

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:	Schilcher				Lesedatum:	28.09.2021					
	Versuchsbezeichnung:	Hefevergleich				Quartier:	Hitzendorf					
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	1346,0										
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg	70mg/kg
	Einstellung Rebler	Programm 4 gleichlaufender Korp										
	Variante	kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung						
			Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp.IST	Temp.SOLL	kg EIS			
	TR-313 Wh1	1346,0	28.09.2021 19:40	29.09.2021 10:25	00:14:45	1184,0	18,0	-	-			
	TR-313 Wh2											
	X5 Wh1											
	X5 Wh2											
	Actiflore Rose Wh1											
	Actiflore Rose Wh2											
	Oenoferm Pink Wh1											
Oenoferm Pink Wh2												
TS-28 Wh1												
TS-28 Wh2												
Maischebehandlung	50mg/kg L-Ascorbinsäure				-							
	100g/100kg Oenopur				-							
Schilcher / Hefevergleich												

Pressen	Variante	Presse			Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse		Dauer	Menge Most nach pressen in L	
	TR-313 Wh1	Bucher XP22 mit Stickstoffüberlagerung			29.09.2021 10:25	29.09.2021 11:30	-		00:01:05	810	
	TR-313 Wh2										
	X5 Wh1										
	X5 Wh2										
	Actiflore Rose Wh1										
	Actiflore Rose Wh2										
	Oenoferm Pink Wh1										
	Oenoferm Pink Wh2										
	TS-28 Wh1										
	TS-28 Wh2										
Mostbehandlung:	200ml/hl Litto Fresh Liquid				-						
	3g/hl Rapidase Aroma				-						

Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern					Anreichern					NTU	HVN
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	TR-313 Wh1	13,5	10,0	Doppelsalz		22.12.2021	18,6	-	-	-	-	9,9	125,0
	TR-313 Wh2												
	X5 Wh1												
	X5 Wh2												
	Actiflore Rose Wh1												
	Actiflore Rose Wh2												
	Oenoferm Pink Wh1												
	Oenoferm Pink Wh2												
	TS-28 Wh1												
	TS-28 Wh2												

Schilcher / Hefevergleich

Schilcher / Hefevergleich

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärende	
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung		
	TR-313 Wh1	30.09.2021	34,0	30	TR-313	30	Vita Drive	18.10.2021	
	TR-313 Wh2		34,0					18.10.2021	
	X5 Wh1		34,0	25	X5 Wh2	25		19.10.2021	
	X5 Wh2		34,0					19.10.2021	
	Actiflore Rose Wh1		34,0	25	Actiflore Rose	25		18.10.2021	
	Actiflore Rose Wh2		34,0					18.10.2021	
	Oenoferm Pink Wh1		34,0	25	Oenoferm Pink	25		15.10.2021	
	Oenoferm Pink Wh2		34,0					15.10.2021	
	TS-28 Wh1		34,0	20	TS-28	20		20.10.2021	
	TS-28 Wh2		34,0					20.10.2021	
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
	TR-313 Wh1	60,0	Sulfureuse P15	25.10.2021	02.11.2021	150er	CO2	1	10,0	-
	TR-313 Wh2			25.10.2021	02.11.2021			1		
	X5 Wh1			27.10.2021	03.11.2021			1		
	X5 Wh2			27.10.2021	03.11.2021			1		
	Actiflore Rose Wh1			25.10.2021	02.11.2021			1		
	Actiflore Rose Wh2			25.10.2021	02.11.2021			1		
	Oenoferm Pink Wh1			22.10.2021	29.10.2021			1		
	Oenoferm Pink Wh2			22.10.2021	29.10.2021			1		
	TS-28 Wh1			27.10.2021	03.11.2021			1		
	TS-28 Wh2			27.10.2021	03.11.2021			1-2		

Schilcher / Hefevergleich

Schilcher / Hefevergleich

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:	Schilcher				Lesedatum:	28.09.2021						
	Versuchsbezeichnung:	Hefevergleich				Quartier:	Hitzendorf						
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	1346,0											
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg
	Einstellung Rebler	Programm 4 gleichlaufender Korp											
	Variante	kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung							
			Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp.IST	Temp.SOLL	kg EIS				
	Fresh Rose Wh1	1346,0	28.09.2021 19:40	29.09.2021 10:25	00:14:45	1184,0	18,0	-	-				
	Fresh Rose Wh2												
	X-Thiol Wh1												
	X-Thiol Wh2												
	Fruity White Wh1												
Fruity White Wh2													
Fruity Thiols Wh1													
Fruity Thiols Wh2													
Sauvy Wh1													
Sauvy Wh2													
Maischebehandlung	50mg/kg L-Ascorbinsäure				-								
	100g/100kg Oenopur				-								
Schilcher / Hefevergleich													

Pressen	Variante	Presse					Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse		Dauer	Menge Most nach pressen in L	
	Fresh Rose Wh1	Bucher XP22 mit Stickstoffüberlagerung					29.09.2021 10:25	29.09.2021 11:30	-		00:01:05	810	
	Fresh Rose Wh2												
	X-Thiol Wh1												
	X-Thiol Wh2												
	Fruity White Wh1												
	Fruity White Wh2												
	Fruity Thiols Wh1												
	Fruity Thiols Wh2												
	Sauvy Wh1												
	Sauvy Wh2												
Mostbehandlung:		200ml/hl Litto Fresh Liquid					-						
		3g/hl Rapidase Aroma					-						

Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern					Anreichern					NTU	HVN
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	Fresh Rose Wh1	13,5	10,0	Doppelsalz		22.12.2021	18,6	-	-	-	-	9,9	125,0
	Fresh Rose Wh2												
	X-Thiol Wh1												
	X-Thiol Wh2												
	Fruity White Wh1												
	Fruity White Wh2												
	Fruity Thiols Wh1												
	Fruity Thiols Wh2												
	Sauvy Wh1												
	Sauvy Wh2												

Schilcher / Hefevergleich

Schilcher / Hefevergleich

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärrende	
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung		
	Fresh Rose Wh1	30.09.2021	34,0	25	Fresh Rose	25	Vita Drive	18.10.2021	
	Fresh Rose Wh2		34,0					18.10.2021	
	X-Thiol Wh1		34,0	30	X-Thiol	30		18.10.2021	
	X-Thiol Wh2		34,0					18.10.2021	
	Fruity White Wh1		34,0	20	Fruity White	20		20.10.2021	
	Fruity White Wh2		34,0					20.10.2021	
	Fruity Thiols Wh1		34,0	20	Fruity Thiols	20		22.10.2021	
	Fruity Thiols Wh2		34,0					22.10.2021	
	Sauvy Wh1		34,0	30	Sauvy	30		04.11.2021	
	Sauvy Wh2		34,0					04.11.2021	
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
	Fresh Rose Wh1	60,0	Sulfureuse P15	25.10.2021	02.11.2021	150er	CO2	1	10,0	-
	Fresh Rose Wh2			25.10.2021	02.11.2021			1		
	X-Thiol Wh1			25.10.2021	02.11.2021			1		
	X-Thiol Wh2			25.10.2021	02.11.2021			1		
	Fruity White Wh1			27.10.2021	03.11.2021			1		
	Fruity White Wh2			27.10.2021	03.11.2021			1		
	Fruity Thiols Wh1			29.10.2021	05.11.2021			1		
	Fruity Thiols Wh2			29.10.2021	05.11.2021			1		
	Sauvy Wh1			11.11.2021	19.11.2021			1		
	Sauvy Wh2			11.11.2021	19.11.2021			1		

Schilcher / Hefevergleich

Schilcher / Hefevergleich

[illegible]

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
Schilcher	Hefevergleich	Actiflore Rose	0,9941	12,32	0,5	0,1	0,4	26,1	19,1	8,6	1,9	6,1	0,0	0,3	0,41	3,31	6,0
Schilcher	Hefevergleich	Fresh Rose	0,9939	12,29	0,4	0,2	0,2	25,7	19,1	8,6	1,9	6,1	0,0	0,3	0,44	3,30	6,2
Schilcher	Hefevergleich	Fruity White	0,9948	12,17	1,4	0,1	1,3	26,5	19,1	8,7	1,8	6,2	0,0	0,3	0,49	3,34	6,5
Schilcher	Hefevergleich	Oneoferm Pink	0,9941	12,30	0,5	0,1	0,4	26,1	19,1	8,8	1,9	6,2	0,0	0,3	0,42	3,32	5,8
Schilcher	Hefevergleich	TR-313	0,9941	12,29	0,5	0,1	0,4	26,1	19,1	8,6	1,9	6,0	0,0	0,3	0,41	3,31	6,0
Schilcher	Hefevergleich	TS-28	0,9942	12,28	0,4	0,1	0,3	26,4	19,1	8,8	1,9	6,1	0,0	0,3	0,53	3,34	6,8
Schilcher	Hefevergleich	X5	0,9941	12,27	0,3	0,1	0,2	26,3	19,1	8,7	1,7	6,3	0,0	0,3	0,38	3,33	6,2
Schilcher	Hefevergleich	X-Thiol	0,9943	12,28	0,6	0,2	0,4	26,5	19,1	8,9	1,9	6,4	0,0	0,3	0,43	3,32	5,8
Schilcher	Hefevergleich	Fruity Thiols	0,9947	12,17	1,6	0,1	1,5	26,3	19,1	8,7	1,9	6,2	0,0	0,3	0,39	3,31	6,2
Schilcher	Hefevergleich	Sauvy	0,9961	12,00	4,9	0,1	4,8	26,1	19,1	8,5	1,9	6,0	0,0	0,3	0,39	3,31	6,1

