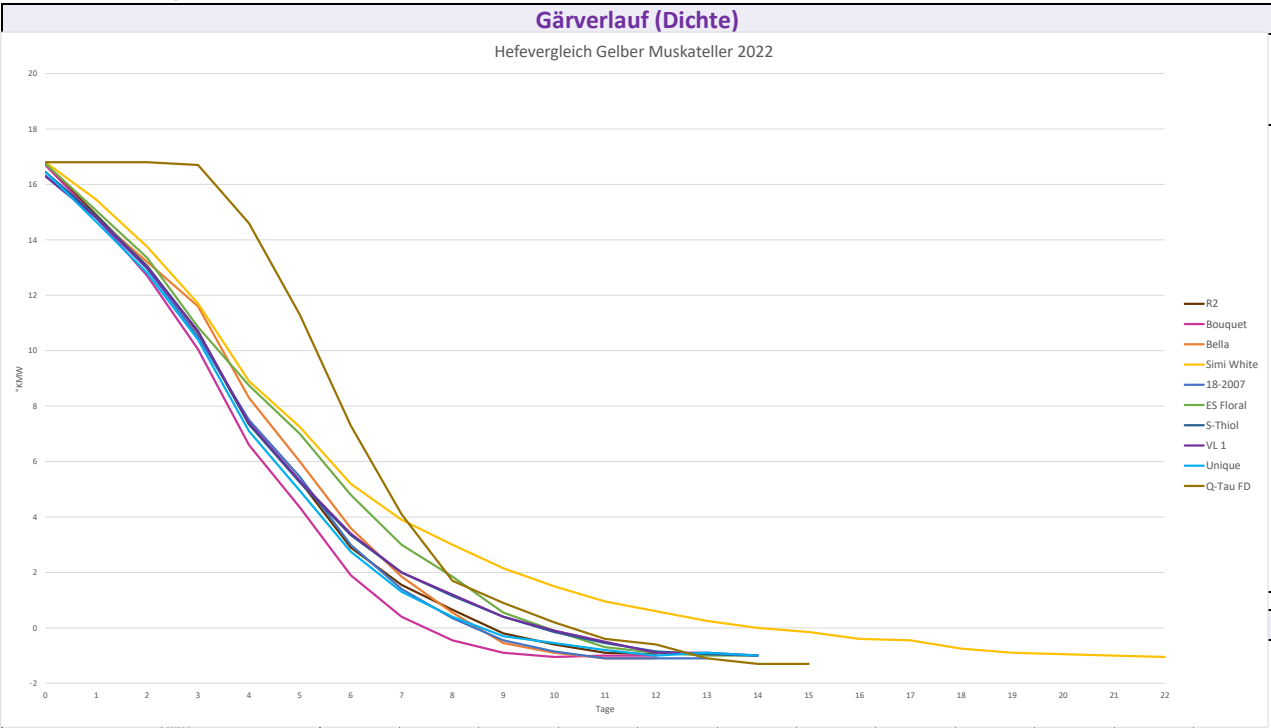


Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg															
Ernte	Sorte: Gelber Muskateller					Lesedatum: 19.9.2022									
	Versuchsbezeichnung: Hefevergleich					Quartier: Glanz an der Weinstraße									
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	0,0													
	Traubenschwefelung	50		mg/kg											
	Einstellung Rebler	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb													
	Variante	kg Trauben	Beginn (Rebeln)		Maischestandzeit		Dauer		L Maische		Maischekühlung				
					Ende (Pressen)				Temp.IST		Temp.SOLL				
											kg EIS				
	Gelber Muskateller R2 Wh. 1														
	Gelber Muskateller R2 Wh. 2														
	Gelber Muskateller Bouquet Wh. 1														
	Gelber Muskateller Bouquet Wh. 2														
	Gelber Muskateller Bella Wh. 1														
	Gelber Muskateller Bella Wh. 1														
	Gelber Muskateller Simi White Wh. 1														
	Gelber Muskateller Simi White Wh. 2														
	Gelber Muskateller 18 - 2007 Wh. 1														
	Gelber Muskateller 18 - 2007 Wh. 2														
	Gelber Muskateller ES Floral Wh. 1														
	Gelber Muskateller ES Floral Wh. 2														
	Gelber Muskateller S - Thiol Wh. 1														
	Gelber Muskateller S - Thiol Wh. 2														
	Gelber Muskateller VL 1 Wh. 1														
	Gelber Muskateller VL 1 Wh. 2														
	Gelber Muskateller Unique Wh. 1														
Gelber Muskateller Unique Wh. 2															
Gelber Muskateller Q-Tau FD Wh. 1															
Maischebehandlung															
Gelber Muskateller / Hefevergleich															
Pressen	Variante	Presse				Beginn		Ende		Scheitern bei Hydropresse		Dauer		Menge Most nach pressen in l	
	Gelber Muskateller R2 Wh. 1														
	Gelber Muskateller R2 Wh. 2														
	Gelber Muskateller Bouquet Wh. 1														
	Gelber Muskateller Bouquet Wh. 2														
	Gelber Muskateller Bella Wh. 1														
	Gelber Muskateller Bella Wh. 1														
	Gelber Muskateller Simi White Wh. 1														
	Gelber Muskateller Simi White Wh. 2														
	Gelber Muskateller 18 - 2007 Wh. 1														
	Gelber Muskateller 18 - 2007 Wh. 2														
	Gelber Muskateller Unique Wh. 2														
	Gelber Muskateller ES Floral Wh. 2														
	Gelber Muskateller S - Thiol Wh. 1														
	Gelber Muskateller S - Thiol Wh. 2														
	Gelber Muskateller VL 1 Wh. 1														
	Gelber Muskateller VL 1 Wh. 2														
	Gelber Muskateller Unique Wh. 1														
	Gelber Muskateller Unique Wh. 2														
	Gelber Muskateller Q-Tau FD Wh. 1														
	Gelber Muskateller Q-Tau FD Wh. 1														
	Mostbehandlung:														
Mostanalyse	Variante	IST	SOLL	Entsäuern/Säuern mit		Menge g	Datum	IST	SOLL	Anreichern mit		Menge g	Datum	NTU	HVN
	Gelber Muskateller R2 Wh. 1	8,1	6,4												
	Gelber Muskateller R2 Wh. 2	8,2	6,4												
	Gelber Muskateller Bouquet Wh. 1	7,9	6,2												
	Gelber Muskateller Bouquet Wh. 2	7,8	6,2												
	Gelber Muskateller Bella Wh. 1	8,1	6,4												
	Gelber Muskateller Bella Wh. 1	8,2	6,4												
	Gelber Muskateller Simi White Wh. 1	8,0	6,4												
	Gelber Muskateller Simi White Wh. 2	8,2	6,4												
	Gelber Muskateller 18 - 2007 Wh. 1	7,8	6,4												
	Gelber Muskateller 18 - 2007 Wh. 2	8,2	6,4												
	Gelber Muskateller ES Floral Wh. 1	7,7	6,2												
	Gelber Muskateller ES Floral Wh. 2	7,7	6,2												
	Gelber Muskateller S - Thiol Wh. 1	8,0	6,4												
	Gelber Muskateller S - Thiol Wh. 2	8,3	6,4												
	Gelber Muskateller VL 1 Wh. 1	8,1	6,4												
	Gelber Muskateller VL 1 Wh. 2	8,4	6,4												
	Gelber Muskateller Unique Wh. 1	7,7	6,4												
	Gelber Muskateller Unique Wh. 2	8,0	6,4												
	Gelber Muskateller Q-Tau FD Wh. 1	7,1	6,2												

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung	g/hl	Rehydrierung Bezeichnung	Datum Gärende				
	Gelber Muskateller R2 Wh. 1	20.09.2022	35,0	30	R2	30	Vita Drive	04.10.2022				
	Gelber Muskateller R2 Wh. 2		15,0					04.10.2022				
	Gelber Muskateller Bouquet Wh. 1		35,0	40	Bouquet	40		04.10.2022				
	Gelber Muskateller Bouquet Wh. 2		15,0					04.10.2022				
	Gelber Muskateller Bella Wh. 1		35,0	35	Bella	35		04.10.2022				
	Gelber Muskateller Bella Wh. 1		15,0					04.10.2022				
	Gelber Muskateller Simi White Wh. 1		35,0	25	Simi White	25		14.10.2022				
	Gelber Muskateller Simi White Wh. 2		15,0					14.10.2022				
	Gelber Muskateller 18 - 2007 Wh. 1		35,0	30	18 - 2007	30		04.10.2022				
	Gelber Muskateller 18 - 2007 Wh. 2		15,0					04.10.2022				
	Gelber Muskateller ES Floral Wh. 1		35,0	40	ES Floral	40		06.10.2022				
	Gelber Muskateller ES Floral Wh. 2		15,0					06.10.2022				
	Gelber Muskateller S - Thiol Wh. 1		35,0	25	S - Thiol	25		06.10.2022				
	Gelber Muskateller S - Thiol Wh. 2		15,0					06.10.2022				
	Gelber Muskateller VL 1 Wh. 1		35,0	30	VL 1	30		06.10.2022				
	Gelber Muskateller VL 1 Wh. 2		15,0					06.10.2022				
	Gelber Muskateller Unique Wh. 1		35,0	25	Unique	25		04.10.2022				
	Gelber Muskateller Unique Wh. 2		15,0					04.10.2022				
	Gelber Muskateller Q-Tau FD Wh. 1		100,0	30	Q-Tau FD	30		10.10.2022				
Gärungszusatz												
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Datum	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	Filtration Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge		
	mg/L	Produkt	Datum	filtration								
	Gelber Muskateller R2 Wh. 1	60,0	Sulfureuse P15	10.10.2022	25.10.2022	150er	CO2	1	10,0			
	Gelber Muskateller R2 Wh. 2							1				
	Gelber Muskateller Bouquet Wh. 1							10.10.2022			25.10.2022	1
	Gelber Muskateller Bouquet Wh. 2											1,5
	Gelber Muskateller Bella Wh. 1			10.10.2022	25.10.2022			1,5				
	Gelber Muskateller Bella Wh. 1							1				
	Gelber Muskateller Simi White Wh. 1			25.10.2022	10.11.2022			1,5				
	Gelber Muskateller Simi White Wh. 2							1				
	Gelber Muskateller 18 - 2007 Wh. 1			10.10.2022	25.10.2022			1				
	Gelber Muskateller 18 - 2007 Wh. 2							1				
	Gelber Muskateller ES Floral Wh. 1			10.10.2022	25.10.2022			1				
	Gelber Muskateller ES Floral Wh. 2							1				
	Gelber Muskateller S - Thiol Wh. 1			10.10.2022	25.10.2022			1				
	Gelber Muskateller S - Thiol Wh. 2							1				
	Gelber Muskateller VL 1 Wh. 1			10.10.2022	25.10.2022			1				
	Gelber Muskateller VL 1 Wh. 2							1				
	Gelber Muskateller Unique Wh. 1			10.10.2022	25.10.2022			1				
	Gelber Muskateller Unique Wh. 2							1				
Gelber Muskateller Q-Tau FD Wh. 1	02.11.2022			16.11.2022	2							



Datum:	Maßnahmen
Versuchsaufbau	Die Gesamtmenge des Mostes wurde unter Rühren pro Variante in 34L und 15L Glasballons gefüllt. Die Hefen wurden in Glasbehältern angesetzt und anteilig auf die Gärbehälter aufgeteilt. Alle Varianten wurden mit 16°C vergoren. Der Hefenährstoff wurden allen Varianten in 3 Teilgaben verabreicht wobei die von den Herstellern empfohlenen Mengen verwendet worden sind. Nach der Gärung kamen die Ballons ins Kühlhaus bei 8°C und wurden nach 7 Tagen mit 60 mg/L geschefelt. Nach weiteren 2 Wochen wurden dann alle Varianten mit 150er Schichten in 10L Glasballons filtriert. Das Einstellen der Säurewerte erfolgte am 19.12.2022. Die Füllung erfolgte am 25.1.2023 wobei ein freier SO2 Gehalt von 40mg/L bei allen Varianten eingestellt wurde.
05.12.2022	Säuremessung aller Varianten
19.12.2022	Entsäuerung aller Varianten mit Kalk auf 6,5 g/l
25.01.2023	SO2-Messung und Korrektur auf 40 mg/l freies SO2
25.01.2023	Füllung aller Varianten in 0,5L Glasflaschen mit BVS

Gelber Muskateller / Hefevergleich

Hefevergleich Muskateller 2022

Hefe	Firma	Typ	Sorte	Nährstoffbedarf	Gärtemperatur	Aromatik/Kommentar	Hefe g/l	Hefe g/45 l	ViaDrive g/l	ViaDrive g/45 l	verw. Wasser ml	verw. Most ml	HVN Most	Zielwert HVN Summe	HVN 1. Gabe	HVN 2. Gabe	1. Gabe Vitamon Liquid f 33l	1. Gabe Vitamon Liquid f 17l	2. Gabe Vitamon Liquid f 33l	3. Gabe Vitamon Liquid f 17l	Gärtemperatur °C
R2	Lalvin	Weiß	MU,	mittel	15 - 22	intensive Aroma und Esterfreisetzung, Gärstark (Bayanus)	30	13,5	30	13,5	200	200	30	250	146,7	73,3	109	47	55	23	16
Bouquet	Erbslöh	Weiß	MU, TR, ...	mittel - hoch	16 - 20	süßlicher Blütenduft, reif, exotisch	40	18	40	18	200	200	30	275	163,3	81,7	122	52	61	26	16
Bella	Renaissance Yeast	Weiß	MU, WB, ...	hoch	14 - 30	Tropisch, Zitrus, Floral, Stresstolerant	35	15,75	35	15,75	200	200	30	300	180,0	90,0	134	57	67	29	16
Simi White	Enoferm	Weiß	Aromasorten	mittel	15 - 20	exotisch, geringe	25	11,25	25	11,25	200	200	30	250	146,7	73,3	109	47	55	23	16
18-2007	IOC	Weiß	MU,	gering	12 - 20	Gärnebenprodukte, Gärstark (Bayanus), Hefelagerung, beta-glucosidase stark	30	13,5	30	13,5	200	200	30	200	113,3	56,7	84	36	42	18	16
ES Floral	Enartis	Weiß, Rot	MU,	mittel	10 - 25	für aromaschwache Sorten, Pfirsich, Vanille, Birne	40	18	40	18	200	200	30	250	146,7	73,3	109	47	55	23	16
S-Thiol	Fermcraft	Weiß, Rosé	MU,	hoch	14 - 18	sortenaroma, sortentypisch	25	11,25	25	11,25	200	200	30	300	180,0	90,0	134	57	67	29	16
VL 1	Laffort	Weiß	Burgunder, RR, TR, MU	hoch	16 - 20	sortentypisch, hohe beta-glucosidaseaktivität, Terpene,	30	13,5	30	13,5	200	200	30	300	180,0	90,0	134	57	67	29	16
Unique	Preziso	Weiß	SB, WR, RR, MU	mittel - hoch	>13	sortentypisch, hohe Glycerinbildung, sehr allgemeine Beschreibung	25	11,25	25	11,25	200	200	30	275	163,3	81,7	122	52	61	26	16
Q-Tau FH	Enartis	Weiß, Rot, Rosé	MU	gering	17 - 25	Torulaspora delbrueckii, wenig fl. Säure bei hohen ZUCKER, starke Esterproduktion, max. bis 12% Vol.	30	36	0	0	360	360	30	200	113,3	56,7	241		121		16

Gelber Muskateller / Hefevergleich