

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Zweigelt Signum						Lesedatum:	25.09.2023			
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	Gewicht in kg	126,0										
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung							
	Traubenbehandlung											
	Rebeln	Beginn	25.09.2023 17:35			Maische in L		97,0				
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung						
	Maischebehandlung											
	Maischekühlung	Temp. IST			Temp. SOLL			kg EIS				
	Maischestandzeit	Beginn:	25.09.2023 17:35		Ende:	05.10.2023 00:00		Dauer:	09:06:25			
Temp.				Temp.								
Pressen	Pressen	Beginn:	05.10.2023 00:00		Programm:	Programm 4		Bezeichnung:	Europress 300 Liter			
		L Seihmost	50,0		L Scheitermost			Abtrennung	25			
	Seihmostbehandlung											
Scheitermostbehandlung												
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		16,6		g/L Säure		11,7		pH-Wert		
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g		am:		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	16,6	auf (g/L)	19,0	mit	Kristallzucker		g	2864,0	am:	25.09.2023
	Analyse Gäransatz	°KMW	19,0	g/L Säure		pH-Wert		NTU		HVN		
Gärung	Gäransatz	Datum:	26.09.2023	Hefe	XL		Dosage g /hl	30,0	Menge	15,0		
		Menge in L	50,0	Bioaktivator	Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge	15,0		
	Gärungszusatz											
Zweigelt Signum / PIWI												

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						26.09.2023						BSA-Ansatz		16.10.2023		beimpft mit	
												pH-Wert		CH 35			
Tag	Datum	MMW%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	MMW%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	26.9					Tag 21	16.10					Tag 1	16.10		Tag 21	5.11	
Tag 2	27.9					Tag 22	17.10					Tag 2	17.10		Tag 22	6.11	
Tag 3	28.9					Tag 23	18.10					Tag 3	18.10		Tag 23	7.11	
Tag 4	29.9					Tag 24	19.10					Tag 4	19.10		Tag 24	8.11	
Tag 5	30.9					Tag 25	20.10					Tag 5	20.10		Tag 25	9.11	
Tag 6	1.10					Tag 26	21.10					Tag 6	21.10		Tag 26	10.11	
Tag 7	2.10					Tag 27	22.10					Tag 7	22.10		Tag 27	11.11	
Tag 8	3.10					Tag 28	23.10					Tag 8	23.10		Tag 28	12.11	
Tag 9	4.10					Tag 29	24.10					Tag 9	24.10		Tag 29	13.11	
Tag 10	5.10					Tag 30	25.10					Tag 10	25.10		Tag 30	14.11	
Tag 11	6.10				Gärende	Tag 31	26.10					Tag 11	26.10		Tag 31	15.11	
Tag 12	7.10					Tag 32	27.10					Tag 12	27.10		Tag 32	16.11	
Tag 13	8.10					Tag 33	28.10					Tag 13	28.10		Tag 33	17.11	
Tag 14	9.10					Tag 34	29.10					Tag 14	29.10		Tag 34	18.11	
Tag 15	10.10					Tag 35	30.10					Tag 15	30.10		Tag 35	19.11	
Tag 16	11.10					Tag 36	31.10					Tag 16	31.10		Tag 36	20.11	
Tag 17	12.10					Tag 37	1.11					Tag 17	1.11		Tag 37	21.11	
Tag 18	13.10					Tag 38	2.11					Tag 18	2.11		Tag 38	22.11	
Tag 19	14.10					Tag 39	3.11					Tag 19	3.11		Tag 39	23.11	
Tag 20	15.10					Tag 40	4.11					Tag 20	4.11		Tag 40	24.11	
Anmerkung																	

Zweigelt Signum / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Zweigelt Solis						Lesedatum:	25.09.2023		
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg	106,0									
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung						
	Traubenbehandlung										
	Rebeln	Beginn	25.09.2023 17:00			Maische in L	87,0				
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung					
	Maischebehandlung										
	Maischekühlung	Temp. IST		Temp. SOLL		kg EIS					
	Maischestandzeit	Beginn:	25.09.2023 17:00		Ende:	05.10.2023 08:00		Dauer:	09:15:00		
Temp.				Temp.							
Pressen	Pressen	Beginn:	05.10.2023 08:00		Programm:	0,5 Bar		Bezeichnung:	Lancmann 64 kg		
		L Seihmost	50,0		L Scheitermost			Abtrennung	Rest zu Piwi-Cuvée		
	Seihmostbehandlung										
	Scheitermostbehandlung										
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		15,2		g/L Säure	10,7		pH-Wert		
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g	am:		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	15,2	auf (g/L)	19,4	mit	Kristallzucker		g	4571,0	
	Analyse Gäransatz	°KMW	19,4	g/L Säure		pH-Wert		NTU		HVN	56,0
Gärung	Gäransatz	Datum:	25.09.2023		Hefe	XL		Dosage g /hl	30,0	Menge	15,0
		Menge in L	50,0		Bioaktivator	Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge	15,0
	Gärungszusatz										

Zweigelt Solis / PIWI

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						25.09.2023						BSA-Ansatz		16.10.2023		beimpft mit	
												pH-Wert		CH 35			
Tag	Datum	MMW%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	MMW%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	25.9					Tag 21	15.10					Tag 1	16.10		Tag 21	5.11	
Tag 2	26.9					Tag 22	16.10					Tag 2	17.10		Tag 22	6.11	
Tag 3	27.9					Tag 23	17.10					Tag 3	18.10		Tag 23	7.11	
Tag 4	28.9					Tag 24	18.10					Tag 4	19.10		Tag 24	8.11	
Tag 5	29.9					Tag 25	19.10					Tag 5	20.10		Tag 25	9.11	
Tag 6	30.9					Tag 26	20.10					Tag 6	21.10		Tag 26	10.11	
Tag 7	1.10					Tag 27	21.10					Tag 7	22.10		Tag 27	11.11	
Tag 8	2.10					Tag 28	22.10					Tag 8	23.10		Tag 28	12.11	
Tag 9	3.10					Tag 29	23.10					Tag 9	24.10		Tag 29	13.11	
Tag 10	4.10					Tag 30	24.10					Tag 10	25.10		Tag 30	14.11	
Tag 11	5.10				Gärende	Tag 31	25.10					Tag 11	26.10		Tag 31	15.11	
Tag 12	6.10					Tag 32	26.10					Tag 12	27.10		Tag 32	16.11	
Tag 13	7.10					Tag 33	27.10					Tag 13	28.10		Tag 33	17.11	
Tag 14	8.10					Tag 34	28.10					Tag 14	29.10		Tag 34	18.11	
Tag 15	9.10					Tag 35	29.10					Tag 15	30.10		Tag 35	19.11	
Tag 16	10.10					Tag 36	30.10					Tag 16	31.10		Tag 36	20.11	
Tag 17	11.10					Tag 37	31.10					Tag 17	1.11		Tag 37	21.11	
Tag 18	12.10					Tag 38	1.11					Tag 18	2.11		Tag 38	22.11	
Tag 19	13.10					Tag 39	2.11					Tag 19	3.11		Tag 39	23.11	
Tag 20	14.10					Tag 40	3.11					Tag 20	4.11		Tag 40	24.11	
Anmerkung																	

Zweigelt Solis / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

#####	Sorte	Pinot Nova						Lesedatum:	28.09.2023		
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg	160,0									
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung					
	Traubenbehandlung										
	Rebeln	Beginn	28.09.2023 00:00			Maische in L	120,0				
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung					
	Maischebehandlung										
	Maischekühlung	Temp. IST		Temp. SOLL		kg EIS					
	Maischestandzeit	Beginn:	28.09.2023 00:00		Ende:	05.10.2023 00:00		Dauer:	07:00:00		
Temp.				Temp.							
Pressen	Pressen	Beginn:	05.10.2023 00:00		Programm:	0,5 Bar		Bezeichnung:	Lancmann 150 kg		
		L Seihmost	59,0		L Scheitermost						
	Seihmostbehandlung										
Scheitermostbehandlung											
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		15,6		g/L Säure		pH-Wert			
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g	am:		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	15,6	auf (g/L)	18,0	mit	Kristallzucker		g	am: 28.09.2023	
	Analyse Gäransatz	°KMW		g/L Säure		pH-Wert		NTU		HVN	
Gärung	Gäransatz	Datum:	28.09.2023		Hefe	Champion		Dosage g /hl	25,0	Menge	14,8
		Menge in L	59,0		Bioaktivator			Dosage g /hl		Menge	0,0
	Gärungszusatz										
Pinot Nova / PIWI											

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz					28.09.2023						BSA-Ansatz		16.10.2023		beimpft mit		
											pH-Wert				CH 35		
Tag	Datum	MMW%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	MMW%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	28.9					Tag 21	18.10					Tag 1	16.10		Tag 21	5.11	
Tag 2	29.9					Tag 22	19.10					Tag 2	17.10		Tag 22	6.11	
Tag 3	30.9					Tag 23	20.10					Tag 3	18.10		Tag 23	7.11	
Tag 4	1.10					Tag 24	21.10					Tag 4	19.10		Tag 24	8.11	
Tag 5	2.10					Tag 25	22.10					Tag 5	20.10		Tag 25	9.11	
Tag 6	3.10					Tag 26	23.10					Tag 6	21.10		Tag 26	10.11	
Tag 7	4.10					Tag 27	24.10					Tag 7	22.10		Tag 27	11.11	
Tag 8	5.10				Gärende	Tag 28	25.10					Tag 8	23.10		Tag 28	12.11	
Tag 9	6.10					Tag 29	26.10					Tag 9	24.10		Tag 29	13.11	
Tag 10	7.10					Tag 30	27.10					Tag 10	25.10		Tag 30	14.11	
Tag 11	8.10					Tag 31	28.10					Tag 11	26.10		Tag 31	15.11	
Tag 12	9.10					Tag 32	29.10					Tag 12	27.10		Tag 32	16.11	
Tag 13	10.10					Tag 33	30.10					Tag 13	28.10		Tag 33	17.11	
Tag 14	11.10					Tag 34	31.10					Tag 14	29.10		Tag 34	18.11	
Tag 15	12.10					Tag 35	1.11					Tag 15	30.10		Tag 35	19.11	
Tag 16	13.10					Tag 36	2.11					Tag 16	31.10		Tag 36	20.11	
Tag 17	14.10					Tag 37	3.11					Tag 17	1.11		Tag 37	21.11	
Tag 18	15.10					Tag 38	4.11					Tag 18	2.11		Tag 38	22.11	
Tag 19	16.10					Tag 39	5.11					Tag 19	3.11		Tag 39	23.11	
Tag 20	17.10					Tag 40	6.11					Tag 20	4.11		Tag 40	24.11	
Anmerkung																	

Pinot Nova / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Zweigelt Stella						Lesedatum:	06.10.2023			
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	Gewicht in kg	100,0										
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung						
	Traubenbehandlung											
	Rebeln	Beginn	06.10.2023 16:00				Maische in L	80,0				
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb				Anmerkung					
	Maischebehandlung											
	Maischekühlung	Temp. IST			Temp. SOLL			kg EIS				
	Maischestandzeit	Beginn:	06.10.2023 16:00			Ende:						
Temp.				Temp.			Dauer:	06:15:00				
Pressen	Pressen	Beginn:	13.10.2023 07:00		Programm:	0,5 Bar		Bezeichnung:	Lancmann 64 kg			
		L Seihmost	50,0		L Scheitermost							
	Seihmostbehandlung											
Scheitermostbehandlung												
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		15,3		g/L Säure		pH-Wert				
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g	am:			
	Anreichern °KMW	von (g/L)	15,3	auf (g/L)	18,0	mit	Kristallzucker		g	2886,0	am:	06.10.2023
	Analyse Gäransatz	°KMW		g/L Säure		pH-Wert		NTU		HVN	150,0	
Gärung	Gäransatz	Datum:	06.10.2023		Hefe	Champion		Dosage g /hl	25,0	Menge	12,5	
		Menge in L	50,0		Bioaktivator	Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge	15,0	
	Gärungszusatz											

Zweigelt Stella / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)

Gäransatz

06.10.2023

BSA-Ansatz

23.10.2023

beimpft mit

pH-Wert

CH 35

Tag	Datum	/MM%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	/MM%	°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	23.10		Tag 21	12.11	
Tag 2	7.10					Tag 22	27.10					Tag 2	24.10		Tag 22	13.11	
Tag 3	8.10					Tag 23	28.10					Tag 3	25.10		Tag 23	14.11	
Tag 4	9.10					Tag 24	29.10					Tag 4	26.10		Tag 24	15.11	
Tag 5	10.10					Tag 25	30.10					Tag 5	27.10		Tag 25	16.11	
Tag 6	11.10					Tag 26	31.10					Tag 6	28.10		Tag 26	17.11	
Tag 7	12.10					Tag 27	1.11					Tag 7	29.10		Tag 27	18.11	
Tag 8	13.10					Tag 28	2.11					Tag 8	30.10		Tag 28	19.11	
Tag 9	14.10					Tag 29	3.11					Tag 9	31.10		Tag 29	20.11	
Tag 10	15.10					Tag 30	4.11					Tag 10	1.11		Tag 30	21.11	
Tag 11	16.10					Tag 31	5.11					Tag 11	2.11		Tag 31	22.11	
Tag 12	17.10					Tag 32	6.11					Tag 12	3.11		Tag 32	23.11	
Tag 13	18.10					Tag 33	7.11					Tag 13	4.11		Tag 33	24.11	
Tag 14	19.10					Tag 34	8.11					Tag 14	5.11		Tag 34	25.11	
Tag 15	20.10					Tag 35	9.11					Tag 15	6.11		Tag 35	26.11	
Tag 16	21.10					Tag 36	10.11					Tag 16	7.11		Tag 36	27.11	
Tag 17	22.10					Tag 37	11.11					Tag 17	8.11		Tag 37	28.11	
Tag 18	23.10					Tag 38	12.11					Tag 18	9.11		Tag 38	29.11	
Tag 19	24.10					Tag					Tag 19	10.11		Tag 39	30.11	
Tag 20	25.10					Tag 61	6.12				Gärende	Tag 20	11.11		Tag 40	1.12	

Anmerkung

Zweigelt Stella / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Cerason						Lesedatum:	06.10.2023			
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	Gewicht in kg	100,0										
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung						
	Traubenbehandlung											
	Rebeln	Beginn	06.10.2023 16:00			Maische in L		94,0				
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung						
	Maischebehandlung											
	Maischekühlung	Temp. IST			Temp. SOLL		kg EIS					
	Maischestandzeit	Beginn:	06.10.2023 16:00		Ende:	13.10.2023 07:00		Dauer:	06:15:00			
Temp.				Temp.								
Pressen	Pressen	Beginn:	13.10.2023 07:00		Programm:	0,5 Bar		Bezeichnung:	Lancmann 64 kg			
		L Seihmost	54,0		L Scheitermost			Abtrennung				
	Seihmostbehandlung											
	Scheitermostbehandlung											
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		17,2		g/L Säure		pH-Wert				
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g	am:			
	Anreichern °KMW	von (g/L)	17,2	auf (g/L)	20,0	mit	Kristallzucker		g	2348,0	am:	06.10.2023
	Analyse Gäransatz	°KMW	20,0	g/L Säure		pH-Wert		NTU		HVN		
Gärung	Gäransatz	Datum:	06.10.2023		Hefe	Champion		Dosage g /hl	25,0	Menge		
		Menge in L		Bioaktivator	Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge			
	Gärungszusatz											

Cerason / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)

Gäransatz

06.10.2023

BSA-Ansatz

23.10.2023

beimpft mit

pH-Wert

CH 35

Tag	Datum	MMW%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	MMW%	°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	23.10		Tag 21	12.11	
Tag 2	7.10					Tag 22	27.10					Tag 2	24.10		Tag 22	13.11	
Tag 3	8.10					Tag 23	28.10					Tag 3	25.10		Tag 23	14.11	
Tag 4	9.10					Tag 24	29.10					Tag 4	26.10		Tag 24	15.11	
Tag 5	10.10					Tag 25	30.10					Tag 5	27.10		Tag 25	16.11	
Tag 6	11.10					Tag 26	31.10					Tag 6	28.10		Tag 26	17.11	
Tag 7	12.10					Tag 27	1.11					Tag 7	29.10		Tag 27	18.11	
Tag 8	13.10					Tag 28	2.11					Tag 8	30.10		Tag 28	19.11	
Tag 9	14.10					Tag 29	3.11					Tag 9	31.10		Tag 29	20.11	
Tag 10	15.10					Tag 30	4.11					Tag 10	1.11		Tag 30	21.11	
Tag 11	16.10					Tag 31	5.11					Tag 11	2.11		Tag 31	22.11	
Tag 12	17.10					Tag 32	6.11					Tag 12	3.11		Tag 32	23.11	
Tag 13	18.10					Tag 33	7.11					Tag 13	4.11		Tag 33	24.11	
Tag 14	19.10					Tag 34	8.11					Tag 14	5.11		Tag 34	25.11	
Tag 15	20.10					Tag 35	9.11					Tag 15	6.11		Tag 35	26.11	
Tag 16	21.10					Tag 36	10.11					Tag 16	7.11		Tag 36	27.11	
Tag 17	22.10					Tag 37	11.11					Tag 17	8.11		Tag 37	28.11	
Tag 18	23.10					Tag 38	12.11					Tag 18	9.11		Tag 38	29.11	
Tag 19	24.10					Tag 39	13.11					Tag 19	10.11		Tag 39	30.11	
Tag 20	25.10					Tag 40	14.11					Tag 20	11.11		Tag 40	1.12	

Anmerkung

Cerason / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Satin Noir						Lesedatum:	06.10.2023			
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	Gewicht in kg	220,0										
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung						
	Traubenbehandlung											
	Rebeln	Beginn	06.10.2023 16:00			Maische in L		170,0				
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung						
	Maischebehandlung											
	Maischekühlung	Temp. IST			Temp. SOLL			kg EIS				
	Maischestandzeit	Beginn:	06.10.2023 16:00		Ende:	13.10.2023 07:30		Dauer:	06:15:30			
Temp.				Temp.								
Pressen	Pressen	Beginn:	13.10.2023 07:30		Programm:	0,5 Bar		Bezeichnung:	Lancmann 64 kg			
		L Seihmost			L Scheitermost			Abtrennung				
	Seihmostbehandlung											
	Scheitermostbehandlung											
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		18,3		g/L Säure		pH-Wert				
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g	am:			
	Anreichern °KMW	von (g/L)	18,3	auf (g/L)	20,0	mit	Kristallzucker		g	2829,0	am:	06.10.2023
	Analyse Gäransatz	°KMW	20,0	g/L Säure		pH-Wert		NTU		HVN	150,0	
Gärung	Gäransatz	Datum:	06.10.2023	Hefe	Champion		Dosage g /hl	25,0	Menge	25,0		
		Menge in L	100,0	Bioaktivator	Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge	30,0		
	Gärungszusatz											

Satin Noir / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)

Gäransatz

06.10.2023

BSA-Ansatz

23.10.2023

beimpft mit

pH-Wert

CH 35

Tag	Datum	MMW%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	MMW%	°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	23.10		Tag 21	12.11	
Tag 2	7.10					Tag 22	27.10					Tag 2	24.10		Tag 22	13.11	
Tag 3	8.10					Tag 23	28.10					Tag 3	25.10		Tag 23	14.11	
Tag 4	9.10					Tag 24	29.10					Tag 4	26.10		Tag 24	15.11	
Tag 5	10.10					Tag 25	30.10					Tag 5	27.10		Tag 25	16.11	
Tag 6	11.10					Tag 26	31.10					Tag 6	28.10		Tag 26	17.11	
Tag 7	12.10					Tag 27	1.11					Tag 7	29.10		Tag 27	18.11	
Tag 8	13.10					Tag 28	2.11					Tag 8	30.10		Tag 28	19.11	
Tag 9	14.10					Tag 29	3.11					Tag 9	31.10		Tag 29	20.11	
Tag 10	15.10					Tag 30	4.11					Tag 10	1.11		Tag 30	21.11	
Tag 11	16.10					Tag 31	5.11					Tag 11	2.11		Tag 31	22.11	
Tag 12	17.10					Tag 32	6.11					Tag 12	3.11		Tag 32	23.11	
Tag 13	18.10					Tag 33	7.11					Tag 13	4.11		Tag 33	24.11	
Tag 14	19.10					Tag 34	8.11					Tag 14	5.11		Tag 34	25.11	
Tag 15	20.10					Tag 35	9.11					Tag 15	6.11		Tag 35	26.11	
Tag 16	21.10					Tag 36	10.11					Tag 16	7.11		Tag 36	27.11	
Tag 17	22.10					Tag 37	11.11					Tag 17	8.11		Tag 37	28.11	
Tag 18	23.10					Tag 38	12.11					Tag 18	9.11		Tag 38	29.11	
Tag 19	24.10					Tag 39	13.11					Tag 19	10.11		Tag 39	30.11	
Tag 20	25.10					Tag 40	14.11					Tag 20	11.11		Tag 40	1.12	

Anmerkung

Satin Noir / PIWI

