

Gelber Muskateller

Klonenschau Haidegg 51

Lese am 17.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 71,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 17.09.2024 um 19:00 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 13 Std.

Pressen: am 18.09.2024 um 07:35 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 35 L Most

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

Mostgewicht: 16,9 KMW

Säure: 4,4 g/L

pH-Wert: 3,4

Trübung: 32,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	40 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Soft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

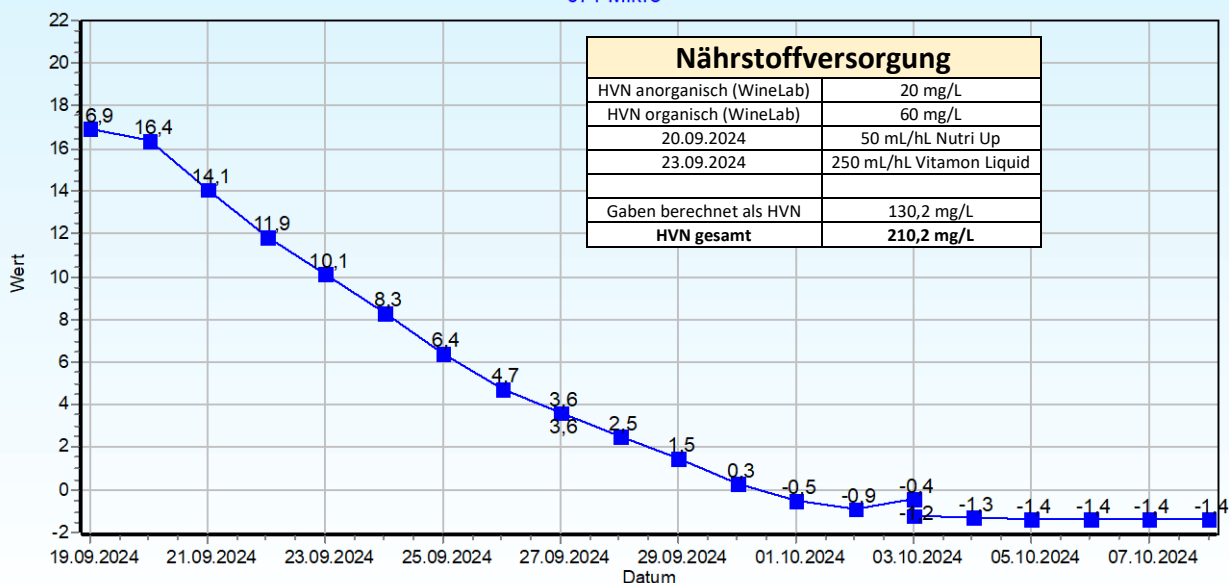
Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

24 L Most wurden am 19.09.2024 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

071 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 10 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 5,2 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	0,99264 kg/L
Alkohol	11,77 % Vol.
Gesamtzucker	0,4 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	20,7 g/L
°KMW Rückrechnung	18,1°KMW
Gesamtsäure	5,7 g/L
Weinsäure	2,4 g/L
L-Äpfelsäure	2,9 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,34
Gesamtphenole	

Gelber Muskateller

Klonenschau Haidegg 52

Lese am 17.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 64,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 17.09.2024 um 19:30 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 13 Std.

Pressen: am 18.09.2024 um 08:05 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 32 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

Säure: 4,9 g/L

pH-Wert: 3,4

Trübung: 30,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	40 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Soft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

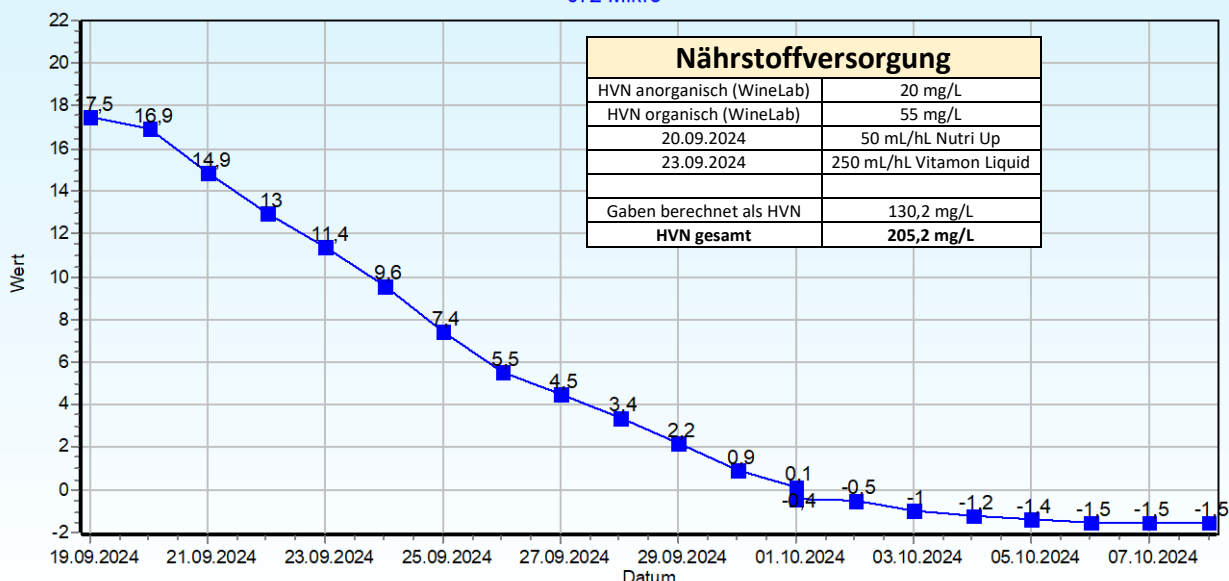
Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

25 L Most wurden am 19.09.2024 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

072 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 10 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 5,8 g/L.

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	0,99233 kg/L
Alkohol	12,17 % Vol.
Gesamtzucker	0,4 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,2 g/L
zuckerfreier Extrakt	21,2 g/L
°KMW Rückrechnung	18,6°KMW
Gesamtsäure	6,0 g/L
Weinsäure	2,3 g/L
L-Äpfelsäure	3,3 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,33
Gesamtphenole	

Gelber Muskateller

Klonenschau Haidegg 53

Lese am 17.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

Traubenverarbeitung

Menge: 81,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 17.09.2024 um 19:30 mit der Einstellung Stufe 5, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 13 Std.

Pressen: am 18.09.2024 um 08:05 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 44 L Most

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

Mostgewicht: 17,6 KMW

Säure: 4,5 g/L

pH-Wert: 3,4

Trübung: 31,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	40 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Soft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

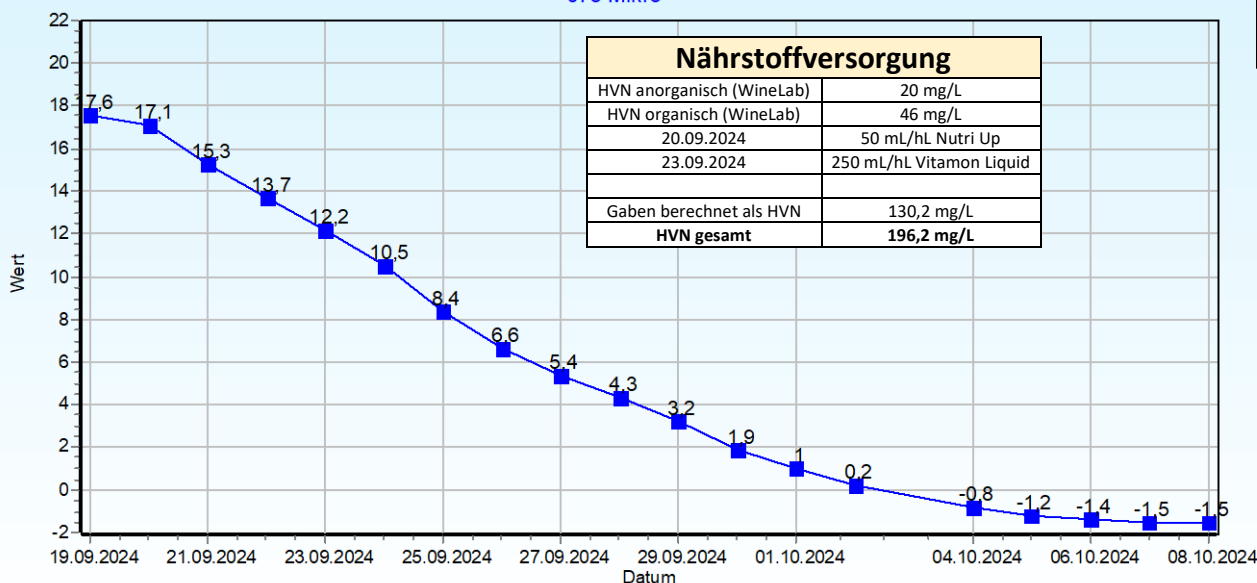
Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

25 L Most wurden am 19.09.2024 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

073 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 10 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 5,8 g/L.

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	0,99211 kg/L
Alkohol	12,45 % Vol.
Gesamtzucker	0,5 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,3 g/L
zuckerfreier Extrakt	21,4 g/L
°KMW Rückrechnung	19,0°KMW
Gesamtsäure	5,9 g/L
Weinsäure	2,2 g/L
L-Äpfelsäure	3,3 g/L
Milchsäure	0,0 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,4 g/L
pH-Wert	3,37
Gesamtphenole	