 18:50 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 15 Std.

Pressen: am 11.09.2024 um 09:45 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 57 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 19,0 KMW

Säure: 4,7 g/L mit Weinsäure auf 6,5 g/L korrigiert

pH-Wert: 3,6

Trübung: 7,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	50 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Soft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

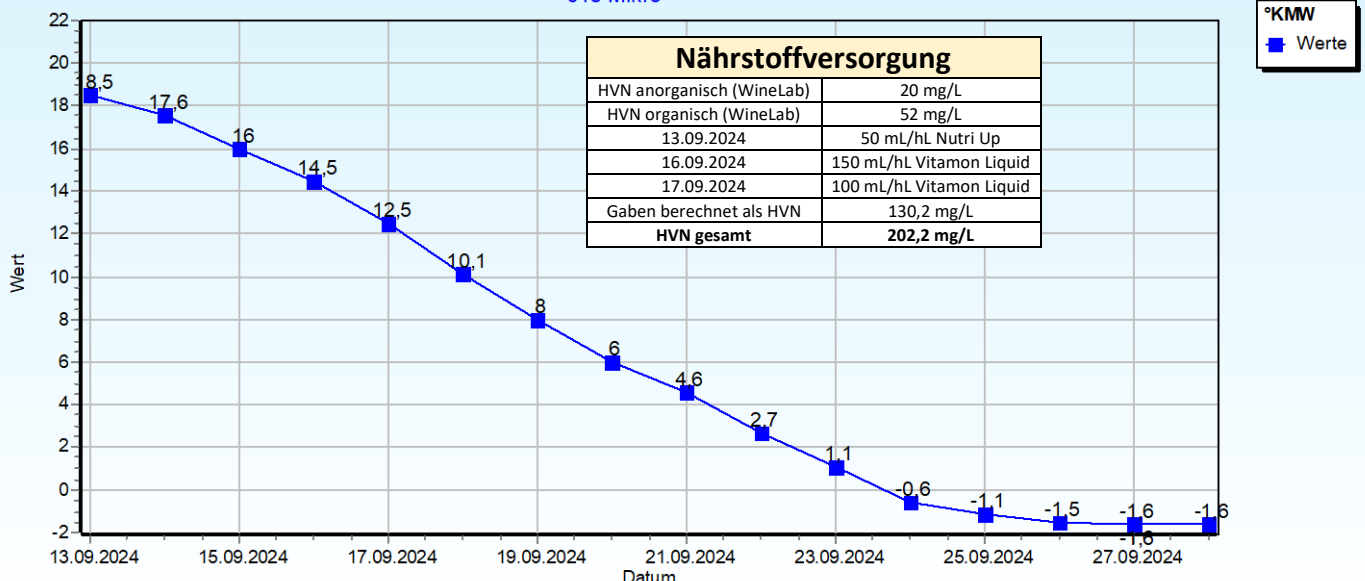
Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

24 L Most wurden am 12.09.2024 mit 35 g/hL TR 313 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt. Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 18 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

018 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 07.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 23.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 20 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 6,8 g/L und wurde auf g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 24 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99050 kg/L
Alkohol	13,68 % Vol.
Gesamtzucker	0,5 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,3 g/L
zuckerfreier Extrakt	20,9 g/L
°KMW Rückrechnung	20,4°KMW
Gesamtsäure	6,3 g/L
Weinsäure	2,7 g/L
L-Äpfelsäure	3,2 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,16
Gesamtphenole	

Sauvignac Piwi

Lese am 10.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 275,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 10.09.2024 um 18:55 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 15 Std.

Pressen: am 11.09.2024 um 10:00 Uhr mit Europress 300 Liter Programm 4

Ausbeute: 200 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 17,0 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 18,0 °KMW

Säure: 5,2 g/L

pH-Wert: 3,9

Trübung: 0,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	17,6 °KMW
Säure	7,8 g/L
pH-Wert	3,1

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	50 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Soft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	2 mL/hL bzw. g/hL Lallzym Cuvée Blanc
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

120 L Most wurden am 13.09.2024 mit

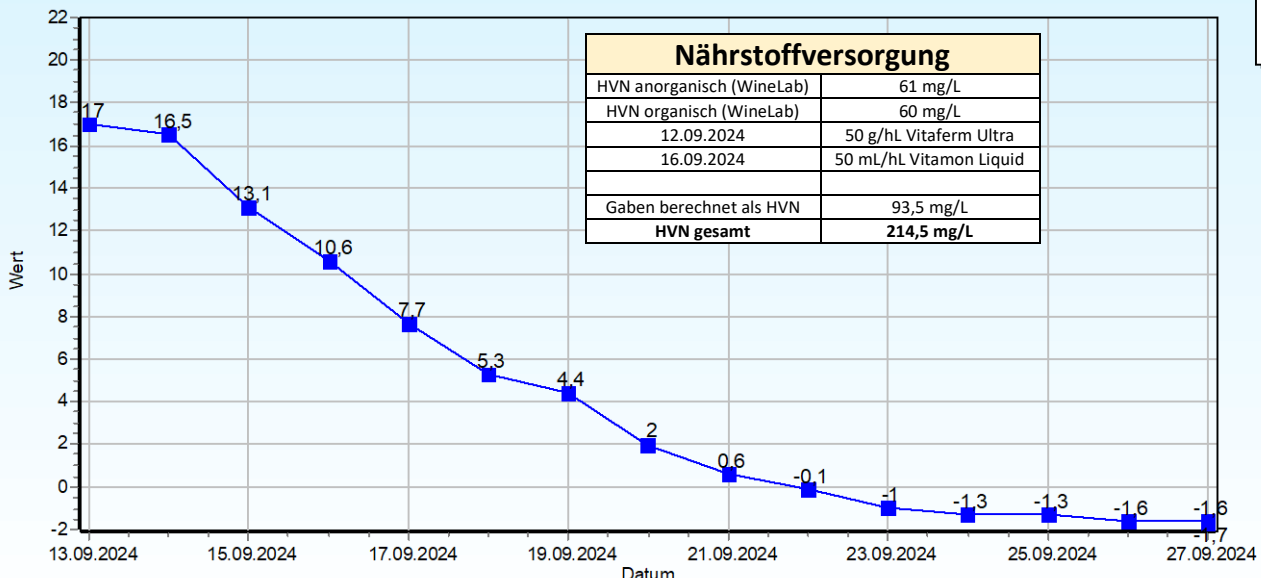
35 g/hL TR 313 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 17 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Kommentar: 50 L in Safran

Gärverlauf

030 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 07.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Am 10/16/2024 erfolgte ein Abzug mit 135 L

Hefe aufrühren am:

23.10.2024

13.11.2024

Die Filtration erfolgte am 25.11.2024 mit Cross Flow, die Endmenge betrug 54 L.

Anmerkung: 90L für Piwi Frizz

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 5,9 g/L.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 22 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse

Dichte	0,99149 kg/L
Alkohol	12,77 % Vol.
Gesamtzucker	0,6 g/L
Glucose	0,3 g/L
Fructose	0,3 g/L
zuckerfreier Extrakt	20,5 g/L
°KMW Rückrechnung	19,3°KMW
Gesamtsäure	6,1 g/L
Weinsäure	1,5 g/L
L-Äpfelsäure	4,1 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,3g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,51
Gesamtphenole	

Chardone Piwi

Lese am 10.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 269,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 10.09.2024 um 18:30 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 14 Std.

Pressen: am 11.09.2024 um 08:00 Uhr mit Europress 300 Liter Programm 4

Ausbeute: 187 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 19,6 KMW

Säure: 6,2 g/L

pH-Wert: 3,7

Trübung: 10,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	20,0 °KMW
Säure	8,5 g/L
pH-Wert	3,1

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Soft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	2 mL/hL bzw. g/hL Lallzym Cuvée Blanc
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	

Gärung

150 L Most wurden am 13.09.2024 mit

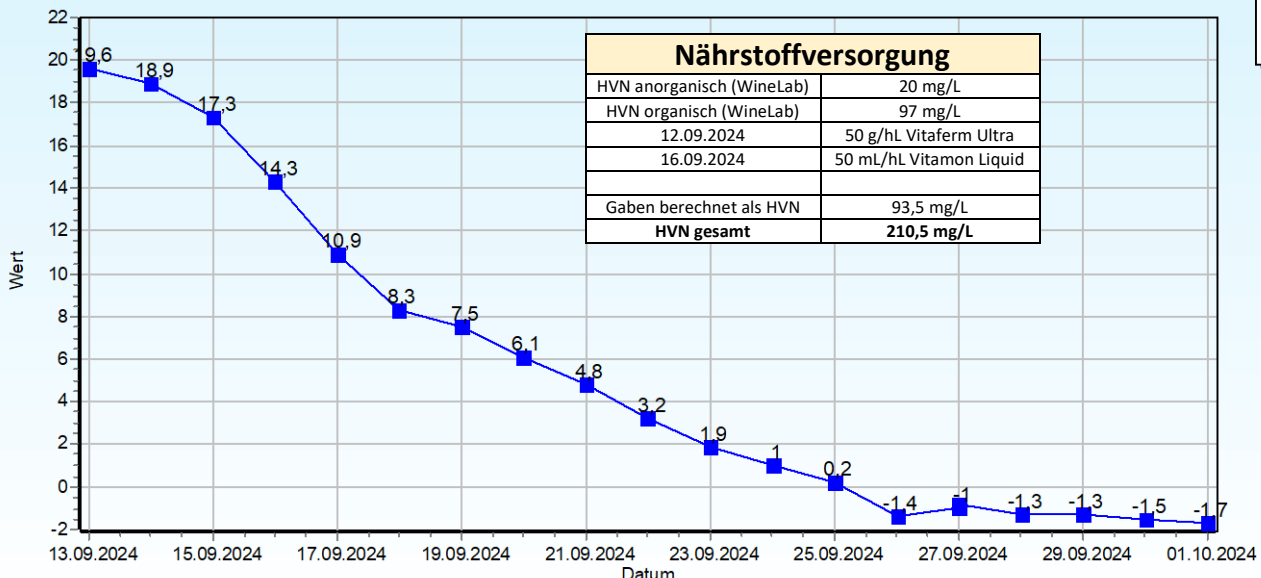
35 g/hL Allegro (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 19 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Kommentar: 25 L in Safran

Gärverlauf

031 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 09.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Am 10/16/2024 erfolgte ein Abzug mit 145 L

Hefe aufrühren am:

23.10.2024

13.11.2024

Die Filtration erfolgte am 25.11.2024 mit Cross Flow, die Endmenge betrug 20 L.

Anmerkung: 120L für Piwi Frizz

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 6,1 g/L.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 20 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99174 kg/L
Alkohol	13,12 % Vol.
Gesamtzucker	1,5 g/L
Glucose	0,1 g/L
Fructose	1,4 g/L
zuckerfreier Extrakt	21,4 g/L
°KMW Rückrechnung	19,8°KMW
Gesamtsäure	6,2 g/L
Weinsäure	1,9 g/L
L-Äpfelsäure	3,9 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,41
Gesamtphenole	

Floreal Piwi

Lese am 11.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 18,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 11.09.2024 um 21:50 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 14 Std.

Pressen: am 12.09.2024 um 11:40 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 9 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 16,8 KMW

Säure: 4,2 g/L mit Weinsäure auf 6,1 g/L korrigiert

pH-Wert: 3,8

Trübung: 0,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	17,2 °KMW
Säure	5,8 g/L
pH-Wert	3,4

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	50 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Soft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL Litto Fresh Liquid
Sonstiges	

Gärung

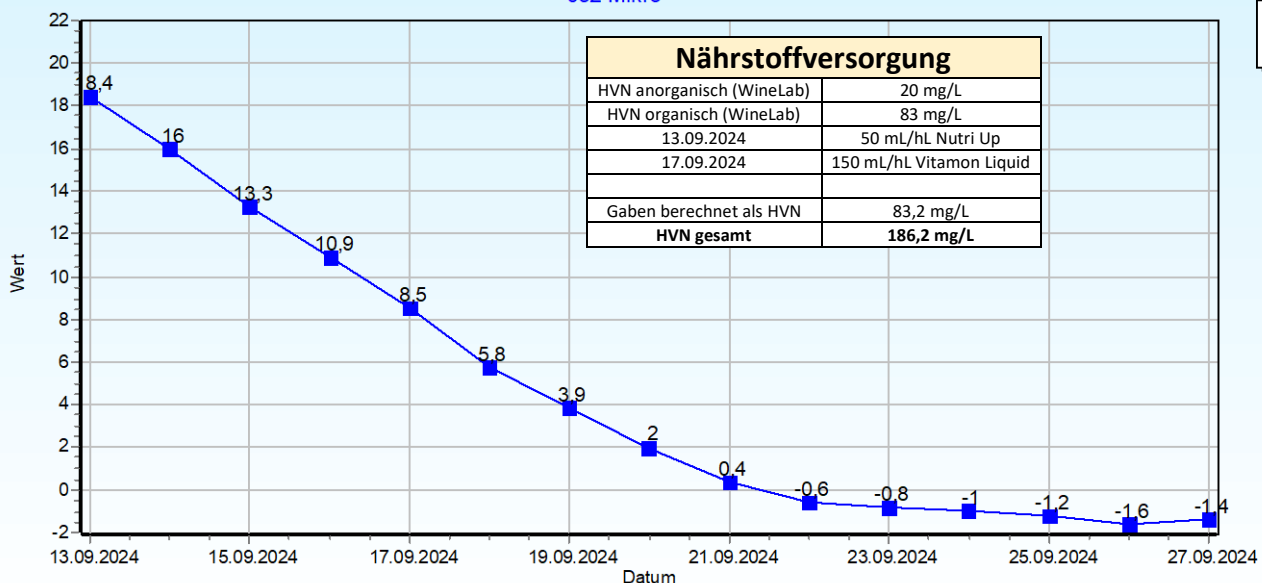
9 L Most wurden am 13.09.2024 mit

30 g/hL EC 1118 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 14 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

032 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 04.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 18.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 8 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 6,2 g/L.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 30 mg/L und wurde auf 40 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99225 kg/L
Alkohol	11,75 % Vol.
Gesamtzucker	0,4 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	19,7 g/L
°KMW Rückrechnung	18,0°KMW
Gesamtsäure	6,2 g/L
Weinsäure	3,1 g/L
L-Äpfelsäure	2,7 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,07
Gesamtphenole	

Voltis Piwi

Lese am 11.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 14,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 11.09.2024 um 21:45 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 14 Std.

Pressen: am 12.09.2024 um 11:40 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 7,25 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 18,4 KMW

Säure: 4,1 g/L mit Weinsäure auf 5,9 g/L korrigiert

pH-Wert: 3,7

Trübung: 0,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	19,1 °KMW
Säure	5,9 g/L
pH-Wert	3,5

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	50 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Soft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL Litto Fresh Liquid
Sonstiges	

Gärung

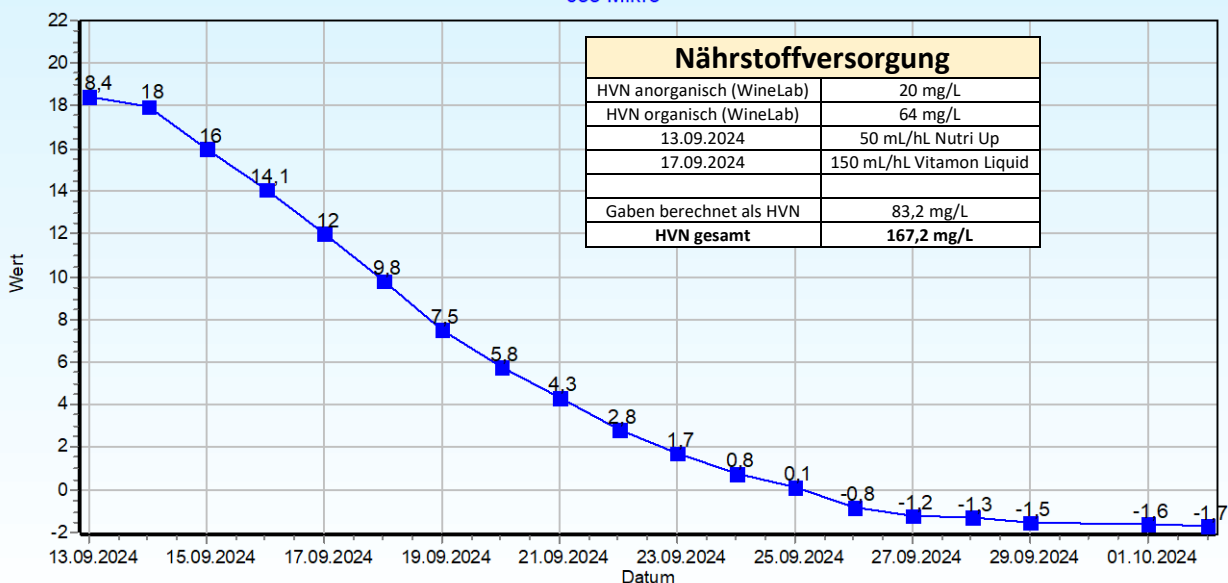
5 L Most wurden am 13.09.2024 mit

30 g/hL EC 1118 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 19 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

033 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 09.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 23.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 4 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 6,4 g/L.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 20 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99159 kg/L
Alkohol	13,00 % Vol.
Gesamtzucker	0,5 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,3 g/L
zuckerfreier Extrakt	21,7 g/L
°KMW Rückrechnung	19,7°KMW
Gesamtsäure	6,3 g/L
Weinsäure	2,4 g/L
L-Äpfelsäure	3,5 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,21
Gesamtphenole	

Chardonnay Stella

Piwi WH1

Lese am 16.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 64,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 16.09.2024 um 17:20 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 3 Std.

Pressen: am 16.09.2024 um 20:05 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 34 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 16,7 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 17,7 °KMW

Säure: 5,5 g/L

pH-Wert: 3,2

Trübung: 12,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Saft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Saft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

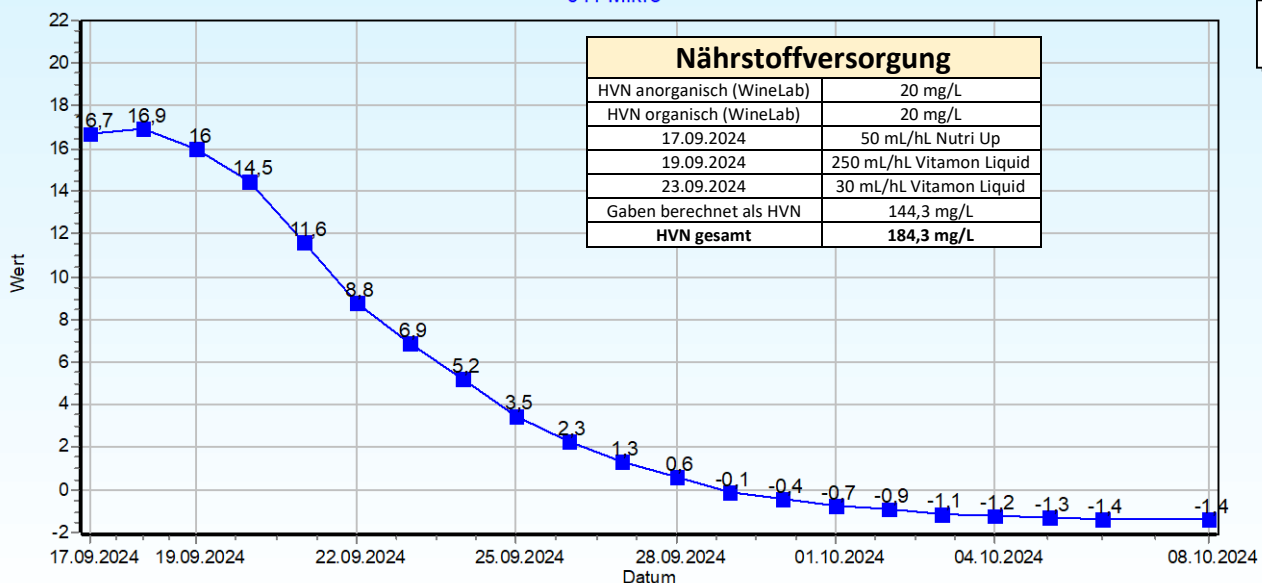
15 L Most wurden am 17.09.2024 mit

30 g/hL EC 1118 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 21 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

041 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 15.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 30.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 10 L.

Anmerkung: 10L für Piwi Frizz

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 6,8 g/L und wurde auf g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 28 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99225 kg/L
Alkohol	12,15 % Vol.
Gesamtzucker	1,2 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	1,0 g/L
zuckerfreier Extrakt	20,2 g/L
°KMW Rückrechnung	18,6°KMW
Gesamtsäure	6,1 g/L
Weinsäure	1,9 g/L
L-Äpfelsäure	3,8 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,25
Gesamtphenole	

Welschriesling Stella

Piwi

Lese am 16.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 22,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 16.09.2024 um 17:20 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 3 Std.

Pressen: am 16.09.2024 um 20:05 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 10 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 16,1 KMW

Säure: 6,4 g/L

pH-Wert: 2,9

Trübung: 19,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Saft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

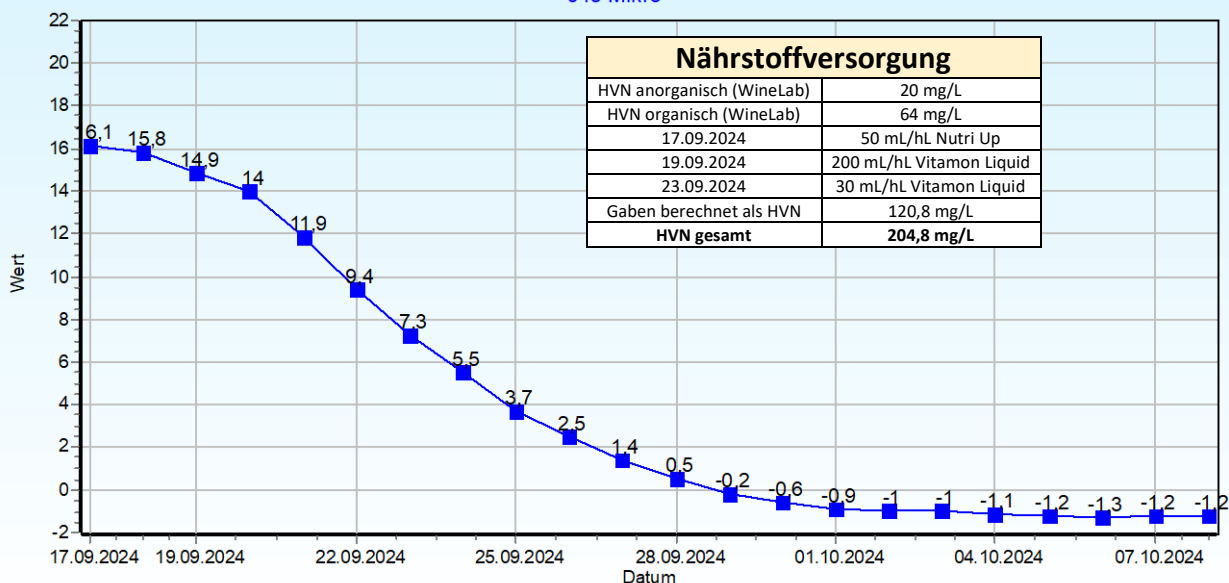
Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Saft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

10 L Most wurden am 17.09.2024 mit 30 g/hL EC 1118 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt. Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 21 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

043 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 15.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 30.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 5 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 7,8 g/L und wurde auf g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 28 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99319 kg/L
Alkohol	11,12 % Vol.
Gesamtzucker	1,5 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	1,3 g/L
zuckerfreier Extrakt	19,1 g/L
°KMW Rückrechnung	17,3°KMW
Gesamtsäure	6,5 g/L
Weinsäure	3,2 g/L
L-Äpfelsäure	2,9 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,3 g/L
pH-Wert	3,05
Gesamtphenole	

Sauvignon Stella

PIWI

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 57,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 23.09.2024 um 17:45 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 14 Std.

Pressen: am 24.09.2024 um 08:00 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 33 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 18,7 KMW

Säure: 6,4 g/L

pH-Wert: 3,2

Trübung: 5,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	30 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Saft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Saft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	180 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

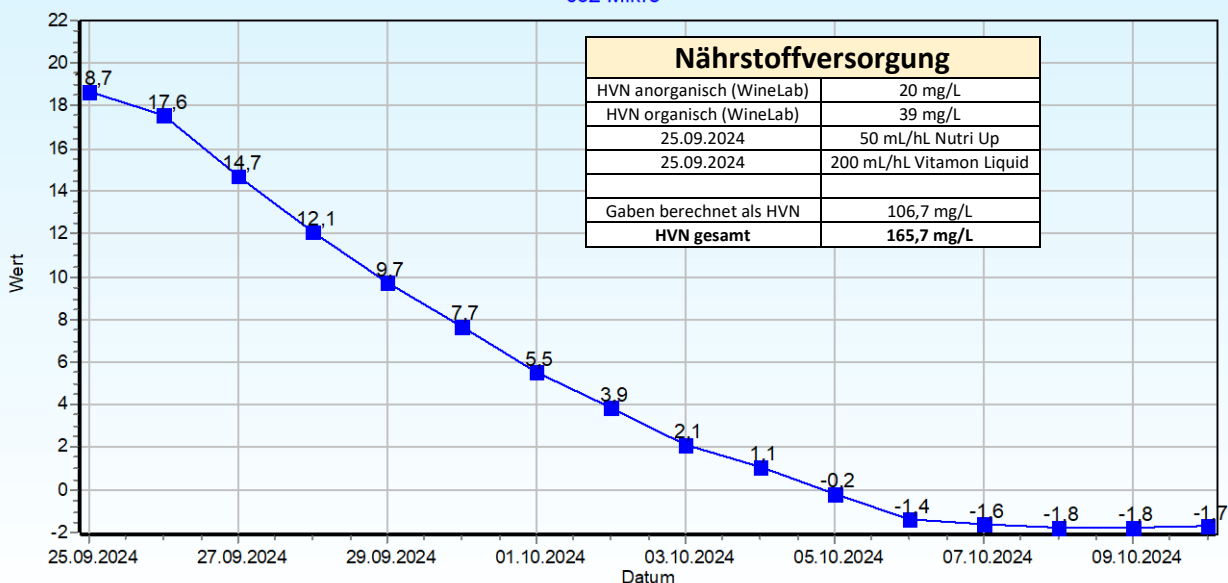
15 L Most wurden am 25.09.2024 mit

35 g/hL TR 313 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 15 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

092 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 17.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 31.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 15 L.

Anmerkung: 10L für Piwi Frizz

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 7,2 g/L und wurde auf 6,3 g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 26 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99072 kg/L
Alkohol	13,46 % Vol.
Gesamtzucker	0,5 g/L
Glucose	0,1 g/L
Fructose	0,4 g/L
zuckerfreier Extrakt	20,9 g/L
°KMW Rückrechnung	20,2°KMW
Gesamtsäure	6,2 g/L
Weinsäure	1,9 g/L
L-Äpfelsäure	3,9 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,35
Gesamtphenole	

Sauvignon Signum

PIWI wh1

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 39,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 23.09.2024 um 17:50 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 14 Std.

Pressen: am 24.09.2024 um 08:00 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 24 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 16,8 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 18,0 °KMW

Säure: 4,7 g/L

pH-Wert: 3,4

Trübung: 8,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	30 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Saft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Saft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

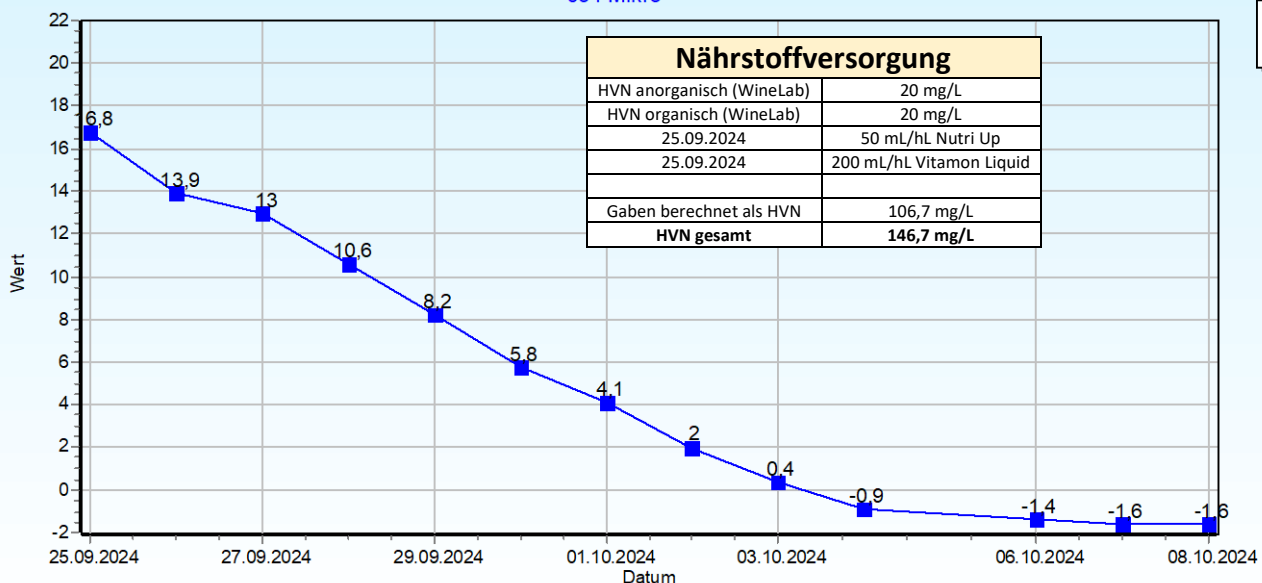
10 L Most wurden am 25.09.2024 mit

35 g/hL TR 313 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 13 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

094 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 15.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 31.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 15 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 5,9 g/L und wurde auf 0,0 g/L mit korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 18 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99131 kg/L
Alkohol	12,59 % Vol.
Gesamtzucker	0,4 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	19,9 g/L
°KMW Rückrechnung	19,0°KMW
Gesamtsäure	5,9 g/L
Weinsäure	2,0 g/L
L-Äpfelsäure	3,5 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,37
Gesamtphenole	

Donauriesling

PIWI

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 25,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 23.09.2024 um 17:50 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 15 Std.

Pressen: am 24.09.2024 um 08:45 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 13 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 18,4 KMW

Säure: 6,8 g/L

pH-Wert: 3,2

Trübung: 41,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Soft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

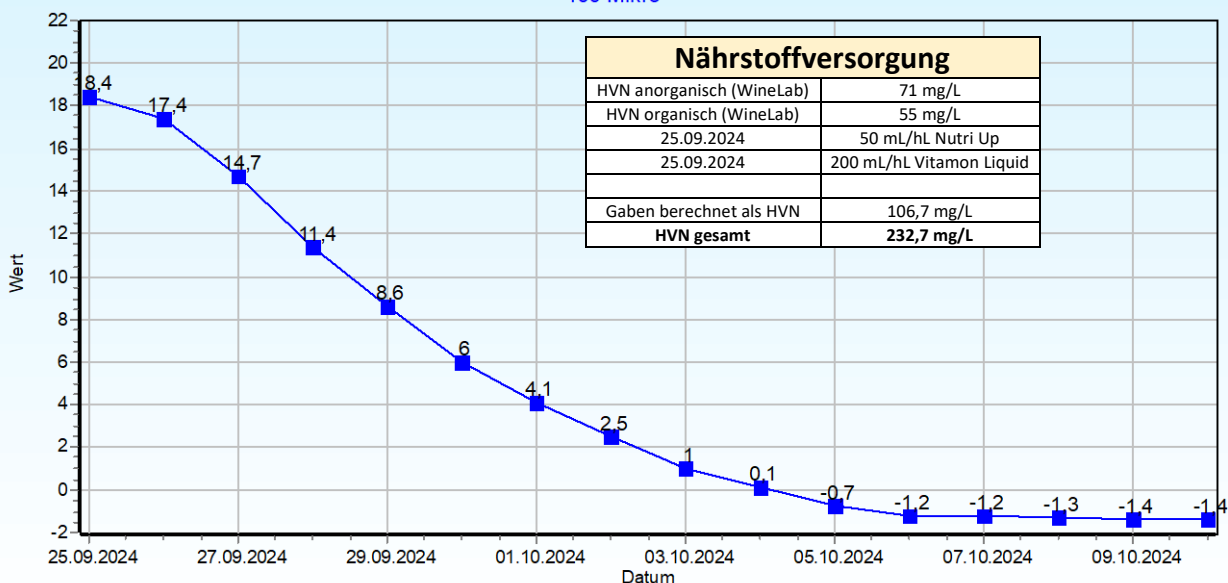
Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

14 L Most wurden am 25.09.2024 mit 30 g/hL EC 1118 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt. Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 15 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

100 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 17.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 30.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 10 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 7,8 g/L und wurde auf 6,5 g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 22 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99234 kg/L
Alkohol	12,71 % Vol.
Gesamtzucker	0,5 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,3 g/L
zuckerfreier Extrakt	22,7 g/L
°KMW Rückrechnung	19,4°KMW
Gesamtsäure	6,7 g/L
Weinsäure	1,7 g/L
L-Äpfelsäure	4,5 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,5 g/L
pH-Wert	3,41
Gesamtphenole	

Blütenmuskateller

Piwi

Lese am 02.09.2024

Traubenherkunft: Beide

Traubenverarbeitung

Menge: 330,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 04.09.2024 um 11:45 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 22 Std.

Pressen: am 05.09.2024 um 09:30 Uhr mit Europress 300 Liter Programm 4

Ausbeute: 210 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 18,6 KMW

Säure: 7,9 g/L

pH-Wert: 3,5

Trübung: 97,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	18,7 °KMW
Säure	7,7 g/L
pH-Wert	3,6

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	2 mL bzw. g/100kg Lallzym Cuvée Blanc
Trockeneis	ja
Sonstiges	10 g bzw. mL /100kg CarboTec

Mostbehandlung

Enzym	2 mL/hL bzw. g/hL Lallzym Cuvée Blanc
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	10150 g/hL bzw. mL/hLg bzw. mL /100kg Seporit PORE-TEC BentonitCarboTec

Gärung

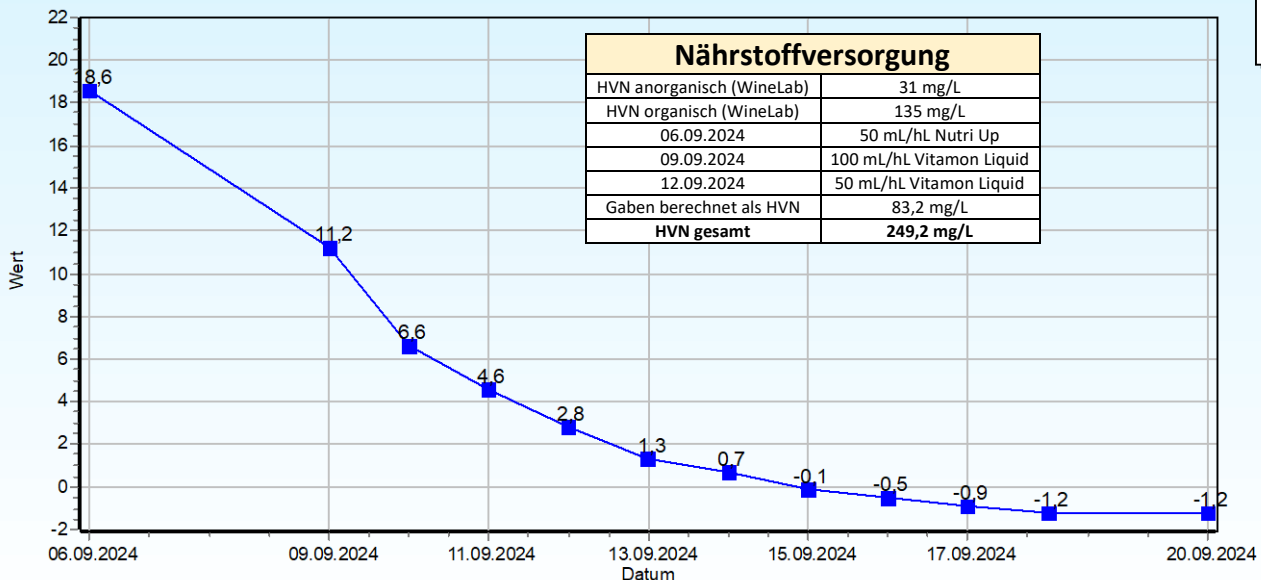
180 L Most wurden am 06.09.2024 mit

40 g/hL Vintage White (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 19 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

154 Keller



Jungweinbehandlung

Am 30.09.2024 erfolgte ein Abzug mit 50 L

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 20.11.2024 mit KPS auf 60mg/L freies SO₂.

Kommentar: in 50 L Glas (trüb noch nicht geschwefelt) + 50 L Spritzer CFF + 100L in Haidegg Klassik (30.9.2024) CFF

Hefe aufrühren am:

01.10.2024

11.11.2024

08.11.2024

Die Filtration erfolgte am 20.11.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 50 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 7,8 g/L und wurde auf g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 03.03.2025 30 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Weitere Maßnahmen:

Am 05.02.2025 Restzucker 4 mit RTK

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse

Dichte	0,99430 kg/L
Alkohol	12,94 % Vol.
Gesamtzucker	4,6 g/L
Glucose	2,2 g/L
Fructose	2,4 g/L
zuckerfreier Extrakt	24,6 g/L
°KMW Rückrechnung	20,1°KMW
Gesamtsäure	7,2 g/L
Weinsäure	1,6 g/L
L-Äpfelsäure	5,1 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,5 g/L
pH-Wert	3,49
Gesamtphenole	

Sauvitage Piwi

Lese am 04.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 18,6 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 04.09.2024 um 18:30 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: -1092955 Std.

Pressen: am um Uhr mit

Ausbeute: L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht:

Säure: g/L

pH-Wert:

Trübung:

Maischeanalyse

Mostgewicht	21,5 °KMW
Säure	5,2 g/L
pH-Wert	3,5

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	50 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg Trenolin Frio
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

Enzym	
Gerbstoffkorrektur	
Sonstiges	

Gärung

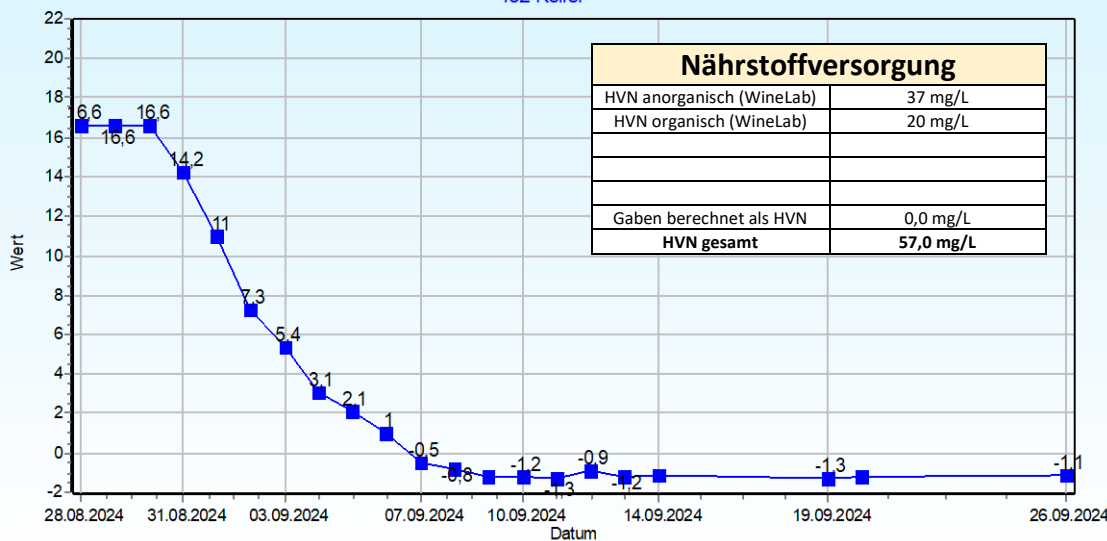
L Most wurden am mit

g/hL O (Hefe) und g/hL bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 0 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

152 Keller



Jungweinbehandlung

Weinanalyse	
Dichte	
Alkohol	
Gesamtzucker	
Glucose	
Fructose	
zuckerfreier Extrakt	
°KMW Rückrechnung	
Gesamtsäure	
Weinsäure	
L-Äpfelsäure	
Milchsäure	
Citronensäure	
Flüchtige Säure	
pH-Wert	
Gesamtphenole	