

# Cerason Piwi

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

## Traubenverarbeitung

Menge: 205,0 kg

Verarbeitung: Rotwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 23.09.2024 um 19:10 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 229 Std.

Pressen: am 03.10.2024 um 08:00 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 Bar

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: 17,9 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 19,0 °KMW

Säure: 6,8 g/L

pH-Wert: 3,1

Trübung:

### Maischeanalyse

Mostgewicht	17,9 °KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

### Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	
Trockeneis	
Sonstiges	

### Mostbehandlung

Enzym	
Gerbstoffkorrektur	
Sonstiges	

## Gärung

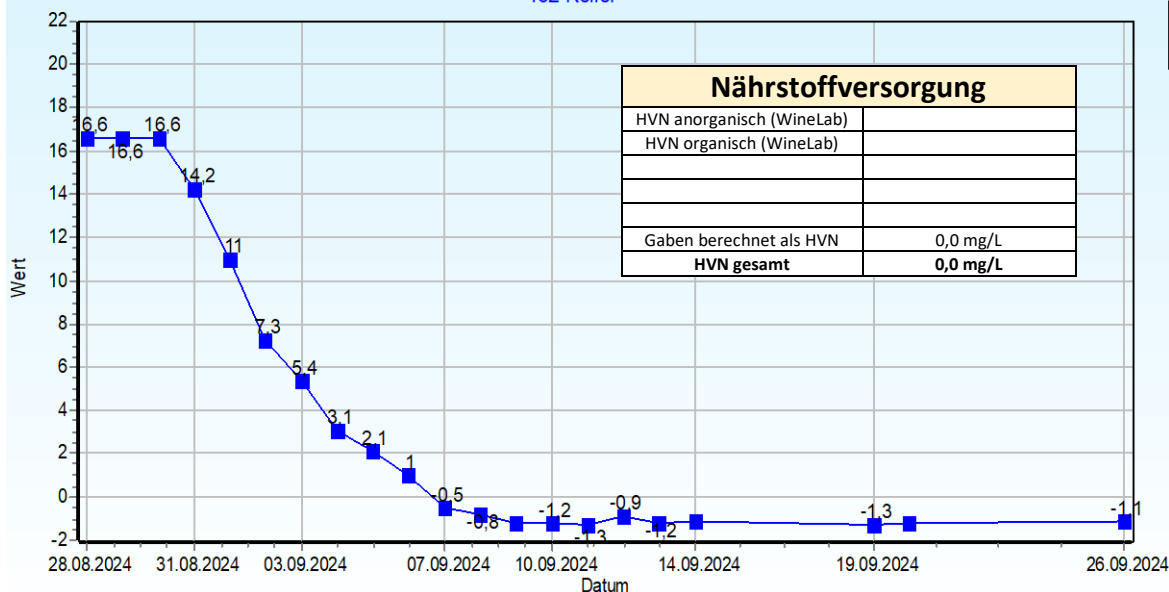
124 L Most wurden am 23.09.2024 mit

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

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 45 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

### Gärverlauf

152 Keller



## Biologischer Säureabbau

Am 03.10.2024 wurde mit 10 g/hL ML Prime beimpft.

Äpfelsäuremessungen:

07.10.2024 2,92 g/L

14.10.2024 2,26 g/L

24.10.2024 1,14 g/L

07.11.2024 0,05 g/L

MS Messung am 11.10. 0,4 g/L, am 24.10.2024 nochmal Nachbeimpft mit ML Prime

## Jungweinbehandlung

Am 18.12.2024 erfolgte ein Abzug mit 10 L

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 20.12.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO<sub>2</sub>.

Kommentar: Restmenge kommt zu PIWI-Mix

Die Gesamtsäure am 01.04.2025 betrug 6,6 g/L und wurde auf g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 15.04.2025 12 mg/L und wurde auf 55 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 15.05.2025.

### Weinanalyse

Dichte	0,99661 kg/L
Alkohol	12,27 % Vol.
Gesamtzucker	0,5 g/L
Glucose	0,3 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	32,6 g/L
°KMW Rückrechnung	19,5°KMW
Gesamtsäure	6,6 g/L
Weinsäure	2,0 g/L
L-Äpfelsäure	0,9 g/L
Milchsäure	3,1 g/L
Citronensäure	0,3g/L
Flüchtige Säure	0,6 g/L
pH-Wert	3,56
Gesamtphenole	

# Satin Noir

## Piwi

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

### Traubenverarbeitung

Menge: 139,3 kg

Verarbeitung: Rotwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 23.09.2024 um 19:15 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 229 Std.

Pressen: am 03.10.2024 um 08:15 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 Bar

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: 17,5 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 19,0 °KMW

Säure: 4,9 g/L

pH-Wert: 3,3

Trübung:

#### Maischeanalyse

Mostgewicht	17,5 °KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

#### Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	
Trockeneis	
Sonstiges	

#### Mostbehandlung

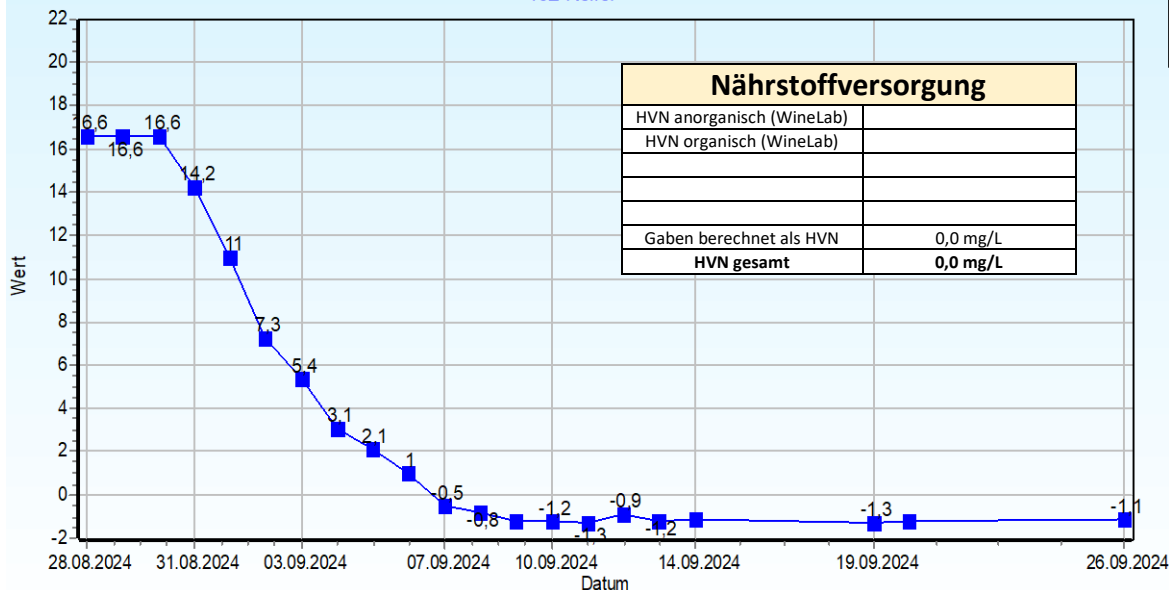
Enzym	
Gerbstoffkorrektur	
Sonstiges	

### Gärung

77 L Most wurden am 23.09.2024 mit 20 g/hL Champion (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt. Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 45 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

#### Gärverlauf

152 Keller



#### Nährstoffversorgung

HVN anorganisch (WineLab)	
HVN organisch (WineLab)	
Gaben berechnet als HVN	0,0 mg/L
HVN gesamt	0,0 mg/L

## Biologischer Säureabbau

Am 03.10.2024 wurde mit 10 g/hL ML Prime beimpft.

Äpfelsäuremessungen:

14.10.2024 1,38 g/L

07.11.2024 0,05 g/L

Am 24.10.2024 nochmal Nachbeimpft mit ML Prime

## Jungweinbehandlung

Am 18.12.2024 erfolgte ein Abzug mit 20 L

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 20.12.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO<sub>2</sub>.

Kommentar: Restmenge kommt zu PIWI-Mix

Die Gesamtsäure am 01.04.2025 betrug 5,8 g/L und wurde auf g/L mit korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 15.04.2025 14 mg/L und wurde auf 55 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 15.05.2025.

### Weinanalyse

Dichte	0,99569 kg/L
Alkohol	12,26 % Vol.
Gesamtzucker	0,4 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	30,3 g/L
°KMW Rückrechnung	19,4°KMW
Gesamtsäure	8,3 g/L
Weinsäure	1,9 g/L
L-Äpfelsäure	4,4 g/L
Milchsäure	1,6 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,23
Gesamtphenole	

# Pinot Nova

## Piwi

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

### Traubenverarbeitung

Menge: 114,0 kg

Verarbeitung: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 23.09.2024 um 19:20 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: -1093411 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: 17,1 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 19,0 °KMW

Säure: 6,1 g/L

pH-Wert: 3,4

Trübung:

#### Maischeanalyse

Mostgewicht	17,1 °KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

#### Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	
Trockeneis	
Sonstiges	

#### Mostbehandlung

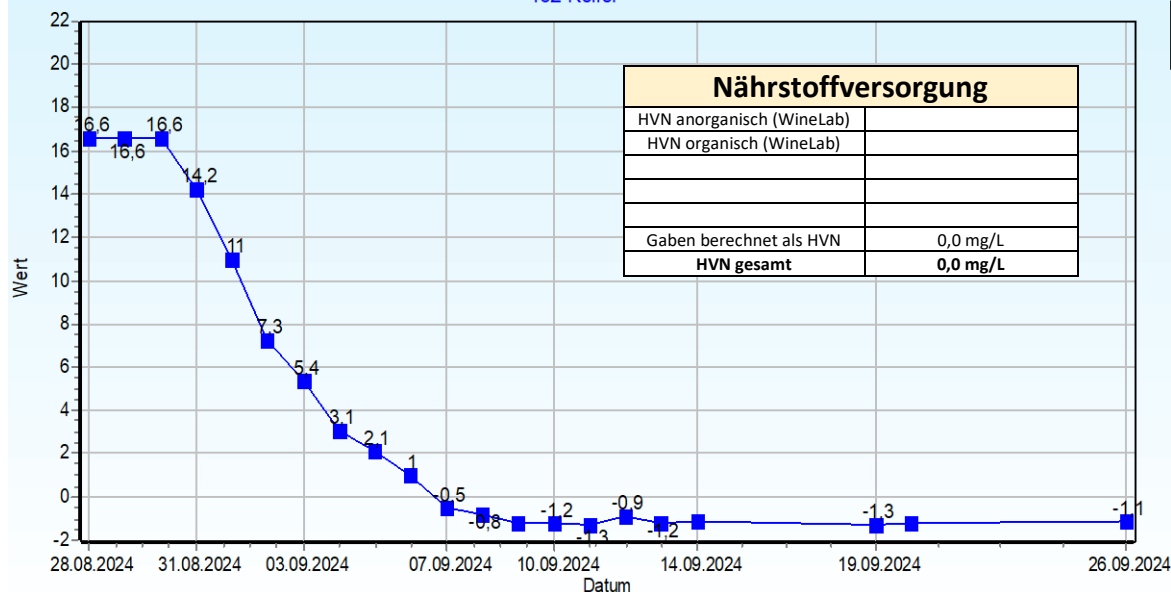
Enzym	
Gerbstoffkorrektur	
Sonstiges	

### Gärung

56 L Most wurden am 23.09.2024 mit 20 g/hL Champion (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt. Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 45 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

#### Gärverlauf

152 Keller



## Biologischer Säureabbau

Am 03.10.2024 wurde mit 10 g/hL ML Prime beimpft.

Äpfelsäuremessungen:

14.10.2024 1,2 g/L

07.11.2024 0,05 g/L

Am 24.10.2024 nochmal Nachbeimpft mit ML Prime

## Jungweinbehandlung

Am 18.12.2024 erfolgte ein Abzug mit 20 L

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 20.12.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO<sub>2</sub>.

Kommentar: Restmenge kommt zu PIWI-Mix

Die Gesamtsäure am 01.04.2025 betrug 5,3 g/L und wurde auf g/L mit korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 15.04.2025 20 mg/L und wurde auf 55 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 15.05.2025.

### Weinanalyse

Dichte	0,99495 kg/L
Alkohol	12,65 % Vol.
Gesamtzucker	0,4 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	29,6 g/L
°KMW Rückrechnung	19,8°KMW
Gesamtsäure	6,7 g/L
Weinsäure	1,7 g/L
L-Äpfelsäure	1,4 g/L
Milchsäure	3,1 g/L
Citronensäure	0,2 g/L
Flüchtige Säure	0,6 g/L
pH-Wert	3,54
Gesamtphenole	

# Zweigelt Stella

## Piwi

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

### Traubenverarbeitung

Menge: 83,0 kg

Verarbeitung: Rotwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 23.09.2024 um 19:35 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: -1093412 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: 18,0 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 19,0 °KMW

Säure: 6,4 g/L

pH-Wert: 3,1

Trübung:

#### Maischeanalyse

Mostgewicht	18,0 °KMW
Säure	6,4 g/L
pH-Wert	3,1

#### Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	
Trockeneis	
Sonstiges	

#### Mostbehandlung

Enzym	
Gerbstoffkorrektur	
Sonstiges	

### Gärung

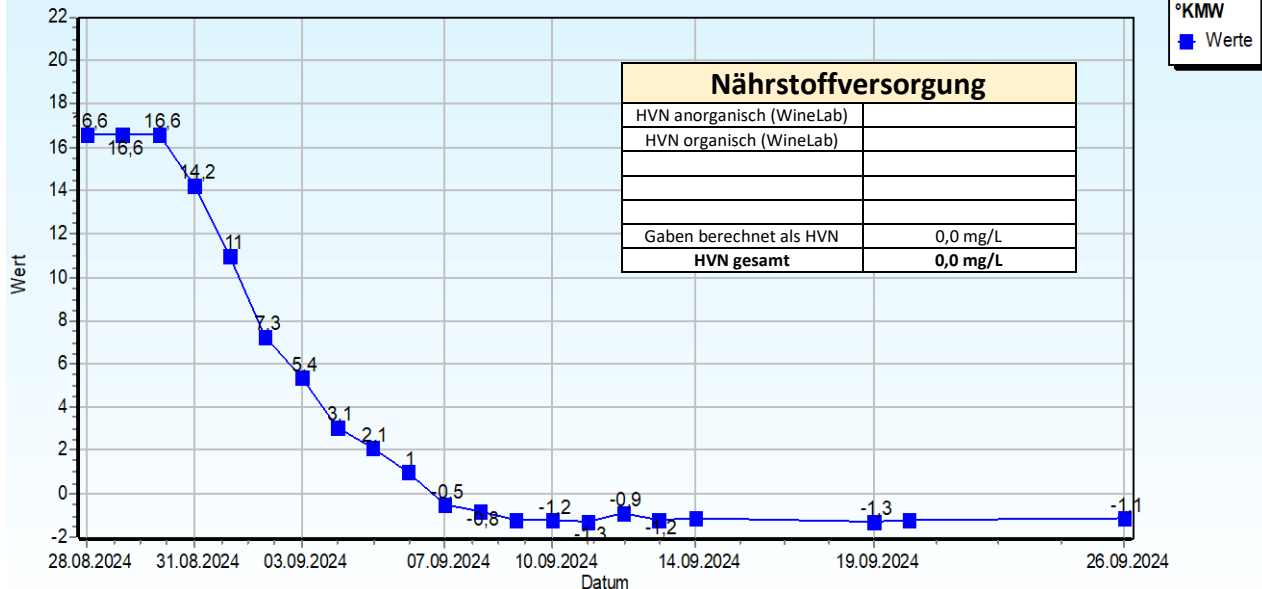
51 L Most wurden am 23.09.2024 mit 20 g/hL Champion (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 85 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Kommentar: BSA nicht ganz durch aber im letzten Monat kaum Veränderung daher gleichzeitig mit den anderen roten Piwis abgezogen und bissi später geschwefelt

#### Gärverlauf

152 Keller



## Biologischer Säureabbau

Am 03.10.2024 wurde mit 10 g/hL ML Prime beimpft.

Äpfelsäuremessungen:

07.10.2024 2,4 g/L

14.10.2024 2 g/L

07.11.2024 1 g/L

13.11.2024 0,35 g/L

MS Messung am 11.10. 0,81 g/L, am 24.10.2024 nochmal Nachbeimpft mit ML Prime, ÄS Messung am 18.11. 0,3g/L, ÄS Messung am 17.12. 0,26g/L

## Jungweinbehandlung

Am 18.12.2024 erfolgte ein Abzug mit 10 L

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 20.12.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO<sub>2</sub>.

Kommentar: Restmenge kommt zu PIWI-Mix

Die Gesamtsäure am 01.04.2025 betrug 6,7 g/L und wurde auf g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 15.04.2025 16 mg/L und wurde auf 55 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 15.05.2025.

### Weinanalyse

Dichte	0,99480 kg/L
Alkohol	12,62 % Vol.
Gesamtzucker	0,4 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	29,0 g/L
°KMW Rückrechnung	19,7°KMW
Gesamtsäure	6,7 g/L
Weinsäure	2,1 g/L
L-Äpfelsäure	1,1 g/L
Milchsäure	3,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,6 g/L
pH-Wert	3,45
Gesamtphenole	

# Zweigelt Signum

## Piwi

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

### Traubenverarbeitung

Menge: 51,0 kg

Verarbeitung: Rotwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 23.09.2024 um 19:30 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: -1093412 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: 18,5 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 19,0 °KMW

Säure: 8,0 g/L

pH-Wert: 2,9

Trübung:

#### Maischeanalyse

Mostgewicht	18,5 °KMW
Säure	9,0 g/L
pH-Wert	2,9

#### Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	
Trockeneis	
Sonstiges	

#### Mostbehandlung

Enzym	
Gerbstoffkorrektur	
Sonstiges	

### Gärung

25 L Most wurden am 23.09.2024 mit

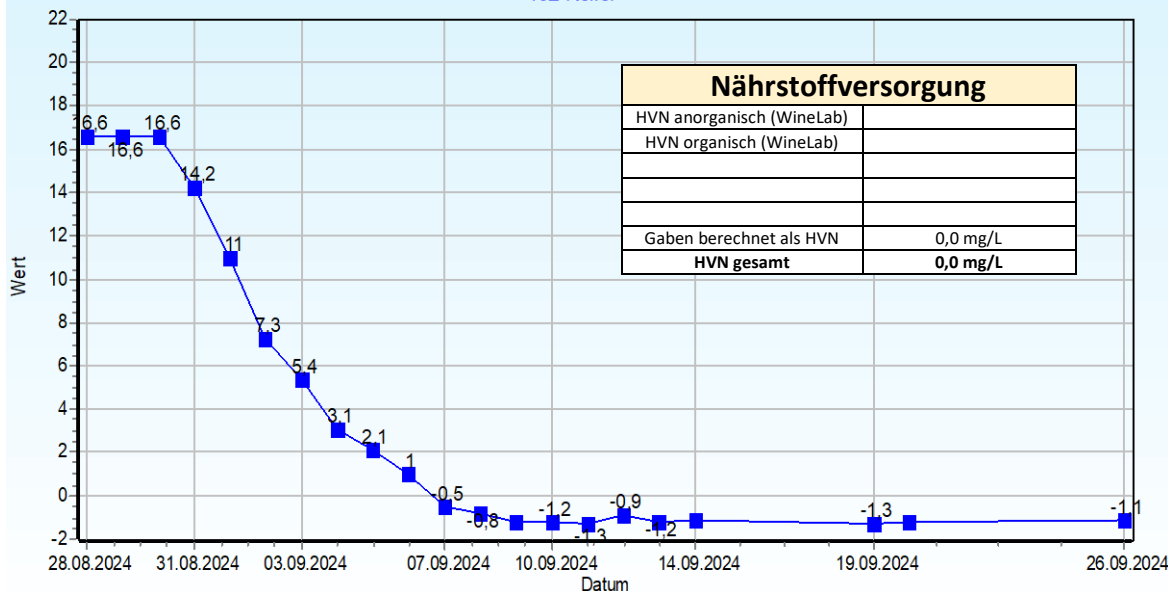
20 g/hL Champion (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 85 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Kommentar: BSA nicht ganz durch aber im letzten Monat kaum Veränderung daher gleichzeitig mit den anderen roten Piwis abgezogen und bissi später geschwefelt

#### Gärverlauf

152 Keller



## Biologischer Säureabbau

Am 03.10.2024 wurde mit 10 g/hL ML Prime beimpft.

Äpfelsäuremessungen:

07.10.2024 3,08 g/L

14.10.2024 2,84 g/L

07.11.2024 2,2 g/L

13.11.2024 1,99 g/L

MS Messung am 11.10. 0,1 g/L, am 24.10.2024 nochmal Nachbeimpft mit ML Prime, ÄS Messung am 18.11. 1,88g/L, ÄS Messung am 17.12. 1,82g/L

## Jungweinbehandlung

Am 18.12.2024 erfolgte ein Abzug mit 10 L

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 20.12.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO<sub>2</sub>.

Kommentar: Restmenge kommt zu PIWI-Mix

Die Gesamtsäure am 01.04.2025 betrug 8,3 g/L und wurde auf g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 15.04.2025 13 mg/L und wurde auf 55 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 15.05.2025.

### Weinanalyse

Dichte	0,99552 kg/L
Alkohol	11,83 % Vol.
Gesamtzucker	0,3 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,1 g/L
zuckerfreier Extrakt	28,6 g/L
°KMW Rückrechnung	18,7°KMW
Gesamtsäure	5,3 g/L
Weinsäure	1,6 g/L
L-Äpfelsäure	0,4 g/L
Milchsäure	2,7 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,7 g/L
pH-Wert	3,85
Gesamtphenole	

# Zweigelt Solis

## Piwi

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

### Traubenverarbeitung

Menge: 33,0 kg

Verarbeitung: Rotwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 23.09.2024 um 19:30 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: -1093412 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: 19,0 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 19,0 °KMW

Säure: 6,5 g/L

pH-Wert: 3,0

Trübung:

#### Maischeanalyse

Mostgewicht	19,0 °KMW
Säure	6,5 g/L
pH-Wert	3,0

#### Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	50 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	
Trockeneis	
Sonstiges	

#### Mostbehandlung

Enzym	
Gerbstoffkorrektur	
Sonstiges	

### Gärung

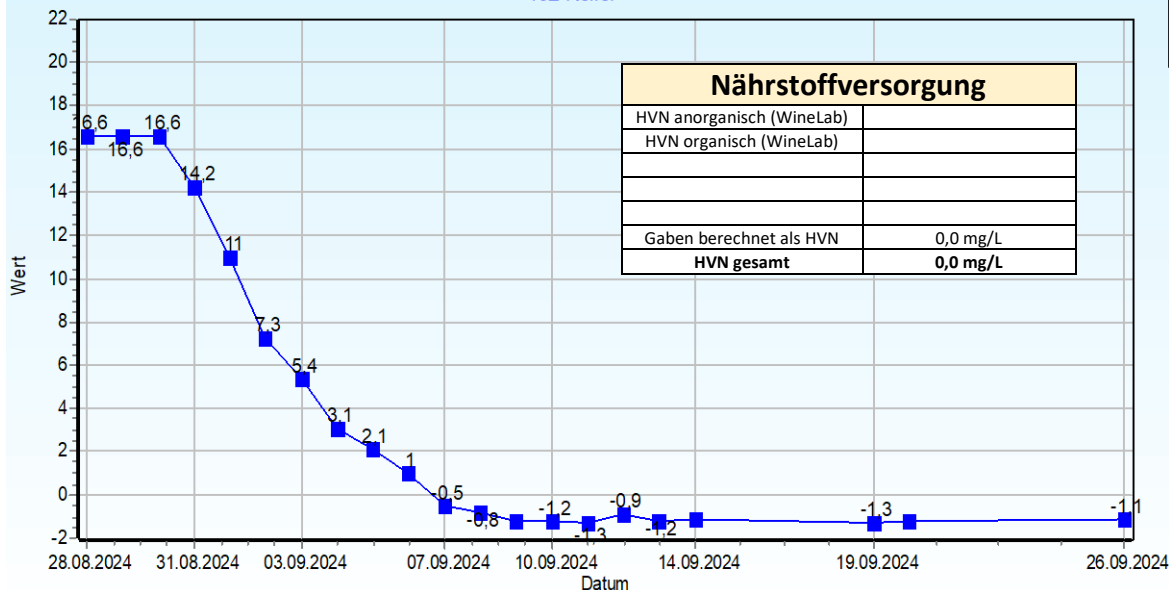
20 L Most wurden am 23.09.2024 mit

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

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 45 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

#### Gärverlauf

152 Keller



## Biologischer Säureabbau

Am 03.10.2024 wurde mit 10 g/hL ML Prime beimpft.

Äpfelsäuremessungen:

07.10.2024 1,57 g/L

14.10.2024 0,3 g/L

24.10.2024 0,05 g/L

07.11.2024 0,05 g/L

MS Messung am 11.10. 1,47 g/L, am 24.10.2024 nochmal Nachbeimpft mit ML Prime

## Jungweinbehandlung

Am 18.12.2024 erfolgte ein Abzug mit 10 L

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 20.12.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO<sub>2</sub>.

Kommentar: Restmenge kommt zu PIWI-Mix

Die Gesamtsäure am 01.04.2025 betrug 6,7 g/L und wurde auf g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 15.04.2025 17 mg/L und wurde auf 55 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 15.05.2025.

### Weinanalyse

Dichte	0,99665 kg/L
Alkohol	11,96 % Vol.
Gesamtzucker	0,5 g/L
Glucose	0,3 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	31,8 g/L
°KMW Rückrechnung	19,1°KMW
Gesamtsäure	5,8 g/L
Weinsäure	2,0 g/L
L-Äpfelsäure	0,8 g/L
Milchsäure	2,3 g/L
Citronensäure	0,3g/L
Flüchtige Säure	0,7 g/L
pH-Wert	3,84
Gesamtphenole	

# Cal 1-28

## Piwi

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

### Traubenverarbeitung

Menge: 22,0 kg

Verarbeitung: Rotwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 23.09.2024 um 19:30 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: -1093412 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: 17,7 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 19,0 °KMW

Säure: 6,3 g/L

pH-Wert: 3,2

Trübung:

#### Maischeanalyse

Mostgewicht	17,7 °KMW
Säure	6,3 g/L
pH-Wert	3,2

#### Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	
Trockeneis	
Sonstiges	

#### Mostbehandlung

Enzym	
Gerbstoffkorrektur	
Sonstiges	

### Gärung

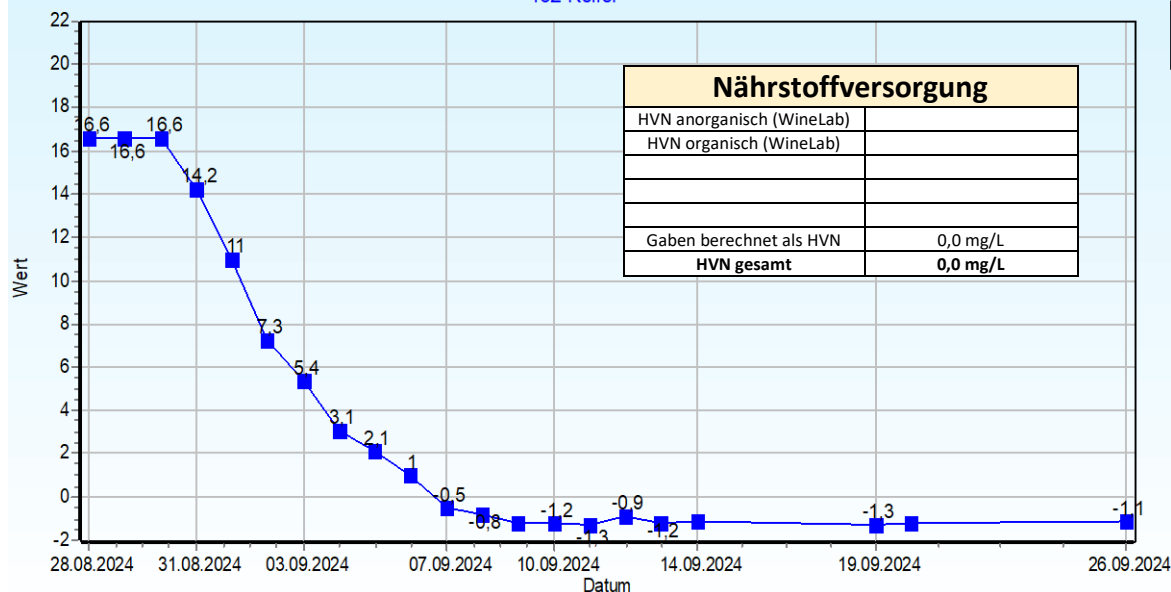
5 L Most wurden am 23.09.2024 mit

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

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 45 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

#### Gärverlauf

152 Keller



## Biologischer Säureabbau

Am 03.10.2024 wurde mit 10 g/hL ML Prime beimpft.

Äpfelsäuremessungen:

14.10.2024 0,99 g/L

07.11.2024 0,05 g/L

Am 24.10.2024 nochmal Nachbeimpft mit ML Prime

## Jungweinbehandlung

Am 18.12.2024 erfolgte ein Abzug mit 5 L

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 20.12.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO<sub>2</sub>.

Kommentar: Restmenge kommt zu PIWI-Mix

Die Gesamtsäure am 01.04.2025 betrug 6,3 g/L und wurde auf g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 15.04.2025 18 mg/L und wurde auf 55 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 15.05.2025.

### Weinanalyse

Dichte	0,99651 kg/L
Alkohol	11,80 % Vol.
Gesamtzucker	0,4 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	30,8 g/L
°KMW Rückrechnung	18,8°KMW
Gesamtsäure	6,3 g/L
Weinsäure	1,8 g/L
L-Äpfelsäure	0,9 g/L
Milchsäure	2,9 g/L
Citronensäure	0,3g/L
Flüchtige Säure	0,7 g/L
pH-Wert	3,73
Gesamtphenole	

# Carillon Piwi

Lese am 23.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

## Traubenverarbeitung

Menge: 29,0 kg

Verarbeitung: Rotwein

Qualitätsstufe: Wein

Rebeln: am 23.09.2024 um 19:35 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: -1093412 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: 17,8 KMW mit Saccharose aufgebessert auf 19,0 °KMW

Säure: 9,3 g/L

pH-Wert: 2,9

Trübung:

### Maischeanalyse

Mostgewicht	17,8 °KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

### Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	
Trockeneis	
Sonstiges	

### Mostbehandlung

Enzym	
Gerbstoffkorrektur	
Sonstiges	

## Gärung

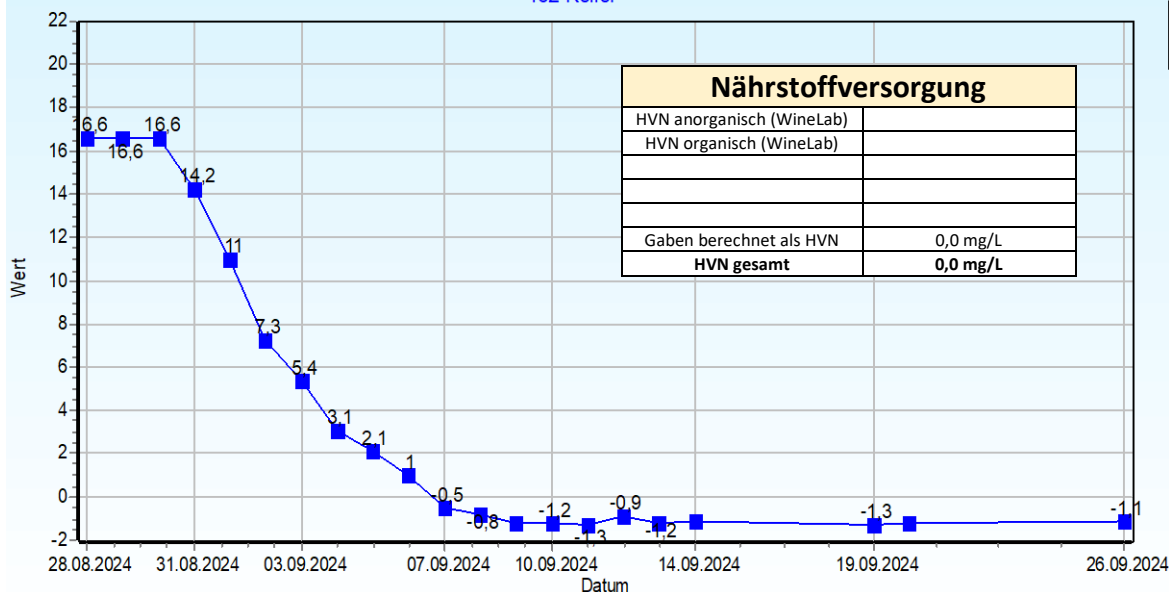
15 L Most wurden am 23.09.2024 mit

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

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 45 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

### Gärverlauf

152 Keller



## Biologischer Säureabbau

Am 03.10.2024 wurde mit 10 g/hL ML Prime beimpft.

Äpfelsäuremessungen:

07.10.2024 3,84 g/L

14.10.2024 3,02 g/L

15.10.2024 2,64 g/L

07.11.2024 0,1 g/L

MS Messung am 11.10. 0,97 g/L, am 24.10.2024 nochmal Nachbeimpft mit ML Prime, ÄS Messung am 24.10. 2,01

## Jungweinbehandlung

Am 18.12.2024 erfolgte ein Abzug mit 10 L

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 20.12.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO<sub>2</sub>.

Kommentar: Restmenge kommt zu PIWI-Mix

Die Gesamtsäure am 01.04.2025 betrug 6,8 g/L und wurde auf g/L mit Kaliumbicarbonat korrigiert.

Der freie Schwefel betrug am 15.04.2025 14 mg/L und wurde auf 55 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 15.05.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99590 kg/L
Alkohol	12,00 % Vol.
Gesamtzucker	0,4 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	30,1 g/L
°KMW Rückrechnung	19,0°KMW
Gesamtsäure	6,8 g/L
Weinsäure	1,9 g/L
L-Äpfelsäure	0,6 g/L
Milchsäure	3,7 g/L
Citronensäure	0,3g/L
Flüchtige Säure	0,6 g/L
pH-Wert	3,60
Gesamtphenole	