

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:	Sauvignon Blanc				Lesedatum:	22.9.2021					
	Versuchsbezeichnung:	Hefevergleich				Quartier:	Glanz an der Weinstraße					
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	587,0										
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg	70mg/kg
	Einstellung Rebler	Programm 4 Gleichlauf										
	Variante	kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung						
			Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp.IST	Temp.SOLL	kg EIS			
	SB TR-313 Wh 1	587,0	22.09.2021 17:37	23.09.2021 11:40	00:18:03	-	-	-	-			
	SB TR-313 Wh 2											
	SB Pepper Wh1											
	SB Pepper Wh2											
	SB VL 3 Wh 1											
	SB VL 3 WH 2											
	SB X5 Wh1											
	SB X5 WHh2											
	SB Oenoferm Rheingau Wh1											
SB Oenoferm Rheingau Wh2												
SB X-Thiol Wh 1												
SB X-Thiol Wh 2												
Maischebehandlung	50g/100kg Litto Fresh Impact				100mg/kg Ascorbinsäure							
	10ml/hl Trenolin Super											

Sauvignon Blanc / Hefevergleich

Pressen	Variante	Presse					Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse		Dauer	Menge Most nach pressen in L	
	SB TR-313 Wh 1	Europress 300 Prog. 4					23.09.2021 11:40	23.09.2021 12:30	-		00:00:50	395	
	SB TR-313 Wh 2												
	SB Pepper Wh1												
	SB Pepper Wh2												
	SB VL 3 Wh 1												
	SB VL 3 WH 2												
	SB X5 Wh1												
	SB X5 WHh2												
	SB Oenoferm Rheingau Wh1												
	SB Oenoferm Rheingau Wh2												
	SB X-Thiol Wh 1												
	SB X-Thiol Wh 2												
	Mostbehandlung:	150ml/hl Mostgelatine CF					-						
		3g/hl Rapidase Expression					-						
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern					Anreichern					NTU	HVN
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	SB TR-313 Wh 1	9,5	7,5	Kalk		22.09.2021	19,6	-	-	-	-	25,0	72,0
	SB TR-313 Wh 2												
	SB Pepper Wh1												
	SB Pepper Wh2												
	SB VL 3 Wh 1												
	SB VL 3 WH 2												
	SB X5 Wh1												
	SB X5 WHh2												
	SB Oenoferm Rheingau Wh1												
	SB Oenoferm Rheingau Wh2												
	SB X-Thiol Wh 1												
	SB X-Thiol Wh 2												

Sauvignon Blanc / Hefevergleich

Sauvignon Blanc / Hefevergleich

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärende		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
	SB TR-313 Wh 1	24.09.2021	25,0	30	TR-313	30	Vita Drive	13.10.2021		
	SB TR-313 Wh 2							13.10.2021		
	SB Pepper Wh1			30	Pepper	30		16.10.2021		
	SB Pepper Wh2							18.10.2021		
	SB VL 3 Wh 1			25	VL3	25		14.10.2021		
	SB VL 3 WH 2							14.10.2021		
	SB X5 Wh1			25	X5	25		14.10.2021		
	SB X5 WHh2							14.10.2021		
	SB Oenoferm Rheingau Wh1			30	Oenoferm Rheingau	30		23.10.2021		
	SB Oenoferm Rheingau Wh2							25.10.2021		
	SB X-Thiol Wh 1			30	X-Thiol	30		13.10.2021		
	SB X-Thiol Wh 2							13.10.2021		
	Gärungszusatz			-				-		
		-				-				

Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
	SB TR-313 Wh 1	60,0	Sulfureuse P15	20.10.2021	27.10.2021	150er	CO2	1-2	10,0	-
	SB TR-313 Wh 2			20.10.2021	27.10.2021			1		
	SB Pepper Wh1			23.10.2021	29.10.2021			1		
	SB Pepper Wh2			25.10.2021	02.11.2021			1		
	SB VL 3 Wh 1			21.10.2021	27.10.2021			1		
	SB VL 3 WH 2			21.10.2021	27.10.2021			1		
	SB X5 Wh1			21.10.2021	27.10.2021			1		
	SB X5 WHh2			21.10.2021	27.10.2021			1		
	SB Oenoferm Rheingau Wh1			29.10.2021	05.11.2021			1		
	SB Oenoferm Rheingau Wh2			31.10.2021	08.11.2021			1		
	SB X-Thiol Wh 1			20.10.2021	27.10.2021			1		
	SB X-Thiol Wh 2			20.10.2021	27.10.2021			1		

Sauvignon Blanc / Hefevergleich

Sauvignon Blanc / Hefevergleich

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung				SB TR-313 Wh 1		SB TR-313 Wh 2		SB Pepper Wh1		SB Pepper Wh2		SB VL 3 Wh 1		SB VL 3 WH 2		SB X5 Wh1		SB X5 WHh2		SB Oenoferm Rheingau Wh1		SB Oenoferm Rheingau Wh2		SB X-Thiol Wh 1		SB X-Thiol Wh 2	
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C
24.09.2021		g/L ml/L	Produkt																								
Tag 1	24.09.2021																										
Tag 2	25.09.2021	50,0	V. Liquid																								
Tag 3	26.09.2021																										
Tag 4	27.09.2021	30,0	V. Liquid																								
Tag 5	28.09.2021																										
Tag 6	29.09.2021	20,0	V. Liquid																								
Tag 7	30.09.2021																										
Tag 8	01.10.2021																										
Tag 9	02.10.2021																										
Tag 10	03.10.2021																										
Tag 11	04.10.2021																										
Tag 12	05.10.2021																										
Tag 13	06.10.2021																										
Tag 14	07.10.2021																										
Tag 15	08.10.2021																										
Tag 16	09.10.2021																										
Tag 17	10.10.2021																										
Tag 18	11.10.2021																										
Tag 19	12.10.2021																										
Tag 20	13.10.2021			Gärende		Gärende																		Gärende		Gärende	
Tag 21	14.10.2021											Gärende		Gärende		Gärende		Gärende									
Tag 22	15.10.2021																										
Tag 23	16.10.2021							Gärende																			
Tag 24	17.10.2021									Gärende																	
Tag 25	18.10.2021																										
Tag 26	19.10.2021																			23.10.		25.10.					

Sauvignon Blanc / Hefevergleich

[illegible]

PrNr	Sorte	Versuch	Variante	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	zuckerfr. Extrakt	KMW	Gesamt-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert	Glycerin
57	Sauv.	Hefevergleich	Oenoferm Rheingau	0,9926	13,71	4,5	0,3	4,2	22,6	20,8	6,5	0,6	5,2	0,0	0,2	0,55	3,61	7,1
58	Sauv.	Hefevergleich	Pepper	0,99163	13,88	2,3	0,4	1,9	22,7	20,9	6,2	0,7	4,8	0,0	0,2	0,48	3,48	7,0
59	Sauv.	Hefevergleich	TR 313	0,99126	13,91	1,3	0,2	1,1	22,7	20,9	6,3	0,7	4,9	0,0	0,2	0,45	3,48	6,8
60	Sauv.	Hefevergleich	VL 3	0,99111	13,94	0,5	0,2	0,3	23,2	20,9	6,2	0,7	4,7	0,0	0,2	0,58	3,51	7,4
61	Sauv.	Hefevergleich	X 5	0,99094	14,05	0,7	0,3	0,4	23,0	21,0	6,4	0,6	5,1	0,0	0,2	0,53	3,52	7,0
62	Sauv.	Hefevergleich	X-Thiol	0,991	14,06	0,6	0,3	0,3	23,1	21,0	6,3	0,6	5,0	0,0	0,2	0,48	3,55	6,7



haidegg