

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:	Souvignier gris				Lesedatum:	18.10.21					
	Versuchsbezeichnung:	PIWI				Quartier:	Rassach					
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	siehe unten										
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg	x	40mg/kg		50mg/kg		60mg/kg	70mg/kg
	Einstellung Rebler	Wottle Programm 3 gleichlaufender Korb										
	Variante	kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung						
			Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp.IST	Temp.SOLL	kg EIS			
	TR-313 Var1 Wh1	901,4	19.10.2021 08:00	19.10.2021 18:00	00:10:00	-	10,0	-	-			
	TR-313 Var1 Wh2											
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh1											
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh2											
	Fruity Thilols Var1 Wh1											
	Fruity Thilols Var1 Wh2											
	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1											
	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh2											
	X-Thiol Var1 Wh1											
X-Thiol Var1 Wh2												
X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1												
X-Thiol mit Enzym Var2 Wh2												
Maischebehandlung	100g/100kg Oenopur				5g/hl CarboTec							
	10ml/hl Trenolin Super											

Souvignier gris / PIWI

Pressen	Variante	Presse			Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse		Dauer	Menge Most nach pressen in L	
	TR-313 Var1 Wh1	Bucher XP22			19.10.2021 18:00	19.10.2021 19:05	-		00:01:05	540	
	TR-313 Var1 Wh2										
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh1										
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh2										
	Fruity Thilols Var1 Wh1										
	Fruity Thilols Var1 Wh2										
	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1										
	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh2										
	X-Thiol Var1 Wh1										
	X-Thiol Var1 Wh2										
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1										
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh2										
	Mostbehandlung:	150ml/hl Mostgelatine				Entsäuerung von 7,8 auf 7,0 g/L mit Kalk					
		5ml/hl Trenolin Fast Flow									

Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern					Anreichern					NTU	HVN
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	TR-313 Var1 Wh1	6,9	-	-	-	-	20,2	-	-	-	-	22,0	81,0
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh1												
	Fruity Thilols Var1 Wh1												
	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1												
	X-Thiol Var1 Wh1												
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1												

Souvignier gris / PIWI

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung		g/hl	Rehydrierung Bezeichnung		Datum Gärende	
	TR-313 Var1 Wh1	21.10.2021	25,0	30	TR-313	30	Vita Drive	06.11.2021			
	TR-313 Var1 Wh2		20,0					06.11.2021			
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh1		25,0					04.11.2021			
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh2		20,0					04.11.2021			
	Fruity Thilols Var1 Wh1		25,0	20	Fruity Thiols	20	Vita Drive	29.11.2021			
	Fruity Thilols Var1 Wh2		20,0					29.11.2021			
	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1		25,0					15.11.2021			
	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh2		20,0					15.11.2021			
	X-Thiol Var1 Wh1		25,0	30	X-Thiol	30	Vita Drive	06.11.2021			
	X-Thiol Var1 Wh2		20,0					06.11.2021			
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1		25,0					05.11.2021			
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh2		20,0					05.11.2021			
	Gärungszusatz		170g/hl Fermobent								
	Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge	
TR-313 Var1 Wh1		60,0	Sulfureuse P15	19.11.2021	29.11.2021	150er	CO2	1	10,0	verschnitt in Immervolltank	
TR-313 mit Enzym Var2 Wh1				17.11.2021	29.11.2021			1			
Fruity Thilols Var1 Wh1				14.12.2021	20.12.2021			2			
Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1				28.11.2021	03.12.2021			2			
X-Thiol Var1 Wh1				19.11.2021	29.11.2021			1			
X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1				19.11.2021	29.11.2021			1			
Sousvignier gris / PIWI											

Souvignier gris / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		TR-313 Var1 Wh1		TR-313 Var1 Wh2		TR-313 mit Enzym Var2 Wh1		TR-313 mit Enzym Var2 Wh2		Fruity Thilols Var1 Wh1		Fruity Thilols Var1 Wh2		Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1		Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh2		X-Thiol Var1 Wh1		X-Thiol Var1 Wh2		X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1		X-Thiol mit Enzym Var2 Wh2	
		Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C
21.10.2021		g/L ml/L	Produkt																						
Tag 1	21.10.2021																								
Tag 2	22.10.2021																								
Tag 3	23.10.2021	60,0	Vitaferm Ultra F3																						
Tag 4	24.10.2021																								
Tag 5	25.10.2021																								
Tag 6	26.10.2021	40,0	Vitamom Liquid																						
Tag 7	27.10.2021																								
Tag 8	28.10.2021																								
Tag 9	29.10.2021																								
Tag 10	30.10.2021																								
Tag 11	31.10.2021																								
Tag 12	01.11.2021																								
Tag 13	02.11.2021																								
Tag 14	03.11.2021																								
Tag 15	04.11.2021									Gärende	Gärende														
Tag 16	05.11.2021																				Gärende	Gärende			
Tag 17	06.11.2021					Gärende		Gärende										Gärende		Gärende					
Tag 18	07.11.2021																								
Tag 19	08.11.2021																								
Tag 20	09.11.2021																								
Tag 21	10.11.2021																								
Tag 22	11.11.2021																								
Tag 23	12.11.2021																								
Tag 24	13.11.2021																								
Tag 25	14.11.2021																								
Tag 26	15.11.2021									29.11.		29.11.		Gärende		Gärende									

Souvignier gris / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:	Souvignier gris				Lesedatum:	18.10.21					
	Versuchsbezeichnung:	PIWI				Quartier:	Rassach					
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	siehe unten										
	Traubenschwefelung		mg/kg		30mg/kg	x	40mg/kg		50mg/kg		60mg/kg	70mg/kg
	Einstellung Rebler	Wottle Programm 3 gleichlaufender Korb										
	Variante	kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung						
			Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp.IST	Temp.SOLL	kg EIS			
	VL3 Var1 Wh1	901,4	19.10.2021 08:00	19.10.2021 18:00	00:10:00	-	10,0	-	-			
	VL3 Var1 Wh2											
	VL3 mit Enzym Var2 Wh1											
	VL3 mit Enzym Var2 Wh2											
	Sauvy Var1 Wh1											
	Sauvy Var1 Wh2											
	Sauvy mit Enzym Var2 Wh1											
	Sauvy mit Enzym Var2 Wh2											
	X5 mit Enzym Var2 Wh1											
X5 mit Enzym Var2 Wh2												
EC1118 Var1 Wh1												
EC1118 Var1 Wh2												
Maischebehandlung	100g/100kg Oenopur				5g/hl CarboTec							
	10ml/hl Trenolin Super											

Souvignier gris / PIWI

Pressen	Variante	Presse					Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse		Dauer	Menge Most nach pressen in L	
	VL3 Var1 Wh1	Bucher XP22					19.10.2021 18:00	19.10.2021 19:05	-	00:01:05	540		
	VL3 Var1 Wh2												
	VL3 mit Enzym Var2 Wh1												
	VL3 mit Enzym Var2 Wh2												
	Sauvy Var1 Wh1												
	Sauvy Var1 Wh2												
	Sauvy mit Enzym Var2 Wh1												
	Sauvy mit Enzym Var2 Wh2												
	X5 mit Enzym Var2 Wh1												
	X5 mit Enzym Var2 Wh2												
	EC1118 Var1 Wh1												
	EC1118 Var1 Wh2												
	Mostbehandlung:											150ml/hl Mostgelatine	
		5ml/hl Trenolin Fast Flow											

Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern					Anreichern					NTU	HVN
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	VL3 Var1 Wh1	6,9	-	-	-	-	20,2	-	-	-	-	22,0	81,0
	VL3 mit Enzym Var2 Wh1												
	Sauvy Var1 Wh1												
	Sauvy mit Enzym Var2 Wh1												
	X5 mit Enzym Var2 Wh1												
	EC1118 Var1 Wh1												

Souvignier gris / PIWI

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung	g/hl	Rehydrierung Bezeichnung		Datum Gärende		
	VL3 Var1 Wh1	21.10.2021	25,0	25	VL3	25	Vita Drive		09.11.2021		
	VL3 Var1 Wh2		20,0						09.11.2021		
	VL3 mit Enzym Var2 Wh1		25,0						08.11.2021		
	VL3 mit Enzym Var2 Wh2		20,0						08.11.2021		
	Sauvy Var1 Wh1		25,0	30	Sauvy	30	Vita Drive		10.11.2021		
	Sauvy Var1 Wh2		20,0						10.11.2021		
	Sauvy mit Enzym Var2 Wh1		25,0						06.11.2021		
	Sauvy mit Enzym Var2 Wh2		20,0						06.11.2021		
	X5 mit Enzym Var2 Wh1		25,0	25	X5	25	Vita Drive		08.11.2021		
	X5 mit Enzym Var2 Wh2		20,0						08.11.2021		
	EC1118 Var1 Wh1		20,0	25	EC1118	25	Vita Drive		16.11.2021		
	EC1118 Var1 Wh2		20,0						10.11.2021		
	Gärungszusatz		170g/hl Fermobent								
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Filtration						
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge	
	VL3 Var1 Wh1	60,0	Sulfureuse P15	23.11.2021	03.12.2021	150er	CO2	1-2	10,0	verschnitt in Immervolltank	
	VL3 mit Enzym Var2 Wh1			23.11.2021	03.12.2021			1-2			
	Sauvy Var1 Wh1			23.11.2021	03.12.2021			2			
	Sauvy mit Enzym Var2 Wh1			19.11.2021	29.11.2021			2			
	X5 mit Enzym Var2 Wh1			23.11.2021	03.12.2021			1			
	EC1118 Var1 Wh1			23.11.2021	03.12.2021			-	15,0		

Souvignier gris / PIWI

Souvignier gris / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung				VL3 Var1 Wh1		VL3 Var1 Wh2		VL3 mit Enzym Var2 Wh1		VL3 mit Enzym Var2 Wh2		Sauvy Var1 Wh1		Sauvy Var1 Wh2		Sauvy mit Enzym Var2 Wh1		Sauvy mit Enzym Var2 Wh2		X5 mit Enzym Var2 Wh1		X5 mit Enzym Var2 Wh2		EC1118 Var1 Wh1		EC1118 Var1 Wh2	
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C
21.10.2021		g/L ml/L	Produkt																								
Tag 1	21.10.2021																										
Tag 2	22.10.2021																										
Tag 3	23.10.2021	60,0	Vitaferm Ultra F3																								
Tag 4	24.10.2021																										
Tag 5	25.10.2021																										
Tag 6	26.10.2021	40,0	Vitamom Liquid																								
Tag 7	27.10.2021																										
Tag 8	28.10.2021																										
Tag 9	29.10.2021																										
Tag 10	30.10.2021																										
Tag 11	31.10.2021																										
Tag 12	01.11.2021																										
Tag 13	02.11.2021																										
Tag 14	03.11.2021																										
Tag 15	04.11.2021																										
Tag 16	05.11.2021																										
Tag 17	06.11.2021														Gärende	Gärende											
Tag 18	07.11.2021																										
Tag 19	08.11.2021							Gärende	Gärende									Gärende	Gärende								
Tag 20	09.11.2021			Gärende	Gärende																						
Tag 21	10.11.2021									Gärende	Gärende															Gärende	
Tag 22	11.11.2021																										
Tag 23	12.11.2021																										
Tag 24	13.11.2021																										
Tag 25	14.11.2021																										
Tag 26	15.11.2021																							Gärende			

Souvignier gris / PIWI

PrNr	Sorte	Versuch	Variante	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	zuckerfr. Extrakt	KMW	Gesamt-Säure	Wein-Säure	L Äpfel-Säure	Milch-Säure	Citronen-Säure	Fl. Säure	pH-Wert	Glycerin
78	S. gris	Hefevergleich	EC1118	0,99130	13,87	1,0	0,1	0,9	23,0	20,8	6,5	1,8	3,8	0,0	0,2	0,67	3,39	8,9
79	S. gris	Hefevergleich	Fruity Thiols	0,993	14,08	7,0	0,2	6,8	21,9	21,4	6,5	1,9	3,8	0,0	0,2	0,72	3,38	7,0
80	S. gris	Hefevergleich	Fruity Thiols mit Enzym	0,9906	14,33	1,7	0,1	1,6	21,8	21,3	6,4	1,8	3,7	0,0	0,2	0,76	3,37	7,5
81	S. gris	Hefevergleich	Sauvy	0,9904	14,41	0,3	0,1	0,2	22,9	21,4	6,3	1,8	3,6	0,0	0,2	0,47	3,38	8,0
82	S. gris	Hefevergleich	Sauvy mit Enzym	0,9903	14,40	0,2	0,1	0,1	22,7	21,4	6,3	1,9	3,5	0,0	0,2	0,47	3,39	8,5
83	S. gris	Hefevergleich	TR-313	0,9903	14,46	0,9	0,1	0,8	22,0	21,4	6,2	1,8	3,6	0,0	0,2	0,52	3,38	7,5
84	S. gris	Hefevergleich	TR-313 mit Enzym	0,9901	14,45	0,6	0,1	0,5	22,1	21,4	6,3	1,8	3,6	0,0	0,2	0,52	3,38	7,8
85	S. gris	Hefevergleich	VL3	0,9899	14,51	0,4	0,1	0,3	21,8	21,5	6,4	1,9	3,6	0,0	0,2	0,56	3,39	7,5
86	S. gris	Hefevergleich	VL3 mit Enzym	0,9901	14,41	0,3	0,1	0,2	22,1	21,4	6,4	1,9	3,7	0,0	0,2	0,59	3,39	8,0
87	S. gris	Hefevergleich	X-Thiol	0,9898	14,49	0,2	0,1	0,1	21,7	21,4	6,3	1,8	3,7	0,0	0,2	0,56	3,42	7,2
88	S. gris	Hefevergleich	X-Thiol mit Enzym	0,9899	14,46	0,2	0,1	0,1	22,0	21,4	6,3	1,8	3,7	0,0	0,2	0,55	3,41	7,2
89	S. gris	Hefevergleich	X5 mit Enzym	0,99020	14,37	0,2	0,1	0,1	22,5	21,3	6,4	1,8	3,8	0,0	0,2	0,59	3,42	7,3

