

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:	Welschriesling				Lesedatum:	29.9.2021				
	Versuchsbezeichnung:	Klonenschau				Quartier:	Glanz an der Weinstraße				
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	siehe unten									
	Traubenschwefelung		mg/kg	30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg	60mg/kg	70mg/kg	
	Einstellung Rebler	Programm 4 Gleichlauf									
	Variante	kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung					
			<i>Beginn (Rebeln)</i>	<i>Ende (Pressen)</i>	<i>Dauer</i>	<i>L Maische</i>	<i>Temp. IST</i>	<i>Temp. SOLL</i>	<i>kg EIS</i>		
	Haidegg 1	63,0	29.09.2021 16:35	29.09.2021 17:35	00:01:00	48,0					
	Haidegg 2	66,0	29.09.2021 16:40	29.09.2021 17:35	00:00:55	55,0					
	Haidegg 3	65,0	29.09.2021 17:05	29.09.2021 18:05	00:01:00	55,0					
Haidegg 4	65,0	29.09.2021 17:05	29.09.2021 18:05	00:01:00	55,0						
Haidegg 5	60,0	29.09.2021 17:35	29.09.2021 18:35	00:01:00	50,0						
Haidegg 6	60,0	29.09.2021 17:35	29.09.2021 18:35	00:01:00	50,0						
Maischebehandlung	100g/100kg Oenopur										
haidegg											
Welschriesling / Klonenschau											

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in L						
	Haidegg 1	Lancmann 64kg	29.09.2021 17:35	29.09.2021 18:05	0,5 / 1 Bar	00:00:30	32						
	Haidegg 2	Lancmann 64kg	29.09.2021 17:35	29.09.2021 18:05	0,5 / 1 Bar	00:00:30	34						
	Haidegg 3	Lancmann 64kg	29.09.2021 18:05	29.09.2021 18:35	0,5 / 1 Bar	00:00:30	32						
	Haidegg 4	Lancmann 64kg	29.09.2021 18:05	29.09.2021 18:35	0,5 / 1 Bar	00:00:30	32						
	Haidegg 5	Lancmann 64kg	29.09.2021 18:35	29.09.2021 19:05	0,5 / 1 Bar	00:00:30	32						
	Haidegg 6	Lancmann 64kg	29.09.2021 18:35	29.09.2021 19:05	0,5 / 1 Bar	00:00:30	32						
Mostbehandlung:		5ml/hl Trenolin Fast Flow											
		100ml/hl Mostgelatine CF											
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern				Anreichern					NTU	HVN	
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	Haidegg 1	8,5	6,7	Kalk		20.12.2021	18,1					9,8	61,0
	Haidegg 2	8,7	6,7	Kalk		20.12.2021	18,6					8,7	58,0
	Haidegg 3	8,6	6,7	Kalk		20.12.2021	18,5					8,1	-
	Haidegg 4	8,6	6,7	Kalk		20.12.2021	17,5					12,1	89,0
	Haidegg 5	8,3	6,7	Kalk		20.12.2021	17,5					7,4	55,0
Haidegg 6	9,6	6,7	Kalk		20.12.2021	15,7	17,5	Kristallzucker	562g	01.10.2021	10,1	55,0	

Welschriesling / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärrende		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
	Haidegg 1	01.10.2021	25,0	25	EC 1118	25	Vitadrive	18.10.2021		
	Haidegg 2		25,0					19.10.2021		
	Haidegg 3		26,0					19.10.2021		
	Haidegg 4		23,0					15.10.2021		
	Haidegg 5		25,0					16.10.2021		
Haidegg 6	24,0		16.10.2021							
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO ₂			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO ₂ , N ₂)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
	Haidegg 1	60,0	Sulfureuse P15	25.10.2021	02.11.2021	150er	CO ₂	1	10,0	-
	Haidegg 2			27.10.2021	03.11.2021			1	10,0	
	Haidegg 3			27.10.2021	03.11.2021			2	10,0	
	Haidegg 4			22.10.2021	29.10.2021			2	10,0	
	Haidegg 5			23.10.2021	29.10.2021			1-2	10,0	
Haidegg 6	23.10.2021			29.10.2021	1			10,0		

Welschriesling / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Nährstoffgabe		Haidegg 1		Haidegg 2		Haidegg 3		Haidegg 4		Haidegg 5		Haidegg 6	
				°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C
Datum Gäransatz		g/L	Produkt												
01.10.2021		ml/L													
Tag 1	01.10.2021														
Tag 2	02.10.2021	50,0	Vitamon Liquid												
Tag 3	03.10.2021														
Tag 4	04.10.2021														
Tag 5	05.10.2021	50,0	Vitamon Liquid												
Tag 6	06.10.2021														
Tag 7	07.10.2021														
Tag 8	08.10.2021														
Tag 9	09.10.2021														
Tag 10	10.10.2021														
Tag 11	11.10.2021														
Tag 12	12.10.2021														
Tag 13	13.10.2021														
Tag 14	14.10.2021														
Tag 15	15.10.2021									Gärende					
Tag 16	16.10.2021										Gärende	Gärende			
Tag 17	17.10.2021														
Tag 18	18.10.2021				Gärende										
Tag 19	19.10.2021					Gärende	Gärende								
Tag 20	20.10.2021														
Tag 21	21.10.2021														
Tag 22	22.10.2021														
Tag 23	23.10.2021														
Tag 24	24.10.2021														
Tag 25	25.10.2021														
Tag 26	26.10.2021														

Welschriesling / Klonenschau

Sorte	Klone	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
WR	Haidegg 1	0,99138	12,63	0,2	0,1	0,1	20,4	19,1	6,2	2,0	3,5	0,0	0,2	0,62	3,13
WR	Haidegg 2	0,99118	12,99	0,6	0,1	0,5	20,5	19,6	6,4	2,1	3,6	0,0	0,2	0,62	3,13
WR	Haidegg 3	0,99157	12,84	0,9	0,1	0,8	20,7	19,4	6,3	1,7	3,8	0,0	0,2	0,59	3,17
WR	Haidegg 4	0,99237	12,00	0,2	0,1	0,1	20,9	18,4	6,5	2,2	3,5	0,0	0,2	0,54	3,11
WR	Haidegg 5	0,99251	11,96	0,6	0,1	0,5	20,8	18,4	6,3	1,7	3,9	0,0	0,2	0,53	3,17
WR	Haidegg 6	0,99273	11,75	0,5	0,1	0,4	20,9	18,1	6,5	1,6	4,2	0,0	0,2	0,53	3,16



haidegg

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:		Weißburgunder				Lesedatum:		4.10.2021							
	Versuchsbezeichnung:		Klonenschau				Quartier:		Glanz an der Weinstraße							
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt		siehe unten													
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		x		40mg/kg		50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg	
	Einstellung Rebler		Programm 4 Gleichlauf													
	Variante		kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung									
				Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp. IST	Temp. SOLL	kg EIS						
	Haidegg 31		63,6	05.10.2021 08:50	05.10.2021 12:30	00:03:40	55,0									
	Haidegg 34		73,8	05.10.2021 08:55	05.10.2021 12:30	00:03:35	60,0									
Maischebehandlung		10ml/hl Trenolin Super														
Weißburgunder / Klonenschau																

haidegg

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in L						
	Haidegg 31	Lancmann 64 kg	05.10.2021 12:30	05.10.2021 13:00	0,5 / 1 Bar	00:00:30	32						
	Haidegg 34	Lancmann 64 kg	05.10.2021 12:30	05.10.2021 13:00	0,5 / 1 Bar	00:00:30	38						
	<p><i>Mostbehandlung:</i></p> <p>5ml/hl Trenolin Fast Flow</p> <p>100ml/hl Mostgelatine CF</p>												
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern				Anreichern					NTU	HVN	
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	Haidegg 31	7,9	6,7	Kalk	10,0	21.12.2021	20,0	-	-	-	-	10,3	174,0
Haidegg 34	8,7	6,7	20,3				-	-	-	-	11,0	185,0	

Weißburgunder / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärende		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
	Haidegg 31	06.10.2021	20,0	25	EC 1118	25	Vitadrive	08.11.2021		
	Haidegg 34		20,0					02.11.2021		
	Gärungszusatz									
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO ₂			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO ₂ , N ₂)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
	Haidegg 31	60,0	Sulfureuse P15	15.11.2021	19.11.2021	150er	CO ₂	1-2	10,0	-
	Haidegg 34	60,0		15.11.2021	16.11.2021			1-2	10,0	-

Weißburgunder / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Haidegg 31		Haidegg 34	
		%KMW	°C	%KMW	°C
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe			
06.10.2021		g/L ml/L	Produkt	%KMW	°C
Tag 1	06.10.2021				
Tag 2	07.10.2021				
Tag 3	08.10.2021	60,0	Vitamom Liquid		
Tag 4	09.10.2021				
Tag 5	10.10.2021				
Tag 6	11.10.2021				
Tag 7	12.10.2021				
Tag 8	13.10.2021				
Tag 9	14.10.2021				
Tag 10	15.10.2021				
Tag 11	16.10.2021				
Tag 12	17.10.2021				
Tag 13	18.10.2021				
Tag 14	19.10.2021				
Tag 15	20.10.2021				
Tag 16	21.10.2021				
Tag 17	22.10.2021				
Tag 18	23.10.2021				
Tag 19	24.10.2021				
Tag 20	25.10.2021				
Tag 21	26.10.2021				
Tag 22	27.10.2021				
Tag 23	28.10.2021				
Tag 24	29.10.2021	50,0	Uvaferm 43		
Tag 25	30.10.2021				
Tag 26	31.10.2021				

Weißburgunder / Klonenschau

Sorte	Klone	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
WB	Klon Haidegg 31	0,99251	14,16	5,4	0,3	5,1	22,5	21,4	6,0	1,2	4,0	0,1	0,2	0,68	3,39
WB	Klon Haidegg 34	0,99218	13,87	3,3	0,2	3,1	23,0	21,0	6,3	1,2	4,4	0,0	0,2	0,65	3,41

haidegg

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:		Gelber Muskateller				Lesedatum:		5.10.21			
	Versuchsbezeichnung:		Klonenschau				Quartier:		Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt		siehe unten									
	Traubenschwefelung		mg/kg	30mg/kg	40mg/kg	x	50mg/kg	60mg/kg	70mg/kg			
	Einstellung Rebler		Programm 3 gleichlaufender Korb									
	Variante		kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung					
				Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp.IST	Temp.SOLL	kg EIS		
		Haidegg 51	54,0	06.10.2021 19:15	07.10.2021 11:30	00:16:15	40,0	10°C	-	-		
		Haidegg 52	70,0	06.10.2021 19:18	07.10.2021 11:33	00:16:15	58,0	10°C	-	-		
		Haidegg 53	100,0	06.10.2021 20:00	07.10.2021 12:15	00:16:15	-	10°C	-	-		
	Maischebehandlung		100g/100kg Oenopur									
			10ml/hl Trenolin Super DF									
Gelber Muskateller / Klonenschau												

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in L						
	Haidegg 51	64 kg Lancmann	07.10.2021 11:30	07.10.2021 12:00	0,5 / 1 Bar	00:00:30	25						
	Haidegg 52	64 kg Lancmann	07.10.2021 11:33	07.10.2021 12:03	0,5 / 1 Bar	00:00:30	33						
	Haidegg 53	64 kg Lancmann	07.10.2021 12:15	07.10.2021 12:45	0,5 / 1 Bar	00:00:30	-						
Mostbehandlung:		5ml/hl Trenolin Fast Flow											
		100ml/hl Mostgealine CF											
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern				Anreichern					NTU	HVN	
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g			Datum
	Haidegg 51	7,0	6,3	Kalk	-	21.12.2021	19,5	-	-	-	-	11,6	44,0
	Haidegg 52	7,7					19,0	-	-	-	-	12,9	44,0
Haidegg 53	7,8	18,4					-	-	-	-	12,9	41,0	
haidegg													

Gelber Muskateller / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärende		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
	Haidegg 51	08.10.2021	20,0	25	EC 1118	25	Vita Drive	02.11.2021		
	Haidegg 52		20,0					06.11.2021		
Haidegg 53	20,0		06.11.2021							
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO ₂			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO ₂ , N ₂)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
	Haidegg 51	70,0	Sulfureuse ?15	09.11.2021	16.11.2021	150er	CO ₂	1	10,0	-
	Haidegg 52	60,0		13.11.2021	19.11.2021			1		
Haidegg 53	60,0	13.11.2021		19.11.2021	1					

haidegg

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Haidegg 51		Haidegg 52		Haidegg 53	
		%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe					
08.10.2021		g/L ml/L	Produkt				
Tag 1	08.10.2021						
Tag 2	09.10.2021						
Tag 3	10.10.2021	50,0	Vitamon Liquid				
Tag 4	11.10.2021						
Tag 5	12.10.2021						
Tag 6	13.10.2021	50,0	Vitamon Liquid				
Tag 7	14.10.2021						
Tag 8	15.10.2021						
Tag 9	16.10.2021	40,0	Vitamon Liquid				
Tag 10	17.10.2021						
Tag 11	18.10.2021						
Tag 12	19.10.2021						
Tag 13	20.10.2021						
Tag 14	21.10.2021						
Tag 15	22.10.2021						
Tag 16	23.10.2021						
Tag 17	24.10.2021						
Tag 18	25.10.2021						
Tag 19	26.10.2021						
Tag 20	27.10.2021						
Tag 21	28.10.2021						
Tag 22	29.10.2021						
Tag 23	30.10.2021						
Tag 24	31.10.2021						
Tag 25	01.11.2021						
Tag 26	02.11.2021			Gärende	6.10.	6.10.	

Gelber Muskateller / Klonenschau

Sorte	Klone	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
MU	Klon Haidegg 51	0,99253	13,58	2,7	0,1	2,6	23,6	20,6	5,7	1,0	3,9	0,0	0,2	0,48	3,39
MU	Klon Haidegg 53	0,99451	12,55	5,0	0,2	4,8	23,4	19,5	5,7	0,7	4,3	0,0	0,2	0,38	3,47
MU	Klon Haidegg 52	0,99374	13,14	5,0	0,2	4,8	23,1	20,2	5,6	0,6	4,3	0,0	0,2	0,46	3,47



Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte: Traminer		Lesedatum: 4.10.2021							
	Versuchsbezeichnung: Klonenschau		Quartier: Glanz an der Weinstraße							
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	siehe unten								
	Traubenschwefelung	mg/kg	30mg/kg	x	40mg/kg	50mg/kg	60mg/kg	70mg/kg		
	Einstellung Rebler	Programm 4 Gleichlauf								
	Variante	kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung				
			Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp. IST	Temp. SOLL	kg EIS	
	Haidegg 62	58,8	05.10.2021 09:25	05.10.2021 13:25	00:04:00	-	-	-	-	
	Haidegg 63	49,3	05.10.2021 09:30	05.10.2021 13:25	00:03:55	-	-	-	-	
Maischebehandlung	10ml/hl Trenolin Super DF									

Traminer / Klonenschau

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in L						
	Haidegg 62	Lancmann 64 kg	05.10.2021 13:25	05.10.2021 13:55	0,5 / 1 Bar	00:00:30	36						
	Haidegg 63	Lancmann 64 kg	05.10.2021 13:25	05.10.2021 13:55	0,5 / 1 Bar	00:00:30	47						
<p>Mostbehandlung:</p> <p>Trenolin Fast Flow 5ml/100L</p> <p>Mostgelatine 100 ml/100L</p>													
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern				Anreichern					NTU	HVN	
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	Haidegg 62	5,8	5,5	Kalk	-	20.12.2021	20,2	-	-	-	-	17,7	210,0
Haidegg 63	6,3					20,1	-	-	-	-	16,7	210,0	

Traminer / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärende		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
	Haidegg 62	06.10.2021	20,0	25	EC 1118	25	Vitadrive	24.10.2021		
Haidegg 63	06.10.2021	20,0	25	EC 1118	25	Vitadrive	30.10.2021			
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO ₂			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO ₂ , N ₂)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
	Haidegg 62	60,0	Sulfureuse ?15	31.10.2021	08.11.2021	150er	CO ₂	1	10,0	-
Haidegg 63	70,0	06.11.2021		12.11.2021	1					

Traminer / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Haidegg 62		Haidegg 63	
		%KMW	°C	%KMW	°C
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe			
06.10.2021		g/L ml/L	Produkt		
Tag 1	06.10.2021				
Tag 2	07.10.2021				
Tag 3	08.10.2021	60,0	Vitamom Liquid		
Tag 4	09.10.2021				
Tag 5	10.10.2021				
Tag 6	11.10.2021				
Tag 7	12.10.2021				
Tag 8	13.10.2021				
Tag 9	14.10.2021				
Tag 10	15.10.2021				
Tag 11	16.10.2021				
Tag 12	17.10.2021				
Tag 13	18.10.2021				
Tag 14	19.10.2021				
Tag 15	20.10.2021				
Tag 16	21.10.2021				
Tag 17	22.10.2021				
Tag 18	23.10.2021				
Tag 19	24.10.2021			Gärende	
Tag 20	25.10.2021				
Tag 21	26.10.2021				
Tag 22	27.10.2021				
Tag 23	28.10.2021				
Tag 24	29.10.2021				
Tag 25	30.10.2021				Gärende
Tag 26	31.10.2021				

Traminer / Klonenschau

Sorte	Klone	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Traminer	Klon Haidegg 62	0,99055	14,46	1,9	0,2	1,7	21,8	21,5	4,7	1,2	2,8	0,0	0,2	0,67	3,62
Traminer	Klon Haidegg 63	0,99175	14,31	5,1	0,2	4,9	21,5	21,5	5,1	1,1	3,3	0,0	0,2	0,73	3,50

haidegg

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:		Blauer Wildbacher (Schilcher)				Lesedatum:		28.9.2021		
	Versuchsbezeichnung:		Klonenschau				Quartier:		Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt		siehe unten								
	Traubenschwefelung		mg/kg	30mg/kg	40mg/kg	x	50mg/kg	60mg/kg	70mg/kg		
	Einstellung Rebler		Programm 3 Gegenlauf								
	Variante		kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung				
				Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp. IST	Temp. SOLL	kg EIS	
		Haidegg 23/24	-	28.09.2021 18:26	29.09.2021 10:30	00:16:04	52,0	18,0	14,0	-	
		Haidegg 21/22	-	28.09.2021 18:31	29.09.2021 10:30	00:15:59	76,0	18,0	14,0	-	
	A 14-2	-	28.09.2021 19:16	29.09.2021 11:15	00:15:59	79,0	18,0	14,0	-		
Maischebehandlung		L-Ascorbinsäure 50mg/kg									
		100g/100kg Oeonopur									
Blauer Wildbacher (Schilcher) / Klonenschau											

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in L						
	Haidegg 23/24	Lancmann 64 kg	29.09.2021 10:30	29.09.2021 11:00	0,5 / 1 Bar	00:00:30	36						
	Haidegg 21/22	Lancmann 64 kg	29.09.2021 10:30	29.09.2021 11:00	0,5 / 1 Bar	00:00:30	54						
	A 14-2	Lancmann 64 kg	29.09.2021 11:15	29.09.2021 11:45	0,5 / 1 Bar	00:00:30	56						
Mostbehandlung:		Trenolin Fast Flow 10ml/100L											
		Mostgelatine 150 ml/100L											
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern				Anreichern					NTU	HVN	
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g			Datum
	Haidegg 23/24	12,8	9,0	Kalk	-	20.12.2021	17,9	-	-	-	-		170,0
	Haidegg 21/22	12,0			-		-	-	-	91,0			
A 14-2	12,7	-			-		-	-	174,0				
haidegg													

Blauer Wildbacher (Schilcher) / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärende		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
	Haidegg 23/24	30.09.2021	25,0	25	EC 1118	25	Vitadrive	27.10.2021		
	Haidegg 21/22		25,0					08.11.2021		
A 14-2	25,0		02.11.2021							
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO ₂			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO ₂ , N ₂)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
	Haidegg 23/24	60,0	Sulfureuse P15	09.11.2021	19.11.2021	150er	CO ₂	1	10,0	-
	Haidegg 21/22	60,0		15.11.2021	08.11.2021			1		
A 14-2	70,0	02.11.2021		02.11.2021	1					

Blauer Wildbacher (Schilcher) / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Haidegg 23/24		Haidegg 21/22		A 14-2	
		%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe					
30.09.2021		g/L ml/L	Produkt				
Tag 1	30.09.2021						
Tag 2	01.10.2021						
Tag 3	02.10.2021	50,0	Vitamon Liquid (Nur 21/22)				
Tag 4	03.10.2021						
Tag 5	04.10.2021	30,0	Vitamon Liquid				
Tag 6	05.10.2021						
Tag 7	06.10.2021	20,0	Vitamon Liquid				
Tag 8	07.10.2021						
Tag 9	08.10.2021						
Tag 10	09.10.2021						
Tag 11	10.10.2021						
Tag 12	11.10.2021						
Tag 13	12.10.2021						
Tag 14	13.10.2021						
Tag 15	14.10.2021						
Tag 16	15.10.2021						
Tag 17	16.10.2021						
Tag 18	17.10.2021						
Tag 19	18.10.2021						
Tag 20	19.10.2021						
Tag 21	20.10.2021						
Tag 22	21.10.2021			Gärung Neuansatz			
Tag 23	22.10.2021						
Tag 24	23.10.2021						
Tag 25	24.10.2021						
Tag 26	25.10.2021			27.10.	8.11.	2.11.	

Blauer Wildbacher (Schilcher) / Klonenschau

Sorte	Klone	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Schilcher	Haidegg 23/24	0,99472	12,04	1,9	0,2	1,7	25,5	18,9	9,1	0,9	7,5	0,0	0,3	0,60	3,35
Schilcher	Haidegg 21/22	0,99535	12,69	6,3	0,3	6,0	24,7	19,9	8,7	1,8	6,3	0,0	0,2	0,63	3,05
Schilcher	Klon A 14-2	0,99490	12,07	3,6	0,2	3,4	24,5	19,0	8,9	0,9	7,3	0,0	0,3	0,62	3,20

