

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:		Muscaris				Lesedatum:		20.09.2021							
	Versuchsbezeichnung:		Gärtemperatur				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 3 Gegenlauf													
	Variante		kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung									
				Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp.IST	Temp.SOLL	kg EIS						
	Muscaris Gärtemperatur 13°C		107,0	20.09.2021 12:00	20.09.2021 16:30	00:04:30	84,0	-	-	-						
	Muscaris Gärtemperatur 15°C															
Muscaris Gärtemperatur 17°C																
Maischebehandlung		4ml/hl Trenolin Mash Df														
		100g/100kg Oenopur														
Muscaris / Gärtemperatur																

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in L						
	Muscaris Gärtemperatur 13°C	64 kg Lancmann	20.09.2021 16:30	20.09.2021 17:00	1 Bar	00:00:30	51						
	Muscaris Gärtemperatur 15°C												
	Muscaris Gärtemperatur 17°C												
Mostbehandlung:		200ml/hl Mostgelatine CF											
		5ml/hl Trenolin Fast Flow											
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern				Anreichern					NTU	HVN	
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g			Datum
	Muscaris Gärtemperatur 13°C	8,8	6,8	Kalk	68,0	20.09.2021	21,3	-	-	-	-	-	107,0
	Muscaris Gärtemperatur 15°C												
Muscaris Gärtemperatur 17°C													
haidegg													
Muscaris / Gärtemperatur													

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung		Rehydrierung Bezeichnung		Datum Gärende	
	Muscaris Gärtemperatur 13°C	24.09.2021	54,0	25	EC 1118	25	Vita Drive		14.10.2021	
	Muscaris Gärtemperatur 15°C								09.10.2021	
	Muscaris Gärtemperatur 17°C								06.10.2021	
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
	Muscaris Gärtemperatur 13°C	60,0	Sulfureuse P15	22.10.2021	29.10.2021	150er	CO2	1	15,0	-
	Muscaris Gärtemperatur 15°C			20.10.2021	27.10.2021			1	15,0	
Muscaris Gärtemperatur 17°C	16.10.2021			25.10.2021	1			15,0		

Muscaris / Gärtemperatur

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Muscaris Gärtemperatur 13°C		Muscaris Gärtemperatur 15°C		Muscaris Gärtemperatur 17°C	
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C
24.09.2021		g/L ml/L	Produkt				
Tag 1	24.09.2021						
Tag 2	25.09.2021	50,0	Vitamon Liquid				
Tag 3	26.09.2021						
Tag 4	27.09.2021	30,0	Vitamon Liquid				
Tag 5	28.09.2021						
Tag 6	29.09.2021	20,0	Vitamon Liquid				
Tag 7	30.09.2021						
Tag 8	01.10.2021						
Tag 9	02.10.2021						
Tag 10	03.10.2021						
Tag 11	04.10.2021						
Tag 12	05.10.2021						
Tag 13	06.10.2021						
Tag 14	07.10.2021						
Tag 15	08.10.2021						
Tag 16	09.10.2021						Gärende
Tag 17	10.10.2021						
Tag 18	11.10.2021						
Tag 19	12.10.2021						
Tag 20	13.10.2021					Gärende	
Tag 21	14.10.2021						
Tag 22	15.10.2021			Gärende			
Tag 23	16.10.2021						
Tag 24	17.10.2021						
Tag 25	18.10.2021						
Tag 26	19.10.2021						

Muscaris / Gärtemperatur

Sorte	Versuch	Variante	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	zuckerfr. Extrakt	KMW	Gesamt-Säure	Wein-Säure	L Apfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert	Glycerin
Muscaris	Gärtemp.	13°C	0,99387	13,22	0,6	0,2	0,4	28,1	20,4	6,4	0,3	5,4	0,0	0,2	0,55	3,81	9,2
Muscaris	Gärtemp.	15°C	0,99396	13,27	0,8	0,3	0,5	28,4	20,5	6,5	0,3	5,5	0,0	0,2	0,55	3,78	9,6
Muscaris	Gärtemp.	17°C	0,99406	13,19	1,1	0,4	0,7	28,1	20,4	6,6	0,3	5,5	0,0	0,2	0,59	3,76	10,1

