		Verarb	eitungspro	otokoll	Vers	uchskell	ler Haidegg				
Er	Sorte:	4	Souvig	nier gris			Lesedatum:		18.10.21		
Ernte	Versuchbezeichnung:	4	PI	WI			Quartier:		Rassach		
	kg Trauben gesamt	siehe unter									
	Traubenschwefelung	m	g/kg	30mg/kg	X	40mg/kg	50mg,	/kg	60mg/kg	70mg/kg	
	Einstellung Rebler	Wottle Programm	3 gleichlaufender Ko	orb				I		<u> </u>	
	Variante	kg Trauben	Beginn (Rebeln)	ndzeit ssen)	Dauer	L Maische	Maisch Temp.IST	n ekühlung Temp.SOLL	kg EIS		
\exists	TR-313 Var1 Wh1										
Ta C	TR-313 Var1 Wh2										
be	TR-313 mit Enzym Var2 Wh1										
Traubenübernahme	TR-313 mit Enzym Var2 Wh2										
be	Fruity Thilols Var1 Wh1										
T N	Fruity Thilols Var1 Wh2	901,4	10 10 2021 08:00	10 10 2021	10.00	00:10:00		10.0			
ahr	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1	901,4	19.10.2021 08:00	19.10.2021	18:00	00:10:00		10,0	_	-	
ne	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh2										
	X-Thiol Var1 Wh1										
	X-Thiol Var1 Wh2			7			7				
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1										
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh2					1.					
	Maischebehandlung	100g/100kg Oenop	pur			5g/hl CarboTec					
	ividischebenandlang	10ml/hl Trenolin S	Super								

	Variante			Presse		Beginn		Ende		Scheitern Hydropresse	Dauer			Most nach
	TR-313 Var1 Wh1		-37											
	TR-313 Var1 Wh2													
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh1													
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh2	- 2												
P	Fruity Thilols Var1 Wh1													
Pressen	Fruity Thilols Var1 Wh2		Ru	cher XP22	10	10.2021 18:00	10 10	.2021 19:0	15	_	00:01:0	15		540
Se	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1		Bu	CHEL AFZZ	19.	10.2021 18.00	19.10	.2021 15.0		-	00.01.0	13		340
5	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 Mo	ostgelatine				Entsäu	ierung vor	7,8 auf 7	7,0 g/L mit Kall	K			
	g.	5ml/hl Trend	olin Fast Flow											
	Variante			Entsäuern/Säuern				ı	Anre	ichern	ı	N7	U	HVN
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum			
	TR-313 Var1 Wh1													
Mos	TR-313 mit Enzym Var2 Wh1	g#												
Mostanalyse	Fruity Thilols Var1 Wh1	6,9					20,2					22		81,0
lyse	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1	0,3		h/		1	20,2	1			-		.,0	01,0
	X-Thiol Var1 Wh1			1 15				1			1	4		
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1													
Souvignier g	ris / PIWI		1	l l		ı		-		1			-	

	Variante	Datum	Menge		Не	efe			Rehydrierung	Datum Gärende					
	variante	Gäransatz	in L	g/hl		Bezeichnung	1	g/hI	Bezeio	hnung	Datum Garenae				
	TR-313 Var1 Wh1		25,0								06.11.2021				
	TR-313 Var1 Wh2		20,0	30		TR-313		30	Vito	Drive	06.11.2021				
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh1		25,0	30		14-313		30	Vita	Dilve	04.11.2021				
	TR-313 mit Enzym Var2 Wh2		20,0								04.11.2021				
a	Fruity Thilols Var1 Wh1		25,0								29.11.2021				
Gärung	Fruity Thilols Var1 Wh2	21 10 2021	20,0	20	Fruity Thiols			20	Vito	29.11.2021					
5	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1	21.10.2021	25,0	20				20	Vita	Drive	15.11.2021				
90	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh2		20,0								15.11.2021				
	X-Thiol Var1 Wh1		25,0								06.11.2021				
	X-Thiol Var1 Wh2		20,0	30		X-Thiol		30	Vito	Drive	06.11.2021				
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1		25,0	30		A-TITIOI		30	Vita	Dilve	05.11.2021				
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh2		20,0								05.11.2021				
	Gärungszusatz	170g/hl Ferm	Og/hl Fermobent												
	Garangszasatz														
			Stabilisieru	ng mit SO2					Filtration						
	Variante	mg/L	Produkt		Datum	Datum	Schichten	Gas	Sensorik L filtierter		Restmenge				
		37				filtration (20x20)		(CO2, N2)	(1-3)	Wein					
	TR-313 Var1 Wh1				19.11.2021	29.11.2021			1						
23.	TR-313 mit Enzym Var2 Wh1				17.11.2021	29.11.2021			1						
T T							_								
Filtration	Fruity Thilols Var1 Wh1				14.12.2021	20.12.2021			2						
on		60,0	Sulfure	use P15			150er	CO2		10,0	verschnitt in Immervolltank				
	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1				28.11.2021	03.12.2021		71.6	2						
							1	$A \setminus$							
	X-Thiol Var1 Wh1				19.11.2021	29.11.2021			1						
	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1				19.11.2021	29.11.2021			1						
Souvignier g	gris / PIWI														

									Gä	irverla	uf (D	ich	te)							
	Bezeic	hnung			TR-313 Var1 Wh1		L TR-313 Var1 Wh2		13 mit n Var2 'h1	1	Enzym Var2 Thilols \		Fruity Thilols Var1 Wh2	Fruity Thilols mit Enzym Var2 Wh1	Fruity Thilols mi Enzym Var Wh2		_	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh1	X-Thiol mit Enzym Var2 Wh2	
Datum (Gäransatz	٨	lährstoffgabe	/		1		Λ		>	_		>	>	>	>	>	>	_	
21.1	0.2021	g/L ml/L	Produkt	MWX.	°C	«KMW	°C	www.	°C	«KMW	«KMW	°C	www.	% KMM	«KMW	«KMW	° KWW °	www.	wwx.	°C
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	Vitamon Liquid	4																
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							Gär	ende	Gärende										
Tag 16	05.11.2021																	Gärende	Gär	rende
Tag 17	06.11.2021			Gär	ende	Gär	ende									Gärend	le 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																		1	
Tag 26	15.11.2021										29.3	L1.	29.11.	Gärende	Gärende					
Souvignier	gris / PIWI			•		•		•			•		•	•						

		Verarb	eitungspro	otokoll	Vei	rsuchs	skell	er Haidegg	5						
Er	Sorte:		Souvig	nier gris				Lesedatum:			18.10.21				
Ernte	Versuchbezeichnung:	į.	PI	WI				Quartier:	Rassach						
	kg Trauben gesamt	siehe unten													
	Traubenschwefelung	mg	g/kg	30mg/kg	X	40	mg/kg	50mg	ı/kg		60mg/kg		70mg/kg		
	Einstellung Rebler	Wottle Programm	3 gleichlaufender Ko	rb				1							
	Variante	kg Trauben	Beginn (Rebeln)	Maischestan Ende (Press		Daue	er	L Maische	Тетр.		ekühlung Temp.SOLL		kg EIS		
∃	VL3 Var1 Wh1														
Traubenübernahme	VL3 Var1 Wh2														
be	VL3 mit Enzym Var2 Wh1														
n:	VL3 mit Enzym Var2 Wh2														
be	Sauvy Var1 Wh1														
T _n	Sauvy Var1 Wh2	901,4	10 10 2021 08:00	10 10 2021 1	10.00	00:10	.00		10.	2					
ahr	Sauvy mit Enzym Var2 Wh1	901,4	19.10.2021 08:00	19.10.2021 1	18:00	00:10	:00		10,0	J	-		-		
ne	Sauvy mit Enzym Var2 Wh2	10.7													
	X5 mit Enzym Var2 Wh1														
	X5 mit Enzym Var2 Wh2			1											
	EC1118 Var1 Wh1														
	EC1118 Var1 Wh2														
	Maischebehandlung	100g/100kg Oenop	100g/100kg Oenopur							5g/hl CarboTec					
	waistnepenanalang	10ml/hl Trenolin S	uper												

	Variante			Presse		Beginn		Ende		heitern vdropresse	Dauer			Aost nach en in L
	VL3 Var1 Wh1		-376											
	VL3 Var1 Wh2													
	VL3 mit Enzym Var2 Wh1													
	VL3 mit Enzym Var2 Wh2	1												
P	Sauvy Var1 Wh1													
Pressen	Sauvy Var1 Wh2		Pu	cher XP22	10.10	0.2021 18:00	10 10	.2021 19:05			00:01:0	_	E.	40
se	Sauvy mit Enzym Var2 Wh1		Bu	CHEL AFZZ	19.10	0.2021 18.00	19.10	.2021 19.03		-	00.01.0.	,	٦,	40
ם	Sauvy mit Enzym Var2 Wh2													
	X5 mit Enzym Var2 Wh1													
	X5 mit Enzym Var2 Wh2													
	EC1118 Var1 Wh1													
	EC1118 Var1 Wh2													
	Mostbehandlung:	150ml/hl Mo	stgelatine				Entsäu	erung von 7	,8 auf 7,0	g/L mit Kalk	(
	iviosisenunuiung.	5ml/hl Trend	lin Fast Flow											
	Variante			Entsäuern/Säuern		1	l ,	,	Anreic	hern		NT	บ	HVN
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL r	nit	Menge g	Datum			
	VL3 Var1 Wh1													
Mos	VL3 mit Enzym Var2 Wh1	set-												
Mostanalyse	Sauvy Var1 Wh1	- 6,9					20,2					22	0	81,0
lyse	Sauvy mit Enzym Var2 Wh1	0,9	_	h.	Ň	1	20,2						,0	81,0
	X5 mit Enzym Var2 Wh1			1 11				1	1	4	1			
	EC1118 Var1 Wh1									_				
Souvignier g	ris / PIWI		ı	1										

	Variante	Datum	Menge		Не	fe			Rehydrierung	g	Datum Gärende
	variante	Gäransatz	in L	g/hl		Bezeichnung	1	g/hl	Bezeio	chnung	Datam Garenae
	VL3 Var1 Wh1		25,0								09.11.2021
	VL3 Var1 Wh2		20,0	25		VL3		25	Vita	Drive	09.11.2021
	VL3 mit Enzym Var2 Wh1		25,0	25		VLS		25	Vita	Dilve	08.11.2021
	VL3 mit Enzym Var2 Wh2		20,0								08.11.2021
O	Sauvy Var1 Wh1		25,0								10.11.2021
Gärung	Sauvy Var1 Wh2	21.10.2021	20,0	30	Samur			30	Vita	Drive	10.11.2021
5	Sauvy mit Enzym Var2 Wh1	21.10.2021	25,0	30		Sauvy		30	Vita	Drive	06.11.2021
90	Sauvy mit Enzym Var2 Wh2		20,0								06.11.2021
	X5 mit Enzym Var2 Wh1		25,0	25		Х5		25	Vita	Drive	08.11.2021
	X5 mit Enzym Var2 Wh2		20,0	25		Λ5		25	Vita	Drive	08.11.2021
	EC1118 Var1 Wh1		20,0	25		EC1118		25	Vita	Drive	16.11.2021
	EC1118 Var1 Wh2		20,0	2		ECITIO		25	Vita	Dilve	10.11.2021
	Gärungszusatz	170g/hl Ferm	obent								
	Gurungszusutz										
		l .	Stabilisieru	ng mit SO2	1		ı		Filtration		
	Variante	mg/L	Produkt		Datum	Datum	Schichten	Gas	Sensorik	L filtierter	Restmenge
						filtration	(20x20)	(CO2, N2)	(1-3)	Wein	
	VL3 Var1 Wh1	13			23.11.2021	03.12.2021			1-2		
Filt	VL3 mit Enzym Var2 Wh1		Sulfureuse P15		23.11.2021	03.12.2021			1-2		
Filtration	Sauvy Var1 Wh1	60,0			23.11.2021	03.12.2021	150er	CO2	2	10,0	verschnitt in Immervolltank
	Sauvy mit Enzym Var2 Wh1	60,0			19.11.2021	29.11.2021		16	2	.)(
	X5 mit Enzym Var2 Wh1				23.11.2021	03.12.2021			1		
	EC1118 Var1 Wh1				23.11.2021	1.2021 03.12.2021		- 15,0			
Souvignier _{	gris / PIWI						•				

Gärverlauf (Dichte) VL3 mit VL3 mit X5 mit Sauvy mit Sauvy mit X5 mit VL3 Var1 VL3 Var1 Sauvy Var1 | Sauvy Var1 EC1118 EC1118 Bezeichnung Enzym Var2 | Enzym Var2 Enzym Var2 | Enzym Var2 | Enzym Var2 | Enzym Var2 Wh1 Wh2 Wh1 Wh2 Var1 Wh2 Var1 Wh1 Wh1 Wh2 Wh2 Wh1 Wh2 Nährstoffgabe Datum Gäransatz «KMW *KMW KMW «KMW «KMW **KMW KMW** «KMW **KMW** KMW KMW **KMW** °C g/L 21.10.2021 Produkt ml/L 21.10.2021 Tag 1 22.10.2021 Tag 2 Tag 3 23.10.2021 Vitaferm Ultra F3 Tag 4 24.10.2021 25.10.2021 Tag 5 26.10.2021 Vitamon Liquid Tag 6 27.10.2021 Tag 7 Tag 8 28.10.2021 Tag 9 29.10.2021 Tag 10 30.10.2021 Tag 11 31.10.2021 01.11.2021 Tag 12 02.11.2021 Tag 13 03.11.2021 Tag 14 04.11.2021 Tag 15 Tag 16 05.11.2021 06.11.2021 Tag 17 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 11.11.2021 Tag 22 Tag 23 12.11.2021 Tag 24 13.11.2021 Tag 25 14.11.2021 Tag 26 15.11.2021 Gärende

Souvignier gris / PIWI

Datum:	Maßnahmen
18.10.2021	Trauben über Nacht im Kühlhaus gelagert bei 10°C.
19.10.2021	34L Scheitermost abgetrennt und separat verarbeitet
21.10.2021	Analyse Gäransatz 6,9g/l Säure, 20,2°KMW
22.10.2021 10:30	nur die Enzym Variaten wurden mit 30g/hl Opti Thiols beimpft. Dazu wurde Opti Thiols in warmen wasser gelöst und mit Messpipette in die Glasballons dosiert. Zusätzlich wurden alle Enzym Varianten mit Hilfe einer Mikroliterpipette mit den Thiol fördernden Enzm Oenozym Thiols dazudosiert. Die Menge Enzym betrug 5ml/hl
23.10.2021	60g/hl Ultra F3 in warmen Wasser gelöst und mit Messpipette bei allen Varianten dazu gegeben
26.10.2021	160ml/hl Vitamon Liquid bei allen Varianten dazu gegeben
11.11 - 13.11.202	Die Wiederholungen bei allen Variaten wurden nach fünf Tagen Hefelagerung in einen 34L Glasballon verschnitten
22.12.2021	Entsäuerung aller Varianten auf 6,5 g/L mit Kaliumbicarbonat
22.12.2021	Schwefelkontrolle und Ergänzung auf 40 mg/L SO2
08.03.2022	Abfüllen mit Schlauchpumpe
Souvignier gris / I	PIWI



PrNr	Sorte	Versuch	Variante	Dichte	Alkohol	GZ	Gluc	Fruc	zuckerfr. Extrakt	KMW	Gesamt- Säure	Wein- Säure	L Äpfel- Säure	Milch- Säure	Citronen- Säure	FI. 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