

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:		Souvigner gris				Lesedatum:		20.09.2021							
	Versuchsbezeichnung:		Erntezeitpunkt				Quartier:		Glanz an der Weinstraße							
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt		siehe unten													
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg		x		40mg/kg		50mg/kg		60mg/kg		70mg/kg	
	Einstellung Rebler		Programm 4 Gleichlauf													
	Variante		kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung									
				Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	kg Maische	Temp.IST	Temp.SOLL	kg EIS						
	Früh Wh1															
	Früh Wh2		95,5	20.09.2021 13:21	20.09.2021 16:20	00:02:59	85,5	-	-	-						
	Früh Wh3															
	Mittel Wh 1		101,0	05.10.2021 07:30	05.10.2021 10:30	05:10:30	80,8	-	-	-						
	Mittel Wh 2															
Spät Wh1		48,0	19.10.2021 09:00	19.10.2021 12:30	00:03:30	42,0	-	-	-							
Spät Wh2																
Maischebehandlung		-														
		-														

Solaris / PIWI

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in kg						
	Früh Wh1	Lancmann 64 kg	20.09.2021 16:20	20.09.2021 16:50	0,5 / 1 / 1,5 Bar	00:00:30	53 kg Most						
	Früh Wh2						32kg Trester						
	Früh Wh3												
	Mittel Wh 1	Lancmann 64 kg	05.10.2021 10:30	05.10.2021 11:00	0,5 / 1 / 1,5 Bar	00:00:30	46,5 kg Most						
	Mittel Wh 2						32,8 Trester						
	Spät Wh1	Lancmann 64 kg	19.10.2021 12:30	19.10.2021 13:00	0,5 / 1 / 1,5 Bar	00:00:30	26 kg Most						
	Spät Wh2						17,86 kg Trester						
Mostbehandlung:		Fast Flow 5ml/100L											
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern				Anreichern					NTU	HVN	
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	Früh Wh1												
	Früh Wh2	10,5	6,8				18,5					70,0	
	Früh Wh3												
	Mittel Wh 1	8,5	6,5	Kalk	-	22.12.2021	19,7	-	-	-	-	56,0	87,0
	Mittel Wh 2												
	Spät Wh1	8,1	6,2				20,0					70,0	
Spät Wh2													

Souvigner gris / Erntezeitpunkt

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärende		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
	Früh Wh1	21.09.2021	15,0	25	EC 1118	25	Vitadrive	09.10.2021		
	Früh Wh2							09.10.2021		
	Früh Wh3							09.10.2021		
	Mittel Wh 1	06.10.2021	20,0					13.11.2021		
	Mittel Wh 2							12.11.2021		
	Spät Wh1	20.10.2021	10,0					17.11.2021		
Spät Wh2	17.11.2021									
Gärungszusatz		-				-				
Gärungszusatz		-				-				
Filtration	Stabilisierung mit SO ₂			Filtration						
	Variante	mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO ₂ , N ₂)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
	Früh Wh1	60,0	Sulfureuse P15	16.10.2021	25.10.2021	150er	CO ₂	1	15,0	-
	auf Wh1 und Wh3 am 9.10 aufgeteilt	60,0		-				-		
	Früh Wh3	60,0		16.10.2021				1	15,0	
	Mittel Wh 1	60,0		13.10.2021	19.11.2021			1	10,0	
	Mittel Wh 2	60,0		12.10.2021				1	10,0	
	Spät Wh1	60,0		17.10.2021	25.11.2021			2	5,0	
Spät Wh2	60,0	17.10.2021		1-2				5,0		

Souvigner gris / Erntezeitpunkt

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Früh Wh1		Früh Wh2		Früh Wh3		Mittel Wh 1		Mittel Wh 2		Spät Wh1		Spät Wh2	
		%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe													
21.09.2021		g/L ml/L	Produkt												
Tag 1	21.09.2021	siehe Anhang													
Tag 2	22.09.2021														
Tag 3	23.09.2021														
Tag 4	24.09.2021														
Tag 5	25.09.2021														
Tag 6	26.09.2021														
Tag 7	27.09.2021														
Tag 8	28.09.2021														
Tag 9	29.09.2021														
Tag 10	30.09.2021														
Tag 11	01.10.2021														
Tag 12	02.10.2021														
Tag 13	03.10.2021														
Tag 14	04.10.2021														
Tag 15	05.10.2021														
Tag 16	06.10.2021														
Tag 17	07.10.2021														
Tag 18	08.10.2021														
Tag 19	09.10.2021			Gärende	Gärende	Gärende									
Tag 20	10.10.2021														
Tag 21	11.10.2021														
Tag 22	12.10.2021														
Tag 23	13.10.2021														
Tag 24	14.10.2021														
Tag 25	15.10.2021														
Tag 26	16.10.2021							6.11.	5.11.	10.11.	10.11.				

Souvigner gris / Erntezeitpunkt

Sorte	Klone	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	Extrakt	KMW	t-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert	Gesamt-phenole
S. gris / Lesezeitpunkt	FRÜH - WH 1	0,99317	12,56	3,9	0,1	3,8	21,1	19,3	6,6	0,7	5,2	0,0	0,2	0,57	3,21	230
S. gris / Lesezeitpunkt	FRÜH - WH 2	0,99308	12,59	3,7	0,1	3,6	21,1	19,3	6,5	0,7	5,1	0,0	0,2	0,56	3,22	250
S. gris / Lesezeitpunkt	MITTEL - WH 1	0,99257	13,63	5,7	0,2	5,5	20,9	20,7	5,8	0,5	4,5	0,0	0,2	0,61	3,32	270
S. gris / Lesezeitpunkt	MITTEL - WH 2	0,99201	13,73	4,6	0,2	4,4	20,9	20,8	5,7	0,5	4,4	0,0	0,2	0,62	3,35	280
S. gris / Lesezeitpunkt	SPÄT - WH 1	0,99169	13,90	5,0	0,3	4,7	20,0	20,9	5,8	0,9	4,0	0,0	0,2	0,71	3,52	270
S. gris / Lesezeitpunkt	SPÄT - WH 2	0,99185	13,83	5,8	0,3	5,5	19,5	20,9	5,6	0,7	4,0	0,0	0,2	0,72	3,54	270



haidegg