

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Göcsey								Lesedatum:		20.09.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI								Quartier:		Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	34,0		34,0									
	Traubenbehandlung	-								-			
	Traubenschwefelung	mg/kg		30mg/kg		40mg/kg		x		50mg/kg		60mg/kg 70mg/kg	
	Rebeln	Beginn		20.9.21 15:53				Maische in L		28,0			
		Einstellung		Programm 3 Gegenlauf				Anmerkung		-			
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur										
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS		-	
Maischestandzeit	Beginn:		20.09.2021 15:53		Ende:		20.09.2021 17:30		Dauer:		00:01:37		
	Temp.				Temp.								
Pressen	Pressen	Bezeichnung		64kg Lancmann		Programm:		1 Bar		Beginn:		20.09.2021 17:30	
		L Seihmost		12,0		L Scheitermost		-		Abtrennung		-	
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow						-				
Scheitermostbehandlung	-		-										
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		15,7		g/L Säure		9,5		pH-Wert		-	
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit	-		g	-	am:	-	
	Anreichern °KMW	von (g/L)	15,7	auf (g/L)	17,0	mit	Kristallzucker		g	203,0	am:	20.09.2021	
	Analyse Gäransatz	°KMW	-	g/L Säure	-	pH-Wert	-	NTU	-	HVN	96,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	23.09.2021	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl	25,0	Menge	2,5		
		Menge in L	10,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl	25,0	Menge	2,5		
	Gärungszusatz	-						-					

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						23.09.2021						BSA-Ansatz				beimpft mit	
		pH-Wert															
Tag	Datum	KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	23.9					Tag 21	13.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	24.9			50	Vitamon Liquid	Tag 22	14.10				Gärende	Tag 2			Tag 22		
Tag 3	25.9					Tag 23	15.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	26.9			30	Vitamon Liquid	Tag 24	16.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	27.9					Tag 25	17.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	28.9					Tag 26	18.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	29.9					Tag 27	19.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	30.9					Tag 28	20.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	1.10			20	Vitamon Liquid	Tag 29	21.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	2.10					Tag 30	22.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	3.10					Tag 31	23.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	4.10					Tag 32	24.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	5.10					Tag 33	25.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	6.10					Tag 34	26.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	7.10					Tag 35	27.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	8.10					Tag 36	28.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	9.10					Tag 37	29.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	10.10					Tag 38	30.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	11.10					Tag 39	31.10					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	12.10					Tag 40	1.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardone1		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauresling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamat		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26

Göcsey / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Calardis Blanc								Lesedatum:		22.09.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI								Quartier:		Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	183,0											
	Traubenbehandlung	100	mg/kg L-Ascorbinsäure					-					
		-						-					
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg
	Rebeln	Beginn		22.9.21 15:50				Maische in L		146,0			
		Einstellung		Programm 5 Gleichlauf				Anmerkung					
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur					5	g/100kg CarboTec				
		10	ml/hl Trenolin Super DF										
	Maischekühlung	Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS			
	Maischestandzeit	Beginn:		22.09.2021 15:50		Ende:		23.09.2021 07:30		Dauer:		00:15:40	
Temp.				Temp.									
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Europress 300 Liter		Programm:		Programm 4		Beginn:		23.09.2021 07:30	
		L Seihmost		105,0		L Scheitermost				Abtrennung			
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow					-					
		50	ml/hl Mostgelatine CF					-					
Scheitermostbehandlung	-					-							
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		15,8		g/L Säure		8,8		pH-Wert		-	
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-	
	Anreichern °KMW	von (g/L)	15,8	auf (g/L)	17,0	mit	Kristallzucker		g	1500,0	am:	24.09.2022	
	Analyse Gäransatz	°KMW	15,6	g/L Säure	6,9	pH-Wert	-	NTU	90,0	HVN	62,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	24.09.2021	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl	25,0	Menge	22,5		
		Menge in L	90,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl	25,0	Menge	22,5		
	Gärungszusatz												

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						24.09.2021						BSA-Ansatz				beimpft mit	
		pH-Wert															
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	24.9					Tag 21	14.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	25.9					Tag 22	15.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	26.9			50	Vitamon Liquid	Tag 23	16.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	27.9					Tag 24	17.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	28.9					Tag 25	18.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	29.9					Tag 26	19.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	30.9					Tag 27	20.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	1.10			30	Vitamon Liquid	Tag 28	21.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	2.10					Tag 29	22.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	3.10					Tag 30	23.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	4.10					Tag 31	24.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	5.10					Tag 32	25.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	6.10					Tag 33	26.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	7.10					Tag 34	27.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	8.10					Tag 35	28.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	9.10					Tag 36	29.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	10.10					Tag 37	30.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	11.10				Gärende	Tag 38	31.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	12.10					Tag 39	1.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	13.10					Tag 40	2.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonef		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamat		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26



Calardis Blanc / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	VB 32-7 Sauvignon Sohyières								Lesedatum:		22.09.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI								Quartier:		Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	125,0											
	Traubenbehandlung	50	mg/kg L-Ascorbinsäure					-					
		-						-					
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg
	Rebeln	Beginn		22.9.21 16:40				Maische in L		109,0			
		Einstellung		Programm 5 Gleichlauf				Anmerkung		-			
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur					5	g/100kg CarboTec				
		10	ml/hl Trenolin Super DF										
	Maischekühlung	Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS			
	Maischestandzeit	Beginn:		22.09.2021 16:40		Ende:		23.09.2021 12:00		Dauer:		00:19:20	
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Lancmann 64 kg		Programm:		0,5+1 bar 1x Scheitern		Beginn:		23.09.2021 12:00	
		L Seihmost		72,0		L Scheitermost		-		Abtrennung		-	
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow					-					
		100	ml/hl Mostgelatine CF					-					
Analyse	Scheitermostbehandlung												
	Analyse Saftprobe	°KMW		20,3		g/L Säure		8,2		pH-Wert			
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-	
	Anreichern °KMW	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-	
Gärung	Analyse Gäransatz	°KMW	20,2	g/L Säure	8,2	pH-Wert	NTU		27,3	HVN	166,0		
	Gäransatz	Datum:	24.09.2021	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl	25,0	Menge	8,3		
		Menge in L	33,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl	25,0	Menge	8,3		
	Gärungszusatz	-											

VB 32-7 Sauvignon Sohyières / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						24.09.2021						BSA-Ansatz				beimpft mit	
		pH-Wert															
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	24.9					Tag 21	14.10			Gärende		Tag 1			Tag 21		
Tag 2	25.9					Tag 22	15.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	26.9			50	Vitamon Liquid	Tag 23	16.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	27.9			30	Vitamon Liquid	Tag 24	17.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	28.9					Tag 25	18.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	29.9					Tag 26	19.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	30.9					Tag 27	20.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	1.10			20	Vitamon Liquid	Tag 28	21.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	2.10					Tag 29	22.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	3.10					Tag 30	23.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	4.10					Tag 31	24.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	5.10					Tag 32	25.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	6.10					Tag 33	26.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	7.10					Tag 34	27.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	8.10					Tag 35	28.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	9.10					Tag 36	29.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	10.10					Tag 37	30.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	11.10					Tag 38	31.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	12.10					Tag 39	1.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	13.10					Tag 40	2.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonef		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26

VB 32-7 Sauvignon Soyhières / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Sauvignon Kretos								Lesedatum:		22.09.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI								Quartier:		Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	71,0											
	Traubenbehandlung	50	mg/kg L-Ascorbinsäure										
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg
	Rebeln	Beginn		0.1.00 15:55				Maische in L		56,0			
		Einstellung		Programm 4Gleichlauf				Anmerkung					
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur						-				
		10	ml/hl Trenolin Super DF						-				
	Maischekühlung	Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS			
	Maischestandzeit	Beginn:		00.01.1900 15:55		Ende:		23.09.2021 12:00		Dauer:		22:20:05	
		Temp.				Temp.							
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Lancmann 64 kg		Programm:		0,5+1 bar 1x Scheitern		Beginn:		23.09.2021 12:00	
		L Seihmost		39,0		L Scheitermost		-		Abtrennung		-	
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow						-				
		150	ml/hl Mostgelatine CF						-				
Scheitermostbehandlung	-						-						
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		20,0		g/L Säure		7,6		pH-Wert		-	
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit		g	-	am:	-		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit		g	-	am:	-		
	Analyse Gäransatz	°KMW	19,7	g/L Säure	7,8	pH-Wert		NTU	16,9	HVN	50,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	24.09.2021	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl	25,0	Menge	7,5		
		Menge in L	30,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl	25,0	Menge	7,5		
	Gärungszusatz	-						-					

Sauvignon Kretos / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						24.09.2021						BSA-Ansatz				beimpft mit	
												pH-Wert					
Tag	Datum	MM%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	MM%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl	Produkt					g/hl	Produkt						
				ml/hl						ml/hl							
Tag 1	24.9					Tag 21	14.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	25.9					Tag 22	15.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	26.9			50	Vitamo Liquid	Tag 23	16.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	27.9					Tag 24	17.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	28.9					Tag 25	18.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	29.9			30	Vitamin Liquid	Tag 26	19.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	30.9					Tag 27	20.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	1.10			20	Vitamin Liquid	Tag 28	21.10				Uvaferm 43	Tag 8			Tag 28		
Tag 9	2.10					Tag 29	22.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	3.10					Tag 30	23.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	4.10					Tag 31	24.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	5.10			20	Vitamin Liquid	Tag 32	25.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	6.10					Tag 33	26.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	7.10					Tag 34	27.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	8.10					Tag 35	28.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	9.10					Tag 36	29.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	10.10					Tag 37	30.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	11.10					Tag 38	31.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	12.10					Tag 39	1.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	13.10					Tag 40	2.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	
Sauvignon Kretos / PIWI																	
Amt der Steiermärkischen Landesregierung · Abteilung 10 · Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg · www.haidegg.at																	
Das Land Steiermark																	

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonnay		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26



Sauvignon Kretos / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Muscaris										Lesedatum:	22.09.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	303,0		240,0	530 + 540									
				63,0	Klug									
	Traubenbehandlung	-						-						
		-						-						
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg	
	Rebeln	Beginn		22.9.21 17:05				Maische in L		240,0				
		Einstellung		Programm 4 Gleichlauf				Anmerkung						
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur											
		4	ml/hl Trenolin Mash DF					10	g/100kg CarboTec					
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS				
Maischestandzeit	Beginn:		22.09.2021 17:05		Ende:		23.09.2021 10:40		Dauer:		00:17:35			
	Temp.		-		Temp.		-							
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Europress 300 Liter		Programm:		Programm 4		Beginn:		23.09.2021 10:40		
		L Seihmost		174,0		L Scheitermost		-		Abtrennung		-		
	Seihmostbehandlung	3	g/hl Rapidase Extraktion					-						
		100	ml/hl Mostgelatine CF					-						
Scheitermostbehandlung	-													
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		19,5		g/L Säure		10,5		pH-Wert		-		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	10,5	auf (g/L)	7,0	mit	Kalk		g	406,0	am:	22.09.2021		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-		
	Analyse Gäransatz	°KMW	19,4	g/L Säure	7,8	pH-Wert	-		NTU	46,1	HVN	107,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	24.09.2021	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl		25,0	Menge	37,5		
		Menge in L	150,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		25,0	Menge	37,5		
	Gärungszusatz	-												

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						24.09.2021						BSA-Ansatz				beimpft mit	
												pH-Wert					
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	24.9					Tag 21	14.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	25.9					Tag 22	15.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	26.9					Tag 23	16.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	27.9					Tag 24	17.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	28.9					Tag 25	18.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	29.9					Tag 26	19.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	30.9					Tag 27	20.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	1.10					Tag 28	21.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	2.10					Tag 29	22.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	3.10					Tag 30	23.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	4.10					Tag 31	24.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	5.10					Tag 32	25.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	6.10					Tag 33	26.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	7.10					Tag 34	27.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	8.10					Tag 35	28.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	9.10				Gärende	Tag 36	29.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	10.10					Tag 37	30.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	11.10					Tag 38	31.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	12.10					Tag 39	1.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	13.10					Tag 40	2.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonel		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26



Muscaris / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Blütenmuskateller										Lesedatum:	30.09.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	165,0												
	Traubenbehandlung	-						-						
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg	
	Rebeln	Beginn		30.9.21 18:15				Maische in L		122,0				
		Einstellung		Programm 4 Gleichlauf				Anmerkung		ins Kühlhaus				
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur					-						
		10	ml/hl Trenolin Super DF					-						
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS		-		
	Maischestandzeit	Beginn:		30.09.2021 18:15		Ende:		01.10.2021 08:30		Dauer:		00:14:15		
		Temp.		-		Temp.		-						
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Europress 300 Liter			Programm:		Programm 4		Beginn:		01.10.2021 08:30	
		L Seihmost		110,0			L Scheitermost		-		Abtrennung		-	
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow					-						
		100	ml/hl Mostgelatine CF					-						
Scheitermostbehandlung	-													
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		20,0		g/L Säure		12,2		pH-Wert		-		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	12,2	auf (g/L)	8,5	mit	Doppelsalz		g	322,0	am:	02.10.2021		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-		
	Analyse Gäransatz	°KMW	20,0	g/L Säure	8,5	pH-Wert	-	NTU	71,0	HVN	79,0			
Gärung	Gäransatz	Datum:	02.10.2021	Hefe		TR-313		Dosage g /hl		30,0	Menge	37,2		
		Menge in L	124,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		30,0	Menge	37,2		
	Gärungszusatz	-												

Blütenmuskateller / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						02.10.2021						BSA-Ansatz				beimpft mit	
		pH-Wert															
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	2.10					Tag 21	22.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	3.10			50	Fitaferm Ultra F3	Tag 22	23.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	4.10					Tag 23	24.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	5.10			50	Fitaferm Ultra F3	Tag 24	25.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	6.10					Tag 25	26.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	7.10					Tag 26	27.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	8.10			15	Vitamom Liquid	Tag 27	28.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	9.10					Tag 28	29.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	10.10					Tag 29	30.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	11.10					Tag 30	31.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	12.10					Tag 31	1.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	13.10					Tag 32	2.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	14.10					Tag 33	3.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	15.10					Tag 34	4.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	16.10				Gärende	Tag 35	5.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	17.10					Tag 36	6.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	18.10					Tag 37	7.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	19.10					Tag 38	8.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	20.10					Tag 39	9.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	21.10					Tag 40	10.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonnay		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26

Blütenmuskateller / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Bronner								Lesedatum:		30.09.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI								Quartier:		Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	312,0											
	Traubenbehandlung	-				-							
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg
	Rebeln	Beginn		30.9.21 17:05				Maische in L		255,0			
		Einstellung		Programm 4 Gleichlauf				Anmerkung		-			
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur				-						
		10	ml/hl Trenolin Super DF				-						
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS		-	
	Maischestandzeit	Beginn:		30.09.2021 17:05		Ende:		30.09.2021 17:30		Dauer:		00:00:25	
		Temp.		-		Temp.		-					
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Europress 300 Liter		Programm:		Programm 4		Beginn:		30.09.2021 17:30	
		L Seihmost		175,0		L Scheitermost		-		Abtrennung		-	
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow				-						
		100	ml/hl Mostgelatine CF				-						
Scheitermostbehandlung	-						-						
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		18,7		g/L Säure		9,2		pH-Wert		-	
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-	
	Anreichern °KMW	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-	
	Analyse Gäransatz	°KMW	18,7	g/L Säure	8,0	pH-Wert	-	NTU	15,7	HVN	118,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	01.10.2021	Hefe		Semi Blanc 102		Dosage g /hl		20,0	Menge	34,0	
		Menge in L	170,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		20,0	Menge	34,0	
	Gärungszusatz	-				-							

Bronner / PIWI

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						01.10.2021					BSA-Ansatz				beimpft mit		
		pH-Wert															
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	1.10					Tag 21	21.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	2.10					Tag 22	22.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	3.10			50	Fitaferm Ultra F3	Tag 23	23.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	4.10					Tag 24	24.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	5.10			50	Fitaferm Ultra F3	Tag 25	25.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	6.10					Tag 26	26.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	7.10					Tag 27	27.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	8.10					Tag 28	28.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	9.10					Tag 29	29.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	10.10					Tag 30	30.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	11.10					Tag 31	31.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	12.10					Tag 32	1.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	13.10					Tag 33	2.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	14.10					Tag 34	3.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	15.10					Tag 35	4.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	16.10					Tag 36	5.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	17.10					Tag 37	6.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	18.10					Tag 38	7.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	19.10					Tag 39	8.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	20.10				Gärende	Tag 40	9.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonei		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26

Bronner / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Cal 6-04								Lesedatum:		30.09.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI								Quartier:		Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	232,0											
	Traubenbehandlung	50	mg/kg L-Ascorbinsäure					-					
		-						-					
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg
	Rebeln	Beginn		30.9.21 17:15				Maische in L		182,0			
		Einstellung		Programm 4 Gleichlauf				Anmerkung		ins Kühlhaus			
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur					-					
		10	ml/hl Trenolin Super DF					-					
	Maischekühlung	Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS			
	Maischestandzeit	Beginn:		30.09.2021 17:15		Ende:		01.10.2021 07:30		Dauer:		00:14:15	
Temp.				Temp.									
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Europress 300 Liter		Programm:		Programm 4		Beginn:		01.10.2021 07:30	
		L Seihmost		150,0		L Scheitermost				Abtrennung			
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow										
100		ml/hl Mostgelatine CF											
Scheitermostbehandlung													
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		18,2		g/L Säure		9,2		pH-Wert		-	
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-	
	Anreichern °KMW	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-	
	Analyse Gäransatz	°KMW	20,0	g/L Säure	9,2	pH-Wert	-	NTU	20,0	HVN	208,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	02.10.2021	Hefe		TR-313		Dosage g /hl		30,0	Menge	42,0	
		Menge in L	140,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		30,0	Menge	42,0	
	Gärungszusatz	-											

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						02.10.2021					BSA-Ansatz				beimpft mit		
		pH-Wert															
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	2.10					Tag 21	22.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	3.10					Tag 22	23.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	4.10			40	Vitamon Liquid	Tag 23	24.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	5.10					Tag 24	25.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	6.10					Tag 25	26.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	7.10					Tag 26	27.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	8.10					Tag 27	28.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	9.10					Tag 28	29.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	10.10					Tag 29	30.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	11.10					Tag 30	31.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	12.10					Tag 31	1.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	13.10					Tag 32	2.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	14.10					Tag 33	3.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	15.10					Tag 34	4.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	16.10				Gärende	Tag 35	5.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	17.10					Tag 36	6.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	18.10					Tag 37	7.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	19.10					Tag 38	8.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	20.10					Tag 39	9.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	21.10					Tag 40	10.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonei		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26

Cal 6-04 / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Chardonnay Stella								Lesedatum:		04.10.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI								Quartier:		Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	174,2											
	Traubenbehandlung	-						-					
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg	x	40mg/kg		50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg
	Rebeln	Beginn		5.10.21 9:20				Maische in L		155,0			
		Einstellung		Programm 4 Gleichlauf				Anmerkung		Trauben ins Kühlhaus 4.10.2021			
	Maischebehandlung	-						-					
		-						-					
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS		-	
	Maischestandzeit	Beginn:		05.10.2021 09:20		Ende:		05.10.2021 15:30		Dauer:		00:06:10	
Temp.		-		Temp.		-							
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Europress 300 Liter		Programm:		Programm 4		Beginn:		05.10.2021 15:30	
		L Seihmost		90,0		L Scheitermost		-		Abtrennung		-	
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow					-					
		100	ml/hl Mostgelatine CF					-					
Scheitermostbehandlung	zu Scheiter WB/CH/CH Stella/Chardone					-							
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		17,2		g/L Säure		8,3		pH-Wert		-	
	Entsäuern g/L	von (g/L)	8,3	auf (g/L)	6,8	mit	Kalk		g	90,0	am:	05.10.2021	
	Anreichern °KMW	von (g/L)	17,2	auf (g/L)	18,0	mit	Kristallzucker		g	770,0	am:	06.10.2021	
	Analyse Gäransatz	°KMW	18,0	g/L Säure	7,2	pH-Wert	-		NTU	8,9	HVN	54,0	
Gärung	Gäransatz	Datum:	06.10.2021	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl		25,0	Menge	20,0	
		Menge in L	80,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		25,0	Menge	20,0	
	Gärungszusatz	-					-						

Chardonnay Stella / PIWI

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						06.10.2021					BSA-Ansatz				beimpft mit		
		pH-Wert															
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	6.10					Tag 21	26.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	7.10					Tag 22	27.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	8.10			50	Vitamon Liquid	Tag 23	28.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	9.10					Tag 24	29.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	10.10			50	Vitamon Liquid	Tag 25	30.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	11.10					Tag 26	31.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	12.10					Tag 27	1.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	13.10					Tag 28	2.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	14.10					Tag 29	3.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	15.10					Tag 30	4.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	16.10					Tag 31	5.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	17.10					Tag 32	6.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	18.10					Tag 33	7.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	19.10					Tag 34	8.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	20.10					Tag 35	9.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	21.10					Tag 36	10.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	22.10					Tag 37	11.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	23.10				Gärende	Tag 38	12.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	24.10					Tag 39	13.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	25.10					Tag 40	14.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonel		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26



Chardonnay Stella / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Chardonel										Lesedatum:	04.10.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	410,5												
	Traubenbehandlung	-						-						
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg	x	40mg/kg		50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg	
	Rebeln	Beginn		5.10.21 9:00				Maische in L		370,0				
		Einstellung		Programm 4 Gleichlauf				Anmerkung		Trauben ins Kühlhaus 4.10.2021				
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur					1	g/100kg CarboTec					
		10	ml/hl Trenolin Super DF					-						
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS		-		
	Maischestandzeit	Beginn:		05.10.2021 09:00		Ende:		05.10.2021 16:00		Dauer:		00:07:00		
		Temp.		-		Temp.		-						
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Europress 300 Liter		Programm:		Programm 4		Beginn:		05.10.2021 16:00		
		L Seihmost		240,0		L Scheitermost		65+14		Abtrennung		30 min vor Schluss		
	Seihmostbehandlung	3	g/hl Rapidase Extraktion					-						
200		ml/hl Mostgelatine CF					-							
Scheitermostbehandlung	zu Scheiter WB/CH/CH Stella/Chardonel						-							
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		20,1		g/L Säure		10,0		pH-Wert		-		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	05.10.2021		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-		
	Analyse Gäransatz	°KMW	20,0	g/L Säure	9,7	pH-Wert			NTU	17,7	HVN	112,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	06.10.2021	Hefe		Tropical White		Dosage g /hl		25,0	Menge	50,0		
		Menge in L	200,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		25,0	Menge	50,0		
	Gärungszusatz	-						-						

Chardonel / PIWI

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)							
Gäransatz						06.10.2021						BSA-Ansatz				beimpft mit		
												pH-Wert						
Tag	Datum	KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L	
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt							
Tag 1	6.10					Tag 21	26.10					Tag 1			Tag 21			
Tag 2	7.10					Tag 22	27.10					Tag 2			Tag 22			
Tag 3	8.10			50	Fitaferm Ultra F3	Tag 23	28.10					Tag 3			Tag 23			
Tag 4	9.10					Tag 24	29.10					Tag 4			Tag 24			
Tag 5	10.10			50	Fitaferm Ultra F3	Tag 25	30.10					Tag 5			Tag 25			
Tag 6	11.10					Tag 26	31.10					Tag 6			Tag 26			
Tag 7	12.10					Tag 27	1.11					Tag 7			Tag 27			
Tag 8	13.10					Tag 28	2.11					Tag 8			Tag 28			
Tag 9	14.10					Tag 29	3.11					Tag 9			Tag 29			
Tag 10	15.10					Tag 30	4.11					Tag 10			Tag 30			
Tag 11	16.10					Tag 31	5.11					Tag 11			Tag 31			
Tag 12	17.10					Tag 32	6.11					Tag 12			Tag 32			
Tag 13	18.10				Gärende	Tag 33	7.11					Tag 13			Tag 33			
Tag 14	19.10					Tag 34	8.11					Tag 14			Tag 34			
Tag 15	20.10					Tag 35	9.11					Tag 15			Tag 35			
Tag 16	21.10					Tag 36	10.11					Tag 16			Tag 36			
Tag 17	22.10					Tag 37	11.11					Tag 17			Tag 37			
Tag 18	23.10					Tag 38	12.11					Tag 18			Tag 38			
Tag 19	24.10					Tag 39	13.11					Tag 19			Tag 39			
Tag 20	25.10					Tag 40	14.11					Tag 20			Tag 40			
Anmerkung																		
Chardonel / PIWI		Amt der Steiermärkischen Landesregierung · Abteilung 10 · Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg · www.haidegg.at																
		 Das Land Steiermark																

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonel		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26

Chardonel / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Welschriesling Stella										Lesedatum:	05.10.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	115,0		115,0										
	Traubenbehandlung	-										-		
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg	
	Rebeln	Beginn		6.10.21 19:15				Maische in L		90,0				
		Einstellung		Wottle Programm 5 gleichlaufender Korb				Anmerkung		-				
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur				-							
		10	ml/hl Trenolin Super DF				-							
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS		-		
	Maischestandzeit	Beginn:		06.10.2021 19:15		Ende:		06.10.2021 21:30		Dauer:		00:02:15		
		Temp.		-		Temp.		-						
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Lancmann 64 kg		Programm:		0,5 / 1 Bar		Beginn:		06.10.2021 21:30		
		L Seihmost		-		L Scheitermost		-		Abtrennung		-		
	Seihmostbehandlung	-										-		
Scheitermostbehandlung	-										-			
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		14,6		g/L Säure		9,7		pH-Wert		-		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit		g	-	am:	-			
	Anreichern °KMW	von (g/L)	14,6	auf (g/L)	16,0	mit	Kristallzucker	g	760,0	am:	10.10.2021			
	Analyse Gäransatz	°KMW	16,0	g/L Säure	9,7	pH-Wert	-	NTU	17,6	HVN	unter 30			
Gärung	Gäransatz	Datum:	07.10.2021	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl		25,0	Menge	12,8		
		Menge in L	51,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		25,0	Menge	12,8		
	Gärungszusatz	-										-		

Welschriesling Stella / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						07.10.2021						BSA-Ansatz				beimpft mit	
												pH-Wert					
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	7.10					Tag 21	27.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	8.10					Tag 22	28.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	9.10					Tag 23	29.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	10.10					Tag 24	30.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	11.10			50	Vitamon Liquid	Tag 25	31.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	12.10					Tag 26	1.11					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	13.10			50	Vitamon Liquid	Tag 27	2.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	14.10					Tag 28	3.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	15.10					Tag 29	4.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	16.10					Tag 30	5.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	17.10					Tag 31	6.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	18.10					Tag 32	7.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	19.10					Tag 33	8.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	20.10					Tag 34	9.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	21.10				Uvaferm 43	Tag 35	10.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	22.10					Tag 36	11.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	23.10					Tag 37	12.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	24.10					Tag 38	13.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	25.10				Gärende	Tag 39	14.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	26.10					Tag 40	15.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Welschriesling Stella / PIWI

Amt der Steiermärkischen Landesregierung · Abteilung 10 · Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg · www.haidegg.at



Das Land Steiermark

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardoneel		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26



Welschriesling Stella / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Cabernet blanc										Lesedatum:	05.10.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	363,0		363,0										
	Traubenbehandlung	50	mg/kg L-Ascorbinsäure					-						
		-						-						
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg	
	Rebeln	Beginn		6.10.21 19:00				Maische in L		-				
		Einstellung		Wottle Programm 5 gleichlaufender Korb				Anmerkung		-				
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur					-						
		10	ml/hl Trenolin Super DF					-						
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS		-		
	Maischestandzeit	Beginn:		06.10.2021 19:00		Ende:		07.10.2021 07:50		Dauer:		00:12:50		
Temp.		-		Temp.		-								
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Europress 300 Liter		Programm:		Programm 4		Beginn:		07.10.2021 07:50		
		L Seihmost		215,0		L Scheitermost		-		Abtrennung		-		
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow					-						
		100	ml/hl Mostgelatine CF					-						
Scheitermostbehandlung	-					-								
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		20,1		g/L Säure		7,8		pH-Wert		-		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	7,8	auf (g/L)	6,8	mit	Kalk		g	140,0	am:	07.10.2021		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-		
	Analyse Gäransatz	°KMW	21,1	g/L Säure	7,3	pH-Wert	-		NTU	13,7	HVN	73,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	08.10.2021	Hefe		TR-313		Dosage g /hl				Menge	0,0	
		Menge in L	200,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl				Menge	0,0	
	Gärungszusatz													

Cabernet blanc / PIWI

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						08.10.2021					BSA-Ansatz			beimpft mit			
											pH-Wert						
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	8.10					Tag 21	28.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	9.10					Tag 22	29.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	10.10			50	Vitamon Liquid	Tag 23	30.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	11.10					Tag 24	31.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	12.10					Tag 25	1.11					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	13.10			50	Vitamon Liquid	Tag 26	2.11			Gärende		Tag 6			Tag 26		
Tag 7	14.10					Tag 27	3.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	15.10					Tag 28	4.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	16.10			20	Vitamon Liquid	Tag 29	5.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	17.10					Tag 30	6.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	18.10					Tag 31	7.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	19.10					Tag 32	8.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	20.10					Tag 33	9.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	21.10					Tag 34	10.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	22.10					Tag 35	11.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	23.10					Tag 36	12.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	24.10					Tag 37	13.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	25.10					Tag 38	14.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	26.10					Tag 39	15.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	27.10					Tag 40	16.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	
Cabernet blanc / PIWI																	
Amt der Steiermärkischen Landesregierung · Abteilung 10 · Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg · www.haidegg.at																	
 Das Land Steiermark																	

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonnay		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamat		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26

Cabernet blanc / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Donauriesling								Lesedatum:		12.10.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI								Quartier:		Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	65,0		65,0									
	Traubenbehandlung	-						-					
	Traubenschwefelung	mg/kg		30mg/kg		40mg/kg		x		50mg/kg		60mg/kg	
	Rebeln	Beginn		12.10.21 17:15				Maische in L		48,0			
		Einstellung		Wottle Programm 3 gleichlaufender Korb				Anmerkung		-			
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur				-						
		10	ml/hl Trenolin Super DF				-						
	Maischekühlung	Temp. IST		12		Temp. SOLL		-		kg EIS		-	
	Maischestandzeit	Beginn:		12.10.2021 17:15		Ende:		13.10.2021 09:10		Dauer:		00:15:55	
		Temp.				Temp.							
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Lancmann 64 kg		Programm:		0,5 / 1 Bar		Beginn:		13.10.2021 09:10	
		L Seihmost		39,0		L Scheitermost		-		Abtrennung		-	
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow				-						
		100	ml/hl Mostgelatine CF				-						
	Scheitermostbehandlung	-				-							
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		18,8		g/L Säure		-		pH-Wert		-	
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-	
	Anreichern °KMW	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-	
	Analyse Gäransatz	°KMW	18,5	g/L Säure	9,4	pH-Wert	-	NTU	22,0	HVN	131,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	14.10.2021	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl		25,0	Menge	8,8	
		Menge in L	35,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		25,0	Menge	8,8	
	Gärungszusatz	-						-					

Donauriesling / PIWI

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						06.10.2021					BSA-Ansatz				beimpft mit		
											pH-Wert						
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	6.10					Tag 21	26.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	7.10					Tag 22	27.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	8.10					Tag 23	28.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	9.10					Tag 24	29.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	10.10					Tag 25	30.10				Gärende	Tag 5			Tag 25		
Tag 6	11.10					Tag 26	31.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	12.10					Tag 27	1.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	13.10					Tag 28	2.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	14.10					Tag 29	3.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	15.10					Tag 30	4.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	16.10					Tag 31	5.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	17.10			50	Vitamon Liquid	Tag 32	6.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	18.10			50	Vitamon Liquid	Tag 33	7.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	19.10					Tag 34	8.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	20.10					Tag 35	9.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	21.10					Tag 36	10.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	22.10					Tag 37	11.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	23.10					Tag 38	12.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	24.10					Tag 39	13.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	25.10					Tag 40	14.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonei		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26

Donauriesling / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Sauvignon Stella										Lesedatum:	12.10.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	180,0		180,0										
	Traubenbehandlung	50	mg/kg L-Ascorbinsäure					-						
		-						-						
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg	
	Rebeln	Beginn		12.10.21 17:20				Maische in L		150,0				
		Einstellung		Wottle Programm 3 gleichlaufender Korb				Anmerkung		-				
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur					-						
		10	ml/hl Trenolin Super DF					-						
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS		-		
	Maischestandzeit	Beginn:		12.10.2021 17:20		Ende:		13.10.8:30		Dauer:		#WERT!		
	Temp.		-		Temp.		-							
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Lancmann 64 kg		Programm:		0,5 / 1 Bar		Beginn:		13.10.8:30		
		L Seihmost		110,0		L Scheitermost		-		Abtrennung		-		
	Seihmostbehandlung	100	ml/hl Mostgelatine CF					-						
		5	ml/hl Trenolin Fast Flow					-						
	Scheitermostbehandlung	-					-							
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		16,1		g/L Säure		-		pH-Wert		-		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit		g	-	am:	-			
	Anreichern °KMW	von (g/L)	16,1	auf (g/L)	17,0	mit		Kristallzucker	g	-	am:	12.10.2021		
	Analyse Gäransatz	°KMW	16,6	g/L Säure	9,5	pH-Wert	-	NTU	8,7	HVN	57,0			
Gärung	Gäransatz	Datum:	14.10.2021	Hefe		TR-313		Dosage g /hl		30,0	Menge	27,0		
		Menge in L	90,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		30,0	Menge	27,0		
	Gärungszusatz	-						-						

Sauvignon Stella / PIWI

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						06.10.2021					BSA-Ansatz				beimpft mit		
		pH-Wert															
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	6.10					Tag 21	26.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	7.10					Tag 22	27.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	8.10					Tag 23	28.10				Gärende	Tag 3			Tag 23		
Tag 4	9.10					Tag 24	29.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	10.10					Tag 25	30.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	11.10					Tag 26	31.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	12.10					Tag 27	1.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	13.10					Tag 28	2.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	14.10					Tag 29	3.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	15.10					Tag 30	4.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	16.10			50	Vitamon Liquid	Tag 31	5.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	17.10					Tag 32	6.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	18.10			50	Vitamon Liquid	Tag 33	7.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	19.10					Tag 34	8.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	20.10					Tag 35	9.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	21.10					Tag 36	10.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	22.10					Tag 37	11.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	23.10					Tag 38	12.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	24.10					Tag 39	13.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	25.10					Tag 40	14.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Sauvignon Stella / PIWI

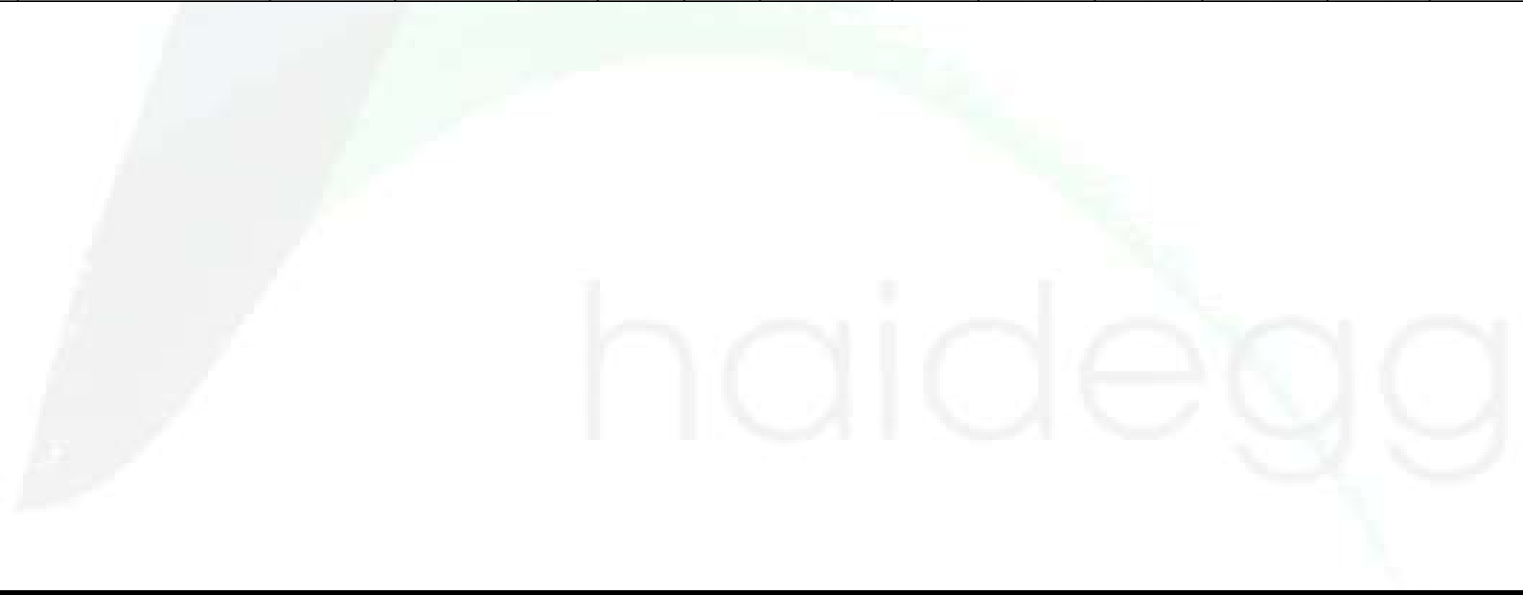


Das Land
Steiermark

Amt der Steiermärkischen Landesregierung · Abteilung 10 · Versuchsstation Obst- und Weinbau Haidegg · www.haidegg.at

[illegible]

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonel		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26



Sauvignon Stella / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Sauvignon Signum										Lesedatum:	12.10.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	68,0		68,0										
	Traubenbehandlung	50	mg/kg L-Ascorbinsäure					-						
		-						-						
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		40mg/kg	x	50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg	
	Rebeln	Beginn		12.10.21 17:15				Maische in L		60,0				
		Einstellung		Wottle Programm 3 gleichlaufender Korb				Anmerkung		-				
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur					-						
		10	ml/hl Trenolin Super DF					-						
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS		-		
	Maischestandzeit	Beginn:		12.10.2021 17:15		Ende:		13.10.2021 08:30		Dauer:		00:15:15		
Temp.		-		Temp.		-								
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Lancmann 64 kg		Programm:		0,5 / 1 Bar		Beginn:		13.10.2021 08:30		
		L Seihmost		44,0		L Scheitermost		-		Abtrennung		-		
	Seihmostbehandlung	100	g/100 kg Oenopur											
	5	ml/hl Trenolin Fast Flow												
Scheitermostbehandlung	-					-								
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		15,9		g/L Säure		-		pH-Wert		-		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	15,9	auf (g/L)	17,0	mit	Kristallzucker		g	-	am:	12.10.2021		
	Analyse Gäransatz	°KMW	16,7	g/L Säure	7,6	pH-Wert	-		NTU	15,3	HVN	36,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	14.10.2021	Hefe		TR-313		Dosage g /hl		30,0	Menge	10,8		
		Menge in L	36,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		30,0	Menge	10,8		
	Gärungszusatz	-					-							

Sauvignon Signum / PIWI

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						06.10.2021					BSA-Ansatz				beimpft mit		
											pH-Wert						
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	6.10					Tag 21	26.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	7.10					Tag 22	27.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	8.10					Tag 23	28.10				Gärende	Tag 3			Tag 23		
Tag 4	9.10					Tag 24	29.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	10.10					Tag 25	30.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	11.10					Tag 26	31.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	12.10					Tag 27	1.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	13.10					Tag 28	2.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	14.10					Tag 29	3.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	15.10					Tag 30	4.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	16.10			50	Vitamon Liquid	Tag 31	5.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	17.10					Tag 32	6.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	18.10			50	Vitamon Liquid	Tag 33	7.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	19.10					Tag 34	8.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	20.10					Tag 35	9.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	21.10					Tag 36	10.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	22.10					Tag 37	11.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	23.10					Tag 38	12.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	24.10					Tag 39	13.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	25.10					Tag 40	14.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonei		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26



Sauvignon Signum / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Souvignier gris										Lesedatum:	18.10.2021	
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	270,0		270,0										
	Traubenbehandlung	-										-		
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg	x	40mg/kg		50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg	
	Rebeln	Beginn		19.10.21 8:40				Maische in L		-				
		Einstellung		Wottle Programm 3 gleichlaufender Korb				Anmerkung		-				
	Maischebehandlung	100	g/100 kg Oenopur					5	g/100kg CarboTec					
		10	ml/hl Trenolin Super DF					-						
	Maischekühlung	Temp. IST		-		Temp. SOLL		-		kg EIS		-		
	Maischestandzeit	Beginn:		19.10.2021 08:40		Ende:		19.10.2021 18:00		Dauer:		00:09:20		
		Temp.		-		Temp.		-						
Pressen	Pressen	Bezeichnung		Europress 300 Liter			Programm:		Programm 4		Beginn:		19.10.2021 18:00	
		L Seihmost		300,0			L Scheitermost		-		Abtrennung		-	
	Seihmostbehandlung	150	ml/hl Mostgelatine CF					-						
		5	ml/hl Trenolin Fast Flow					-						
Scheitermostbehandlung	-													
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		20,4		g/L Säure		8,8		pH-Wert		-		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	8,8	auf (g/L)	7,5	mit	Kalk		g	126,0	am:	19.10.2021		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	-	auf (g/L)	-	mit			g	-	am:	-		
	Analyse Gäransatz	°KMW	20,4	g/L Säure	7,9	pH-Wert	-		NTU	106,0	HVN			
Gärung	Gäransatz	Datum:	20.10.2021	Hefe		TR-313		Dosage g /hl		30,0	Menge	42,0		
		Menge in L	140,0	Bioaktivator				Dosage g /hl			Menge	0,0		
	Gärungszusatz	100	g/hl Fermobent					-						

Souvignier gris / PIWI

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						06.10.2021					BSA-Ansatz				beimpft mit		
											pH-Wert						
Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	°KMW	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	6.10					Tag 21	26.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	7.10					Tag 22	27.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	8.10					Tag 23	28.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	9.10					Tag 24	29.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	10.10					Tag 25	30.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	11.10					Tag 26	31.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	12.10					Tag 27	1.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	13.10					Tag 28	2.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	14.10					Tag 29	3.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	15.10					Tag 30	4.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	16.10					Tag 31	5.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	17.10					Tag 32	6.11				Gärende	Tag 12			Tag 32		
Tag 13	18.10					Tag 33	7.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	19.10					Tag 34	8.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	20.10					Tag 35	9.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	21.10					Tag 36	10.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	22.10			50	Fitaferm Ultra F3	Tag 37	11.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	23.10					Tag 38	12.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	24.10			50	Vitamom Liquid	Tag 39	13.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	25.10					Tag 40	14.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Sorte	Piwis	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert
Chardonel		0,99054	13,89	0,6	0,4	0,2	21,6	20,7	6,0	0,4	5,0	0,0	0,2	0,62	3,60
Cabernet blanc		0,99143	14,25	0,7	0,1	0,6	24,8	21,4	5,6	1,1	3,6	0,2	0,3	0,57	3,73
Bronner		0,99247	13,01	3,4	1,5	1,9	21,1	19,8	5,7	2,0	3,1	0,0	0,2	0,54	3,32
Sauvignon Soyhieres		0,99376	13,88	6,1	0,3	5,8	24,4	21,3	6,3	0,4	5,1	0,1	0,2	0,74	3,57
Solaris		0,98982	14,67	0,9	0,1	0,8	21,5	21,7	6,7	2,7	3,2	0,2	0,1	0,74	3,16
Cal 6-04 / Sauvignac		0,99235	12,87	0,7	0,2	0,5	23,0	19,6	6,3	0,3	5,4	0,0	0,2	0,52	3,55
Calardis blanc		0,99255	11,66	0,5	0,1	0,4	20,1	17,9	6,2	1,6	4,1	0,0	0,2	0,46	3,40
Sauvignon Stella		0,99315	11,37	0,5	0,1	0,4	20,9	17,6	6,3	0,7	5,0	0,0	0,2	0,45	3,34
Donauriesling		0,99220	12,92	0,9	0,2	0,7	22,6	19,6	6,8	0,4	5,8	0,0	0,2	0,54	3,46
Sauvignon Signum		0,99287	11,51	0,4	0,1	0,3	20,7	17,8	6,4	2,1	3,9	0,0	0,2	0,32	3,16
Sauvignon Kretos		0,99260	13,73	5,9	0,3	5,6	20,9	20,9	6,1	0,6	4,9	0,0	0,2	0,67	3,44
Welschrieling Stella		0,99371	10,53	1,1	0,1	1,0	19,2	16,6	6,2	2,2	3,5	0,0	0,2	0,39	3,01
Chardonnay Stella		0,99208	12,38	1,4	0,1	1,3	20,2	18,9	6,1	1,1	4,5	0,0	0,2	0,42	3,27
Goecseji Zamos		0,99325	11,51	2,7	0,2	2,5	19,5	17,9	6,5	0,9	5,0	0,0	0,2	0,43	3,26

Souvignier gris / PIWI