

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte: Weißburgunder Hefevergleich				Lesedatum: 14.9.2022			
	Versuchsbezeichnung: Hefevergleich				Quartier: Hitzendorf			
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	sh. GroÙmenge						
	Traubenschwefelung	mg/kg	30mg/kg	40mg/kg	x	50mg/kg	60mg/kg	70mg/kg
	Einstellung Rebler	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb						
	Variante	kg Trauben	Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	Maischekühlung		
						L Maische	Temp.IST	Temp.SOLL
								kg EIS
	CY 3079 Wh. 1	sh. GroÙmenge	14.09.2022 14:00	14.9.2022 17:40	00:03:40	sh. GroÙmenge		
	CY 3079 Wh. 2							
	Pinot Type Wh. 1							
	Pinot Type Wh. 2							
Allegro Wh. 1								
Allegro Wh. 2								
Infini Twice Wh. 1								
Infini Twice Wh. 2								
Expression Wh. 1								
Expression Wh. 2								
Aroma White Wh. 1								
Aroma White Wh. 2								
Vintage White Wh. 1								
Vintage White Wh. 2								
S-Finesse Wh. 1								
S-Finesse Wh. 2								
S-GrandCru Wh. 1								
S-GrandCru Wh. 2								
VL 2 Wh. 1								
VL 2 Wh. 2								
CX 9 Wh. 1								
CX 9 Wh. 2								
Weiß & Komplex Wh. 1								
Weiß & Komplex Wh. 2								
Maischebehandlung	10ml/100L Trenolin Super 100g/100L Oenopur							

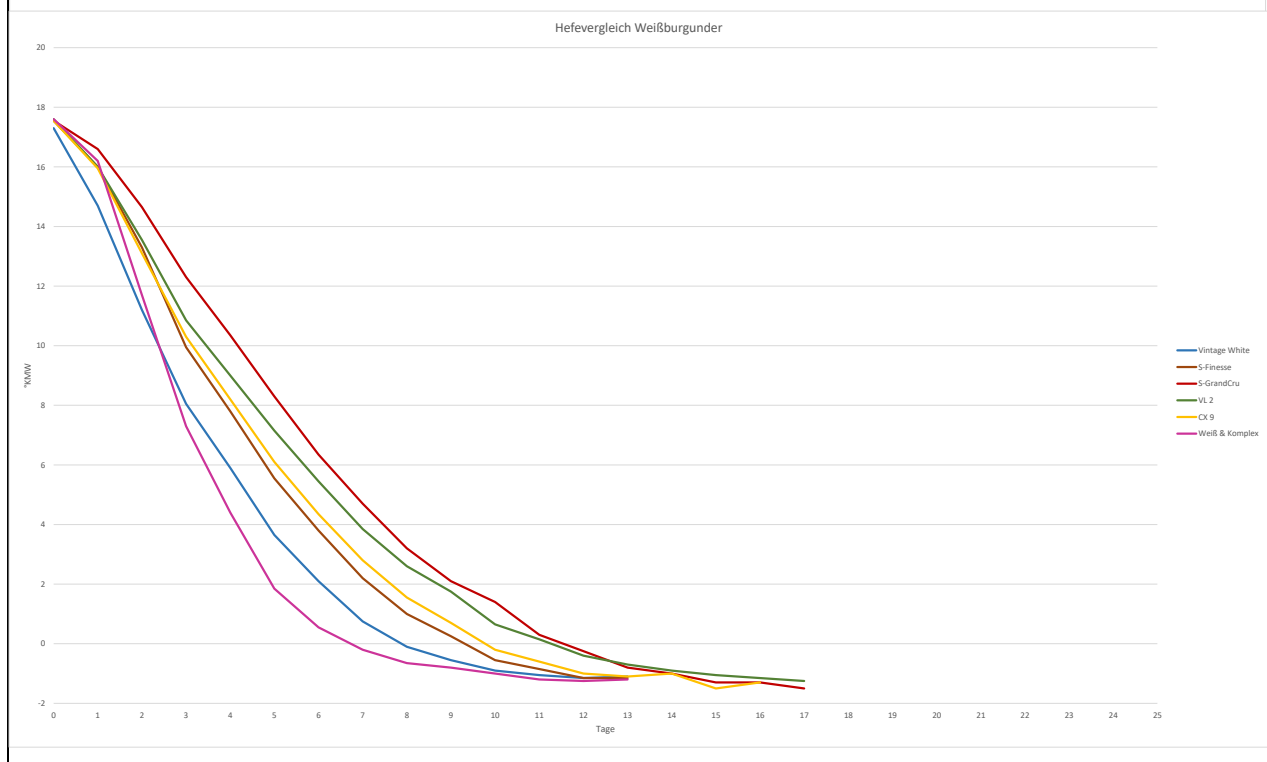
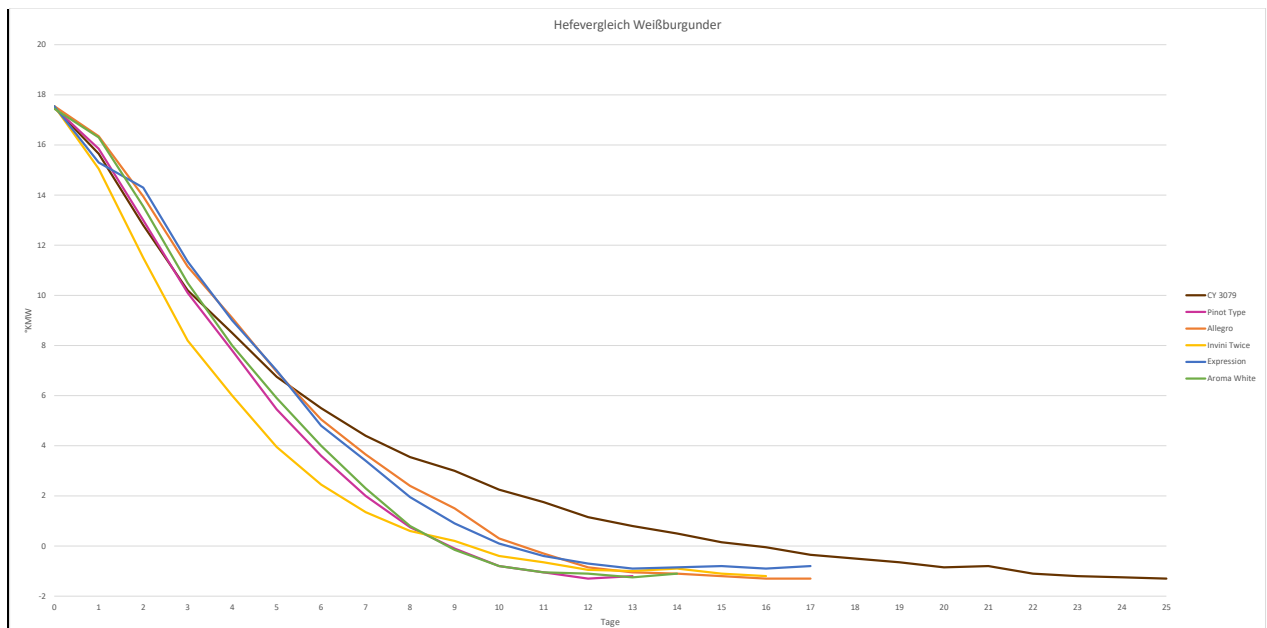
Weißburgunder Hefevergleich / Hefevergleich

Weisburgunder Hefevergleich / Hefevergleich							
Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in l
	CY 3079 Wh. 1 CY 3079 Wh. 2 Pinot Type Wh. 1 Pinot Type Wh. 2 Allegro Wh. 1 Allegro Wh. 2 Infini Twice Wh. 1 Infini Twice Wh. 2 Expression Wh. 1 Expression Wh. 2 Aroma White Wh. 1 Aroma White Wh. 2 Vintage White Wh. 1 Vintage White Wh. 2 S-Finesse Wh. 1 S-Finesse Wh. 2 S-GrandCru Wh. 1 S-GrandCru Wh. 2 VL 2 Wh. 1 VL 2 Wh. 2 CX 9 Wh. 1 CX 9 Wh. 2 Weiß & Komplex Wh. 1 Weiß & Komplex Wh. 2	Bucher XP 22 Plus	14.9.2022 17:40	14.09.2022 18:40		00:01:00	500
	Mostbehandlung:		5 ml/100L Fast Flow 150 ml/100L Mostrelatine				

	Variante	Entsäuern/Säuern			Anreichern						NTU	HVN
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g		
Mostanalyse	CY 3079 Wh. 1	8,5	6,5	Kalk	10,0	19.12.2022						
	CY 3079 Wh. 2	8,5	6,5									
	Pinot Type Wh. 1	8,5	6,5									
	Pinot Type Wh. 2	8,5	6,5									
	Allegro Wh. 1	8,5	6,5									
	Allegro Wh. 2	8,5	6,5									
	Infini Twice Wh. 1	8,7	6,5									
	Infini Twice Wh. 2	8,6	6,5									
	Expression Wh. 1	8,6	6,5									
	Expression Wh. 2	8,6	6,5									
	Aroma White Wh. 1	8,5	6,5									
	Aroma White Wh. 2	8,5	6,5									
	Vintage White Wh. 1	8,8	6,5									
	Vintage White Wh. 2	8,5	6,5									
	S-Finesse Wh. 1	8,4	6,5									
	S-Finesse Wh. 2	8,2	6,5									
	S-GrandCru Wh. 1	7,7	6,5									
	S-GrandCru Wh. 2	7,5	6,5									
	VL 2 Wh. 1	8,4	6,5									
	VL 2 Wh. 2	8,2	6,5									
CX 9 Wh. 1	8,7	6,5										
CX 9 Wh. 2	8,6	6,5										
Weiß & Komplex Wh. 1	8,5	6,5										
Weiß & Komplex Wh. 2	8,4	6,5										

Weißburgunder Hefevergleich / Hefevergleich

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung	g/hl	Rehydrierung Bezeichnung	Datum Gärende			
	CY 3079 Wh. 1	16.09.2022	34,0	30	CY 3079	30	VitaDrive	11.10.2022			
	CY 3079 Wh. 2		20,0	30	30	11.10.2022					
	Pinot Type Wh. 1		34,0	40	Pinot Type	40		30.09.2022			
	Pinot Type Wh. 2		20,0	40		40		30.09.2022			
	Allegro Wh. 1		34,0	35	Allegro	35		30.09.2022			
	Allegro Wh. 2		20,0	35		35		03.10.2022			
	Infini Twice Wh. 1		34,0	30	Infini Twice	30		30.09.2022			
	Infini Twice Wh. 2		20,0	30		30		03.10.2022			
	Expression Wh. 1		34,0	40	Expression	40		30.09.2022			
	Expression Wh. 2		20,0	40		40		03.10.2022			
	Aroma White Wh. 1		34,0	40	Aroma White	40		30.09.2022			
	Aroma White Wh. 2		20,0	40		40		30.09.2022			
	Vintage White Wh. 1		34,0	40	Vintage White	40		30.09.2022			
	Vintage White Wh. 2		20,0	40		40		30.09.2022			
	S-Finesse Wh. 1		34,0	25	S-Finesse	25		30.09.2022			
	S-Finesse Wh. 2		20,0	25		25		30.09.2022			
	S-GrandCru Wh. 1		34,0	25	S-GrandCru	25		30.09.2022			
	S-GrandCru Wh. 2		20,0	25		25		03.10.2022			
	VL 2 Wh. 1		34,0	30	VL 2	30		03.10.2022			
	VL 2 Wh. 2		20,0	30		30		03.10.2022			
	CX 9 Wh. 1		34,0	30	CX 9	30		30.09.2022			
	CX 9 Wh. 2		20,0	30		30		03.10.2022			
	Weiß & Komplex Wh. 1		34,0	25	Weiß & Komplex	25		30.09.2022			
Weiß & Komplex Wh. 2	20,0		25	25		30.09.2022					
Gärungszusatz											
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Datum	Datum	Schichten	Gas	Filtration	L filtrierter	Restmenge
		mg/L	Produkt		filtration	(20x20)	(CO2, N2)	Sensorik (1-3)	Wein		
	CY 3079 Wh. 1	60,0	Sulfureuse P15	19.10.2022	02.11.2022	150er	CO2	1	10,0		
	CY 3079 Wh. 2			19.10.2022				1			
	Pinot Type Wh. 1			07.10.2022	1						
	Pinot Type Wh. 2			07.10.2022	1						
	Allegro Wh. 1			07.10.2022	1						
	Allegro Wh. 2			10.10.2022	1						
	Infini Twice Wh. 1			30.09.2022	1						
	Infini Twice Wh. 2			03.10.2022	1						
	Expression Wh. 1			30.09.2022	1						
	Expression Wh. 2			03.10.2022	1						
	Aroma White Wh. 1			30.09.2022	2						
	Aroma White Wh. 2			30.09.2022	2						
	Vintage White Wh. 1			07.10.2022	2						
	Vintage White Wh. 2			07.10.2022	1						
	S-Finesse Wh. 1			07.10.2022	1						
	S-Finesse Wh. 2			07.10.2022	1						
	S-GrandCru Wh. 1			07.10.2022	1						
	S-GrandCru Wh. 2			10.10.2022	1						
	VL 2 Wh. 1			10.10.2022	2						
	VL 2 Wh. 2			10.10.2022	1						
	CX 9 Wh. 1			07.10.2022	1						
	CX 9 Wh. 2			10.10.2022	1						
Weiß & Komplex Wh. 1	07.10.2022			1							
Weiß & Komplex Wh. 2	07.10.2022			1							



Hefevergleich Weißburgunder 2022

Hefe	Firma	Typ	Sorte	Nährstoffbedarf	Gärtemperatur	Aromatik/Kommentar	Hefe g/l	Hefe g/50l	VitalDrive g/l	VitalDrive g/50l	view.Wasser ml	view.Most ml	HWN Most	Zehwert HW Summe	HWN 1. Gabe	HWN 2. Gabe	1. Gabe Vitamon Liquid f 33l	1. Gabe Vitamon Liquid f 17l	2. Gabe Vitamon Liquid f 33l	2. Gabe Vitamon Liquid f 17l	Gärtemperatur °C
CY 3079	Lalvin	Weiß	Burgunder	hoch	16 - 21	exotisch, voll, cremig,	30	15	30	15	200	200	50	300	166,7	83,3	117	60	59	30	16
PinoType	Erbslöh	Rot/Weiß	Burgunder, Rot	gering	18 - 22, 18 - 28	Fruchtig, Würzig, Mineralisch, Fruchtester, Glycerin	40	20	40	20	200	200	50	200	100,0	50,0	70	36	35	18	19
Allegro	Renaissance Yeast	Weiß	Burgunder	mittel	(13) 15 - 28	starke Esterproduktion, Pfirsich, tropische Früchte, Birne, weiße Blüten,	35	17,5	35	17,5	200	200	50	250	133,3	66,7	94	48	47	24	16
Infini Twice	IOC	Weiß	Burgunder	mittel	19 - 23	Exotik, gute Aromadichte am Gaumen, moderate Gärgeschwindigkeit, höhere	30	15	30	15	200	200	50	250	133,3	66,7	94	48	47	24	19
Expression	Filtraferm	Weiß	Burgunder	mittel	15 - 21	Länge und Volumen, Exotik, Hefelagerung,	40	20	40	20	200	200	50	250	133,3	66,7	94	48	47	24	16
Aroma White	Enartis	Weiß	Burgunder, Rosé	mittel - hoch	14 - 16	Sortencharakter bei 14-16, süße Früchte bei 17-20 °C	40	20	40	20	200	200	50	275	150,0	75,0	105	54	53	27	16
Vintage White	Enartis	Weiß	Burgunder	hoch	14 - 24	Hefelagerung, schwere Burgunder, klares Aroma	40	20	40	20	200	200	50	300	166,7	83,3	117	60	59	30	16
S-Finesse	Fermcraft	Weiß, Rosé	MJ, WB	hoch	14 - 18	sortentypisch, Thiole und Ester	25	12,5	25	12,5	200	200	50	300	166,7	83,3	117	60	59	30	16
S-GrandCru	Fermcraft	Weiß, Rosé	Burgunder?	gering	15 - 23	sortentypisch, komplex, bis 17,5% Vol	25	12,5	25	12,5	200	200	50	200	100,0	50,0	70	36	35	18	16
VL 2	Laffort	Weiß	Burgunder	gering	14 - 20	vollmundig, sortentypizität, sur lies,	30	15	30	15	200	200	50	200	100,0	50,0	70	36	35	18	16
CX 9	Laffort	Weiß	Burgunder	mittel	14 - 22	zur Hefelagerung geeignet, komplexes und zartes Aromaprofil, Haselnuss	30	15	30	15	200	200	50	250	133,3	66,7	94	48	47	24	16
Weiss & Komplex	Preziso	Weiß	Burgunder	hoch	18 - 22	reife tropische Früchte, voller Körper, rund, für Barrique geeignet	25	12,5	25	12,5	200	200	50	300	166,7	83,3	117	60	59	30	19