

# Morillon

## Klonenschau Sel 123

Lese am 16.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

### Traubenverarbeitung

**Menge:** 60,0 kg

**Verarbeitung:** Weißwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Rebeln:** am 16.09.2024 um 16:40 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

**Maischestandzeit:** 3 Std.

**Pressen:** am 16.09.2024 um 19:40 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

**Ausbeute:** 29 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

**Mostgewicht:** 19,0 KMW

**Säure:** 5,7 g/L

**pH-Wert:** 3,3

**Trübung:** 52,0 NTU

#### Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

#### Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Soft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

#### Mostbehandlung

Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Soft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL Litto Fresh Liquid
Sonstiges	

### Gärung

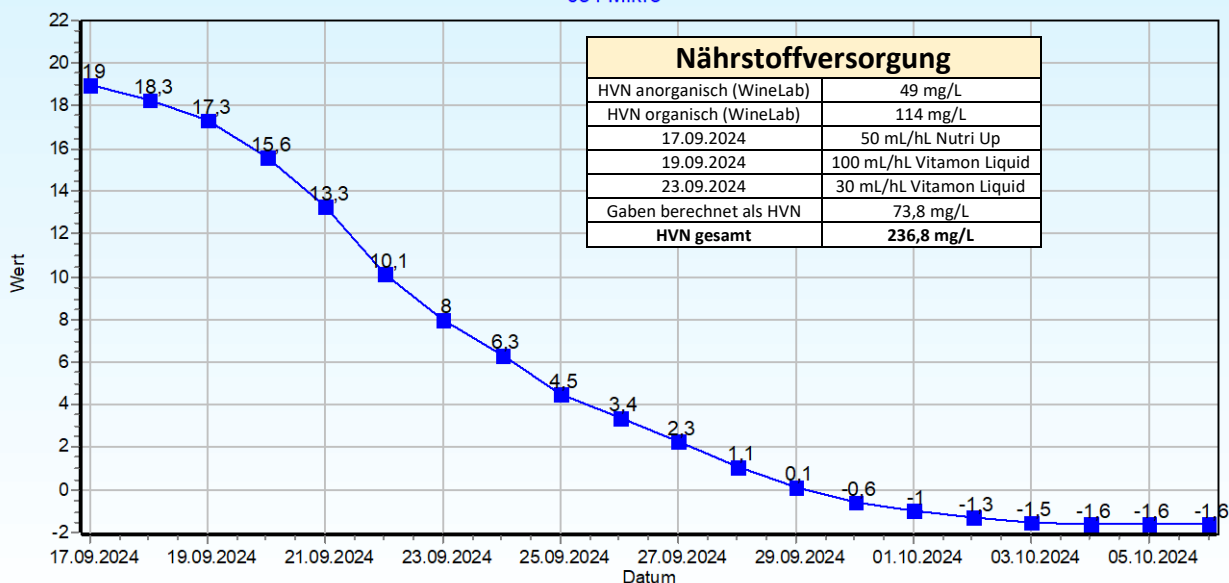
24 L Most wurden am 17.09.2024 mit

30 g/hL EC 1118 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt.

Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 20 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

#### Gärverlauf

034 Mikro



## Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 14.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO<sub>2</sub>.

Die Filtration erfolgte am 30.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 10 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 6,3 g/L.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 20 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99199 kg/L
Alkohol	13,20 % Vol.
Gesamtzucker	0,8 g/L
Glucose	0,3 g/L
Fructose	0,5 g/L
zuckerfreier Extrakt	22,9 g/L
°KMW Rückrechnung	20,0°KMW
Gesamtsäure	6,4 g/L
Weinsäure	2,0 g/L
L-Äpfelsäure	3,9 g/L
Milchsäure	0,1 g/L
Citronensäure	0,1g/L
Flüchtige Säure	0,5 g/L
pH-Wert	3,38
Gesamtphenole	

# Morillon

## Klonenschau Rosa Chardonnay

Lese am 16.09.2024

Traubenherkunft: Glanz an der Weinstraße

### Traubenverarbeitung

Menge: 25,0 kg

Verarbeitung: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Rebeln: am 16.09.2024 um 16:40 mit der Einstellung Stufe 6, gleichlaufend, mit Sortierung und Quetsche

Maischestandzeit: 3 Std.

Pressen: am 16.09.2024 um 19:40 Uhr mit Lancmann 80 kg 0,5 / 1 Bar

Ausbeute: 12 L Most

Die Mostklärung erfolgte durch eine eintägige Sedimentation unter Kühlung. Auf eine Trubfiltration wird bei den Versuchsweinen aufgrund der geringen Mengen verzichtet.

Mostgewicht: 19,0 KMW

Säure: 5,4 g/L

pH-Wert: 3,4

Trübung: 66,0 NTU

#### Maischeanalyse

Mostgewicht	°KMW
Säure	g/L
pH-Wert	

#### Trauben- bzw. Maischebehandlung

Schwefelung	30 mg/kg
L-Ascorbinsäure	
Enzym	10 mL bzw. g/100kg IOC Saft- und Maischeenzym
Trockeneis	
Sonstiges	

#### Mostbehandlung

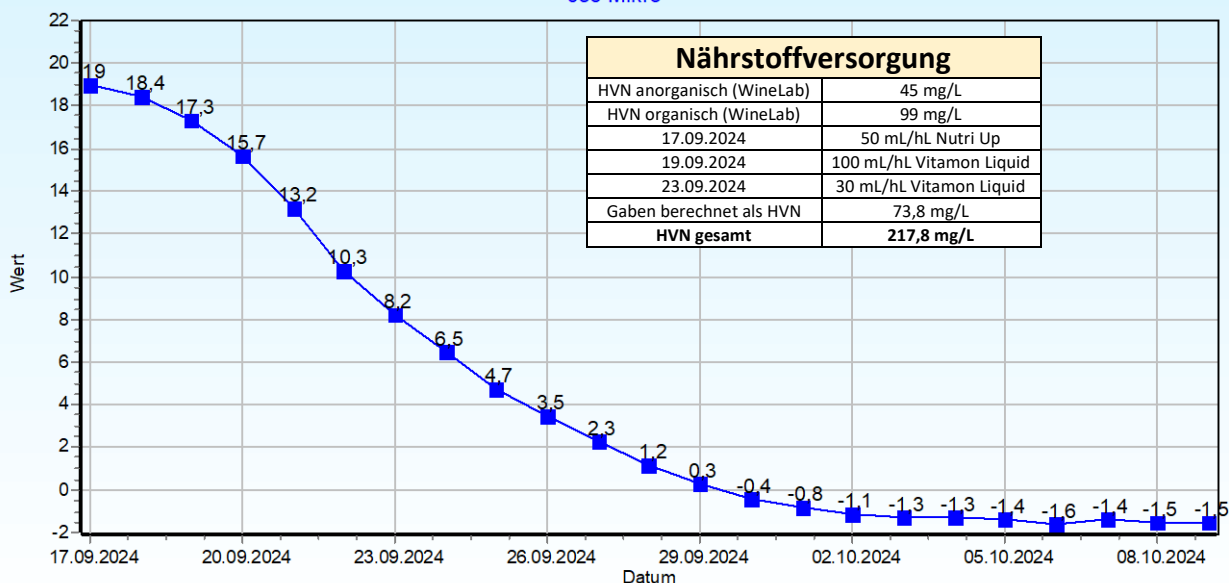
Enzym	10 mL/hL bzw. g/hL IOC Saft- und Maischeenzym
Gerbstoffkorrektur	100 mL/hL bzw. g/hL Litto Fresh Liquid
Sonstiges	

### Gärung

10 L Most wurden am 17.09.2024 mit 30 g/hL EC 1118 (Hefe) und 30 g/hL Go-Ferm Sterol Flash bei 20 °C Mosttemperatur angesetzt. Die Gärung erfolgte bei 16 °C und dauerte 22 Tage, danach Lagerung bei 10 °C.

#### Gärverlauf

035 Mikro



## Jungweinbehandlung

Die erste Schwefelgabe erfolgte am 16.10.2024 mit Sulfureuse P15 auf 60mg/L freies SO<sub>2</sub>.

Die Filtration erfolgte am 30.10.2024 mit 150er Schichten, die Endmenge betrug 10 L.

Die Gesamtsäure am 26.11.2024 betrug 6,2 g/L.

Der freie Schwefel betrug am 03.02.2025 14 mg/L und wurde auf 35 mg/L mit Sulfureuse P15 korrigiert.

Abgefüllt am 05.02.2025.

Weinanalyse	
Dichte	0,99253 kg/L
Alkohol	13,12 % Vol.
Gesamtzucker	0,7 g/L
Glucose	0,2 g/L
Fructose	0,5 g/L
zuckerfreier Extrakt	24,3 g/L
°KMW Rückrechnung	20,0°KMW
Gesamtsäure	6,3 g/L
Weinsäure	1,9 g/L
L-Äpfelsäure	3,7 g/L
Milchsäure	0,2 g/L
Citronensäure	0,2g/L
Flüchtige Säure	0,5 g/L
pH-Wert	3,46
Gesamtphenole	