

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:	Grauburgunder Klone			Lesedatum:	25.9.2023				
	Versuchsbezeichnung:	Klonenschau			Quartier:	Glanz an der Weinstraße				
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt	sh. unten								
	Traubenschwefelung		mg/kg							
	Einstellung Rebler									
	Variante	kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung				
			<i>Beginn (Rebeln)</i>	<i>Ende (Pressen)</i>	<i>Dauer</i>	<i>L Maische</i>	<i>Temp.IST</i>	<i>Temp.SOLL</i>	<i>kg EIS</i>	
	Grauburgunder 49/207	72,0	25.09.2023 17:30	26.09.2023 08:00	00:14:30					
	Grauburgunder 27 GM	42,0	25.09.2023 17:30	26.09.2023 08:00	00:14:30					
	Grauburgunder 1-33 GM	1-33 GM	25.09.2023 17:30	26.09.2023 08:00	00:14:30					
Maischebehandlung	10g/hl Kohle									
	Trockeneis									
Grauburgunder Klone / Klonenschau										

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in L						
	Grauburgunder 49/207	Lancmann 64 kg	26.09.2023 08:00	26.09.2023 08:30		00:00:30	36						
	Grauburgunder 27 GM	Lancmann 64 kg	26.09.2023 08:00	26.09.2023 08:30		00:00:30	22						
	Grauburgunder 1-33 GM	Lancmann 64 kg	26.09.2023 08:30	26.09.2023 09:00		00:00:30	42						
Mostbehandlung:	10 ml/hl S&M Maischeenzym												
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern					Anreichern					NTU	HVN
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	Grauburgunder 49/207	7,0			9,0	18.01.2023	18,2					38,0	172,0
	Grauburgunder 27 GM	6,5	6,0	Kaliumbicarbonat	4,5	18.01.2023	19,6					29,0	173,0
	Grauburgunder 1-33 GM	7,2			10,8	18.01.2023	17,5					10,0	136,0

Grauburgunder Klone / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärende		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
	Grauburgunder 49/207	27.09.2023	32,0	30	EC 1118	30	Go Ferm Sterol Flash	09.10.2023		
	Grauburgunder 27 GM	27.09.2023	19,0					10.10.2023		
	Grauburgunder 1-33 GM	27.09.2023	34,0					09.10.2023		
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
	Grauburgunder 49/207	60,0	Kaliumpyrosulfit	16.10.2023	31.10.2023	150er	CO2	1	10,0	
	Grauburgunder 27 GM			17.10.2023				1	10,0	
	Grauburgunder 1-33 GM			16.10.2023.				1	10,0	

Grauburgunder Klone / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

Bezeichnung		Grauburgun der 49/207		Grauburgun der 27 GM		Grauburgun der 1-33 GM																		
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	
27.09.2023		g/L ml/L	Produkt																					
Tag 1	27.09.2023																							
Tag 2	28.09.2023	50,0	Vitaferm Ultra F3																					
Tag 3	29.09.2023	50,0	Vitaferm Ultra F3																					
Tag 4	30.09.2023																							
Tag 5	01.10.2023																							
Tag 6	02.10.2023																							
Tag 7	03.10.2023																							
Tag 8	04.10.2023																							
Tag 9	05.10.2023																							
Tag 10	06.10.2023																							
Tag 11	07.10.2023																							
Tag 12	08.10.2023																							
Tag 13	09.10.2023																							
Tag 14	10.10.2023																							
Tag 15	11.10.2023																							
Tag 16	12.10.2023																							
Tag 17	13.10.2023																							
Tag 18	14.10.2023																							
Tag 19	15.10.2023																							
Tag 20	16.10.2023																							
Tag 21	17.10.2023																							
Tag 22	18.10.2023																							
Tag 23	19.10.2023																							
Tag 24	20.10.2023																							
Tag 25	21.10.2023																							
Tag 26	22.10.2023																							

Grauburgunder Klone / Klonenschau

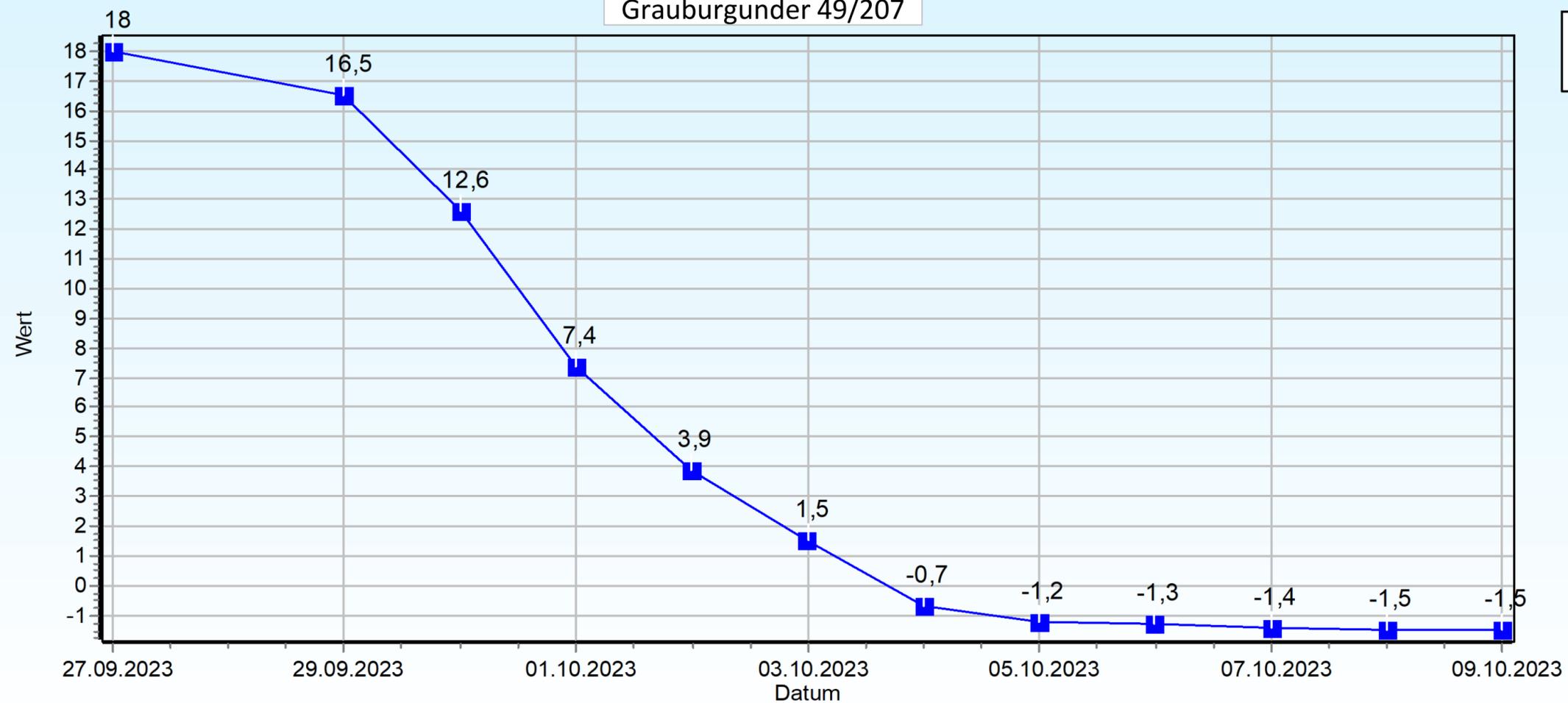
Biologischer Säureabbau

Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		Grauburgun der 49/207		Grauburgun der 27 GM		Grauburgun der 1-33 GM																	
				%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C
		g/L ml/L	Produkt																						
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																									

Grauburgunder Klone / Klonenschau

Gärverlauf

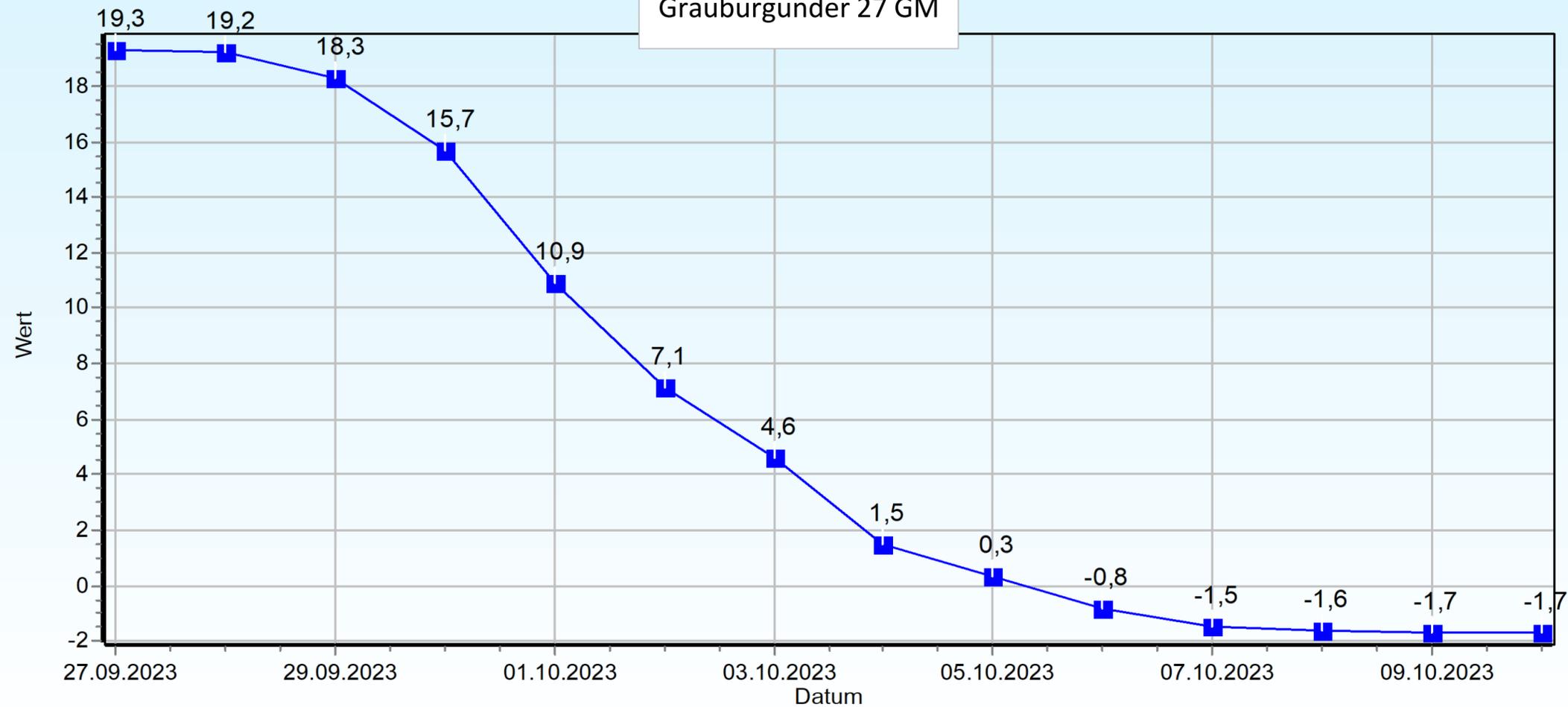
Grauburgunder 49/207



Grauburgunder Klone / Klonenschau

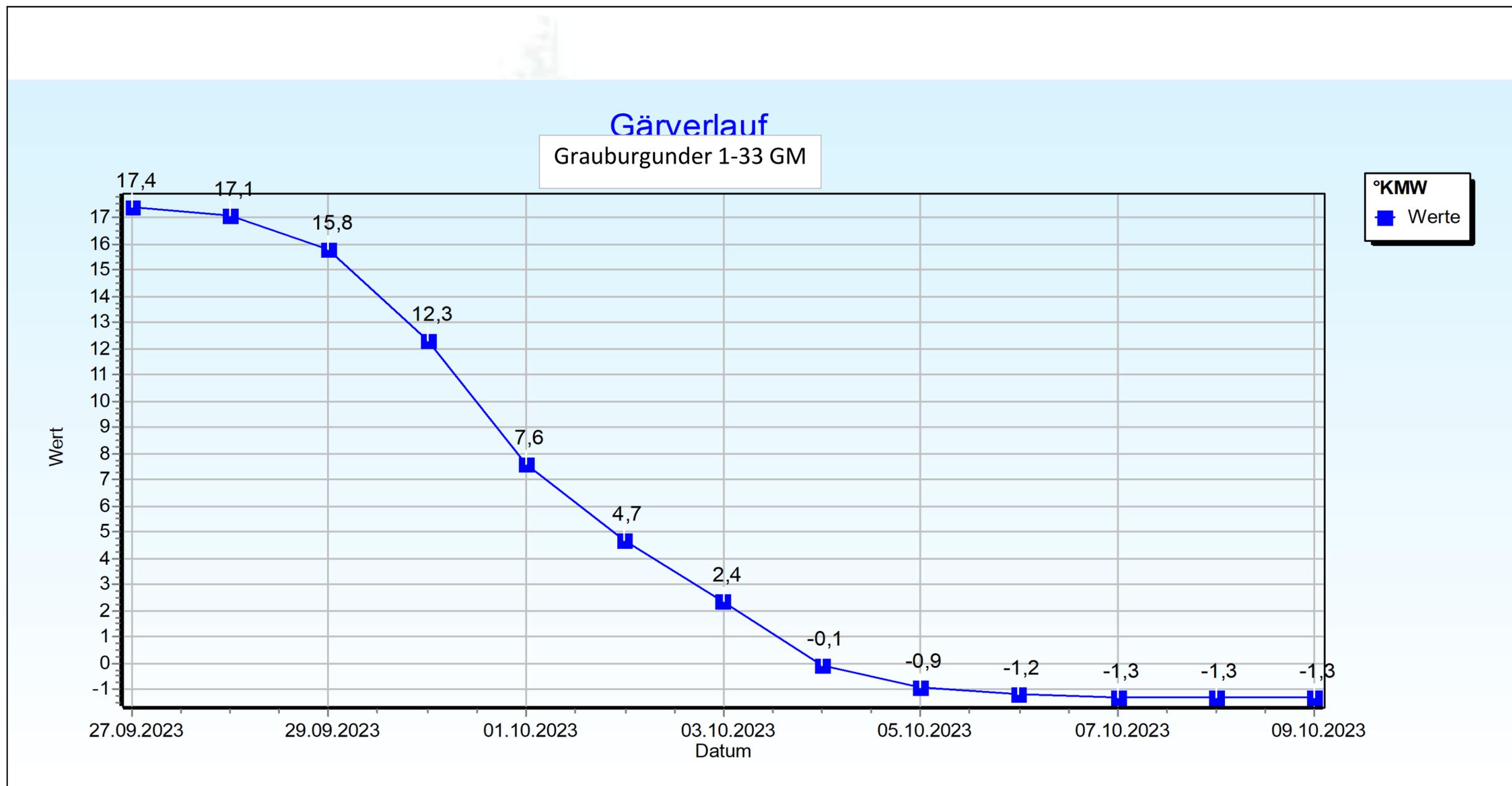
Gärverlauf

Grauburgunder 27 GM



°KMW
 ■ Werte

haidegg



Grauburgunder Klone / Klonenschau

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:		Schilcher			Lesedatum:		2.10.23			
	Versuchsbezeichnung:		Klonenschau			Quartier:		Hitzendorf			
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt		0,0								
	Traubenschwefelung		30 mg/kg		30 mg/L Ascorbinsäure						
	Einstellung Rebler		Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb								
	Variante		kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung				
				Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp.IST	Temp.SOLL	kg EIS	
	Schilcher A14-2		47,2	02.10.2023 15:20	03.10.2023 00:00	00:08:40					
	Schilcher H21/22			02.10.2023 15:20	03.10.2023 07:45	00:16:25					
	Schilcher H23/24			02.10.2023 15:25	03.10.2023 07:45	00:16:20					
Maischebehandlung											
Schilcher / Klonenschau											

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge M nach presse						
	Schilcher A14-2	150kg Lancmann	03.10.2023 00:00		Ja einmal		24						
	Schilcher H21/22	150kg Lancmann	03.10.2023 07:45		Ja einmal		14						
	Schilcher H23/24	150kg Lancmann	03.10.2023 07:45		Ja einmal		16						
Mostbehandlung:													
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern				Anreichern					NTU	HV	
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
	Schilcher A14-2	10,4					18,3					4,0	13
	Schilcher H21/22	10,7					17,3					16,0	68
	Schilcher H23/24	12,7					16,5					9,0	17

Schilcher / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärung		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
	Schilcher A14-2	04.10.2023	20,0	30	EC 1118	30	Go Ferm Sterol Flash			
	Schilcher H21/22	04.10.2023	14,0	30	EC 1118	30	Go Ferm Sterol Flash			
	Schilcher H23/24	04.10.2023	15,0	30	EC 1118	30	Go Ferm Sterol Flash			
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
	Schilcher A14-2	60,0			08.11.2023	150		1	10,0	
	Schilcher H21/22	60,0			08.11.2023	150		1	10,0	
	Schilcher H23/24	60,0			08.11.2023	150		1	10,0	

Schilcher / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

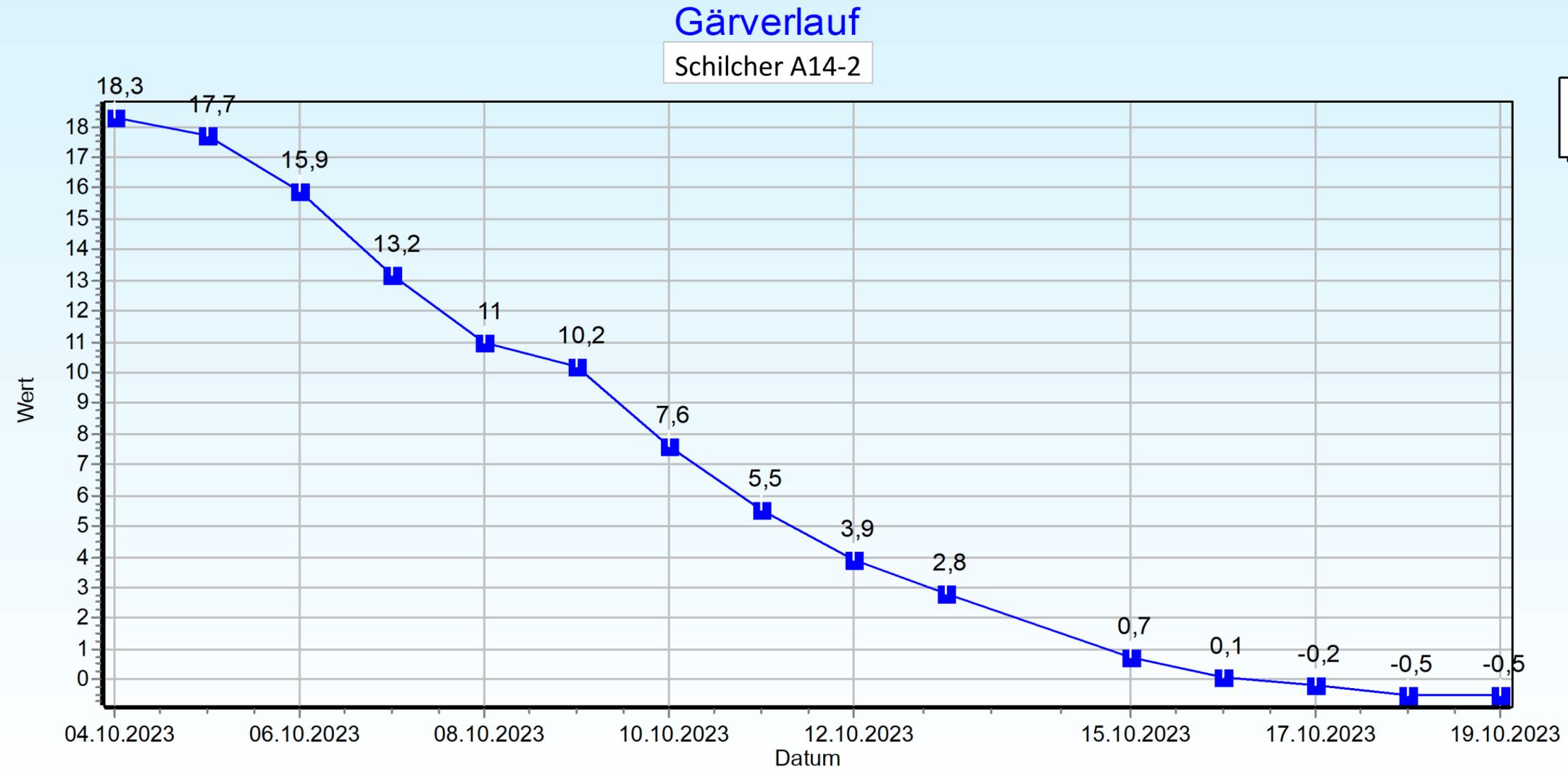
Gärverlauf (Dichte)																							
Bezeichnung			Schilcher A14-2		Schilcher H21/22		Schilcher H23/24																
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	
04.10.2023		g/L ml/L	Produkt																				
Tag 1	04.10.2023	50/70/25	Vitamon Liquide																				
Tag 2	05.10.2023																						
Tag 3	06.10.2023	x/140/	Vitamon Liquide																				
Tag 4	07.10.2023																						
Tag 5	08.10.2023																						
Tag 6	09.10.2023	80/60/30	Vitamon Liquide																				
Tag 7	10.10.2023																						
Tag 8	11.10.2023																						
Tag 9	12.10.2023																						
Tag 10	13.10.2023																						
Tag 11	14.10.2023																						
Tag 12	15.10.2023																						
Tag 13	16.10.2023																						
Tag 14	17.10.2023																						
Tag 15	18.10.2023																						
Tag 16	19.10.2023																						
Tag 17	20.10.2023																						
Tag 18	21.10.2023																						
Tag 19	22.10.2023																						
Tag 20	23.10.2023																						
Tag 21	24.10.2023																						
Tag 22	25.10.2023																						
Tag 23	26.10.2023																						
Tag 24	27.10.2023																						
Tag 25	28.10.2023																						
Tag 26	29.10.2023																						

Schilcher / Klonenschau

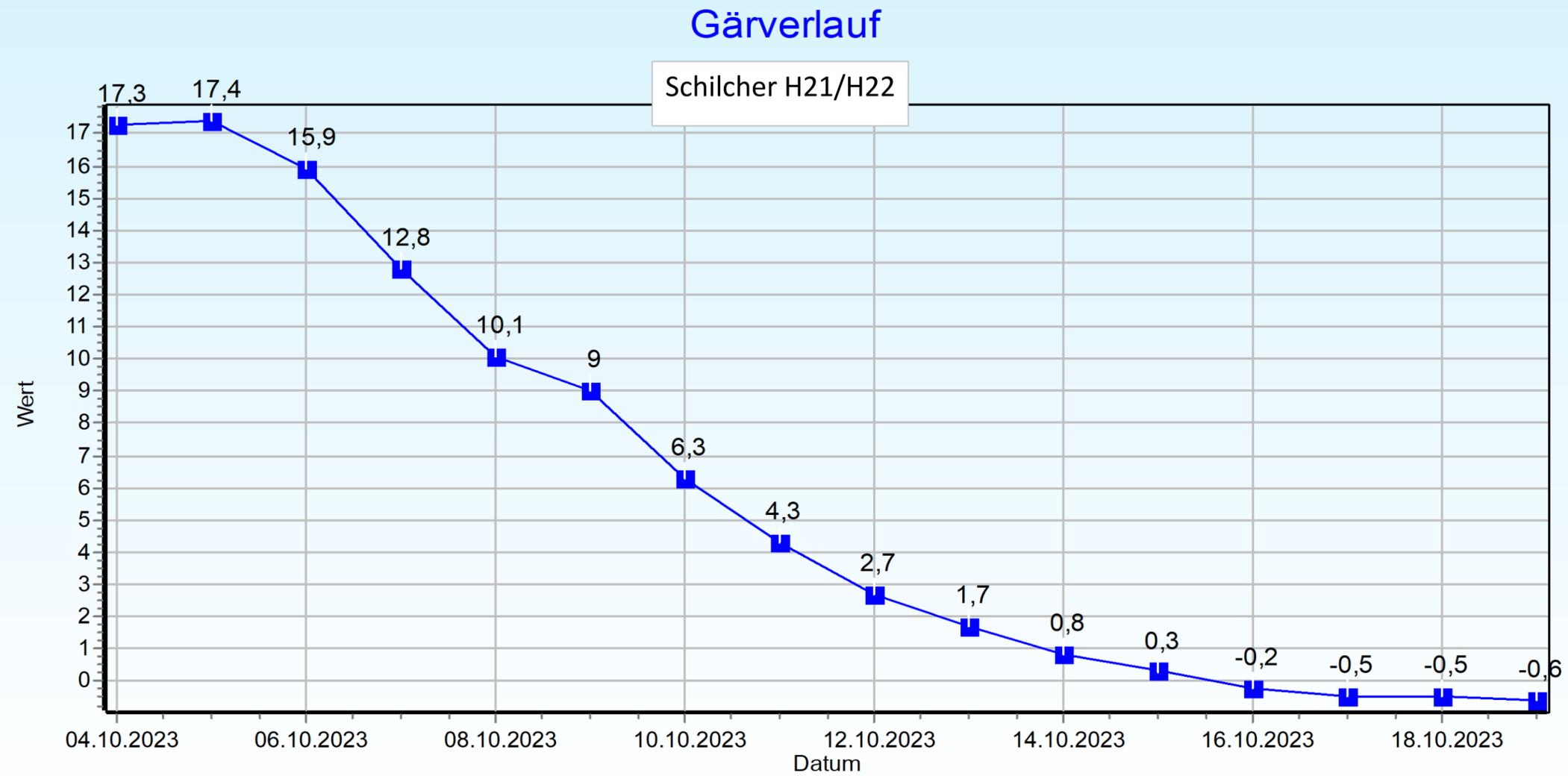
Biologischer Säureabbau

Biologischer Säureabbau																								
			Schilcher A14-2		Schilcher H21/22		Schilcher H23/24																	
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	%KMW	°C	
		g/L ml/L	Produkt																					
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																								

Schilcher / Klonenschau



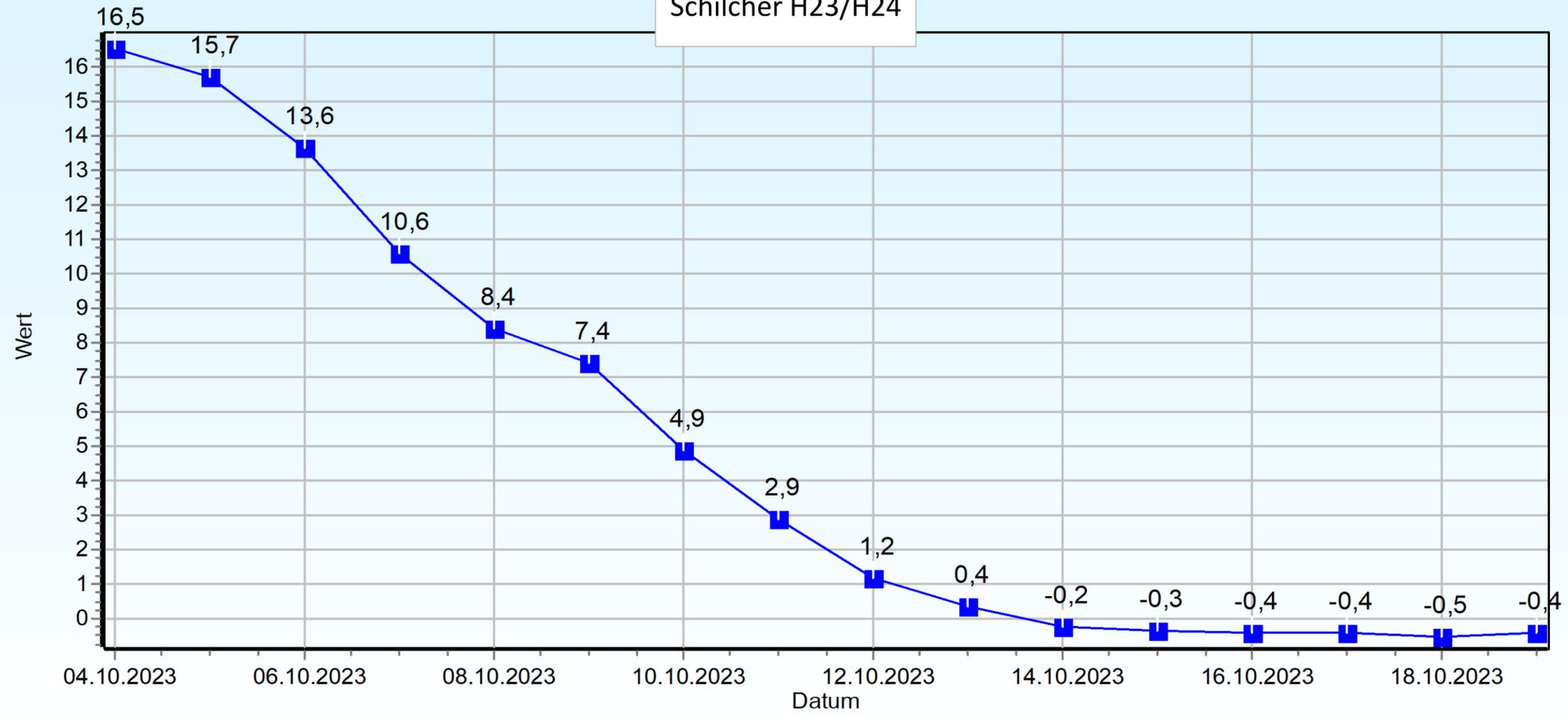
Schilcher / Klonenschau



Schilcher / Klonenschau

Gärverlauf

Schilcher H23/H24



°KMW
■ Werte

haidegg

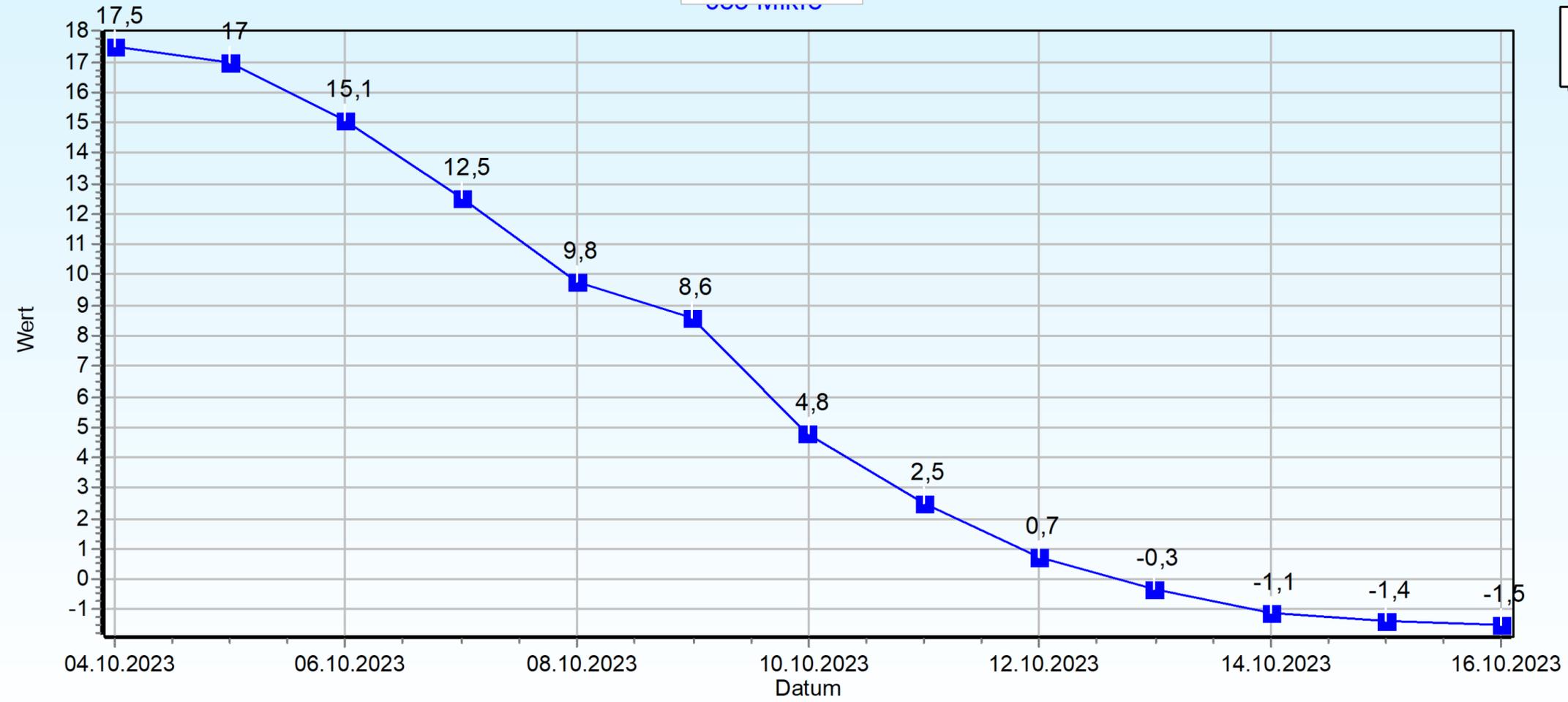
Obst n in L	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in L						
	Morillon H41	Lancmann 150	03.10.2023 17:00		Ja einmal		10						
	Morillon H43	Lancmann 150	03.10.2023 17:00		Ja einmal		20						
	Morillon Rosa Chardonnay	Lancmann 150	03.10.2023 17:30		Ja einmal		22						
	Mostbehandlung:	10 ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym			100 g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC								
		100 ml/hl IOC QI Fine MES											
pH	Variante	Entsäuern/Säuern					Anreichern					NTU	HVN
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g	Datum		
3,0	Morillon H41	6,1					17,5					124,0	62,0
4,0	Morillon H43	7,7					18,1					8,0	171,0
2,0	Morillon Rosa Chardonnay	6,8					18,2					5,0	88,0
Morillon / Klonenschau													

Gärverlauf (Dichte)																									
Bezeichnung				Morillon H41		Morillon H43		Morillon Rosa Chardonna y																	
°C	Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	
	04.10.2023		g/L ml/L	Produkt																					
	Tag 1	04.10.2023																							
	Tag 2	05.10.2023	100/50/1	Vitamon Liquid																					
	Tag 3	06.10.2023	160/x/80	Vitamon Liquid																					
	Tag 4	07.10.2023																							
	Tag 5	08.10.2023																							
	Tag 6	09.10.2023	70/50/50	Vitamon Liquid																					
	Tag 7	10.10.2023																							
	Tag 8	11.10.2023																							
	Tag 9	12.10.2023																							
	Tag 10	13.10.2023																							
	Tag 11	14.10.2023																							
	Tag 12	15.10.2023																							
	Tag 13	16.10.2023		Gärende H41																					
	Tag 14	17.10.2023																							
	Tag 15	18.10.2023																							
	Tag 16	19.10.2023																							
	Tag 17	20.10.2023		Gärende H43 u Rosa																					
	Tag 18	21.10.2023																							
	Tag 19	22.10.2023																							
	Tag 20	23.10.2023																							
	Tag 21	24.10.2023																							
	Tag 22	25.10.2023																							
	Tag 23	26.10.2023																							
	Tag 24	27.10.2023																							
	Tag 25	28.10.2023																							
	Tag 26	29.10.2023																							
Morillon / Klonenschau																									

Biologischer Säureabbau																										
				Morillon H41		Morillon H43		Morillon Rosa Chardonna y																		
°C	Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C		
			g/L ml/L	Produkt																						
	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 / Klonenschau																										

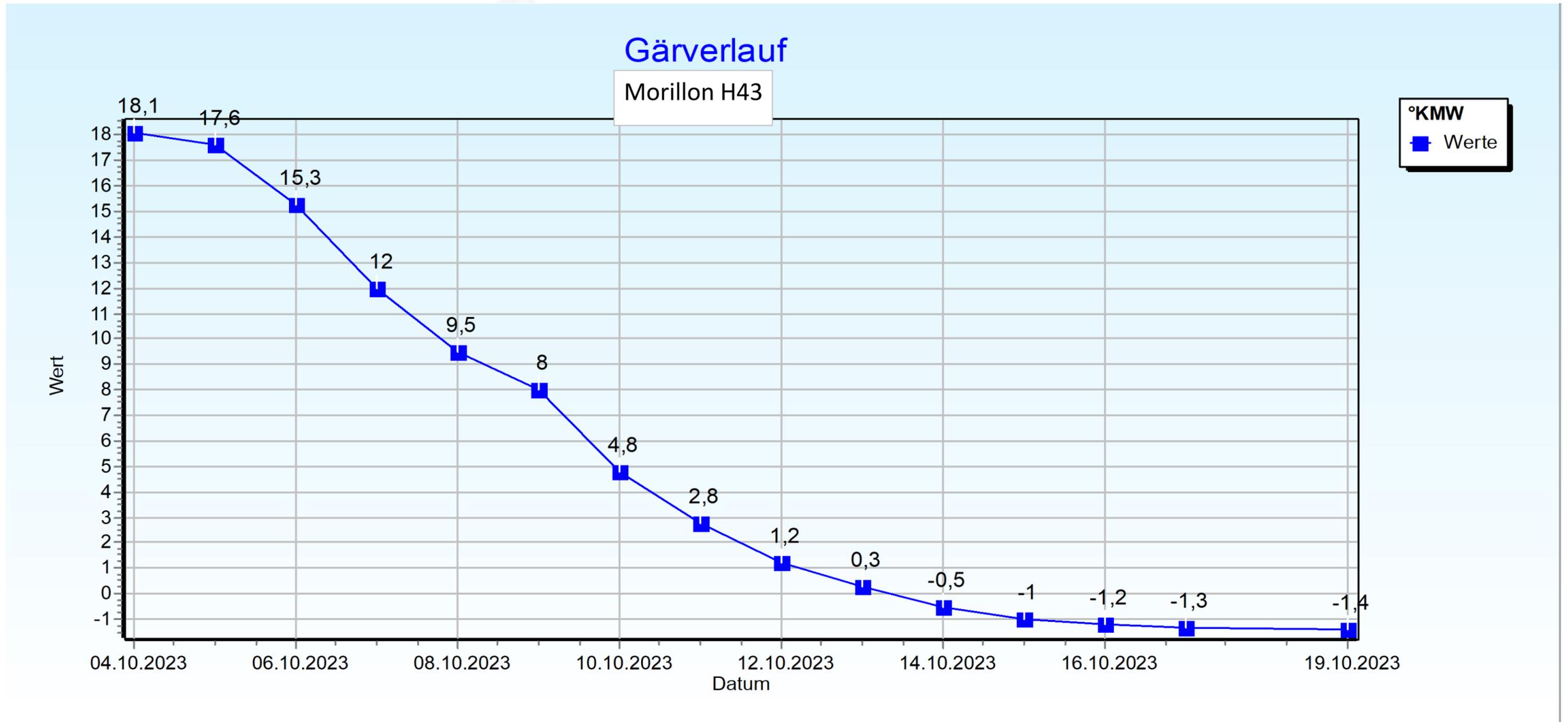
	Datum:	Maßnahmen
	18.11.2023	Entsäuerung von H41 6,6 / H43 7,6 / RosaCh 6,7 auf 6,2g/L
	23.01.2023	SO2 Gabe von 30 / 32 / 25 auf 40mg/L
	22.02.2023	Abfüllung
	Morillon / Klonenschau	

Gärverlauf Morillon H41

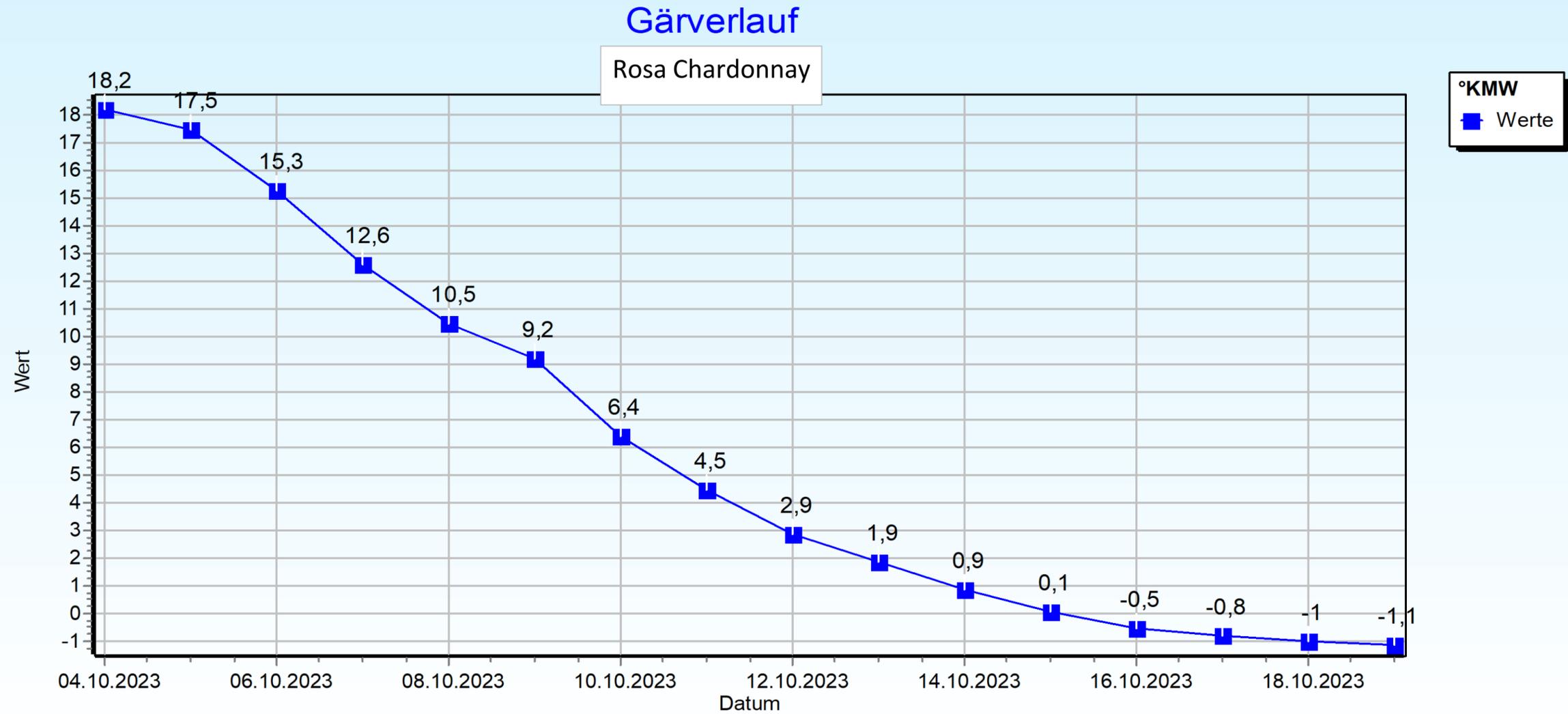


Morillon / Klonenschau

haidegg



Morillon / Klonenschau



Morillon / Klonenschau

Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte: Sauvignon blanc		Lesedatum: 4.10.23							
	Versuchsbezeichnung: Klonenschau		Quartier: Glanz an der Weinstraße							
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt									
	Traubenschwefelung		50	mg/kg	50mg/Kg Ascorbinsäure					
	Einstellung Rebler									
	Variante		kg Trauben	Maischestandzeit			Maischekühlung			
				Beginn (Rebeln)	Ende (Pressen)	Dauer	L Maische	Temp.IST	Temp.SOLL	kg EIS
	Sauvignon blanc H11		61,0	04.10.2023 20:00	05.10.2023 09:15	00:13:15				
	Sauvignon blanc H12		58,0	04.10.2023 20:00	05.10.2023 09:15	00:13:15				
	Sauvignon blanc H13		94,0	04.10.2023 20:30	05.10.2023 09:45	00:13:15				
	Sauvignon blanc H14		56,0	04.10.2023 20:30	05.10.2023 09:45	00:13:15				
	Sauvignon blanc H15		96,0	04.10.2023 21:00	05.10.2023 10:15	00:13:15				
Sauvignon blanc LB 50		70,0	04.10.2023 21:00	05.10.2023 10:15	00:13:15					
Maischebehandlung		10 ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym								
Sauvignon blanc / Klonenschau										

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge Most nach pressen in L						
	Sauvignon blanc H11	Lancmann 64	05.10.2023 09:15				32						
	Sauvignon blanc H12	Lancmann 64	05.10.2023 09:15				30						
	Sauvignon blanc H13	Lancmann 64	05.10.2023 09:45				48						
	Sauvignon blanc H14	Lancmann 64	05.10.2023 09:45				27						
	Sauvignon blanc H15	Lancmann 64	05.10.2023 10:15				48						
	Sauvignon blanc LB 50	Lancmann 64	05.10.2023 10:15				36						
Mostbehandlung:	10 ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym												
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern				Anreichern					NTU	HVN	
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g			Datum
	Sauvignon blanc H11	7,5					17,1					17,0	174,0
	Sauvignon blanc H12	7,8					17,1					13,0	170,0
	Sauvignon blanc H13	7,8					16,6					14,0	181,0
	Sauvignon blanc H14	7,2					16,8					20,0	137,0
	Sauvignon blanc H15	7,4					17,0					10,0	164,0
	Sauvignon blanc LB 50	7,2					17,7					10,0	144,0
	Sauvignon blanc H11 (Jungwein)	7,2	6,2	Kaliumbicarbonat	9,0	18.01.2024							
	Sauvignon blanc H12	7,8	7,2	Kaliumbicarbonat	14,4	18.01.2024							
	Sauvignon blanc H13	7,6	8,2	Kaliumbicarbonat	12,6	18.01.2024							
	Sauvignon blanc H14	7,3	9,2	Kaliumbicarbonat	9,9	18.01.2024							
	Sauvignon blanc H15	7,6	10,2	Kaliumbicarbonat	12,6	18.01.2024							
Sauvignon blanc LB 50	7,5	11,2	Kaliumbicarbonat	11,7	18.01.2024								
Sauvignon blanc / Klonenschau													

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gärende		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
		Sauvignon blanc H11	06.10.2023	25,0	35	TR 313	30	Go-Ferm Sterol Flash		16.10.2023
		Sauvignon blanc H12	06.10.2023	25,0	35	TR 313	30	Go-Ferm Sterol Flash		16.10.2023
		Sauvignon blanc H13	06.10.2023	25,0	35	TR 313	30	Go-Ferm Sterol Flash		20.10.2023
		Sauvignon blanc H14	06.10.2023	20,0	35	TR 313	30	Go-Ferm Sterol Flash		20.10.2023
		Sauvignon blanc H15	06.10.2023	25,0	35	TR 313	30	Go-Ferm Sterol Flash		20.10.2023
		Sauvignon blanc LB 50	06.10.2023	25,0	35	TR 313	30	Go-Ferm Sterol Flash		20.10.2023
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO ₂			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO ₂ , N ₂)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
		60,0	Solution Sulfureuse P15	23.10.2023	07.11.2023	150er		1	10,0	
		60,0	Solution Sulfureuse P15	23.10.2023	07.11.2023	150er		1	10,0	
		60,0	Solution Sulfureuse P15	27.10.2023	09.11.2023	150er		1	10,0	
		60,0	Solution Sulfureuse P15	27.10.2023	09.11.2023	150er		1	10,0	
		60,0	Solution Sulfureuse P15	27.10.2023	09.11.2023	150er		1	10,0	
		60,0	Solution Sulfureuse P15	27.10.2023	09.11.2023	150er		1	10,0	

Sauvignon blanc / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

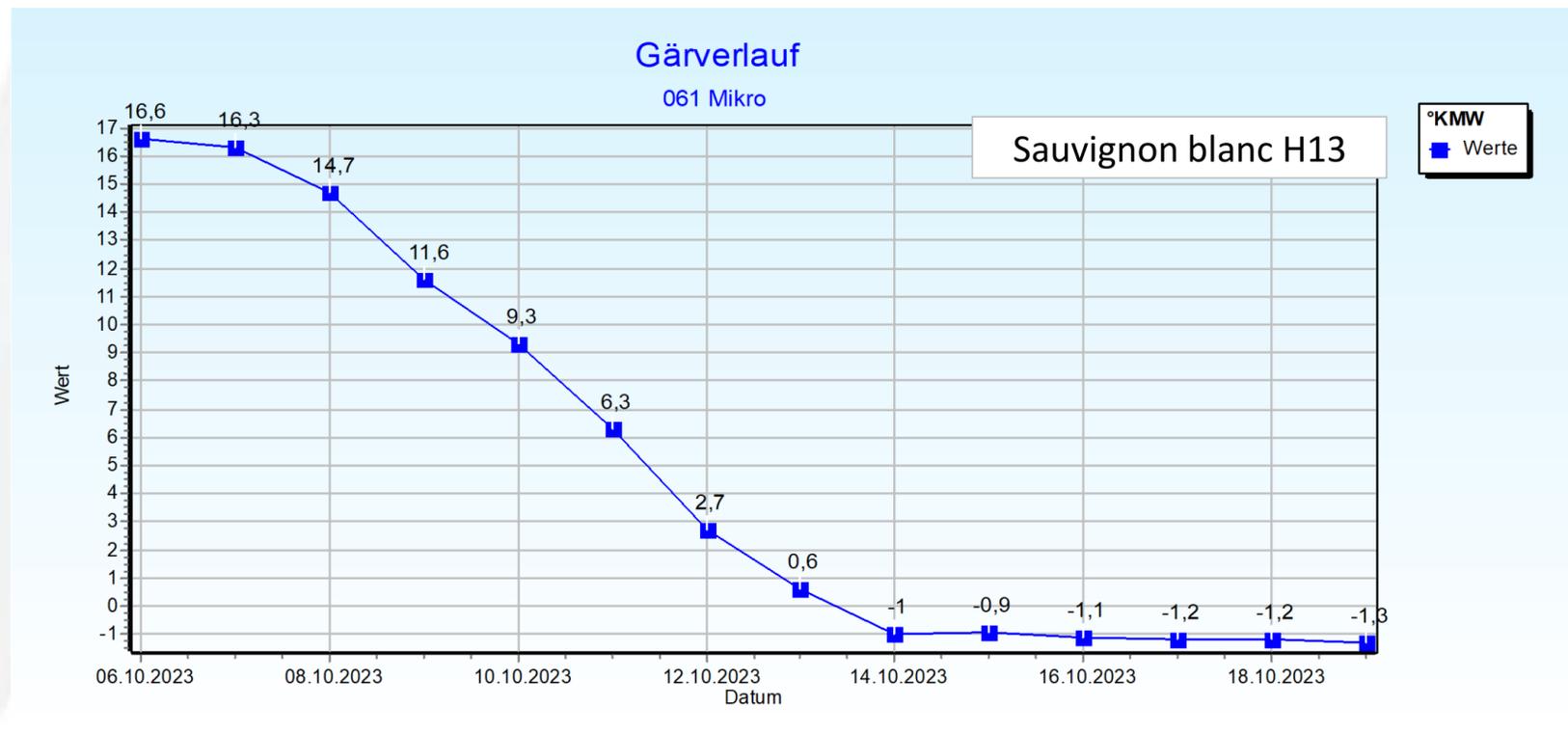
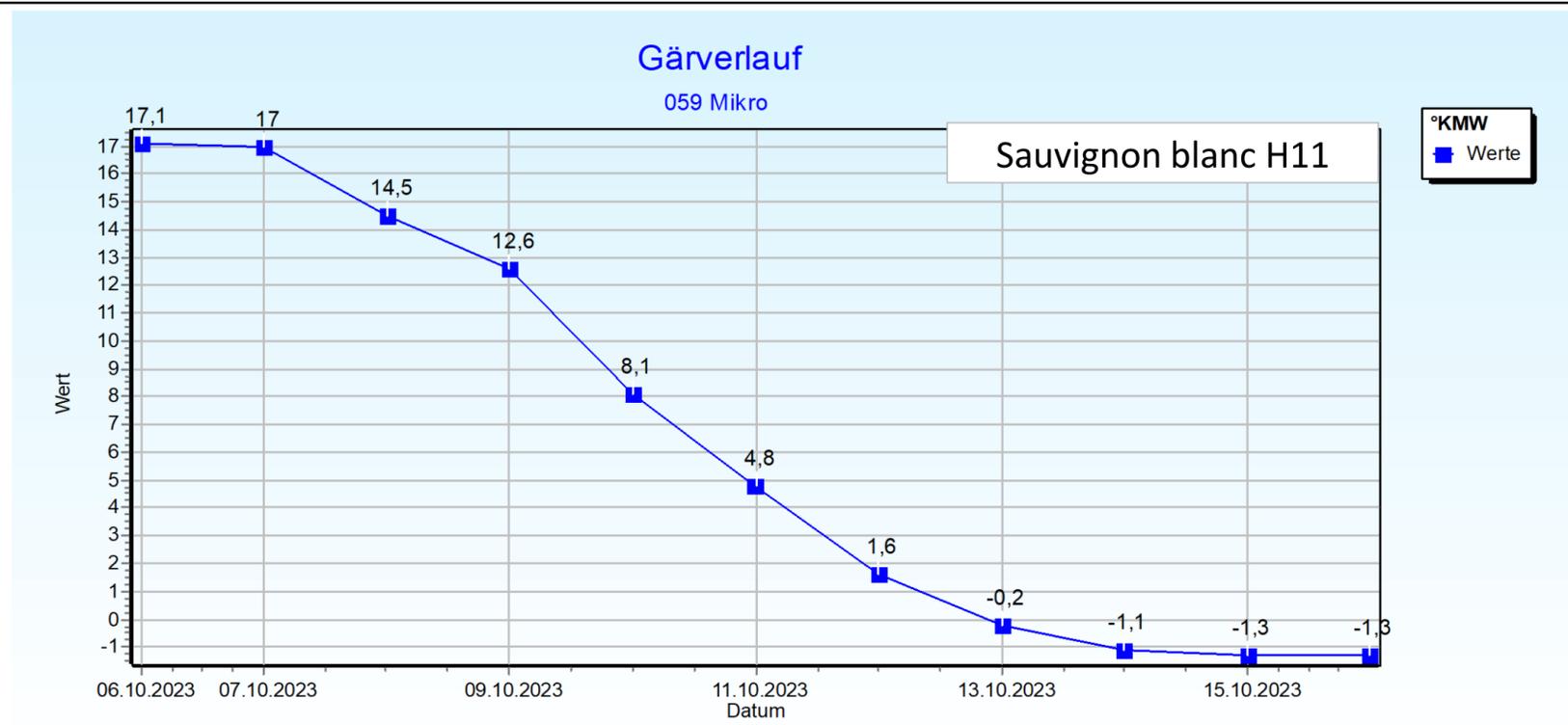
Gärverlauf (Dichte)																							
Bezeichnung		Sauvignon blanc H11		Sauvignon blanc H12		Sauvignon blanc H13		Sauvignon blanc H14		Sauvignon blanc H15		Sauvignon blanc LB 50											
Datum Gäransatz	Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	
06.10.2023	g/L ml/L	Produkt																					
Tag 1	06.10.2023																						
Tag 2	07.10.2023																						
Tag 3	08.10.2023																						
Tag 4	09.10.2023		100,0	100,0	100,0	200,0	150,0	200,0															
Tag 5	10.10.2023																						
Tag 6	11.10.2023		90,0	90,0	70,0	60,0	60,0	50,0															
Tag 7	12.10.2023																						
Tag 8	13.10.2023																						
Tag 9	14.10.2023																						
Tag 10	15.10.2023																						
Tag 11	16.10.2023																						
Tag 12	17.10.2023																						
Tag 13	18.10.2023																						
Tag 14	19.10.2023																						
Tag 15	20.10.2023																						
Tag 16	21.10.2023																						
Tag 17	22.10.2023																						
Tag 18	23.10.2023																						
Tag 19	24.10.2023																						
Tag 20	25.10.2023																						
Tag 21	26.10.2023																						
Tag 22	27.10.2023																						
Tag 23	28.10.2023																						
Tag 24	29.10.2023																						
Tag 25	30.10.2023																						
Tag 26	31.10.2023																						

Sauvignon blanc / Klonenschau

Biologischer Säureabbau

		Sauvignon blanc H11		Sauvignon blanc H12		Sauvignon blanc H13		Sauvignon blanc H14		Sauvignon blanc H15		Sauvignon blanc LB 50														
Datum Gäransatz	Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C										
	g/L ml/L	Produkt																								
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 / Klonenschau

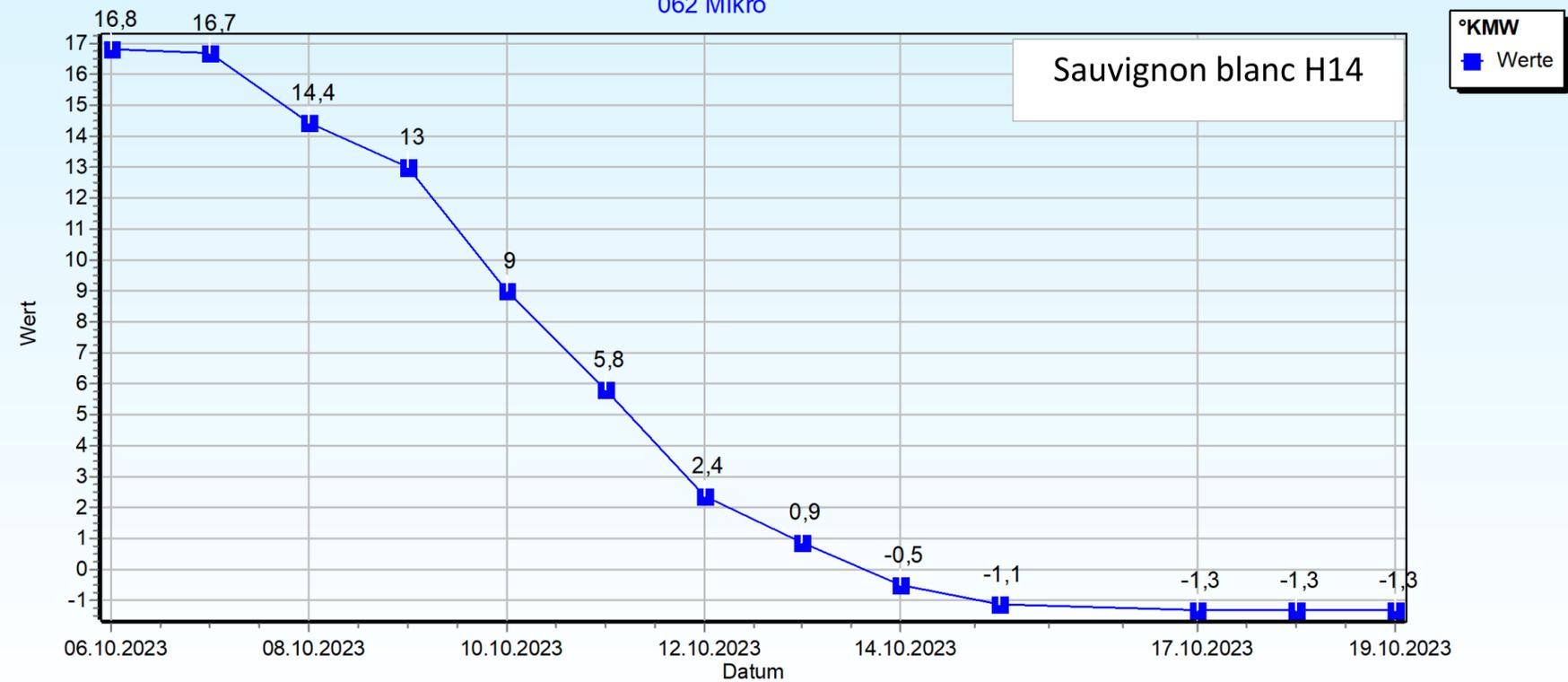


Gärverlauf

060 Mikro

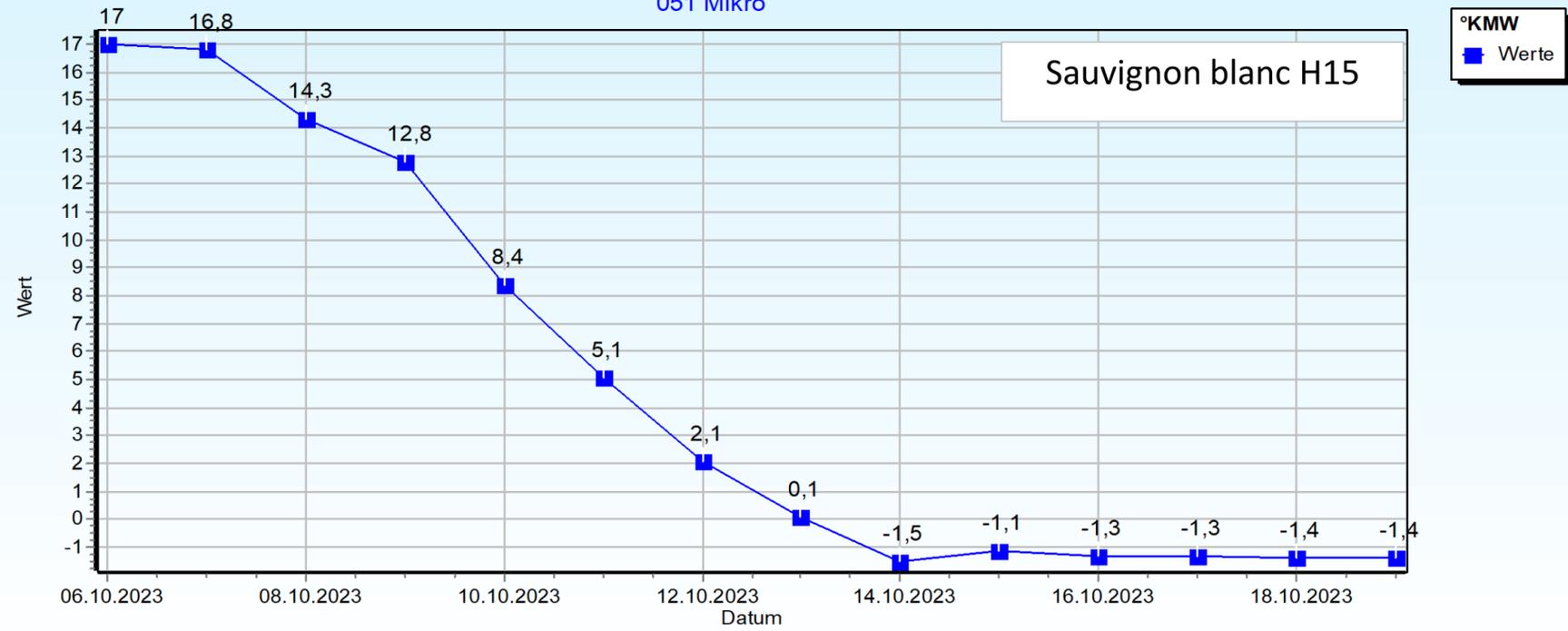


062 Mikro



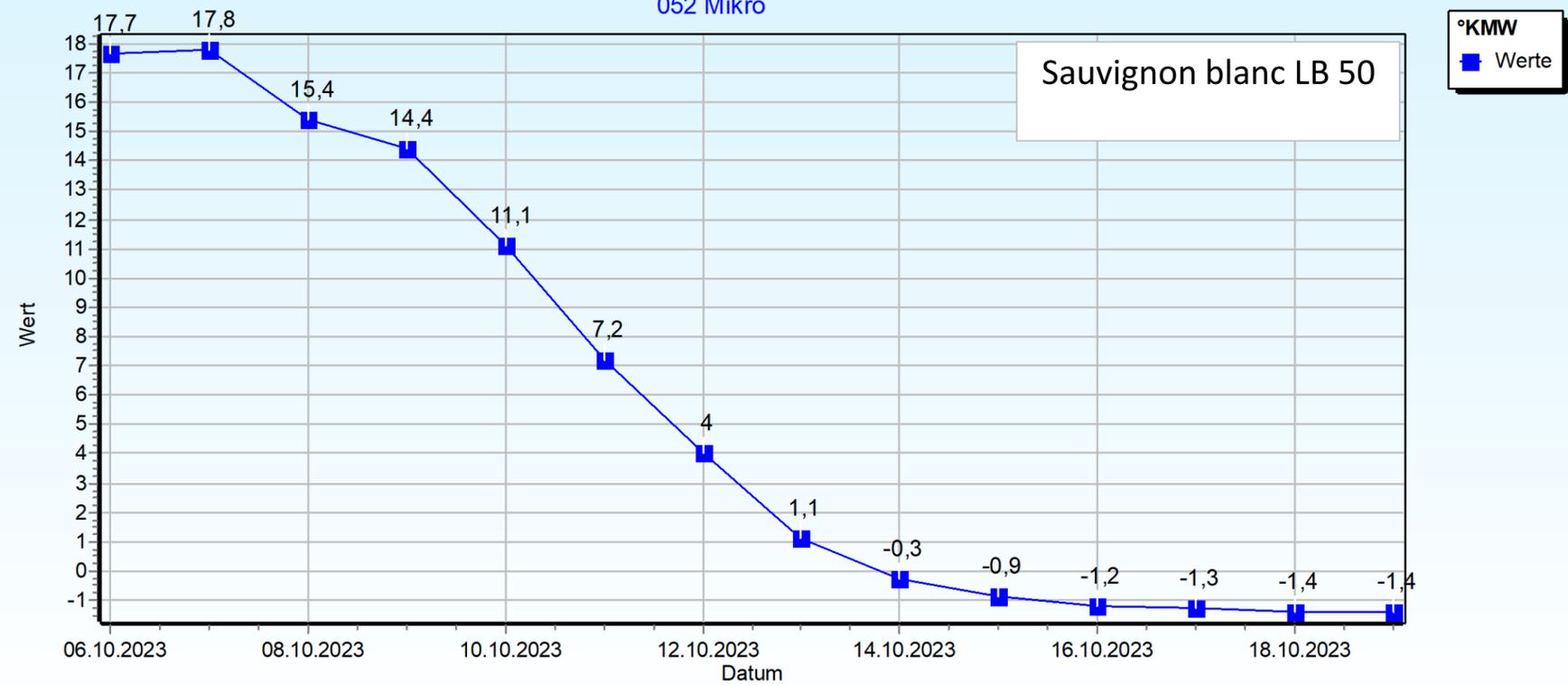
Gärverlauf

051 Mikro



Gärverlauf

052 Mikro



Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

Ernte	Sorte:	Weißburgunder				Lesedatum:	5.10.23			
	Versuchsbezeichnung:	Klonenschau				Quartier:	Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt									
	Traubenschwefelung	50	mg/kg							
	Einstellung Rebler									
	<i>Variante</i>	<i>kg Trauben</i>	<i>Maischestandzeit</i>			<i>Maischekühlung</i>				
			<i>Beginn (Rebeln)</i>	<i>Ende (Pressen)</i>	<i>Dauer</i>	<i>L Maische</i>	<i>Temp.IST</i>	<i>Temp.SOLL</i>	<i>kg EIS</i>	
	Weißburgunder H31	56,0	05.10.2023 17:00	05.10.2023 17:30	00:00:30	45,0				
	Weißburgunder A 9-3	45,0	05.10.2023 17:00	05.10.2023 17:30	00:00:30	35,0				
Maischebehandlung										
Weißburgunder / Klonenschau										

Pressen	Variante	Presse	Beginn	Ende	Scheitern bei Hydropresse	Dauer	Menge M nach presse						
	Weißburgunder H31	Lancmann 64	05.10.2023 17:30				25						
	Weißburgunder A 9-3	Lancmann 64	05.10.2023 17:30				20						
Mostbehandlung:	10 ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym			100 g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC									
	150 ml/hl IOC QI Fine MES												
Mostanalyse	Variante	Entsäuern/Säuern				Anreichern					NTU	HV	
		IST	SOLL	mit	Menge g	Datum	IST	SOLL	mit	Menge g			Datum
	Weißburgunder H31	18,5	7,2									3,0	
	Weißburgunder A 9-3	18,5	7,2								3,0		

Weißburgunder / Klonenschau

Gärung	Variante	Datum Gäransatz	Menge in L	Hefe		Rehydrierung		Datum Gären		
				g/hl	Bezeichnung	g/hl	Bezeichnung			
		Weißburgunder H31	06.10.2023	15,0	30	EC 1116	30	Go-Ferm Sterol Flash		27.10.2023
		Weißburgunder A 9-3	06.10.2023	15,0	30	EC 1118	30	Go-Ferm Sterol Flash		25.10.2023
Gärungszusatz										
Filtration	Variante	Stabilisierung mit SO2			Filtration					
		mg/L	Produkt	Datum	Datum filtration	Schichten (20x20)	Gas (CO2, N2)	Sensorik (1-3)	L filtrierter Wein	Restmenge
		60,0	Solution Sulfureuse P15	03.11.2023	16.11.2023	150er		1	10,0	
		60,0	Solution Sulfureuse P15	01.11.2023	14.11.2023	150er		1	10,0	

Weißburgunder / Klonenschau

Gärverlauf (Dichte)

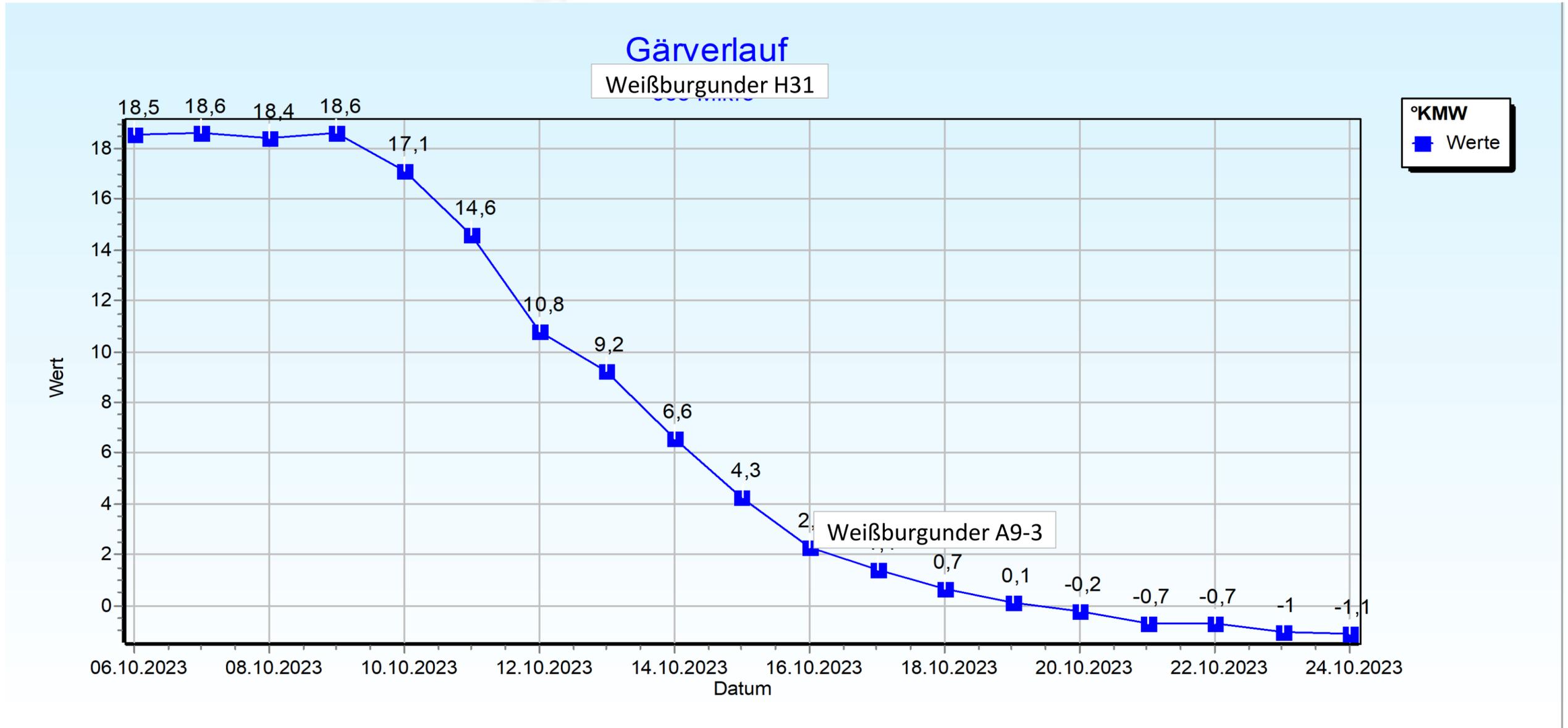
Gärverlauf (Dichte)																									
Bezeichnung				Weißburgu nder H31		Weißburgu nder A 9-3																			
Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C		
06.10.2023		g/L ml/L	Produkt																						
Tag 1	06.10.2023																								
Tag 2	07.10.2023																								
Tag 3	08.10.2023																								
Tag 4	09.10.2023	200,0	Vitamon Liquid																						
Tag 5	10.10.2023																								
Tag 6	11.10.2023	100,0	Vitamon Liquid																						
Tag 7	12.10.2023																								
Tag 8	13.10.2023																								
Tag 9	14.10.2023																								
Tag 10	15.10.2023																								
Tag 11	16.10.2023																								
Tag 12	17.10.2023																								
Tag 13	18.10.2023																								
Tag 14	19.10.2023																								
Tag 15	20.10.2023																								
Tag 16	21.10.2023																								
Tag 17	22.10.2023																								
Tag 18	23.10.2023																								
Tag 19	24.10.2023																								
Tag 20	25.10.2023																								
Tag 21	26.10.2023																								
Tag 22	27.10.2023																								
Tag 23	28.10.2023																								
Tag 24	29.10.2023																								
Tag 25	30.10.2023																								
Tag 26	31.10.2023																								

Weißburgunder / Klonenschau

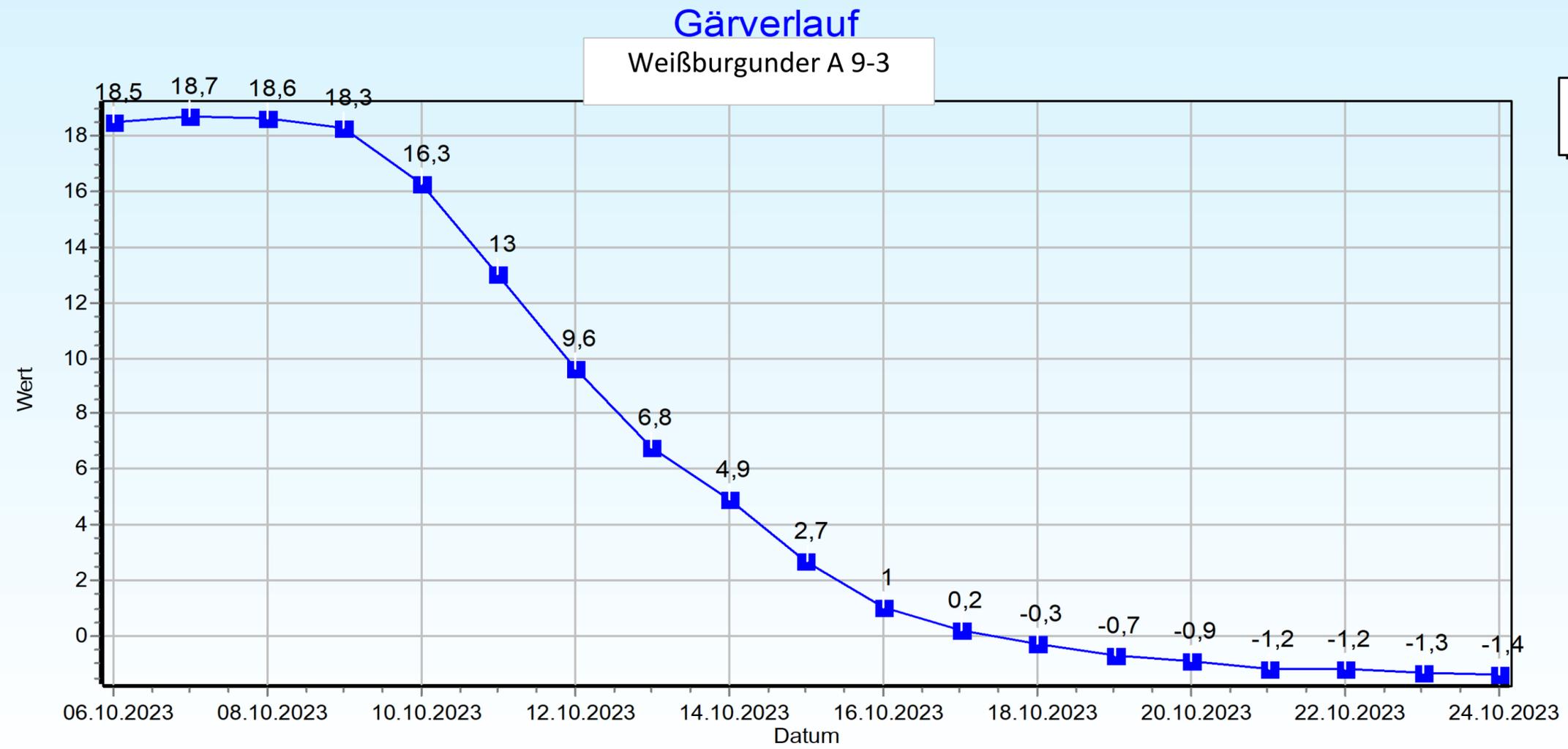
Biologischer Säureabbau

Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		Weißburgunder H31		Weißburgunder A 9-3																	
				°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C
		g/L ml/L	Produkt	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°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 / Klonenschau



Weißburgunder / Klonenschau





Verarbeitungsprotokoll Versuchskeller Haidegg

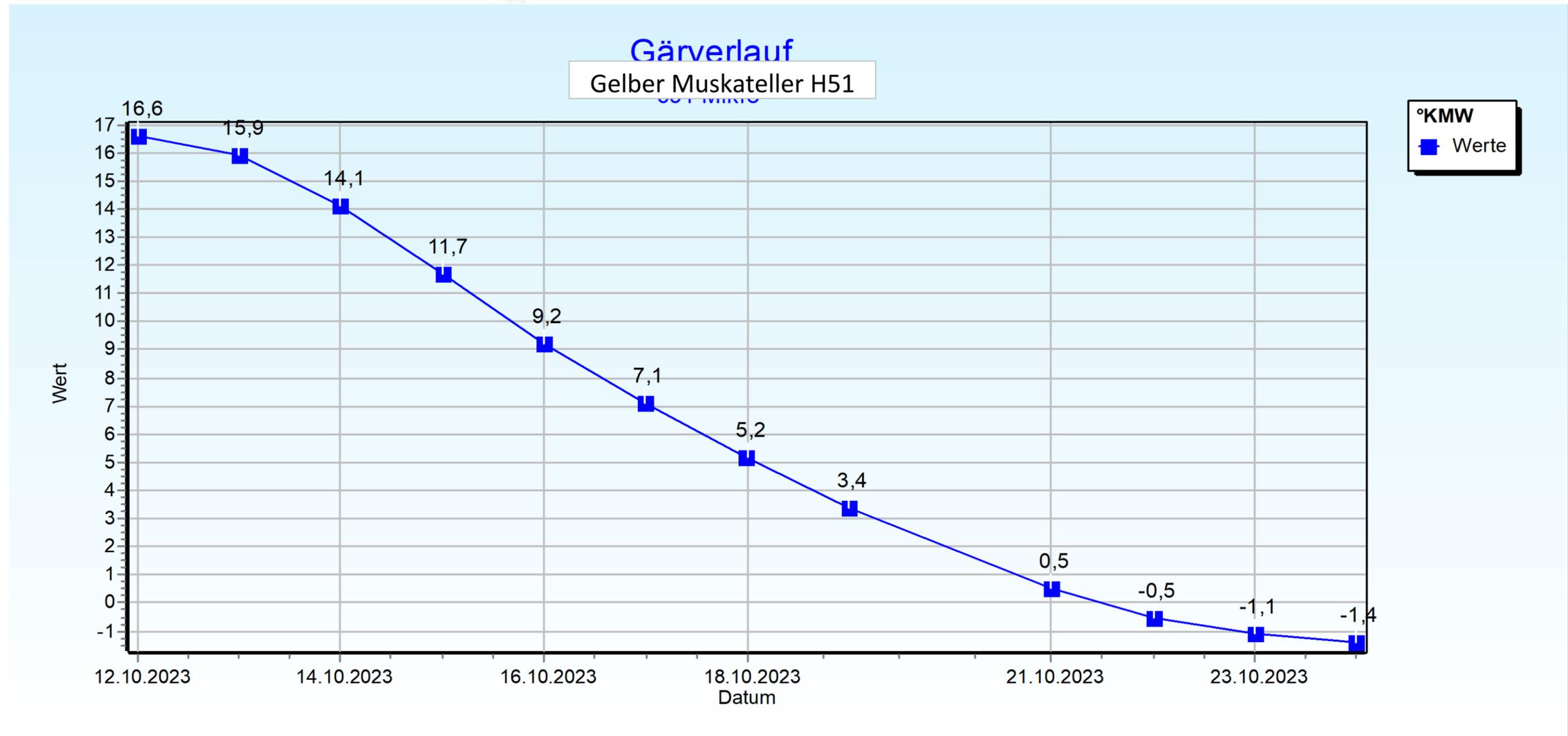
Ernte	Sorte:	Gelber Muskateller			Lesedatum:	10.10.2023			
	Versuchsbezeichnung:	Klonenschau			Quartier:	Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	kg Trauben gesamt								
	Traubenschwefelung	40	mg/kg						
	Einstellung Rebler	Wottle Programm 4 gleichlaufender Korb							
	<i>Variante</i>	<i>kg Trauben</i>	<i>Maischestandzeit</i>			<i>Maischekühlung</i>			
			<i>Beginn (Rebeln)</i>	<i>Ende (Pressen)</i>	<i>Dauer</i>	<i>L Maische</i>	<i>Temp.IST</i>	<i>Temp.SOLL</i>	<i>kg EIS</i>
	MU H51	62,0	10.10.2023 16:20			45,0			
	MU H52	60,0	10.10.2023 16:20			45,0			
	MU H53	76,0	10.10.2023 16:20			60,0			
	Maischebehandlung								
Gelber Muskateller / Klonenschau									

Gärverlauf (Dichte)

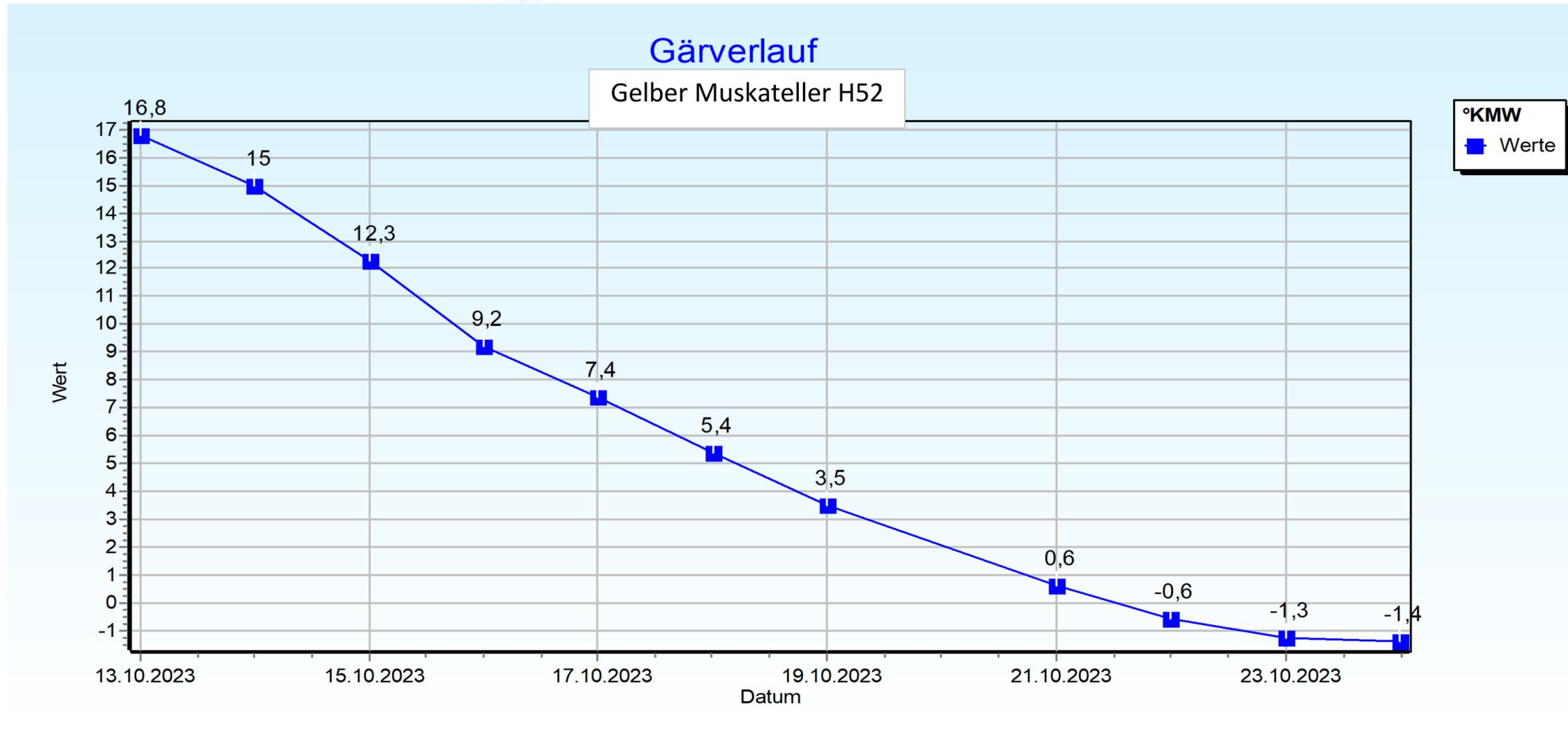
Gärverlauf (Dichte)																									
Bezeichnung				MU H51		MU H52		MU H53																	
°C	Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	
	12.10.2023		g/L ml/L	Produkt																					
	Tag 1	12.10.2023																							
	Tag 2	13.10.2023	50,0	Ultra																					
	Tag 3	14.10.2023																							
	Tag 4	15.10.2023																							
	Tag 5	16.10.2023	20,0	Vitamon A																					
	Tag 6	17.10.2023																							
	Tag 7	18.10.2023																							
	Tag 8	19.10.2023																							
	Tag 9	20.10.2023																							
	Tag 10	21.10.2023																							
	Tag 11	22.10.2023																							
	Tag 12	23.10.2023																							
	Tag 13	24.10.2023																							
	Tag 14	25.10.2023		Gärende																					
	Tag 15	26.10.2023																							
	Tag 16	27.10.2023																							
	Tag 17	28.10.2023																							
	Tag 18	29.10.2023																							
	Tag 19	30.10.2023																							
	Tag 20	31.10.2023																							
	Tag 21	01.11.2023																							
	Tag 22	02.11.2023																							
	Tag 23	03.11.2023																							
	Tag 24	04.11.2023																							
	Tag 25	05.11.2023																							
	Tag 26	06.11.2023																							
Gelber Muskateller / Klonenschau																									

Biologischer Säureabbau

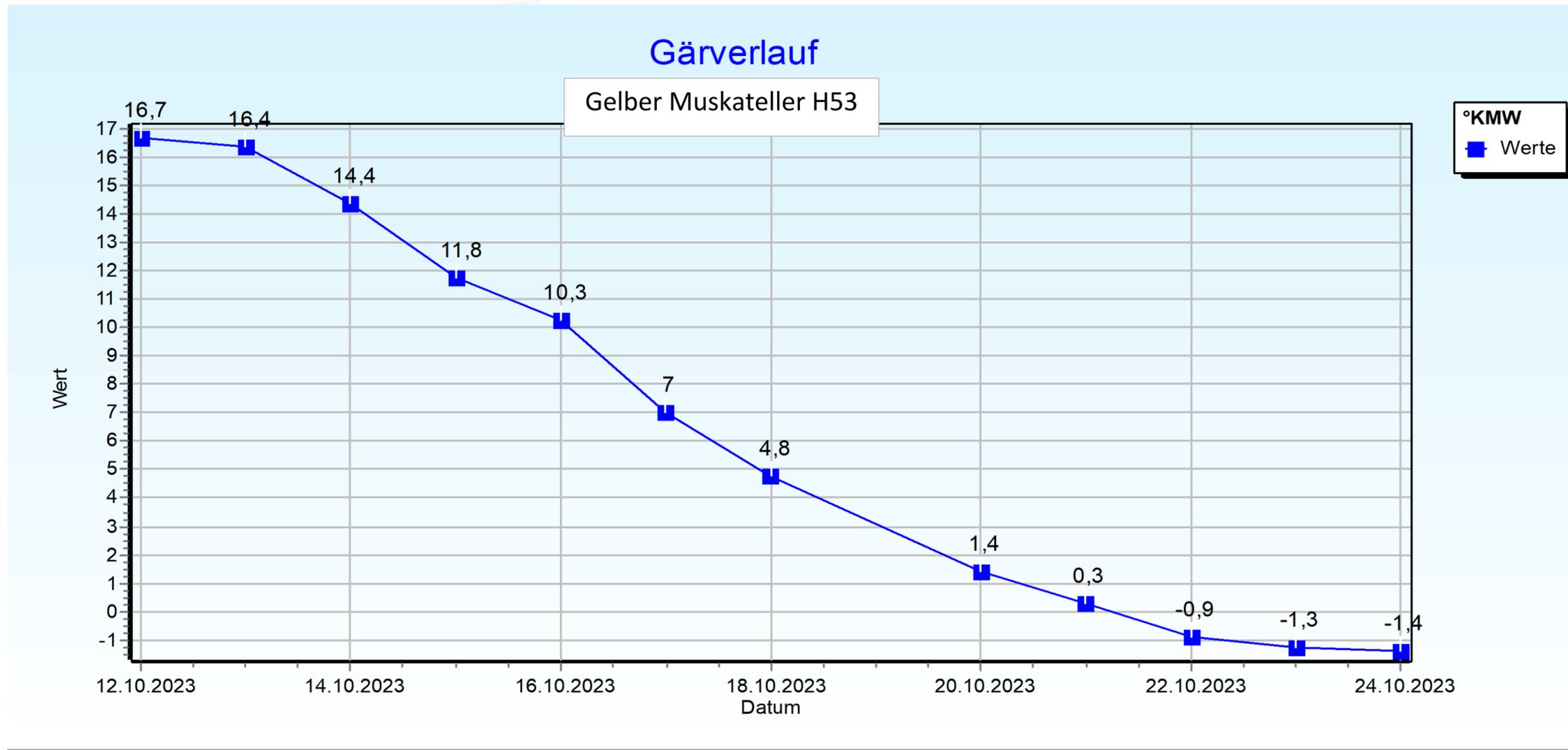
Biologischer Säureabbau																										
				MU H51		MU H52		MU H53																		
°C	Datum Gäransatz		Nährstoffgabe		°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C	°KMW	°C		
			g/L ml/L	Produkt																						
	Tag 1																									
	Tag 2																									
	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 / Klonenschau																										



Gelber Muskateller / Klonenschau



Gelber Muskateller / Klonenschau



Gelber Muskateller / Klonenschau

haidegg