

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Solaris VL3				Lesedatum:	28.08.2022	
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	317,0	95,5	Solaris 530				
			221,5	Solaris 553				
	Traubenschwefelung	50	mg/kg Kaliumpyrosulfid		Anmerkung			
	Traubenbehandlung							
	Rebeln	Beginn: 23.8.22 14:00 Einstellung: Wottle Programm 4 gleichlaufender Korb				Maische in L: 265,0 Anmerkung:		
	Maischebehandlung	4	ml/hl Trenolin Mash DF					
		100	g/100 kg Oenopur					
Maischekühlung	Temp. IST			Temp. SOLL			kg EIS	
Maischestandzeit	Beginn: 23.08.2022 14:00 Temp.:			Ende: 23.08.2022 16:00 Temp.:			Dauer: 00:02:00	
Pressen	Pressen	Beginn: 23.08.2022 16:00 L Seihmost: 180,0		Programm: L Scheitermost Programm 4 0,0		Bezeichnung: Europress 300 Liter Abtrennung		
	Seihmostbehandlung							
	Scheitermostbehandlung							
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW 19,0		g/L Säure 9,1		pH-Wert 3,1		
	Entsäuern g/L	von (g/L) 9,1		auf (g/L) 7,0		mit Doppelsalz		g 250,0 am: 23.08.2022
	Anreichern *KMW	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g am:
	Analyse Gäransatz	*KMW 18,6		g/L Säure 6,7		pH-Wert NTU HVN		
Gärung	Gäransatz	Datum: 24.08.2022 Menge in L: 50,0		Hefe: VL 3 Bioaktivator: Vita Drive		Dosage g /hl: 30,0		Menge: 15,0
	Gärungszusatz	100 g/hl Fermobent				Dosage g /hl: 30,0		Menge: 15,0

Solaris VL3 / PIWI

Gärverlauf (Dichte)										Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz										24.08.2022					
										BSA-Ansatz			beimpft mit		
										pH-Wert					
Tag	Datum	AVWZ	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	AVWZ	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
Tag 1	24.8				Tag 21	13.9				Tag 1			Tag 21		
Tag 2	25.8				Tag 22	14.9				Tag 2			Tag 22		
Tag 3	26.8				Tag 23	15.9				Tag 3			Tag 23		
Tag 4	27.8				Tag 24	16.9				Tag 4			Tag 24		
Tag 5	28.8				Tag 25	17.9				Tag 5			Tag 25		
Tag 6	29.8				Tag 26	18.9				Tag 6			Tag 26		
Tag 7	30.8				Tag 27	19.9				Tag 7			Tag 27		
Tag 8	31.8				Tag 28	20.9				Tag 8			Tag 28		
Tag 9	1.9				Tag 29	21.9				Tag 9			Tag 29		
Tag 10	2.9				Tag 30	22.9				Tag 10			Tag 30		
Tag 11	3.9				Tag 31	23.9				Tag 11			Tag 31		
Tag 12	4.9				Tag 32	24.9				Tag 12			Tag 32		
Tag 13	5.9				Tag 33	25.9				Tag 13			Tag 33		
Tag 14	6.9				Tag 34	26.9				Tag 14			Tag 34		
Tag 15	7.9				Tag 35	27.9				Tag 15			Tag 35		
Tag 16	8.9			Gärende	Tag 36	28.9				Tag 16			Tag 36		
Tag 17	9.9				Tag 37	29.9				Tag 17			Tag 37		
Tag 18	10.9				Tag 38	30.9				Tag 18			Tag 38		
Tag 19	11.9				Tag 39	1.10				Tag 19			Tag 39		
Tag 20	12.9				Tag 40	2.10				Tag 20			Tag 40		

Solaris VL3 / PIWI

Datum:	Maßnahmen
26.08.2022	Vitamon liquid 50 ml/hl
14.09.2022	SO2-Gabe 60mg/L
12.10.2022	Filtration mit 150er Schichten in 120 L Stahl + 5L Glas
05.12.2022	Säuremessung 6,2 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 in der Vorverkostung
25.01.2023	SO2-Korrektur von 38 auf 40 mg/L (120 L Stahl) + 32 auf 40 mg/L (5L Glas) SO2-frei
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Solaris VL3 / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Solaris Bouquet				Lesedatum:	28.08.2022	
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	317,0	95,5 Solaris 530					
			221,5 Solaris 553					
	Traubenschwefelung	50	mg/kg Kaliumpyrosulfid	Anmerkung				
	Traubenbehandlung							
	Rebeln	Beginn: 23.8.22 14:00 Einstellung: Wottle Programm 4 gleichlaufender Korb				Maische in L	265,0	
		Anmerkung						
	Maischebehandlung	4	ml/hl Trenolin Mash DF					
Maischekühlung	100	g/100 kg Oenopur						
Pressen	Maischestandzeit	Temp. IST		Temp. SOLL		kg EIS		
		Beginn: 23.08.2022 14:00		Ende: 23.08.2022 16:00		Dauer: 00:02:00		
		Temp.:		Temp.:				
Pressen	Pressen	Beginn: 23.08.2022 16:00		Programm: Programm 4		Bezeichnung: Europress 300 Liter		
		L Seihmost: 180,0		L Scheitermost: 0,0		Abtrennung:		
	Seihmostbehandlung							
	Scheitermostbehandlung							
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW 19,0		g/L Säure 9,1		pH-Wert 3,1		
	Entsäuern g/L	von (g/L) 9,1	auf (g/L) 7,0	mit Doppelsalz		g 250,0	am: 23.08.2022	
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit		g	am:	
	Analyse Gäransatz	*KMW 18,6	g/L Säure 6,7	pH-Wert		NTU	HVN	
Gärung	Gäransatz	Datum: 24.08.2022	Hefe		Bouquet		Dosage g /hl 40,0	Menge 40,0
		Menge in L 100,0	Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl 40,0	Menge 40,0
	Gärungszusatz	50	g/hl Fermobent					

Solaris Bouquet / PIWI

Gärverlauf (Dichte)										Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz										24.08.2022					
										BSA-Ansatz			beimpft mit		
										pH-Wert					
Tag	Datum	AVWZ	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	AVWZ	°C	Nährstoff g/hl ml/hl Produkt	Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
Tag 1	24.8				Tag 21	13.9				Tag 1			Tag 21		
Tag 2	25.8				Tag 22	14.9				Tag 2			Tag 22		
Tag 3	26.8				Tag 23	15.9				Tag 3			Tag 23		
Tag 4	27.8				Tag 24	16.9				Tag 4			Tag 24		
Tag 5	28.8				Tag 25	17.9				Tag 5			Tag 25		
Tag 6	29.8				Tag 26	18.9				Tag 6			Tag 26		
Tag 7	30.8				Tag 27	19.9				Tag 7			Tag 27		
Tag 8	31.8				Tag 28	20.9				Tag 8			Tag 28		
Tag 9	1.9				Tag 29	21.9				Tag 9			Tag 29		
Tag 10	2.9				Tag 30	22.9				Tag 10			Tag 30		
Tag 11	3.9				Tag 31	23.9				Tag 11			Tag 31		
Tag 12	4.9				Tag 32	24.9				Tag 12			Tag 32		
Tag 13	5.9				Tag 33	25.9				Tag 13			Tag 33		
Tag 14	6.9				Tag 34	26.9				Tag 14			Tag 34		
Tag 15	7.9				Tag 35	27.9				Tag 15			Tag 35		
Tag 16	8.9			Gärende	Tag 36	28.9				Tag 16			Tag 36		
Tag 17	9.9				Tag 37	29.9				Tag 17			Tag 37		
Tag 18	10.9				Tag 38	30.9				Tag 18			Tag 38		
Tag 19	11.9				Tag 39	1.10				Tag 19			Tag 39		
Tag 20	12.9				Tag 40	2.10				Tag 20			Tag 40		

Solaris Bouquet / PIWI

Datum:	Maßnahmen
26.08.2022	Vitamom liquid 50 ml/hl
14.09.2022	SO2-Gabe 60mg/L
12.10.2022	Filtration mit 150er Schichten in 5L Glas (Rest zu Solaris VL3)
05.12.2022	Säuremessung 6,2 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 in der Vorverkostung
25.01.2023	SO2-Korrektur von 32 auf 40 mg/L SO2-frei
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Solaris Bouquet / PIWI

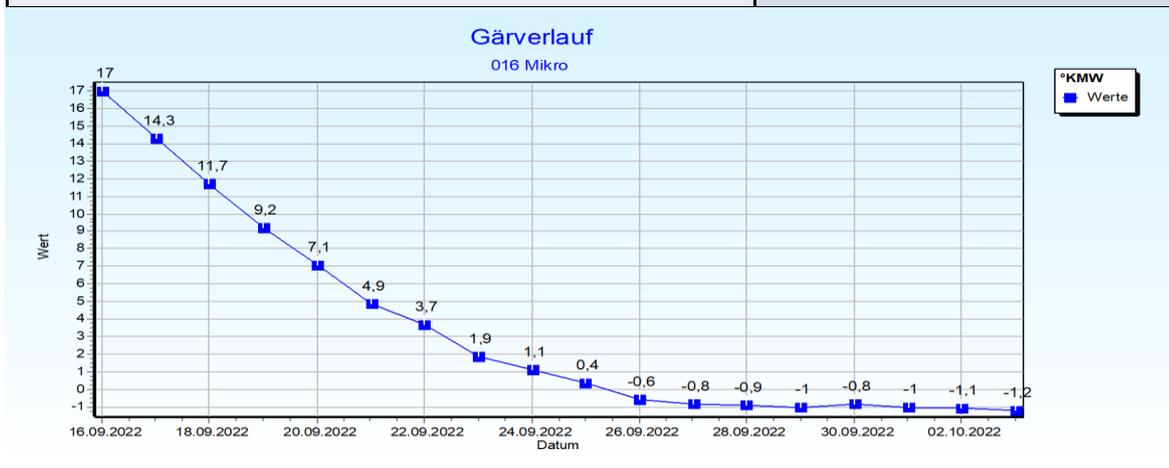
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Muscaris				Lesedatum:	13.09.2022		
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg	340,0	42,0 Zapfen 38,0 Guyot	260,0	540 + 530				
	Traubenschwefelung	50	mg/kg Kaliumpyrosulfat	Anmerkung		Göcseji Zamos kam dazu 28 kg, 17,2 KMW, 10,2 Säure, 2,85 pH-Wert			
	Traubenbehandlung								
	Rebeln	Beginn Einstellung			13.9.22 16:30 Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb		Maische in L	300,0	
	Maischebehandlung	4	ml/hl Trenolin Mash DF						
	Maischekühlung	100	g/100 kg Oenopur						
	Maischestandzeit		Temp. IST		Temp. SOLL		kg EIS		
Pressen	Pressen	Beginn:	14.09.2022 08:45	Programm:	Programm 4	Bezeichnung:	Europress 300 Liter		
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow						
	Scheitermostbehandlung	100	ml/hl Mostgelatine CF						
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW 18,1		g/L Säure 7,0		pH-Wert 3,1			
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:			
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:			
Gärung	Analyse Gäransatz	*KMW 17,5	g/L Säure 9,5		pH-Wert 3,1	NTU 18,0	HVN		
	Gäransatz	Datum:	15.09.2022	Hefe	18-2007	Dosage g /hl	30,0	Menge	54,0
	Gärungszusatz	Menge in L	180,0	Bioaktivator	Vita Drive	Dosage g /hl	30,0	Menge	54,0

Muscaris / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

Muscaris / PIWI

Datum:	Maßnahmen
10.10.2022	Heferühren
17.10.2022	Heferühren
25.10.2022	Heferühren
31.10.2022	Heferühren
09.11.2022	Heferühren
14.11.2022	Heferühren
17.11.2022	SO2-Gabe 60mg/L
25.11.2022	Filtration mit 150er Schichten in 120L Stahl + 25L Glas
05.12.2022	Säuremessung 9,7 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 bei der Verkostung
21.12.2022	Entsäuerung von 9,7 g/L auf 6,5 g/L mit Kalk
25.01.2023	SO2 Messung 16 mg/L (120 Stahl) und 24 mg/L (25 Glas)
26.01.2023	SO2-Korrektur auf 40 mg/L SO2-frei
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Muscaris / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Blütenmuskateller				Lesedatum:	13.09.2022
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße
Traubenübernahme	Gewicht in kg	193,0					
	Traubenschwefelung	50	mg/kg Kaliumpyrosulfid	Anmerkung			
	Traubenbehandlung						
	Rebeln	Beginn: 13.09.22 16:45 Einstellung: Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Maische in L: 160,0 Anmerkung:		
	Maischebehandlung	4	ml/hl Trenolin Mash DF				
	Maischekühlung	100	g/100 kg Oenopur				
	Maischestandzeit	Temp. IST: Beginn: 13.09.2022 16:45 Temp.:		Temp. SOLL: Ende: 14.09.2022 10:30 Temp.:		kg EIS:	Dauer: 00:17:45
Pressen	Pressen	Beginn: 14.09.2022 10:30 L Seihmost:	Programm: L Scheitermost	Programm 4	Bezeichnung: Europress 300 Liter Abtrennung:		
	Seihmostbehandlung						
	Scheitermostbehandlung						
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW 15,7		g/L Säure 11,1	pH-Wert 2,9		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:	
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:	
Gärung	Analyse Gäransatz	*KMW 16,5	g/L Säure 10,7	pH-Wert	NTU 20,0	HVN	
	Gäransatz	Datum: 15.09.2022 Menge in L: 100,0	Hefe: Bioaktivator	VL 2 Vita Drive	Dosage g /hl: 30,0 Dosage g /hl: 30,0	Menge: 30,0 Menge: 30,0	
	Gärungszusatz						

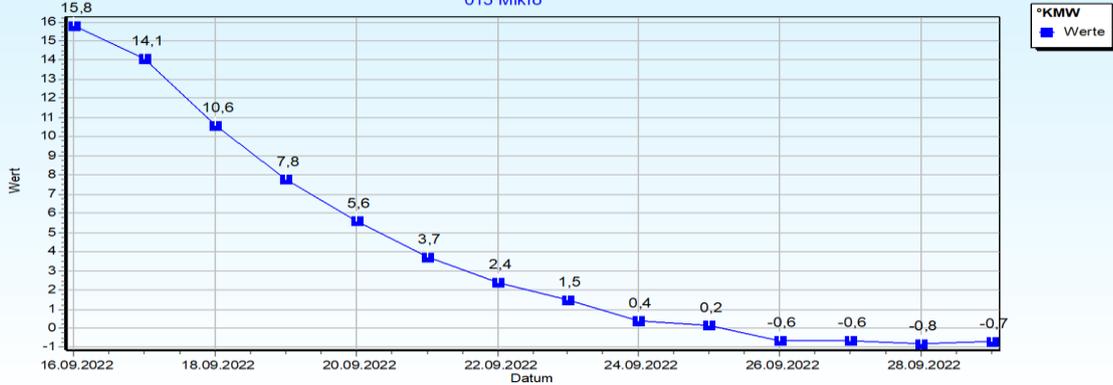
Blütenmuskateller / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)

Gärverlauf

015 Mikro



Anmerkung

Blütenmuskateller / PIWI

Datum:	Maßnahmen
10.10.2022	Heferühren
17.10.2022	Heferühren
25.10.2022	Heferühren
31.10.2022	Heferühren
09.11.2022	Heferühren
14.11.2022	Heferühren
17.11.2022	SO2-Gabe 60mg/L
25.11.2022	Filtration mit 150er Schichten in 120L Stahl
05.12.2022	Säuremessung 8,9 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 bei der Verkostung
21.12.2022	Entsäuerung von 8,9 g/L auf 6,5 g/L mit Kalk
25.01.2023	SO2 Messung 22 mg/L
26.01.2023	SO2-Korrektur auf 40 mg/L SO2-frei
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Blütenmuskateller / PIWI

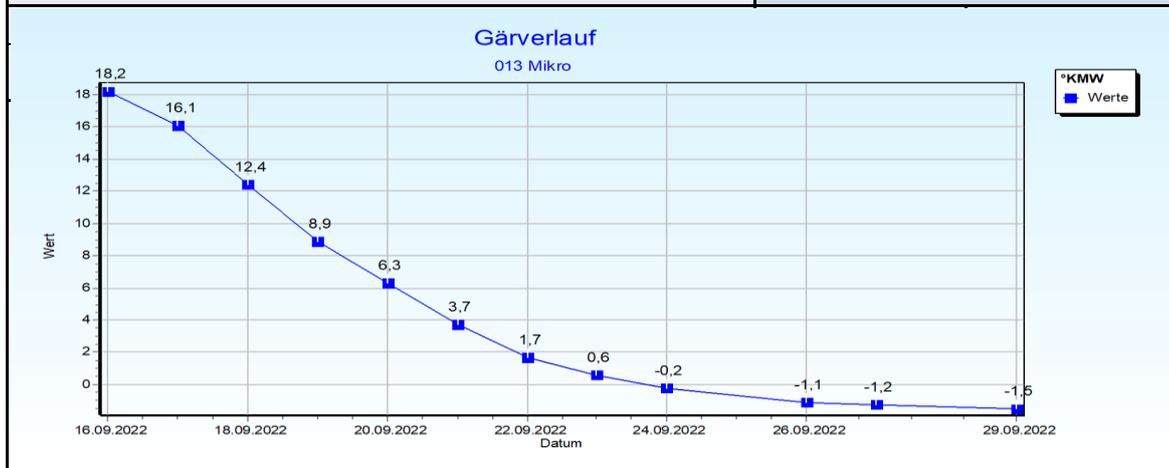
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	VB 32-7				Lesedatum:	13.09.2022
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glantz an der Weinstraße
Traubenübernahme	Gewicht in kg	53,0					
	Traubenschwefelung	50 mg/kg Kaliumpyrosulfit	Anmerkung				
	Traubenbehandlung	50 mg/kg L-Ascorbinsäure					
	Rebeln	Beginn: 13.9.22 17:15 Einstellung: Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Maische in L:	40,0	Anmerkung:
	Maischebehandlung	10 ml/hl Trenolin Super DF					
	Maischekühlung	100 g/100 kg Oenopur					
	Maischestandzeit	Temp. IST	Temp. SOLL	kg EIS	Trockeneis		
Pressen	Pressen	Beginn: 14.09.2022 08:15 Temp.: 21,0	Programm: 0,5 / 1 Bar L Scheitermost	Bezeichnung: Lancmann 64 kg Abtrennung			
	Seihmostbehandlung	4 ml/hl Trenolin Fast Flow					
	Scheitermostbehandlung	100 ml/hl Mostgelatine CF					
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW	19,3	g/L Säure	8,7	pH-Wert	3,0
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:	
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:	
	Analyse Gäransatz	*KMW	12,9	g/L Säure	6,4	pH-Wert	NTU
Gärung	Gäransatz	Datum: 15.09.2022	Hefe: TR 313	Dosage g /hl	30,0	Menge	6,3
	Gärungszusatz	Menge in L: 21,0	Bioaktivator: Vita Drive	Dosage g /hl	30,0	Menge	6,3

VB 32-7 / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

VB 32-7 / PIWI

Datum:	Maßnahmen
07.10.2022	SO ₂ -Gabe 60mg/L
24.10.2022	Filtration mit 150er Schichten in 20L Glas
05.12.2022	Säuremessung 6,6 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 bei der Verkostung
25.01.2023	SO ₂ Messung 24 mg/L
25.01.2023	SO ₂ -Korrektur auf 40 mg/L SO ₂ -frei
25.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

VB 32-7 / PIWI

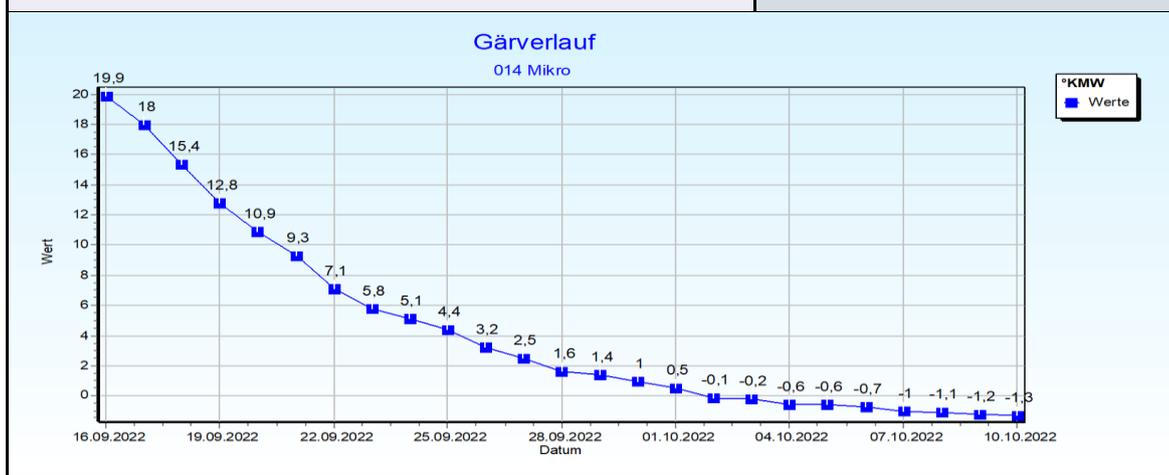
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Sauvitage				Lesedatum:	13.09.2022
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße
Traubenübernahme	Gewicht in kg	43,0					
	Traubenschwefelung	50 mg/kg Kaliumpyrosulfit	Anmerkung				
	Traubenbehandlung	50 mg/kg L-Ascorbinsäure					
	Rebeln	Beginn: 13.9.22 17:25 Einstellung: Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Maische in L:	35,0	
	Maischebehandlung	10 ml/hl Trenolin Super DF					
	Maischekühlung	100 g/100 kg Oenopur					
	Maischestandzeit	Temp. IST: 13.09.2022 17:25	Temp. SOLL: 14.09.2022 08:15	kg EIS:	Trockeneis		
Pressen	Pressen	Beginn: 14.09.2022 08:15 L Seihmost: 29,0	Programm: 0,5 / 1 Bar L Scheitermost	Bezeichnung:	Lancmann 64 kg		
	Seihmostbehandlung	4 ml/hl Trenolin Fast Flow					
	Scheitermostbehandlung	100 ml/hl Mostgelatine CF					
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW	20,1	g/L Säure	6,5	pH-Wert	3,1
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:	
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:	
	Analyse Gäransatz	*KMW	20,0	g/L Säure	4,7	pH-Wert	NTU
Gärung	Gäransatz	Datum: 15.09.2022	Hefe: TR 313	Dosage g /hl	30,0	Menge	4,2
	Gärungszusatz	Menge in L: 14,0	Bioaktivator: Vita Drive	Dosage g /hl	30,0	Menge	4,2

Sauvitage / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

Sauvitage / PIWI

Datum:	Maßnahmen
19.10.2022	SO2-Gabe 60mg/L
02.11.2022	Filtration mit 150er Schichten in 10L Glas
05.12.2022	Säuremessung 5,8 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 bei der Verkostung, hat noch Restsüße
25.01.2023	SO2 Messung 32 mg/L
26.01.2023	SO2-Korrektur auf 40 mg/L SO2-frei
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Sauvitage / PIWI

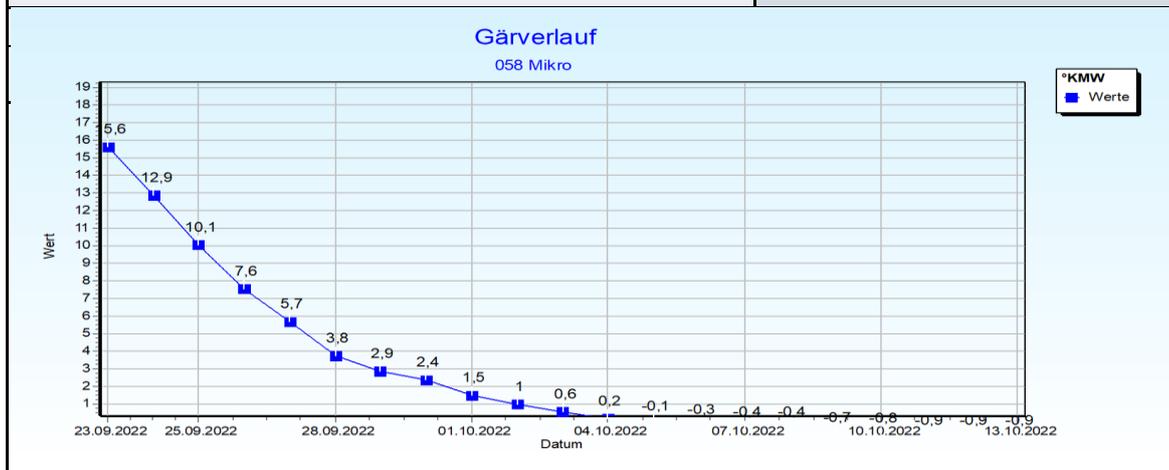
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Chardone				Lesedatum:	19.09.2022
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße
Traubenübernahme	Gewicht in kg	354,0	84,4	17,3			
			90,9	162,2			
	Traubenschwefelung	50	mg/kg Kaliumpyrosulfid		Anmerkung		
	Traubenbehandlung						
	Rebeln	Beginn: 19.9.22 20:30			Maische in L		
		Einstellung: Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung		
	Maischebehandlung	4	ml/hl Trenolin Mash DF				
	100	g/100 kg Oenopur					
Maischekühlung		Temp. IST		Temp. SOLL		kg EIS	
Maischestandzeit		Beginn: 19.09.2022 20:30		Ende: 20.09.2022 08:00		Dauer: #BEZUG!	
		Temp.		Temp.			
Pressen	Pressen	Beginn: 20.09.2022 08:00	Program: L Scheitermost	Programm 4	Bezeichnung: Europress 300 Liter	0	
		Temp. 230,0		0,0	Abtrennung	0	
	Seihmostbehandlung	5	ml/hl Trenolin Fast Flow				
	100	ml/hl Mostgelatine CF					
Scheitermostbehandlung							
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW		g/L Säure	8,8	pH-Wert	
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:	
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:	
	Analyse Gäransatz	*KMW	g/L Säure	pH-Wert	NTU	HVN	
Gärung	Gäransatz	Datum: 21.09.2022	Hefe	Expression	Dosage g /hl 30,0	Menge 63,0	
		Menge in L 210,0	Bioaktivator	Vita Drive	Dosage g /hl 30,0	Menge 63,0	
	Gärungszusatz						

Chardone / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

Chardone / PIWI

Datum:	Maßnahmen
25.10.2022	Heferühren
31.10.2022	Heferühren
09.11.2022	Heferühren
14.11.2022	Heferühren
21.11.2022	SO ₂ -Gabe 60mg/L
25.11.2022	Filtration mit 150er Schichten in 34L Glas
05.12.2022	Säuremessung 8,5 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 bei der Verkostung
21.12.2022	Entsäuerung von 8,5 g/L auf 6,5 g/L mit Kalk
25.01.2023	SO ₂ Messung 28 mg/L
26.01.2023	SO ₂ -Korrektur auf 40 mg/L SO ₂ -frei
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Chardone / PIWI

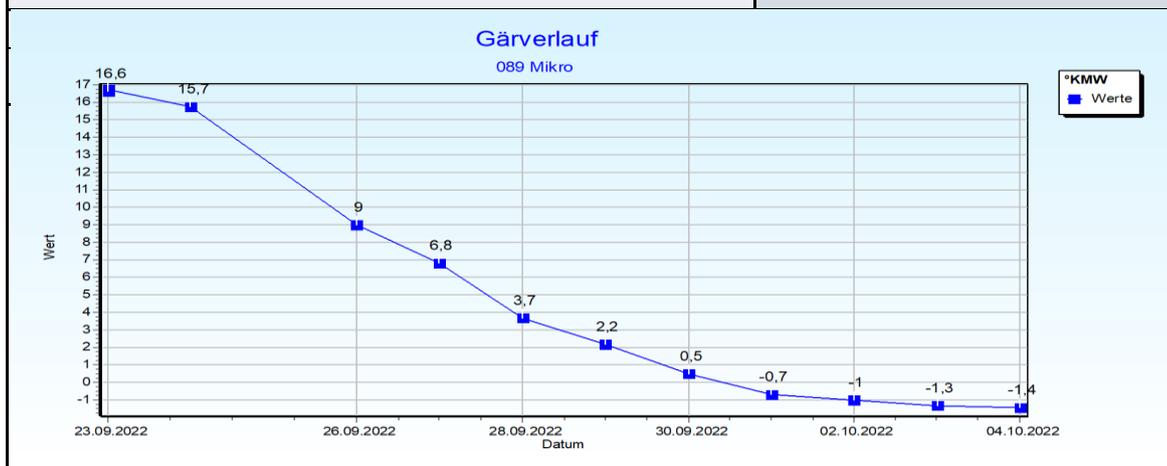
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Calardis Blanc			Lesedatum:	21.09.2022
	Versuchsbezeichnung	PIWI			Quartier:	Glanz an der Weinstraße
Traubenübernahme	Gewicht in kg	110,0				
	Traubenschwefelung	50 mg/kg Kaliumpyrosulfit	Anmerkung			
	Traubenbehandlung	50 mg/kg L-Ascorbinsäure				
	Rebeln	Beginn: 219.2022 18:15 Einstellung: Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Maische in L	100,0
	Maischebehandlung	10 ml/hl Trenolin Super DF				
	Maischekühlung	100 g/100 kg Oenopur				
	Maischestandzeit	Temp. IST	Temp. SOLL	kg EIS		
Pressen	Pressen	Beginn: 22.09.2022 09:30 Temp.: 62,0	Programm: 0,5 / 1 Bar L Scheitermost	Bezeichnung: Lancmann 64 kg Abtrennung		
	Seihmostbehandlung	10 ml/hl Trenolin Fast Flow				
	Scheitermostbehandlung	100 ml/hl Mostgelatine CF				
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW	16,7	g/L Säure	6,0	pH-Wert
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:
	Analyse Gäransatz	*KMW		g/L Säure	pH-Wert	NTU
Gärung	Gäransatz	Datum: 23.09.2022 Menge in L: 54,0	Hefe: TR - 313 Bioaktivator: Vita Drive	Dosage g /hl: 35,0	Menge: 18,9	
	Gärungszusatz			Dosage g /hl: 35,0	Menge: 18,9	

Calardis Blanc / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

Calardis Blanc / PIWI

Datum:	Maßnahmen
10.10.2022	SO2 - Gabe 60mg/L
25.10.2022	Filtration mit 150er Schichten in 25 & 20L Glas
05.12.2022	Säuremessung 6,4 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 bei Vorverkostung
25.01.2023	SO2 - Korrektur von 32 auf 40 mg/L
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Calardis Blanc / PIWI

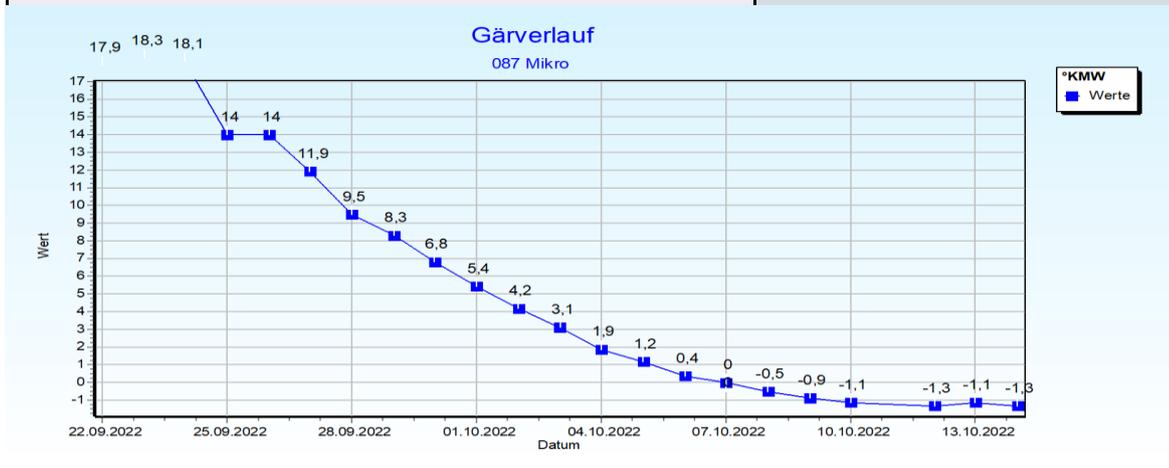
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Bronner				Lesedatum:	21.09.2022
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße
Traubenübernahme	Gewicht in kg	342,0					
	Traubenschwefelung	50	mg/kg Kaliumpyrosulfit	Anmerkung			
	Traubenbehandlung						
	Rebeln	Beginn: 21.9.22 18:30 Einstellung: Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb				Maische in L Anmerkung	
	Maischebehandlung	10	ml/hl Trenolin Super DF				
	Maischekühlung	100	g/100 kg Oenopur				
	Maischestandzeit		Temp. IST		Temp. SOLL		kg EIS
Pressen	Pressen	Beginn:	21.09.2022 20:00	Programm:	Programm 4	Bezeichnung:	Europress 300 Liter
	Seihmostbehandlung	10	ml/hl Trenolin Fast Flow	Temp.:	180,0	Abtrennung:	
	Scheitermostbehandlung	100	ml/hl Mostgelatine CF				
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW	18,5	g/L Säure	8,0	pH-Wert	
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		g	am:
	Anreichern *KMW	von (g/L)		auf (g/L)		g	am:
Gärung	Analyse Gäransatz	*KMW		g/L Säure		NTU	HVN
	Gäransatz	Datum:	22.09.2022	Hefe	Allegro	Dosage g /hl	35,0
	Gärungszusatz	Menge in L	150,0	Bioaktivator	Vita Drive	Dosage g /hl	35,0
						Menge	52,5

Bronner / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

Bronner / PIWI

Datum:	Maßnahmen
25.10.2022	Heferühren
31.10.2022	Heferühren
09.11.2022	Heferühren
14.11.2022	Heferühren
21.11.2022	SO ₂ -Gabe 60 mg/L
25.11.2022	Filtration mit 150er Schichten in 2x34L Glas, Restmenge 70L in PIWI-Cuvée
17.12.2022	Bewertung 1 bei Vorverkostung
05.12.2022	Säuremessung 8 g/L Säure
21.12.2022	Entsäuerung mit Kalk auf 6,5 g/L
25.01.2022	SO ₂ -Korrektur von 32 auf 40 mg/L
26.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Bronner / PIWI

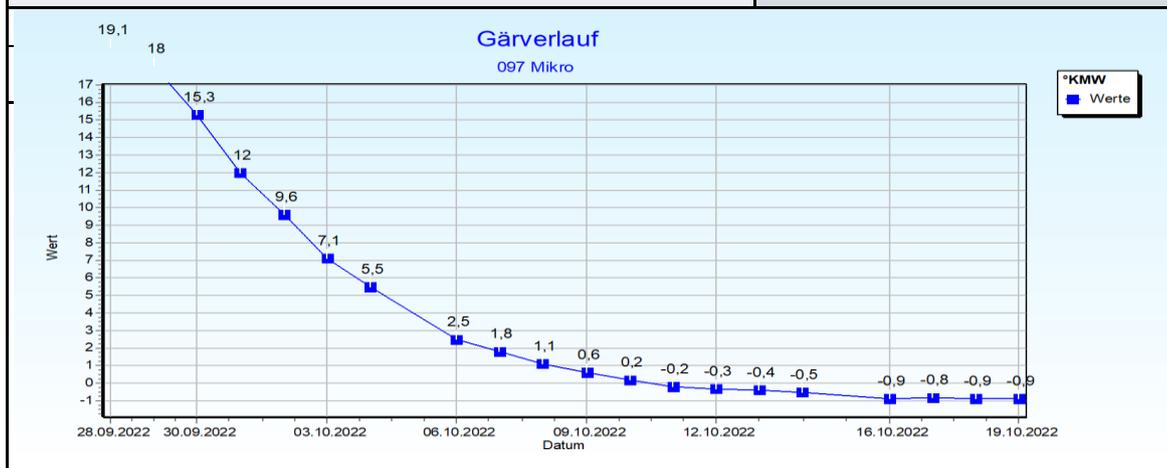
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Souvignier Gris				Lesedatum:	26.09.2022	
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	233,0	32,0 SG Zapfen	173,0 SG Rest UV, 530, 541				
			28,0 SG Guyot					
	Traubenschwefelung	50 mg/kg Kaliumpyrosulfid		Anmerkung				
	Traubenbehandlung	50 mg/kg L-Ascorbinsäure						
	Rebeln	Beginn: 26.9.22 17:00		Einstellung: Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb		Maische in L: 200,0		Anmerkung:
	Maischebehandlung	10 ml/hl Trenolin Super DF						
		100 g/100 kg Oenopur						
Maischekühlung	Temp. IST		Temp. SOLL		kg EIS			
Maischestandzeit	Beginn: 26.09.2022 17:00		Ende: 27.09.2022 07:30		Dauer: 00:14:30			
	Temp.		Temp.					
Pressen	Pressen	Beginn: 27.09.2022 07:30		Programm: Programm 4		Bezeichnung: Bucher XPlus 22		
		L Seihmost: 130,0		L Scheitermost		Abtrennung		
	Seihmostbehandlung	10 ml/hl Trenolin Fast Flow						
	100 ml/hl Mostgelatine CF							
Scheitermostbehandlung								
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW 19,1		g/L Säure 9,6		pH-Wert		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:		
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:		
	Analyse Gäransatz	*KMW	g/L Säure	pH-Wert	NTU	HVN		
Gärung	Gäransatz	Datum: 28.09.2022	Hefe: TR - 313	Dosage g /hl: 30,0	Menge: 33,0			
		Menge in L: 110,0	Bioaktivator: Vita Drive	Dosage g /hl: 30,0	Menge: 33,0			
Gärungszusatz								

Souvignier Gris / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

Souvignier Gris / PIWI

Datum:	Maßnahmen
09.11.2022	Heferühren
14.11.2022	Heferühren
21.11.2022	SO2-Gabe 60mg/L
25.11.2022	Filtration mit 150er Schichten in 120L Stahl
05.12.2022	Säuremessung 8,6 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 bei Vorverkostung
21.12.2022	Entsäuerung mit Kalk auf 6,5 g/L
25.01.2023	SO2-Korrektur von 24 auf 40 mg/L
25.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Souvignier Gris / PIWI

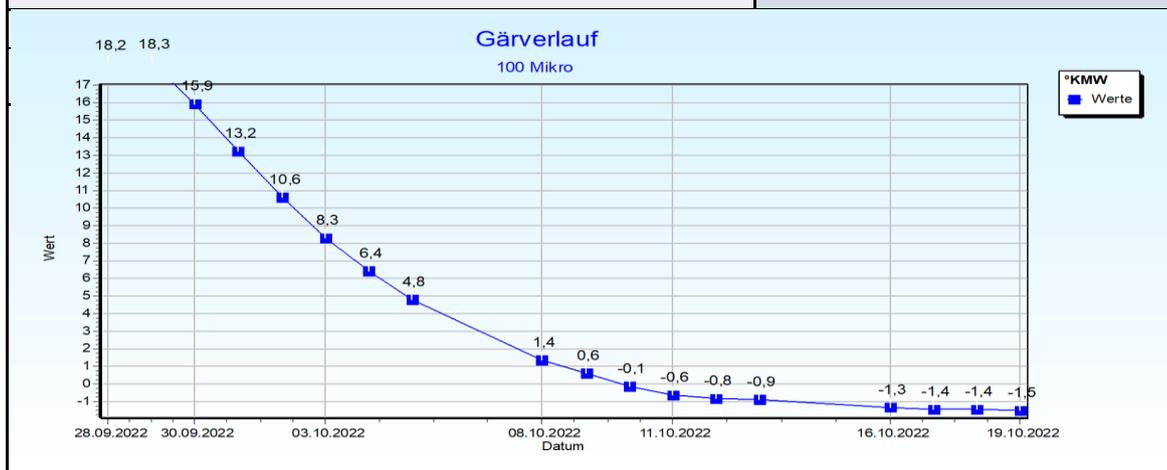
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Cal 6-04 Sauvignac				Lesedatum:	26.09.2022
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße
Traubenübernahme	Gewicht in kg	337,0					
	Traubenschwefelung	50 mg/kg Kaliumpyrosulfid	Anmerkung				
		50 mg/kg L-Ascorbinsäure					
	Traubenbehandlung						
	Rebeln	Beginn: 26.9.22 17:20	Einstellung: Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb		Maische in L: 300,0	Anmerkung	
	Maischebehandlung	10 ml/hl Trenolin Super DF					
	Maischekühlung	100 g/100 kg Oenopur					
Maischestandzeit	Temp. IST	Temp. SOLL	kg EIS				
Pressen	Pressen	Beginn: 27.09.2022 09:00	Programme: L Scheitermost	Programme: Programm 4	Bezeichnung: Europress 300 Liter	Abtrennung	
	Seihmostbehandlung						
	Scheitermostbehandlung						
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW	18,2	g/L Säure	7,3	pH-Wert	
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:	
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:	
	Analyse Gäransatz	*KMW		g/L Säure		pH-Wert	NTU
Gärung	Gäransatz	Datum: 28.09.2022	Hefe: TR - 313	Dosage g /hl: 30,0	Menge: 54,0		
	Gärungszusatz	Menge in L: 180,0	Bioaktivator: Vita Drive	Dosage g /hl: 30,0	Menge: 54,0		

Cal 6-04 Sauvignac / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

Cal 6-04 Sauvignac / PIWI

Datum:	Maßnahmen
31.10.2022	Heferühren
09.11.2022	Heferühren
14.11.2022	Heferühren
21.11.2022	SO ₂ -Gabe 60 mg/L
25.11.2022	Filtration mit 150er Schichten in 35L Glas, 85L Rest in PIWI-Cuvée
05.12.2022	Säuremessung 7,4 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 bei Vorverkostung
21.12.2022	Säurekorrektur mit Kalk auf 6,5 g/L
25.01.2023	SO ₂ -Korrektur von 34 auf 40 g/L
25.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Cal 6-04 Sauvignac / PIWI

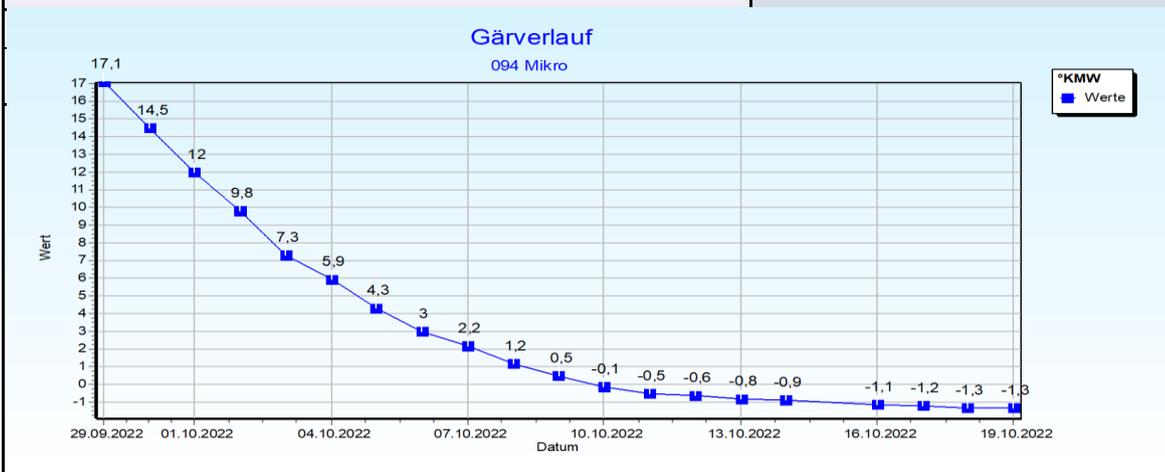
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Cabernet Blanc			Lesedatum:	26.09.2022
	Versuchsbezeichnung	PIWI			Quartier:	Glanz an der Weinstraße
Traubenübernahme	Gewicht in kg	154,0				
	Traubenschwefelung	50 mg/kg Kaliumpyrosulfid	Anmerkung			
	Traubenbehandlung	50 mg/kg L-Ascorbinsäure				
	Rebeln	Beginn: 26.9.22 17:30 Einstellung: Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Maische in L Anmerkung	
	Maischebehandlung	10 ml/hl Trenolin Super DF				
	Maischekühlung	100 g/100 kg Oenopur				
	Maischestandzeit	Temp. IST	Temp. SOLL	kg EIS		
Pressen	Pressen	Beginn: 27.09.2022 08:30 Temp.: 80,0	Programm: 0,5 / 1 Bar L Scheitermost	Bezeichnung: Lancmann 64 kg Abtrennung		
	Seihmostbehandlung	10 ml/hl Trenolin Fast Flow				
	Scheitermostbehandlung	100 ml/hl Mostgelatine CF				
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW	18,2	g/L Säure	6,7	pH-Wert
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:
Gärung	Analyse Gäransatz	*KMW		g/L Säure		pH-Wert NTU HVN
	Gäransatz	Datum: 28.09.2022 Menge in L: 74,0	Hefe: TR - 313 Bioaktivator: Vita Drive	Dosage g /hl: 30,0 Dosage g /hl: 30,0	Menge: 22,2 Menge: 22,2	
	Gärungszusatz					

Cabernet Blanc / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

Cabernet Blanc / PIWI

Datum:	Maßnahmen
27.10.2022	SO2-Gabe 60 mg/L
14.11.2022	Filtration mit 150er Schichten in 54+(10L) Glas
05.12.2022	Säuremessung 7,4 g/L
17.12.2022	Bewertung 1 (1) bei Vorverkostung
21.12.2022	Entsäuerung mit Kalk auf 6,5 g/L
25.01.2023	SO2-Korrektur von 26 (34) auf 40 mg/L
25.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Cabernet Blanc / PIWI

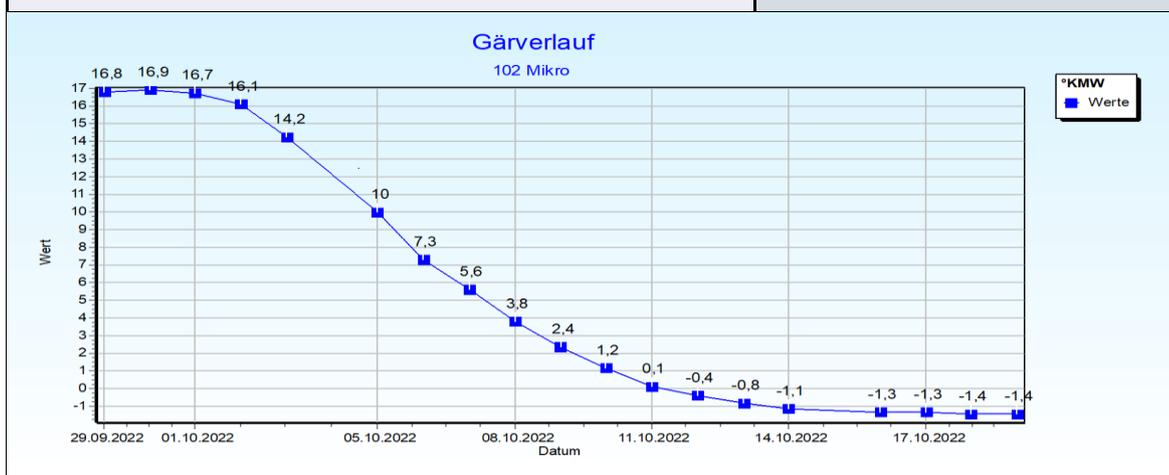
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Chardonnay Stella				Lesedatum:	28.09.2022	
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	93,0						
	Traubenschwefelung	50 mg/kg Kaliumpyrosulfid		Anmerkung				
	Traubenbehandlung							
	Rebeln	Beginn: 28.9.22 16:30 Einstellung: Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Maische in L: 70,0 Anmerkung:			
	Maischebehandlung	10 ml/hl Trenolin Super DF						
	Maischekühlung	100 g/100 kg Oenopur						
	Maischestandzeit	Temp. IST			Temp. SOLL			kg EIS
Pressen	Pressen	Beginn:	28.09.2022 17:50		Programm:	0,5 / 1 Bar		
		L Seihmost	50,0		Bezeichnung:	Lancmann 64 kg		
	Seihmostbehandlung	10 ml/hl Trenolin Fast Flow						
	Scheitermostbehandlung	100 ml/hl Mostgelatine CF						
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW	16,8		g/L Säure	7,5		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)		mit	g	am:	
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)		mit	g	am:	
	Analyse Gäransatz	*KMW			g/L Säure	ph-Wert	NTU	
Gärung	Gäransatz	Datum:	29.09.2022		Hefe:	EC 1118		
		Menge in L	44,0		Bioaktivator:	Vita Drive		
	Gärungszusatz				Dosage g /hl	30,0		
					Dosage g /hl	30,0		

Chardonnay Stella / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

Chardonnay Stella / PIWI

Datum:	Maßnahmen
27.10.2022	SO2-Gabe 60mg/L
14.11.2022	Filtration mit 150er Schichten in 34L Glas
05.12.2022	Säuremessung 7,8 g/L
17.12.2022	Bewertung 2 bei Vorverkostung (Kupfer?)
21.12.2022	Entsäuerung mit Kalk auf 6,5 g/L
25.01.2023	SO2-Korrektur von 30 auf 40 mg/L
25.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Chardonnay Stella / PIWI

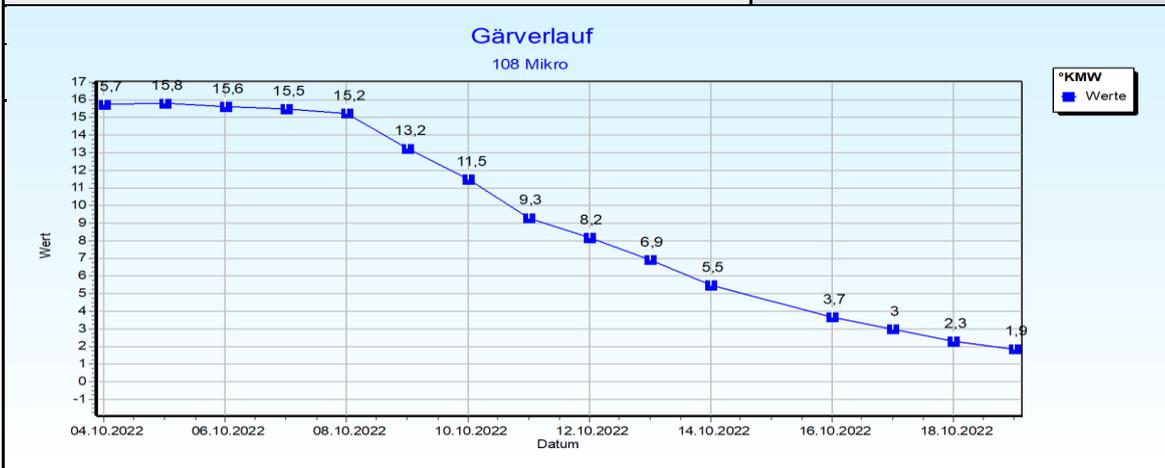
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Welschriesling Stella				Lesedatum:	03.10.2022	
	Versuchsbezeichnung	PIWI				Quartier:	Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	39,0						
	Traubenschwefelung	50	mg/kg Kaliumpyrosulfit	Anmerkung				
	Traubenbehandlung							
	Rebeln	Beginn Einstellung			3.10.22 13:45	Maische in L Anmerkung		
					Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			
	27,0							
	Maischebehandlung	10	ml/hl Trenolin Super DF					
	100	g/100 kg Oenopur						
Maischekühlung	Temp. IST		Temp. SOLL		kg EIS			
Maischestandzeit	Beginn:	03.10.2022 13:45	Ende:	03.10.2022 14:35	Dauer:	00:00:50		
	Temp.:							
Pressen	Pressen	Beginn:	03.10.2022 14:35	Programm:	0,5 / 1 Bar	Bezeichnung:	Lancmann 64 kg	
		L Seihmost	16,0	L Scheitermost				
	Seihmostbehandlung	10	ml/hl Trenolin Fast Flow					
	100	ml/hl Mostgelatine CF						
Scheitermostbehandlung								
Analyse	Analyse Saftprobe	*KMW 15,7		g/L Säure	9,7	pH-Wert		
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:		
	Anreichern *KMW	von (g/L)	auf (g/L)	mit	g	am:		
	Analyse Gäransatz	*KMW 15,7	g/L Säure	9,7	pH-Wert	NTU	10,0	HVN
Gärung	Gäransatz	Datum:	04.10.2022	Hefe	EC 1118	Dosage g /hl	30,0	
		Menge in L	10,0	Bioaktivator	Vita Drive	Dosage g /hl	30,0	
	Gärungszusatz					Menge	3,0	

Welschriesling Stella / PIWI

Gärverlauf (Dichte)

Biologischer Säureabbau (g/L)



Anmerkung

Welschriesling Stella / PIWI

Datum:	Maßnahmen
22.11.2022	SO2-Gabe 60 mg/L
19.12.2022	Filtration mit 150er Schichten in 5L Glas
05.12.2022	Säuremessung 8,7 g/L
20.12.2022	Entsäuerung mit Kalk auf 6,5 g/L
25.01.2023	SO2-Korrektur von 20 auf 40 mg/L
25.01.2023	Füllung mit Schlauchpumpe in 0,5 L Flaschen mit BVS

Welschriesling Stella / PIWI