

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg									
Ernte	Sorte	Pinot Nova						Lesedatum: 15.09.2022	
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	104,3							
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfid	Anmerkung					
	Traubenbehandlung								
	Rebeln	Beginn 15.9.22 19:20 Einstellung Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb				Maische in L 100,0		Anmerkung	
	Maischebehandlung								
	Maischekühlung	Temp. IST Beginn: 15.09.2022 19:20 Temp.			Temp. SOLL Ende: Lancmann 64 kg Temp.			kg EIS Dauer: #WERT!	
	Maischestandzeit								
Pressen	Pressen	Beginn: 29.09.2022 08:30 L Seihmost			Programm: 0,5 Bar L Scheitermost			Bezeichnung: Lancmann 64 kg Abtrennung	
	Seihmostbehandlung								
	Scheitermostbehandlung								
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW 15,5				g/L Säure pH-Wert			
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g am:	
	Anreichern *KMW	von (g/L) 15,5		auf (g/L) 19,0		mit Kristallzucker		g 3440,0 am: 16.09.2022	
Gärung	Analyse Gäransatz	*KMW 19,0		g/L Säure		pH-Wert NTU		HVN	
	Gäransatz	Datum: 15.09.2022 Menge in L 100,0		Hefe XL Bioaktivator Vita Drive		Dosage g /hl 30,0 Dosage g /hl 30,0		Menge 30,0 Menge 30,0	
	Gärungszusatz								

Pinot Nova / PIWI

Gärverlauf (Dichte)										Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz 15.09.2022										BSA-Ansatz 21.10.2022			beimpft mit CH 11		
pH-Wert															
Tag	Datum	MV/DL%	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	MV/DL%	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
Tag 1	15.9				Tag 21	5.10				Tag 1	21.10		Tag 21	10.11	
Tag 2	16.9				Tag 22	6.10				Tag 2	22.10		Tag 22	11.11	
Tag 3	17.9				Tag 23	7.10				Tag 3	23.10		Tag 23	12.11	
Tag 4	18.9				Tag 24	8.10				Tag 4	24.10		Tag 24	13.11	
Tag 5	19.9				Tag 25	9.10				Tag 5	25.10		Tag 25	14.11	
Tag 6	20.9				Tag 26	10.10				Tag 6	26.10		Tag 26	15.11	
Tag 7	21.9				Tag 27	11.10				Tag 7	27.10		Tag 27	16.11	
Tag 8	22.9				Tag 28	12.10				Tag 8	28.10		Tag 28	17.11	
Tag 9	23.9				Tag 29	13.10				Tag 9	29.10		Tag 29	18.11	
Tag 10	24.9				Tag 30	14.10				Tag 10	30.10		Tag 30	19.11	
Tag 11	25.9				Tag 31	15.10				Tag 11	31.10		Tag 31	20.11	
Tag 12	26.9				Tag 32	16.10				Tag 12	1.11		Tag 32	21.11	
Tag 13	27.9				Tag 33	17.10				Tag 13	2.11		Tag 33	22.11	
Tag 14	28.9				Tag 34	18.10				Tag 14	3.11		Tag 34	23.11	
Tag 15	29.9				Tag 35	19.10				Tag 15	4.11		Tag 35	24.11	
Tag 16	30.9				Tag 36	20.10				Tag 16	5.11		Tag 36	25.11	
Tag 17	1.10				Tag 37	21.10				Tag 17	6.11		Tag 37	26.11	
Tag 18	2.10				Tag 38	22.10				Tag 18	7.11		Tag 38	27.11	
Tag 19	3.10				Tag 39	23.10				Tag 19	8.11		Tag 39	28.11	
Tag 20	4.10				Tag 40	24.10				Tag 20	9.11		Tag 40	29.11	
Anmerkung															

Datum:	Maßnahmen
06.12.2022	Gesamtsäure 7 g/L (Enzymatisch) davon Äpfelsäure 0 g/L, gemessen mit WineLab
06.12.2022	BSA Ende
10.01.2023	SO2-Gabe 60 mg/L
20.02.2023	SO2 Korrektur von 26 mg/L (54L Glas) und 24 mg/L (10L Glas) auf 45 mg/L freies SO2
20.02.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5L Glasflasche mit BVS

--

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg									
Ernte	Sorte		Zweigelt Signum				Lesedatum: 28.09.2022		
	Versuchsbezeichnung		PIWI				Quartier:		
Traubenübernahme	Gewicht in kg		29,0						
	Traubenschwefelung		30 mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung				
	Traubenbehandlung								
	Rebeln		Beginn 28.9.22 17:40 Einstellung Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb		Maische in L 15,0 Anmerkung				
	Maischebehandlung								
	Maischekühlung		Temp. IST Beginn: 28.09.2022 17:40 Temp.		Temp. SOLL Ende: 05.10.2022 07:45 Temp.		kg EIS Dauer: 06:14:05		
	Maischestandzeit								
Pressen	Pressen		Beginn: 05.10.2022 07:45 L Seihmost 13,0		Programm: 0,5 Bar L Scheitermost		Bezeichnung: Lancmann 64 kg Abtrennung		
	Seihmostbehandlung								
	Scheitermostbehandlung								
Analyse	Analyse Saftprobe		*KMW 18,0		g/L Säure		pH-Wert		
	Entsäuern g/L		von (g/L)		auf (g/L)		mit g		am:
	Anreichern *KMW		von (g/L) 18,0		auf (g/L) 19,0		mit Kristallzucker g		am: 28.09.2022
Gärung	Analyse Gäransatz		*KMW		g/L Säure		pH-Wert		NTU HVN
	Gäransatz		Datum: 28.09.2022 Menge in L 15,0		Hefe XL Bioaktivator Vita Drive		Dosage g /hl 20,0 Dosage g /hl 20,0		Menge 3,0 Menge 3,0

Zweigelt Signum / PIWI

Gärverlauf (Dichte)										Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz 28.09.2022										BSA-Ansatz 21.10.2022			beimpft mit CH11		
pH-Wert															
Tag	Datum	MV/DL%	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	MV/DL%	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
Tag 1	28.9				Tag 21	18.10				Tag 1	21.10		Tag 21	10.11	
Tag 2	29.9				Tag 22	19.10				Tag 2	22.10		Tag 22	11.11	
Tag 3	30.9				Tag 23	20.10				Tag 3	23.10		Tag 23	12.11	
Tag 4	1.10				Tag 24	21.10				Tag 4	24.10		Tag 24	13.11	
Tag 5	2.10				Tag 25	22.10				Tag 5	25.10		Tag 25	14.11	
Tag 6	3.10				Tag 26	23.10				Tag 6	26.10		Tag 26	15.11	
Tag 7	4.10				Tag 27	24.10				Tag 7	27.10		Tag 27	16.11	
Tag 8	5.10				Tag 28	25.10				Tag 8	28.10		Tag 28	17.11	
Tag 9	6.10				Tag 29	26.10				Tag 9	29.10		Tag 29	18.11	
Tag 10	7.10				Tag 30	27.10				Tag 10	30.10		Tag 30	19.11	
Tag 11	8.10				Tag 31	28.10				Tag 11	31.10		Tag 31	20.11	
Tag 12	9.10				Tag 32	29.10				Tag 12	1.11		Tag 32	21.11	
Tag 13	10.10				Tag 33	30.10				Tag 13	2.11		Tag 33	22.11	
Tag 14	11.10				Tag 34	31.10				Tag 14	3.11		Tag 34	23.11	
Tag 15	12.10				Tag 35	1.11				Tag 15	4.11		Tag 35	24.11	
Tag 16	13.10				Tag 36	2.11				Tag 16	5.11		Tag 36	25.11	
Tag 17	14.10				Tag 37	3.11				Tag 17	6.11		Tag 37	26.11	
Tag 18	15.10				Tag 38	4.11				Tag 18	7.11		Tag 38	27.11	
Tag 19	16.10				Tag 39	5.11				Tag 19	8.11		Tag 39	28.11	
Tag 20	17.10				Tag 40	6.11				Tag 20	9.11		Tag 40	29.11	
Anmerkung															

Datum:	Maßnahmen
06.12.2022	Gesamtsäure 7,8 g/L (Enzymatisch) davon Äpfelsäure 0,43 g/L, gemessen mit WineLab
29.12.2022	BSA Ende
10.01.2023	SO ₂ -Gabe 60 mg/L
20.02.2023	SO ₂ Korrektur von 23 mg/L (10L Glas) und 26 mg/L (3L Glas) auf 45 mg/L freies SO ₂
20.02.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5L Glasflasche mit BVS

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg											
Ernte	Sorte	Satin Noir					Lesedatum: 03.10.2022				
	Versuchsbezeichnung	PIWI					Quartier: Glanz an der Weinstraße				
Traubenübernahme	Gewicht in kg	150,0									
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfid		Anmerkung						
	Traubenbehandlung										
	Rebeln	3.10.22 14:00 Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb					Maische in L 105,0		Anmerkung		
	Maischebehandlung										
	Maischekühlung	Temp. IST			Temp. SOLL			kg EIS			
	Maischestandzeit	Beginn: 03.10.2022 14:00 Temp.			Ende: 12.10.2022 08:00 Temp.			Dauer: 08:18:00			
Pressen	Pressen	Beginn: 12.10.2022 08:00 L Seihmost 90,0			Programm: 0,5 Bar L Scheitermost			Bezeichnung: Lancmann 64 kg Abtrennung			
	Seihmostbehandlung										
	Scheitermostbehandlung										
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW 16,0 g/L Säure					pH-Wert				
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g		am:	
	Anreichern *KMW	von (g/L) 16,0		auf (g/L) 19,0		mit Kristallzucker		g 3071,0		am: 03.10.2022	
Gärung	Analyse Gäransatz	*KMW		g/L Säure		pH-Wert		NTU		HVN	
	Gäransatz	Datum: 03.10.2022 Menge in L 90,0		Hefe XL Bioaktivator Vita Drive		Dosage g /hl 20,0 Dosage g /hl 20,0		Menge 18,0 Menge 18,0			
	Gärungszusatz										

Satin Noir / PIWI

Gärverlauf (Dichte)										Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz 03.10.2022										BSA-Ansatz 21.10.2022			beimpft mit CH 11		
pH-Wert															
Tag	Datum	MV/DL%	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	MV/DL%	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
Tag 1	3.10				Tag 21	23.10				Tag 1	21.10		Tag 21	10.11	
Tag 2	4.10				Tag 22	24.10				Tag 2	22.10		Tag 22	11.11	
Tag 3	5.10				Tag 23	25.10				Tag 3	23.10		Tag 23	12.11	
Tag 4	6.10				Tag 24	26.10				Tag 4	24.10		Tag 24	13.11	
Tag 5	7.10				Tag 25	27.10				Tag 5	25.10		Tag 25	14.11	
Tag 6	8.10				Tag 26	28.10				Tag 6	26.10		Tag 26	15.11	
Tag 7	9.10				Tag 27	29.10				Tag 7	27.10		Tag 27	16.11	
Tag 8	10.10				Tag 28	30.10				Tag 8	28.10		Tag 28	17.11	
Tag 9	11.10				Tag 29	31.10				Tag 9	29.10		Tag 29	18.11	
Tag 10	12.10				Tag 30	1.11				Tag 10	30.10		Tag 30	19.11	
Tag 11	13.10				Tag 31	2.11				Tag 11	31.10		Tag 31	20.11	
Tag 12	14.10				Tag 32	3.11				Tag 12	1.11		Tag 32	21.11	
Tag 13	15.10				Tag 33	4.11				Tag 13	2.11		Tag 33	22.11	
Tag 14	16.10				Tag 34	5.11				Tag 14	3.11		Tag 34	23.11	
Tag 15	17.10				Tag 35	6.11				Tag 15	4.11		Tag 35	24.11	
Tag 16	18.10				Tag 36	7.11				Tag 16	5.11		Tag 36	25.11	
Tag 17	19.10				Tag 37	8.11				Tag 17	6.11		Tag 37	26.11	
Tag 18	20.10				Tag 38	9.11				Tag 18	7.11		Tag 38	27.11	
Tag 19	21.10				Tag 39	10.11				Tag 19	8.11		Tag 39	28.11	
Tag 20	22.10				Tag 40	11.11				Tag 20	9.11		Tag 40	29.11	
Anmerkung															

Datum:	Maßnahmen
06.12.2022	Gesamtsäure 6 g/L (Enzymatisch) davon Äpfelsäure 0 g/L, gemessen mit WineLab
06.12.2022	BSA Ende
10.01.2023	SO2-Gabe 60 mg/L
20.02.2023	SO2 Korrektur von 16 mg/L (34L Glas A) und 17 mg/L (34L Glas B) und 18 mg/L (20L Glas) auf 45 mg/L freies SO2
20.02.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5L Glasflasche mit BVS

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg							
Ernte	Sorte	Cerason				Lesedatum: 03.10.2022	
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier: Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	88,0					
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit	Anmerkung			
	Traubenbehandlung						
	Rebeln	Beginn 3.10.22 14:00 Einstellung Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb		Maische in L 70,0 Anmerkung			
	Maischebehandlung						
	Maischekühlung	Temp. IST Beginn: 03.10.2022 14:00 Temp.		Temp. SOLL Ende: 12.10.2022 08:30 Temp.		kg EIS Dauer: 08:18:30	
	Maischestandzeit						
	Pressen	Pressen	Beginn: 12.10.2022 08:30 L Seihmost 44,0		Programm: 0,5 Bar L Scheitermost		Bezeichnung: Lancmann 64 kg Abtrennung
Seihmostbehandlung							
Scheitermostbehandlung							
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW 17,1		g/L Säure 19,0		pH-Wert	
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit g	
	Anreichern *KMW	von (g/L) 17,1		auf (g/L) 19,0		mit Kristallzucker g 1296,0 am: 03.10.2022	
Gärung	Analyse Gäransatz	*KMW		g/L Säure		pH-Wert NTU HVN	
	Gäransatz	Datum: 03.10.2022 Menge in L 44,0		Hefe XL Bioaktivator		Dosage g /hl 20,0 Menge 8,8 Dosage g /hl Menge 0,0	
	Gärungszusatz						

Gärverlauf (Dichte)										Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz										BSA-Ansatz 21.10.2022			beimpft mit		
03.10.2022										pH-Wert			CH 11		
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
Tag 1	3.10				Tag 21	23.10				Tag 1	21.10		Tag 21	10.11	
Tag 2	4.10				Tag 22	24.10				Tag 2	22.10		Tag 22	11.11	
Tag 3	5.10				Tag 23	25.10				Tag 3	23.10		Tag 23	12.11	
Tag 4	6.10				Tag 24	26.10				Tag 4	24.10		Tag 24	13.11	
Tag 5	7.10				Tag 25	27.10				Tag 5	25.10		Tag 25	14.11	
Tag 6	8.10				Tag 26	28.10				Tag 6	26.10		Tag 26	15.11	
Tag 7	9.10				Tag 27	29.10				Tag 7	27.10		Tag 27	16.11	
Tag 8	10.10				Tag 28	30.10				Tag 8	28.10		Tag 28	17.11	
Tag 9	11.10				Tag 29	31.10				Tag 9	29.10		Tag 29	18.11	
Tag 10	12.10				Tag 30	1.11				Tag 10	30.10		Tag 30	19.11	
Tag 11	13.10				Tag 31	2.11				Tag 11	31.10		Tag 31	20.11	
Tag 12	14.10				Tag 32	3.11				Tag 12	1.11		Tag 32	21.11	
Tag 13	15.10				Tag 33	4.11				Tag 13	2.11		Tag 33	22.11	
Tag 14	16.10				Tag 34	5.11				Tag 14	3.11		Tag 34	23.11	
Tag 15	17.10				Tag 35	6.11				Tag 15	4.11		Tag 35	24.11	
Tag 16	18.10				Tag 36	7.11				Tag 16	5.11		Tag 36	25.11	
Tag 17	19.10				Tag 37	8.11				Tag 17	6.11		Tag 37	26.11	
Tag 18	20.10				Tag 38	9.11				Tag 18	7.11		Tag 38	27.11	
Tag 19	21.10				Tag 39	10.11				Tag 19	8.11		Tag 39	28.11	
Tag 20	22.10				Tag 40	11.11				Tag 20	9.11		Tag 40	29.11	

Anmerkung

Cerason / PIWI

Datum:	Maßnahmen
06.12.2022	Gesamtsäure 8,2 g/L (Enzymatisch) davon Äpfelsäure 3,34 g/L, gemessen mit WineLab
19.12.2022	BSA Ende
10.01.2023	SO2-Gabe 60 mg/L
20.02.2023	SO2 Korrektur von 18 mg/L (34L Glas) und 21 mg/L (10L Glas) auf 45 mg/L freies SO2
20.02.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5L Glasflasche mit BVS

Cerason / PIWI