

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte: Sauvignon Blanc Klone				Lesedatum: 12.9.2022 (Haidegg 16) 20.9.2022 Rest					
	Versuchsbezeichnung: Klonenschau				Quartier: Glanz an der Weinstraße					
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	61,0		61,0	58,16					
	Traubenschwefelung	mg/kg		30mg/kg	40mg/kg	x	50mg/kg	60mg/kg	70mg/kg	
	Einstellung Rebler	Wottle Programm 5 gleichlaufender Korb								
	Variante	kg Trauben	Beginn (Rebeln)	Maischestandzeit Ende (Pressen)		Dauer	Maischekühlung Temp. IST Temp. SOLL			kg EIS
	Sauvignon Blanc Haidegg 11	59,0	20.09.2022 18:30	21.09.2022 09:00		00:14:30	50,0			
	Sauvignon Blanc Haidegg 12	59,0	20.09.2022 18:30	21.09.2022 09:00		00:14:30	50,0			
	Sauvignon Blanc Haidegg 13	74,0	20.09.2022 18:00	21.09.2022 08:30		00:14:30	65,0			
Sauvignon Blanc Haidegg 14	54,0	20.09.2022 19:00	21.09.2022 09:30		00:14:30	40,0				
Sauvignon Blanc Haidegg 15	71,0	20.09.2022 18:00	21.09.2022 08:30		00:14:30	55,0				
Sauvignon Blanc Haidegg 16	61,0	12.09.2022 16:45	13.09.2022 08:00		00:15:15	50,0				
Maischebehandlung	10 ml Trenolin Super 100 g Oenopur									

Sauvignon Blanc Klone / Klonenschau

Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in l
Sauvignon Blanc Haidegg 11	Lancmann 64kg	21.09.2022 09:00	21.09.2022 09:30	0,5/1 Bar	00:00:30	34
Sauvignon Blanc Haidegg 12		21.09.2022 09:00	21.09.2022 09:30		00:00:30	33
Sauvignon Blanc Haidegg 13		21.09.2022 08:30	21.09.2022 09:00		00:00:30	43
Sauvignon Blanc Haidegg 14		21.09.2022 09:30	21.09.2022 10:00		00:00:30	30
Sauvignon Blanc Haidegg 15		21.09.2022 08:30	21.09.2022 09:00		00:00:30	39
Sauvignon Blanc Haidegg 16		13.09.2022 08:00	13.09.2022 08:30		00:00:30	40
Mostbehandlung:	10 ml/100L Fast Flow 100 ml/100L Mostgelatine					

Variante	Entsäuern/Säuern mit					Anreichern mit					NTU	HVN
	IST	SOLL	Menge g	Datum	IST	SOLL	Menge g	Datum				
Sauvignon Blanc Haidegg 11	8,1				17,0				16,0	66,0		
Sauvignon Blanc Haidegg 12	8,2				17,1				19,0	83,0		
Sauvignon Blanc Haidegg 13	8,1	6,5	Kalk	lt. Berechnung	17,4				27,0	85,0		
Sauvignon Blanc Haidegg 14	8,2				16,7				20,0	89,0		
Sauvignon Blanc Haidegg 15	8,1				16,8				48,0	85,0		
Sauvignon Blanc Haidegg 16	7,6				19,2				50,0	<30		

Sauvignon Blanc Klone / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung	g/hl	Rehydrierung Bezeichnung	Datum Gärende		
	Sauvignon Blanc Haidegg 11 Sauvignon Blanc Haidegg 12 Sauvignon Blanc Haidegg 13 Sauvignon Blanc Haidegg 14 Sauvignon Blanc Haidegg 15 Sauvignon Blanc Haidegg 16	22.09.2022 13.09.2022	25,0	35	TR - 313	35	Vitadrive	sh. Grafik		
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Datum		Gas (CO2, N2)	Filtration Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
		mg/L	Produkt	Datum	Datum Filtration	Schichten (20x20)				
Sauvignon Blanc Haidegg 11 Sauvignon Blanc Haidegg 12 Sauvignon Blanc Haidegg 13 Sauvignon Blanc Haidegg 14 Sauvignon Blanc Haidegg 15 Sauvignon Blanc Haidegg 16	60,0	Sulfureuse P15	10.10.2022	24.10.2022	150er	CO2	1 1 1 1 1 1	10,0		

Sauvignon Blanc Klone / Klonschau

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Sauvignon Blanc Haidegg 11	Sauvignon Blanc Haidegg 12	Sauvignon Blanc Haidegg 13	Sauvignon Blanc Haidegg 14	Sauvignon Blanc Haidegg 15	Sauvignon Blanc Haidegg 16								
Datum Gäransatz	Nährstoffgabe	g/L ml/L		°C		°C		°C		°C		°C		°C	
22.09.2022	Produkt	%/M	°C	%/M	°C	%/M	°C	%/M	°C	%/M	°C	%/M	°C	%/M	°C
Tag 1	22.09.2022														
Tag 2	23.09.2022														
Tag 3	24.09.2022														
Tag 4	25.09.2022														
Tag 5	26.09.2022														
Tag 6	27.09.2022														
Tag 7	28.09.2022														
Tag 8	29.09.2022														
Tag 9	30.09.2022														
Tag 10	01.10.2022														
Tag 11	02.10.2022														
Tag 12	03.10.2022														
Tag 13	04.10.2022														
Tag 14	05.10.2022														
Tag 15	06.10.2022														
Tag 16	07.10.2022														
Tag 17	08.10.2022														
Tag 18	09.10.2022														
Tag 19	10.10.2022														
Tag 20	11.10.2022														
Tag 21	12.10.2022														
Tag 22	13.10.2022														
Tag 23	14.10.2022														
Tag 24	15.10.2022														
Tag 25	16.10.2022														
Tag 26	17.10.2022														

Sauvignon Blanc Klone / Klonschau

Biologischer Säureabbau														
Datum Gäransatz		Sauvignon Blanc Haidegg 11		Sauvignon Blanc Haidegg 12		Sauvignon Blanc Haidegg 13		Sauvignon Blanc Haidegg 14		Sauvignon Blanc Haidegg 15		Sauvignon Blanc Haidegg 16		
		g/L ml/L	Nährstoffgabe Produkt	%MMW	°C	%MMW								
Tag 1														
Tag 2														
Tag 3														
Tag 4														
Tag 5														
Tag 6														
Tag 7														
Tag 8														
Tag 9														
Tag 10														
Tag 11														
Tag 12														
Tag 13														
Tag 14														
Tag 15														
Tag 16														
Tag 17														
Tag 18														
Tag 19														
Tag 20														
Tag 21														
Tag 22														
Tag 23														
Tag 24														
Tag 25														
Tag 26														

Sauvignon Blanc Klone / Klonenschau

Datum:	Maßnahmen
25.01.2023	SO2 Korrektur auf 40mg/l freies SO2
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5L Glasflasche mit BVS

Sauvignon Blanc Klone / Klonenschau

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte: Traminer Klone				Lesedatum: 13.9.2022						
	Versuchsbezeichnung: Klonenschau				Quartier: Glanz an der Weinstraße						
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	0,0		60,0 Traminer Haidegg 62							
	Traubenschwefelung	mg/kg		30mg/kg		40mg/kg		x 50mg/kg 60mg/kg 70mg/kg			
	Einstellung Rebler	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb									
	Variante	kg Trauben	Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Maischekühlung		kg EIS		
	Traminer Haidegg 62	60,0	13.09.2022 17:30	14.09.2022 07:30	00:14:00	55,0	Temp.IST	Temp.SOLL			
	Traminer Haidegg 63	64,0	13.09.2022 17:30	14.09.2022 07:30	00:14:00	55,0					
Maischebehandlung	4ml/100L Mash DF 100 g Oenopur				Trockeneis						
Traminer Klone / Klonenschau											
Pressen	Variante	Presse		Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in L			
	Traminer Haidegg 62 Traminer Haidegg 63	Lancmann 64 kg		14.09.2022 07:30	14.09.2022 08:00	0,5/1 Bar	00:00:30	40 38			
	Mostbehandlung:	4 ml/100L Fast Flow 100 ml/100L Mostgelatine									
Mostanalyse	Variante	IST	SOLL	Entsäuern/Säuern mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	Anreichern mit Menge g Datum NTU HVN		
	Traminer Haidegg 62	5,8								29,0	
	Traminer Haidegg 63	6,9								22,0	
Traminer Klone / Klonenschau											

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung	g/hl	Rehydrierung Bezeichnung	Datum Gärende		
	Traminer Haidegg 62	15.09.2022	29,0	30	EC 1118	35	Vitadrive	sh. Grafik		
	Traminer Haidegg 63	15.09.2022	31,0	30	EC 1118	35	Vitadrive			
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Datum		Gas (CO2, N2)	Filtration Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
		mg/L	Produkt	Datum	Datum Filtration	Schichten (20x20)				
	Traminer Haidegg 62 Traminer Haidegg 63									

Traminer Klone / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Traminer Haidegg 62	Traminer Haidegg 63										
Datum Gäransatz	Nährstoffgabe Produkt	°K/MW	°C	°K/MW	°C	°K/MW	°C	°K/MW	°C	°K/MW	°C	°K/MW	°C
15.09.2022													
Tag 1	15.09.2022												
Tag 2	16.09.2022												
Tag 3	17.09.2022												
Tag 4	18.09.2022												
Tag 5	19.09.2022												
Tag 6	20.09.2022												
Tag 7	21.09.2022												
Tag 8	22.09.2022												
Tag 9	23.09.2022												
Tag 10	24.09.2022												
Tag 11	25.09.2022												
Tag 12	26.09.2022												
Tag 13	27.09.2022												
Tag 14	28.09.2022												
Tag 15	29.09.2022												
Tag 16	30.09.2022												
Tag 17	01.10.2022												
Tag 18	02.10.2022												
Tag 19	03.10.2022												
Tag 20	04.10.2022												
Tag 21	05.10.2022												
Tag 22	06.10.2022												
Tag 23	07.10.2022												
Tag 24	08.10.2022												
Tag 25	09.10.2022												
Tag 26	10.10.2022												

Traminer Klone / Klonenschau

Biologischer Säureabbau

Datum Gäransatz	Nährstoffgabe g/L ml/L Produkt	Traminer Haidegg 62		Traminer Haidegg 63													
		MMW	°C	MMW	°C	MMW	°C	MMW	°C	MMW	°C	MMW	°C	MMW	°C	MMW	°C
Tag 1																	
Tag 2																	
Tag 3																	
Tag 4																	
Tag 5																	
Tag 6																	
Tag 7																	
Tag 8																	
Tag 9																	
Tag 10																	
Tag 11																	
Tag 12																	
Tag 13																	
Tag 14																	
Tag 15																	
Tag 16																	
Tag 17																	
Tag 18																	
Tag 19																	
Tag 20																	
Tag 21																	
Tag 22																	
Tag 23																	
Tag 24																	
Tag 25																	
Tag 26																	

Traminer Klone / Klonenschau

Datum:	Maßnahmen
25.01.2023	SO2 Korrektur auf 40mg/l freies SO2
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5L Glasflasche mit BVS

Traminer Klone / Klonenschau

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte: Blauer Wildbacher (Schilcher) Klone				Lesedatum: 13.9.2022				
	Versuchsbezeichnung: Klonenschau				Quartier: Glanz an der Weinstraße				
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	0,0		55,0 H24					
	Traubenschwefelung	mg/kg		30mg/kg	40mg/kg	x	50mg/kg	60mg/kg	70mg/kg
	Einstellung Rebler	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb							
	Variante	kg Trauben	Beginn (Rebeln)	Maischestandzeit Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Maischekühlung Temp.IST Temp.SOLL		kg EIS
	Blauer Wildbacher Haidegg 24 Blauer Wildbacher Haidegg 21 Blauer Wildbacher A14-2	55,0 56,0 53,0	14.09.2022 18:30 14.09.2022 18:30 14.09.2022 18:30	15.09.2022 08:05 15.09.2022 08:05 15.09.2022 08:05	00:13:35 00:13:35 00:13:35	40,0 45,0 40,0			
Maischebehandlung	10 ml/100L Trenolin Super 100 g/100L Oenopur				50 mg/L L-Ascorbinsäure				

Blauer Wildbacher (Schilcher) Klone / Klonenschau

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in l
	Blauer Wildbacher Haidegg 24 Blauer Wildbacher Haidegg 21 Blauer Wildbacher A14-2	Lancmann 64 kg	15.09.2022 08:05	15.09.2022 08:45	0,5/1 Bar	00:00:40	30 32 30
	Mostbehandlung:	10 ml/100L Fast Flow 150 ml/100L Mostgelatine					

Mostanalyse	Variante	IST	SOLL	Entsäuern/Säuern mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	Anreichern mit	Menge g	Datum	NTU	HVN
	Blauer Wildbacher Haidegg 24 Blauer Wildbacher Haidegg 21 Blauer Wildbacher A14-2	11,0 11,9 11,6	8,5	Kalk		19.12.2022	17,5 17,4 17,3					49,0 41,0 29,0	

Blauer Wildbacher (Schilcher) Klone / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung	g/hl	Rehydrierung Bezeichnung	Datum Gärende		
	Blauer Wildbacher Haidegg 24 Blauer Wildbacher Haidegg 21 Blauer Wildbacher A14-2	16.09.2022	25,0	35	EC 1118	35	Vitadrive	sh. Grafik		
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Datum Filtration		Filtration Sensorik (1-3)		Restmenge	
		mg/L	Produkt	Datum	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	L filtrierter Wein			
	Blauer Wildbacher Haidegg 24 Blauer Wildbacher Haidegg 21 Blauer Wildbacher A14-2	60,0	Sulfureuse P15	17.10.2022 10.10.2022 10.10.2022	02.11.2022 24.11.2022 24.11.2022	150er	CO2	1 1 1	10,0	Rest

Blauer Wildbacher (Schilcher) Klone / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Blauer Wildbacher Haideez 24	Blauer Wildbacher Haideez 21	Blauer Wildbacher A14-2									
Datum Gäransatz	Nährstoffgabe Produkt	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C
16.09.2022	g/L ml/L												
Tag 1	16.09.2022												
Tag 2	17.09.2022												
Tag 3	18.09.2022												
Tag 4	19.09.2022												
Tag 5	20.09.2022												
Tag 6	21.09.2022												
Tag 7	22.09.2022												
Tag 8	23.09.2022												
Tag 9	24.09.2022												
Tag 10	25.09.2022												
Tag 11	26.09.2022												
Tag 12	27.09.2022												
Tag 13	28.09.2022												
Tag 14	29.09.2022												
Tag 15	30.09.2022												
Tag 16	01.10.2022												
Tag 17	02.10.2022												
Tag 18	03.10.2022												
Tag 19	04.10.2022												
Tag 20	05.10.2022												
Tag 21	06.10.2022												
Tag 22	07.10.2022												
Tag 23	08.10.2022												
Tag 24	09.10.2022												
Tag 25	10.10.2022												
Tag 26	11.10.2022												

Blauer Wildbacher (Schilcher) Klone / Klonenschau

Biologischer Säureabbau														
Datum Gäransatz	Nährstoffgabe		Blauer Wildbacher Haidegg 24		Blauer Wildbacher Haidegg 21		Blauer Wildbacher A14-2							
	g/L	Produkt	MMW	°C	MMW	°C	MMW	°C	MMW	°C	MMW	°C	MMW	°C
Tag 1														
Tag 2														
Tag 3														
Tag 4														
Tag 5														
Tag 6														
Tag 7														
Tag 8														
Tag 9														
Tag 10														
Tag 11														
Tag 12														
Tag 13														
Tag 14														
Tag 15														
Tag 16														
Tag 17														
Tag 18														
Tag 19														
Tag 20														
Tag 21														
Tag 22														
Tag 23														
Tag 24														
Tag 25														
Tag 26														

Blauer Wildbacher (Schilcher) Klone / Klonenschau

Datum:	Maßnahmen
25.01.2023	SO2 Korrektur auf 40mg/l freies SO2
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5L Glasflasche mit BVS

Blauer Wildbacher (Schilcher) Klone / Klonenschau

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte: Weißburgunder Klone				Lesedatum: 15.9.2022				
	Versuchsbezeichnung: Klonenschau				Quartier: Glanz an der Weinstraße				
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	0,0							
	Traubenschwefelung	mg/kg	30mg/kg	40mg/kg	x	50mg/kg	60mg/kg	70mg/kg	
	Einstellung Rebler								
	Variante	kg Trauben	Beginn (Rebeln)	Maischestandzeit Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Maischekühlung Temp. IST Temp. SOLL		kg EIS
	Weißburgunder Haidegg 31 Weißburgunder Haidegg 34	66,0 50,0	15.09.2022 18:00	15.09.2022 19:50	00:01:50	50,0 40,0			
Maischebehandlung	10 ml/100L Trenolin Super 150 g/100L Oenopur								

Weißburgunder Klone / Klonenschau

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in l
	Weißburgunder Haidegg 31 Weißburgunder Haidegg 34	Lancmann 64 kg	15.09.2022 19:50	15.09.2022 20:20	0,5/1 Bar	00:00:30	36 26
Mostbehandlung:		10 ml/100L Fast Flow					

Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern mit				Anreichern mit				NTU	HVN
		IST	SOLL	Menge g	Datum	IST	SOLL	Menge g	Datum		
	Weißburgunder Haidegg 31 Weißburgunder Haidegg 34	8,5 8,6	6,5 6,5	Kalk		19.12.2022	17,5 18,2				17,0 42,0

Weißburgunder Klone / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung	g/hl	Rehydrierung Bezeichnung	Datum Gärende		
	Weißburgunder Haidegg 31 Weißburgunder Haidegg 34	16.09.2022	25,0 20,0	35	EC 1118	35	VitaDrive	03.10.2022 30.09.2022		
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Datum Filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	Filtration Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
	Weißburgunder Haidegg 31 Weißburgunder Haidegg 34	mg/L	Produkt	Datum						
		60,0	Sulfureuse P15	10.10.2022 07.10.2022	20.10.2022	150er	CO2	1 2	10,0 10,0	

Weißburgunder Klone / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Weißburgunder Haidegg 31		Weißburgunder Haidegg 34											
Datum Gäransatz	Nährstoffgabe Produkt	g/L ml/L	°C	g/L ml/L	°C	g/L ml/L	°C	g/L ml/L	°C	g/L ml/L	°C	g/L ml/L	°C	g/L ml/L	°C
16.09.2022															
Tag 1	16.09.2022														
Tag 2	17.09.2022														
Tag 3	18.09.2022														
Tag 4	19.09.2022														
Tag 5	20.09.2022														
Tag 6	21.09.2022														
Tag 7	22.09.2022														
Tag 8	23.09.2022														
Tag 9	24.09.2022														
Tag 10	25.09.2022														
Tag 11	26.09.2022														
Tag 12	27.09.2022														
Tag 13	28.09.2022														
Tag 14	29.09.2022														
Tag 15	30.09.2022														
Tag 16	01.10.2022														
Tag 17	02.10.2022														
Tag 18	03.10.2022														
Tag 19	04.10.2022														
Tag 20	05.10.2022														
Tag 21	06.10.2022														
Tag 22	07.10.2022														
Tag 23	08.10.2022														
Tag 24	09.10.2022														
Tag 25	10.10.2022														
Tag 26	11.10.2022														

Weißburgunder Klone / Klonenschau

Biologischer Säureabbau															
Datum Gäransatz		Weißburgunder Haidegg 31		Weißburgunder Haidegg 34											
		g/L ml/L	Nährstoffgabe Produkt	%MMW	°C	%MMW	°C	%MMW	°C	%MMW	°C	%MMW	°C	%MMW	°C
Tag 1															
Tag 2															
Tag 3															
Tag 4															
Tag 5															
Tag 6															
Tag 7															
Tag 8															
Tag 9															
Tag 10															
Tag 11															
Tag 12															
Tag 13															
Tag 14															
Tag 15															
Tag 16															
Tag 17															
Tag 18															
Tag 19															
Tag 20															
Tag 21															
Tag 22															
Tag 23															
Tag 24															
Tag 25															
Tag 26															

Weißburgunder Klone / Klonenschau

Datum:	Maßnahmen
25.01.2023	SO2 Korrektur auf 40mg/l freies SO2
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5L Glasflasche mit BVS

Weißburgunder Klone / Klonenschau

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte: Gelber Muskateller Klone				Lesedatum: 19.9.2022				
	Versuchsbezeichnung: Klonenschau				Quartier: Glanz an der Weinstraße				
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	0,0							
	Traubenschwefelung	50 mg/kg							
	Einstellung Rebler								
	Variante	kg Trauben	Beginn (Rebeln)	Maischestandzeit Ende (Pressen)	Dauer	l Maische	Maischekühlung Temp. IST Temp. SOLL		kg EIS
	Gelber Muskateller Haidegg 51	47,0	19.09.2022 18:10	20.09.2022 07:45	00:13:35	25,0			
Gelber Muskateller Haidegg 52	62,0	19.09.2022 18:45	20.09.2022 08:15	00:13:30	40,0				
Gelber Muskateller Haidegg 53	97,0	19.09.2022 18:45	20.09.2022 08:15	00:13:30	72,0				
Maischebehandlung	4 ml/100L Trenolin Mash 100 g/100L Oenopur								

Gelber Muskateller Klone / Klonenschau

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in l
	Gelber Muskateller Haidegg 51	Lancmann 64 kg	20.09.2022 07:45	20.09.2022 08:15	0,5/1 Bar	00:00:30	17
	Gelber Muskateller Haidegg 52		20.09.2022 08:15	20.09.2022 08:45		00:00:30	28
	Gelber Muskateller Haidegg 53						50
Mostbehandlung:	4 ml/100L Fast Flow 100 ml/100L Mostgelatine						

Mostanalyse	Variante	IST		SOLL		Entsäuern/Säuern mit		Menge g		Datum		Anreichern mit		Menge g		Datum		NTU	HVN
	Gelber Muskateller Haidegg 51	7,9				Kalk	5,7		20.12.2022	15,9							158,0	43,0	
	Gelber Muskateller Haidegg 52	8,5		6,2				15,4									55,0	32,0	
	Gelber Muskateller Haidegg 53	7,5						8,7			16,1						17,0	<30	

Gelber Muskateller Klone / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung	g/hl	Rehydrierung Bezeichnung	Datum Gärende	
	Gelber Muskateller Haidegg 51 Gelber Muskateller Haidegg 52 Gelber Muskateller Haidegg 53	21.09.2022	10,0 13,0 24,0	35	EC 1118	35	VitaDrive	03.10.2022 14.10.2022 14.10.2022	
Gärungszusatz									
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Datum		Filtration Sensorik (1-3)		Restmenge
		mg/L	Produkt	Datum	Datum Filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	L filtrierter Wein	
Gelber Muskateller Haidegg 51 Gelber Muskateller Haidegg 52 Gelber Muskateller Haidegg 53	60,0	Sulfureuse P15	07.10.2022 07.10.2022 25.10.2022	05.10.2022 05.10.2022 10.11.2022	150er	CO2	1 1 1	5,0 10,0 10,0	

Gelber Muskateller Klone / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)													
Bezeichnung		Gelber Muskateller Haidegg 51	Gelber Muskateller Haidegg 52	Gelber Muskateller Haidegg 53									
Datum Gäransatz	Nährstoffgabe Produkt	%K/MW °C	%K/MW °C	%K/MW °C	%K/MW °C	%K/MW °C	%K/MW °C	%K/MW °C	%K/MW °C	%K/MW °C	%K/MW °C	%K/MW °C	%K/MW °C
21.09.2022	g/L ml/L												
Tag 1	21.09.2022												
Tag 2	22.09.2022												
Tag 3	23.09.2022												
Tag 4	24.09.2022												
Tag 5	25.09.2022												
Tag 6	26.09.2022												
Tag 7	27.09.2022												
Tag 8	28.09.2022												
Tag 9	29.09.2022												
Tag 10	30.09.2022												
Tag 11	01.10.2022												
Tag 12	02.10.2022												
Tag 13	03.10.2022	Gärende											
Tag 14	04.10.2022												
Tag 15	05.10.2022												
Tag 16	06.10.2022												
Tag 17	07.10.2022												
Tag 18	08.10.2022												
Tag 19	09.10.2022												
Tag 20	10.10.2022												
Tag 21	11.10.2022												
Tag 22	12.10.2022												
Tag 23	13.10.2022		Gärende	Gärende									
Tag 24	14.10.2022												
Tag 25	15.10.2022												
Tag 26	16.10.2022												

Gelber Muskateller Klone / Klonenschau

Biologischer Säureabbau													
Datum Gäransatz	Nährstoffgabe g/L ml/L Produkt	Gelber Muskateller Haidegg 51		Gelber Muskateller Haidegg 52		Gelber Muskateller Haidegg 53							
		%MMW	°C	%MMW	°C	%MMW	°C						
Tag 1													
Tag 2													
Tag 3													
Tag 4													
Tag 5													
Tag 6													
Tag 7													
Tag 8													
Tag 9													
Tag 10													
Tag 11													
Tag 12													
Tag 13													
Tag 14													
Tag 15													
Tag 16													
Tag 17													
Tag 18													
Tag 19													
Tag 20													
Tag 21													
Tag 22													
Tag 23													
Tag 24													
Tag 25													
Tag 26													

Gelber Muskateller Klone / Klonenschau

Datum:	Maßnahmen
25.01.2023	SO2 Korrektur auf 40mg/l freies SO2
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5L Glasflasche mit BVS

Gelber Muskateller Klone / Klonenschau

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte: Morillon Klone				Lesedatum: 21.9.2022				
	Versuchsbezeichnung: Klonenschau				Quartier: Glanz an der Weinstraße				
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	0,0							
	Traubenschwefelung	50 mg/kg			+ 50 mg/kg L-Ascorbinsäure				
	Einstellung Rebler	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb							
	Variante	kg Trauben	Beginn (Reblen)	Maischestandzeit Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Maischekühlung Temp.IST Temp.SOLL		kg EIS
	Morillon Haidegg 41	47,0	21.09.2022 17:15	21.09.2022 19:45	00:02:30	50,0			
	Morillon Haidegg 42	43,0				55,0			
Morillon Haidegg 43	48,8	21.09.2022 18:00	21.09.2022 20:30	00:02:30	40,0				
Rosa Chardonnay	51,3				45,0				
Maischebehandlung	10 ml/100L Trenolin Super 100 g/100L Oenopur								

Morillon Klone / Klonenschau

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in l
	Morillon Haidegg 41	Lancmann 64 kg	21.09.2022 19:45	21.09.2022 20:15	0,5/1 Bar	00:00:30	
	Morillon Haidegg 42						
	Morillon Haidegg 43		21.09.2022 20:30	21.09.2022 21:00			
	Rosa Chardonnay						
Mostbehandlung:							

Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern mit					Anreichern mit					NTU	HVN
		IST	SOLL	Menge g	Datum	IST	SOLL	Menge g	Datum				
	Morillon Haidegg 41	7,7				18,0					17,0	47,0	
	Morillon Haidegg 42	9,0	6,5	Kalk	lt. Berechnung	20.12.2022	18,0				9,0	55,0	
	Morillon Haidegg 43	8,8				18,2					14,0	139,0	
Rosa Chardonnay	8,2				18,5					12,0	50,0		

Morillon Klone / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	g/hl	Hefe Bezeichnung	g/hl	Rehydrierung Bezeichnung	Datum Gärende	
	Morillon Haidegg 41 Morillon Haidegg 42 Morillon Haidegg 43 Rosa Chardonnay	23.09.2022	25,0 25,0 20,0 20,0	30	EC 1118	30	VitaDrive	21.10.2022 27.10.2022 14.10.2022 27.10.2022	
Gärungszusatz									
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Datum		Filtration Sensorik (1-3)		Restmenge
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	L filtrierter Wein	
Morillon Haidegg 41 Morillon Haidegg 42 Morillon Haidegg 43 Rosa Chardonnay	60,0	Sulfureuse P15	31.10.2022 9.11.2022 25.10.2022 09.11.2022	14.11.2022 21.11.2022 10.11.2022 21.11.2022	150er	CO2	1 1 1 1	10,0 15,0 10,0 15,0	

Morillon Klone / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)														
Bezeichnung		Morillon Haidegg 41	Morillon Haidegg 42	Morillon Haidegg 43	Rosa Chardonnay									
Datum Gäransatz	Nährstoffgabe Produkt	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C	%K/M/W °C
23.09.2022	g/L ml/L													
Tag 1	23.09.2022													
Tag 2	24.09.2022													
Tag 3	25.09.2022													
Tag 4	26.09.2022													
Tag 5	27.09.2022													
Tag 6	28.09.2022													
Tag 7	29.09.2022													
Tag 8	30.09.2022													
Tag 9	01.10.2022													
Tag 10	02.10.2022													
Tag 11	03.10.2022													
Tag 12	04.10.2022													
Tag 13	05.10.2022													
Tag 14	06.10.2022													
Tag 15	07.10.2022													
Tag 16	08.10.2022													
Tag 17	09.10.2022													
Tag 18	10.10.2022													
Tag 19	11.10.2022													
Tag 20	12.10.2022													
Tag 21	13.10.2022													
Tag 22	14.10.2022													
Tag 23	15.10.2022													
Tag 24	16.10.2022													
Tag 25	17.10.2022													
Tag 26	18.10.2022													

Morillon Klone / Klonenschau

Biologischer Säureabbau															
Datum Gäransatz		Morillon Haidegg 41		Morillon Haidegg 42		Morillon Haidegg 43		Rosa Chardonnay							
		g/L	Nährstoffgabe	g/L	°C	g/L	°C	g/L	°C						g/L
Produkt		%MMW	°C	%MMW	°C	%MMW	°C	%MMW	°C	%MMW	°C	%MMW	°C	%MMW	°C
Tag 1															
Tag 2															
Tag 3															
Tag 4															
Tag 5															
Tag 6															
Tag 7															
Tag 8															
Tag 9															
Tag 10															
Tag 11															
Tag 12															
Tag 13															
Tag 14															
Tag 15															
Tag 16															
Tag 17															
Tag 18															
Tag 19															
Tag 20															
Tag 21															
Tag 22															
Tag 23															
Tag 24															
Tag 25															
Tag 26															

Morillon Klone / Klonenschau

Datum:	Maßnahmen
25.01.2023	SO2 Korrektur auf 40mg/l freies SO2
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5L Glasflasche mit BVS

Morillon Klone / Klonenschau