

Sauvignon Blanc H16

Klonenschau

Lese am 04.09.2024

Traubenherkunft: Beide

Traubenverarbeitung

Menge: 35,3 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 04.09.2024 um 18:45 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 14 Std.

Pressen: am 05.09.2024 um 09:10 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 17 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 19,2 KMW

Säure: 4,7 g/L mit Weinsäure auf 6,5 g/L korrigiert

pH-Wert: 3,8

Trübung: 7,0 NTU

Maischeanalyse

Mostgewicht	19,5 °KMW
Säure	6,7 g/L
pH-Wert	3,4

Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	50 mg/L
Enzym	10 mL bzw. g/100kg Trenolin Frio
Trockeneis	
Sonstiges	

Mostbehandlung

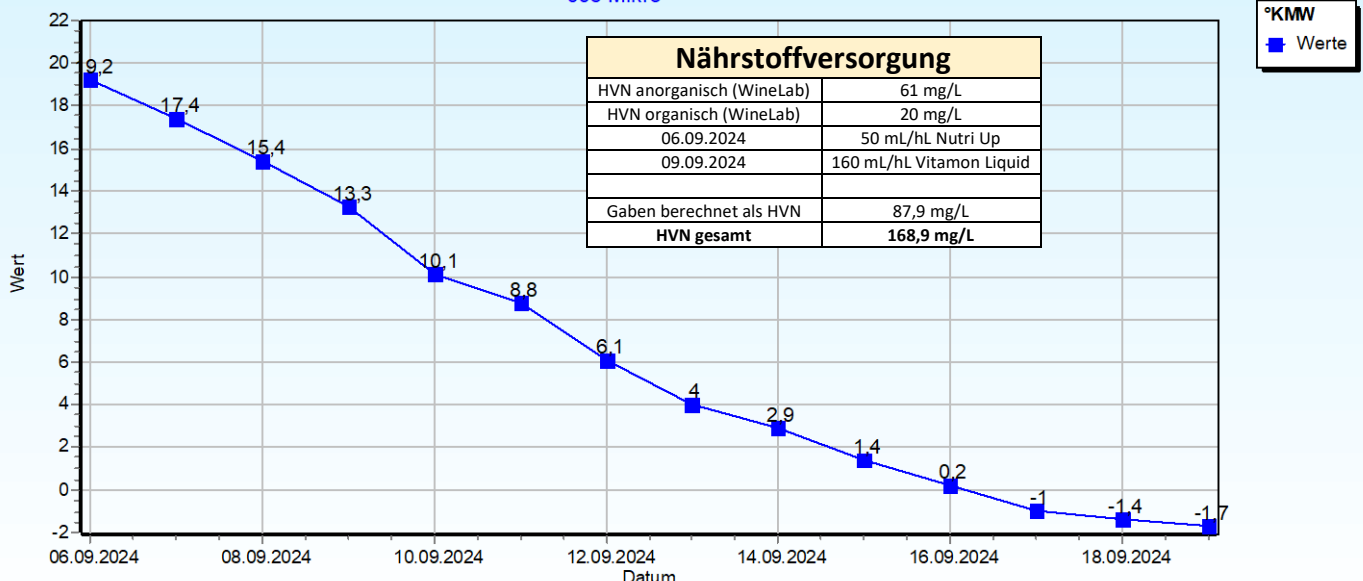
Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL IOC QI Fine MES
Sonstiges	100 g/hL bzw. mL/hL Seporit PORE-TEC Bentonit

Gärung

14 L Most wurden am 06.09.2024 mit 35 g/hL TR 313 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt. Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 14 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

Gärverlauf

006 Mikro



Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 30.09.2024 mit Sulfureuse P17 auf 60mg/L freies SO₂.

Die Filtration erfolgte am 14.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 10 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 6,4 g/L.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 14 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	
Alkohol	
Gesamtzucker	
Glucose	
Fructose	
zuckerfreier Extrakt	
°KMW Rückrechnung	
Gesamtsäure	
Weinsäure	
L-Äpfelsäure	
Milchsäure	
Citronensäure	
Flüchtige Säure	
pH-Wert	
Gesamtphenole	