

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Solaris Bollicine						Lesedatum:	06.09.2023							
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße							
Traubenübernahme	Gewicht in kg	217,0		71,0												
				146,3												
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung										
	Traubenbehandlung															
	Rebeln	Beginn						Maische in L								
		Einstellung						Anmerkung								
	Maischebehandlung															
	Maischekühlung	Temp. IST						Temp. SOLL		kg EIS						
Maischestandzeit	Beginn:						Ende:		06.09.2023 15:00							
	Temp.						Temp.		Dauer:							
Pressen	Pressen	Beginn:		06.09.2023 15:00		Programm:		Programm 5		Bezeichnung: Europress 300 Liter						
		L Seihmost		120,0		L Scheitermost				Abtrennung						
	Seihmostbehandlung	30	g/hl CarboTec GE													
		10	ml/hl Trenolin FastFlow DF													
Scheitermostbehandlung																
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		18,5		g/L Säure		9,1		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	18,3		g/L Säure		7,0		pH-Wert		NTU		66,8			
Gärung	Gäransatz	Datum:	07.09.2023		Hefe		Bollicine		Dosage g /hl		30,0		Menge		15,0	
		Menge in L	50,0		Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		30,0		Menge		15,0	
	Gärungszusatz	50	g/hl Fermobent													

Solaris Bollicine / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						07.09.2023						BSA-Ansatz				beimpft mit	
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	7.9					Tag 21	27.9					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	8.9			50	VitaFerm Ultra F3	Tag 22	28.9					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	9.9					Tag 23	29.9					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	10.9					Tag 24	30.9					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	11.9					Tag 25	1.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	12.9					Tag 26	2.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	13.9					Tag 27	3.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	14.9					Tag 28	4.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	15.9					Tag 29	5.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	16.9					Tag 30	6.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	17.9					Tag 31	7.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	18.9					Tag 32	8.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	19.9					Tag 33	9.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	20.9					Tag 34	10.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	21.9					Tag 35	11.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	22.9					Tag 36	12.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	23.9					Tag 37	13.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	24.9					Tag 38	14.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	25.9				Gärende	Tag 39	15.10					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	26.9					Tag 40	16.10					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Solaris Bollicine / PIWI

Datum:	Maßnahmen
02.10.2023	SO2-Gabe 60mg/L
30.10.2023	Filtration mit 150er Schichten
16.01.2024	Säuremessung 6,5 g/L
23.01.2024	SO2-Korrektur von 18 auf 40 mg/L freies SO2
22.02.2023	Abfüllung

Solaris Bollicine / PIWI



Solaris Bollicine / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte		Solaris Bollicine (Aufgebessert)						Lesedatum:		06.09.2023			
	Versuchsbezeichnung		PIWI						Quartier:		Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	Gewicht in kg		217,0		71,0									
					146,3									
	Traubenschwefelung		30	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung							
	Traubenbehandlung													
	Rebeln		Beginn				Maische in L							
			Einstellung				Anmerkung							
	Maischebehandlung													
	Maischekühlung		Temp. IST			Temp. SOLL			kg EIS					
Maischestandzeit		Beginn:			Ende:			06.09.2023 15:00		Dauer:				
		Temp.			Temp.									
Pressen	Pressen		Beginn:		06.09.2023 15:00		Programm:		Programm 5		Bezeichnung: Europress 300 Liter			
			L Seihmost		120,0		L Scheitermost		Abtrennung					
	Seihmostbehandlung		30	g/hl CarboTec GE										
		10	ml/hl Trenolin FastFlow DF											
Scheitermostbehandlung														
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW		18,5		g/L Säure		9,1		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	18,3		g/L Säure		7,0		pH-Wert		NTU		66,8 HVN 150,0
Gärung	Gäransatz		Datum:		07.09.2023		Hefe		Bollicine		Dosage g /hl		30,0 Menge 15,0	
			Menge in L		50,0		Bioaktivator		Vita Drive		Dosage g /hl		30,0 Menge 15,0	
	Gärungszusatz		50	g/hl Fermobent										

Solaris Bollicine (Aufgebessert) / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						07.09.2023						BSA-Ansatz				beimpft mit	
												pH-Wert					
Tag	Datum	MM%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	MM%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	7.9					Tag 21	27.9					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	8.9			50	VitaFerm Ultra F3	Tag 22	28.9					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	9.9					Tag 23	29.9			20	Vitamin A	Tag 3			Tag 23		
Tag 4	10.9					Tag 24	30.9					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	11.9					Tag 25	1.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	12.9					Tag 26	2.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	13.9					Tag 27	3.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	14.9					Tag 28	4.10			10	Vitamin A	Tag 8			Tag 28		
Tag 9	15.9					Tag 29	5.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	16.9					Tag 30	6.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	17.9					Tag 31	7.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	18.9					Tag 32	8.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	19.9					Tag 33	9.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	20.9					Tag 34	10.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	21.9					Tag 35	11.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	22.9					Tag 36	12.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	23.9					Tag 37	13.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	24.9					Tag 38	14.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	25.9					Tag 39	15.10					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	26.9			250	Vitamin Liquid	Tag 40	16.10				Gärende 1.11.	Tag 20			Tag 40		
Anmerkung		Sehr stark aufge bessert um die Grenze der Hefe auszutesten, sehr langsamer Gärverlauf mit viel Restzucker															

Solaris Bollicine (Aufgebessert) / PIWI

Datum:	Maßnahmen
09.11.2023	SO2-Gabe 60mg/L
21.11.2023	Filtration mit 150er Schichten
16.01.2024	Säuremessung 6,5 g/L
23.01.2024	SO2-Korrektur von 18 auf 40 mg/L freies SO2
06.02.2024	SO2-Korrektur von 26 auf 40 mg/L freies SO2
22.02.2023	Abfüllung

Solaris Bollicine (Aufgebessert) / PIWI



Solaris Bollicine (Aufgebessert) / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte		Solaris Spontan						Lesedatum:		06.09.2023			
Versuchsbezeichnung		PIWI						Quartier:		Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	Gewicht in kg	217,0		71,0									
				146,3									
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung							
	Traubenbehandlung												
	Rebeln	Beginn						Maische in L					
		Einstellung						Anmerkung					
	Maischebehandlung												
	Maischekühlung	Temp. IST						Temp. SOLL				kg EIS	
Maischestandzeit	Beginn:						Ende:		06.09.2023 15:00		Dauer:		
	Temp.						Temp.						
Pressen	Pressen	Beginn:		06.09.2023 15:00		Programm:		Programm 5		Bezeichnung: Europress 300 Liter			
		L Seihmost		120,0		L Scheitermost				Abtrennung			
	Seihmostbehandlung	30	g/hl CarboTec GE										
		10	ml/hl Trenolin FastFlow DF										
Scheitermostbehandlung													
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		18,5		g/L Säure		9,1		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		18,3	g/L Säure		7,0	pH-Wert		NTU		Trub	HVN
Gärung	Gäransatz	Datum:		07.09.2023		Hefe		Dosage g /hl		Menge		0,0	
		Menge in L		8,0		Bioaktivator		Dosage g /hl		Menge		0,0	
	Gärungszusatz	50	g/hl Fermobent										

Solaris Spontan / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						07.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	7.9					Tag 21	27.9				Gärende	Tag 1			Tag 21		
Tag 2	8.9			50	VitaFerm Ultra F3	Tag 22	28.9					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	9.9					Tag 23	29.9					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	10.9					Tag 24	30.9					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	11.9					Tag 25	1.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	12.9					Tag 26	2.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	13.9					Tag 27	3.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	14.9					Tag 28	4.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	15.9					Tag 29	5.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	16.9					Tag 30	6.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	17.9					Tag 31	7.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	18.9			10	VitaFerm Ultra F3	Tag 32	8.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	19.9					Tag 33	9.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	20.9					Tag 34	10.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	21.9					Tag 35	11.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	22.9					Tag 36	12.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	23.9					Tag 37	13.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	24.9					Tag 38	14.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	25.9					Tag 39	15.10					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	26.9					Tag 40	16.10					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Solaris Spontan / PIWI



Solaris Spontan / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Sauvignon Soyhires						Lesedatum:	18.09.2023		
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg	89,0									
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung						
	Traubenbehandlung										
	Rebeln	Beginn	18.09.2023 18:55			Maische in L	75,0				
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung					
	Maischebehandlung	10	ml/hl Trenolin Mash								
Maischekühlung	Temp. IST			Temp. SOLL			kg EIS				
Maischestandzeit	Beginn:	18.09.2023 18:55		Ende:	19.09.2023 08:30		Dauer:	00:13:35			
	Temp.			Temp.							
Pressen	Pressen	Beginn:	19.09.2023 08:30		Programm:	0,5 / 1 Bar		Bezeichnung:	Lancmann 64 kg		
		L Seihmost	49,0		L Scheitermost						
	Seihmostbehandlung	100	ml/hl IOC QI Fine MES								
		10	ml/hl Trenolin FastFlow DF								
Scheitermostbehandlung											
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW	18,9		g/L Säure	9,3		pH-Wert	3,6		
	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	18,3	g/L Säure	7,1	pH-Wert	NTU		30,0	HVN	154,0
Gärung	Gäransatz	Datum:	20.09.2023		Hefe	TR 313		Dosage g /hl	35,0	Menge	17,2
		Menge in L	49,0		Bioaktivator	Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge	14,7
	Gärungszusatz										
Sauvignon Soyhires / PIWI											

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						20.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	20.9					Tag 21	10.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	21.9			50	VitaFerm Ultra	Tag 22	11.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	22.9					Tag 23	12.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	23.9					Tag 24	13.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	24.9					Tag 25	14.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	25.9					Tag 26	15.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	26.9					Tag 27	16.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	27.9					Tag 28	17.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	28.9					Tag 29	18.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	29.9					Tag 30	19.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	30.9					Tag 31	20.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	1.10					Tag 32	21.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	2.10				Gärende	Tag 33	22.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	3.10					Tag 34	23.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	4.10					Tag 35	24.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	5.10					Tag 36	25.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	6.10					Tag 37	26.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	7.10					Tag 38	27.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	8.10					Tag 39	28.10					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	9.10					Tag 40	29.10					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Sauvignon Soyhires / PIWI

Datum:	Maßnahmen
09.10.2023	SO2-Gabe 60mg/L
30.10.2023	Filtration mit 150er Schichten in 2 x 20er Glasballon
16.01.2024	Säuremessung 6,3 g/L
23.01.2024	SO2-Korrektur von 20 auf 40 mg/L freies SO2
22.02.2024	SO2-Korrektur von 28 auf 40 mg/L freies SO2
22.02.2024	Füllung

Sauvignon Soyhires / PIWI



Sauvignon Soyhires / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Blütenmuskateller TR 313										Lesedatum:	20.09.2023	
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Hitzendorf	
Traubenübernahme	Gewicht in kg	188,0												
	Traubenschwefelung	40	mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung									
	Traubenbehandlung													
	Rebeln	Beginn							Maische in L					
		Einstellung							Anmerkung		Ganztraubenpressung			
	Maischebehandlung													
	Maischekühlung	Temp. IST							Temp. SOLL				kg EIS	
	Maischestandzeit	Beginn:							Ende:		20.09.2023 15:45		Dauer:	
Temp.							Temp.							
Pressen	Pressen	Beginn:		20.09.2023 15:45		Programm:		Programm 4		Bezeichnung:		Europress 300 Liter		
		L Seihmost							L Scheitermost		Abtrennung			
	Seihmostbehandlung	100	ml/hl IOC QI Fine MES					10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym					
		5	g/hl CarboTec GE											
Scheitermostbehandlung														
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		18,2		g/L Säure		10,1		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	18,1	g/L Säure		9,7	pH-Wert	3,4	NTU	45,0	HVN	164,0		
Gärung	Gäransatz	Datum:	21.09.2023	Hefe		TR 313		Dosage g /hl		35,0	Menge	11,9		
		Menge in L	34,0	Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl		30,0	Menge	10,2		
	Gärungszusatz	100	g/hl Fermobent											

Blütenmuskateller TR 313 / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						21.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	21.9					Tag 21	11.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	22.9			50	Vitaferm Ultra	Tag 22	12.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	23.9					Tag 23	13.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	24.9					Tag 24	14.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	25.9			150	Vitamon Liquid	Tag 25	15.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	26.9					Tag 26	16.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	27.9					Tag 27	17.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	28.9					Tag 28	18.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	29.9					Tag 29	19.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	30.9					Tag 30	20.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	1.10					Tag 31	21.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	2.10					Tag 32	22.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	3.10					Tag 33	23.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	4.10				Gärende	Tag 34	24.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	5.10					Tag 35	25.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	6.10					Tag 36	26.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	7.10					Tag 37	27.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	8.10					Tag 38	28.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	9.10					Tag 39	29.10					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	10.10					Tag 40	30.10					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Blütenmuskateller TR 313 / PIWI

Datum:	Maßnahmen
11.10.2023	SO2-Gabe 60mg/L
20.10.2023	CF Filtration, Verschnitt mit Rentmeister Klassik weiß
22.02.2024	Füllung

Blütenmuskateller TR 313 / PIWI



Blütenmuskateller TR 313 / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Blütenmuskateller R2						Lesedatum:	20.09.2023		
Ernte	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Hitzendorf		
Traubenübernahme	Gewicht in kg	188,0									
	Traubenschwefelung	40	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung					
	Traubenbehandlung										
	Rebeln	Beginn						Maische in L			
		Einstellung						Anmerkung		Ganztraubenpressung	
	Maischebehandlung										
	Maischekühlung	Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS	
	Maischestandzeit	Beginn:				Ende:		20.09.2023 15:45		Dauer:	
Temp.				Temp.							
Pressen	Pressen	Beginn:		20.09.2023 15:45		Programm:		Programm 4		Bezeichnung:	Europress 300 Liter
		L Seihmost				L Scheitermost				Abtrennung	
	Seihmostbehandlung	100	ml/hl IOC QI Fine MES					10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym		
		5	g/hl CarboTec GE								
Scheitermostbehandlung											
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		18,2		g/L Säure		10,1		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	18,1	g/L Säure	9,7		pH-Wert	3,4	NTU	19,0	HVN
Gärung	Gäransatz	Datum:	21.09.2023	Hefe		R2		Dosage g /hl	40,0	Menge	13,6
		Menge in L	34,0	Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge	10,2
	Gärungszusatz	100	g/hl Fermobent								
Blütenmuskateller R2 / PIWI											

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						21.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	21.9					Tag 21	11.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	22.9			50	Vitaferm Ultra	Tag 22	12.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	23.9					Tag 23	13.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	24.9					Tag 24	14.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	25.9			150	Vitamon Liquid	Tag 25	15.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	26.9					Tag 26	16.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	27.9					Tag 27	17.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	28.9					Tag 28	18.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	29.9					Tag 29	19.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	30.9					Tag 30	20.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	1.10					Tag 31	21.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	2.10					Tag 32	22.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	3.10					Tag 33	23.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	4.10					Tag 34	24.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	5.10					Tag 35	25.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	6.10				Gärende	Tag 36	26.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	7.10					Tag 37	27.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	8.10					Tag 38	28.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	9.10					Tag 39	29.10					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	10.10					Tag 40	30.10					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Blütenmuskateller R2 / PIWI



Blütenmuskateller R2 / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte		Blütenmuskateller Vintage White								Lesedatum:		20.09.2023			
Versuchsbezeichnung		PIWI								Quartier:		Hitzendorf			
Traubenübernahme	Gewicht in kg	188,0													
	Traubenschwefelung	40	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung									
	Traubenbehandlung														
	Rebeln	Beginn							Maische in L						
		Einstellung							Anmerkung		Ganztraubenpressung				
	Maischebehandlung														
	Maischekühlung	Temp. IST							Temp. SOLL				kg EIS		
	Maischestandzeit	Beginn:							Ende:		20.09.2023 15:45		Dauer:		
Temp.							Temp.								
Pressen	Pressen	Beginn:		20.09.2023 15:45		Programm:		Programm 4		Bezeichnung:		Europress 300 Liter			
		L Seihmost						L Scheitermost							
	Seihmostbehandlung	100	ml/hl IOC QI Fine MES					10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym						
		5	g/hl CarboTec GE												
Scheitermostbehandlung															
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		18,2		g/L Säure		10,1		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		18,1	g/L Säure		9,7	pH-Wert		3,4	NTU		19,0	HVN	
Gärung	Gäransatz	Datum:		21.09.2023		Hefe		Vintage White		Dosage g /hl		30,0	Menge		10,2
		Menge in L		34,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl		30,0	Menge		10,2
	Gärungszusatz	100	g/hl Fermobent												
Blütenmuskateller Vintage White / PIWI															

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						21.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	21.9					Tag 21	11.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	22.9			50	Vitaferm Ultra	Tag 22	12.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	23.9					Tag 23	13.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	24.9					Tag 24	14.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	25.9			150	Vitamon Liquid	Tag 25	15.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	26.9					Tag 26	16.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	27.9					Tag 27	17.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	28.9					Tag 28	18.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	29.9					Tag 29	19.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	30.9					Tag 30	20.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	1.10					Tag 31	21.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	2.10					Tag 32	22.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	3.10					Tag 33	23.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	4.10				Gärende	Tag 34	24.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	5.10					Tag 35	25.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	6.10					Tag 36	26.10					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	7.10					Tag 37	27.10					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	8.10					Tag 38	28.10					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	9.10					Tag 39	29.10					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	10.10					Tag 40	30.10					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Blütenmuskateller Vintage White / PIWI



Blütenmuskateller Vintage White / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg														
Ernte	Sorte		Chardone Entblättert							Lesedatum:		25.09.2023		
	Versuchsbezeichnung		PIWI							Quartier:		Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg		48,0											
	Traubenschwefelung		50		mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung							
	Traubenbehandlung													
	Rebeln		Beginn		25.09.2023 17:00		Maische in L		37,5					
			Einstellung		Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb		Anmerkung		Trockeneis					
	Maischebehandlung		10		ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym									
	Maischekühlung		Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS			
	Maischestandzeit		Beginn:		25.09.2023 17:00		Ende:		26.09.2023 09:50		Dauer:		00:16:50	
Temp.					Temp.									
Pressen	Pressen		Beginn:		26.09.2023 09:50		Programm:		0,5 / 1 Bar		Bezeichnung:		Lancmann 64 kg	
			L Seihmost		25,7		L Scheitermost				Abtrennung			
	Seihmostbehandlung		10		ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym									
	Scheitermostbehandlung													
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW		15,9		g/L Säure		10,2		pH-Wert		3,2	
	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		15,6		g/L Säure		8,7		pH-Wert		NTU	
Gärung	Gäransatz		Datum:		27.09.2023		Hefe		EC 1118		Dosage g /hl		30,0	
			Menge in L		23,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl		30,0	
	Gärungszusatz													
Chardone Entblättert / PIWI														

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						27.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	27.9					Tag 21	17.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	28.9			25	Vitamin A	Tag 22	18.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	29.9			25	Vitamin A	Tag 23	19.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	30.9					Tag 24	20.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	1.10					Tag 25	21.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	2.10					Tag 26	22.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	3.10					Tag 27	23.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	4.10					Tag 28	24.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	5.10					Tag 29	25.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	6.10					Tag 30	26.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	7.10					Tag 31	27.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	8.10					Tag 32	28.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	9.10				Gärende	Tag 33	29.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	10.10					Tag 34	30.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	11.10					Tag 35	31.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	12.10					Tag 36	1.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	13.10					Tag 37	2.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	14.10					Tag 38	3.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	15.10					Tag 39	4.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	16.10					Tag 40	5.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

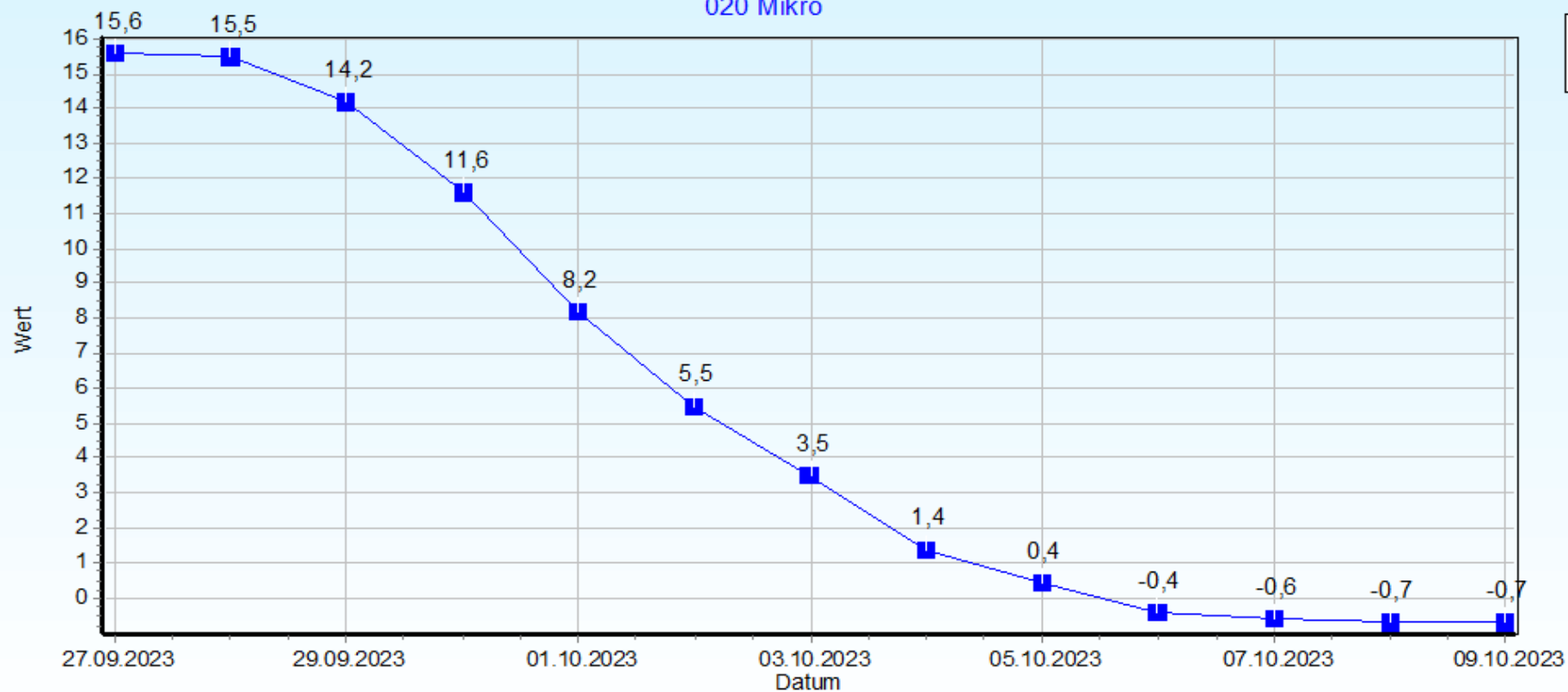
Chardoneel Entblättert / PIWI

Datum:	Maßnahmen
16.10.2023	SO ₂ -Gabe 60mg/L
31.10.2023	Filtration mit 150er Schichten in 2 x 20er Glasballon
16.01.2023	Säuremessung 8,1 g/L
18.01.2023	Entsäuerung auf 6,0 g/L mit Kaliumbicarbonat
23.01.2023	SO ₂ -Gabe von 24 auf 40mg/L
22.02.2023	SO ₂ -Gabe von 28 auf 40mg/L
22.02.2023	Abfüllung

Chardonel Entblättert / PIWI

Gärverlauf

020 Mikro



Chardonee Entblättert / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

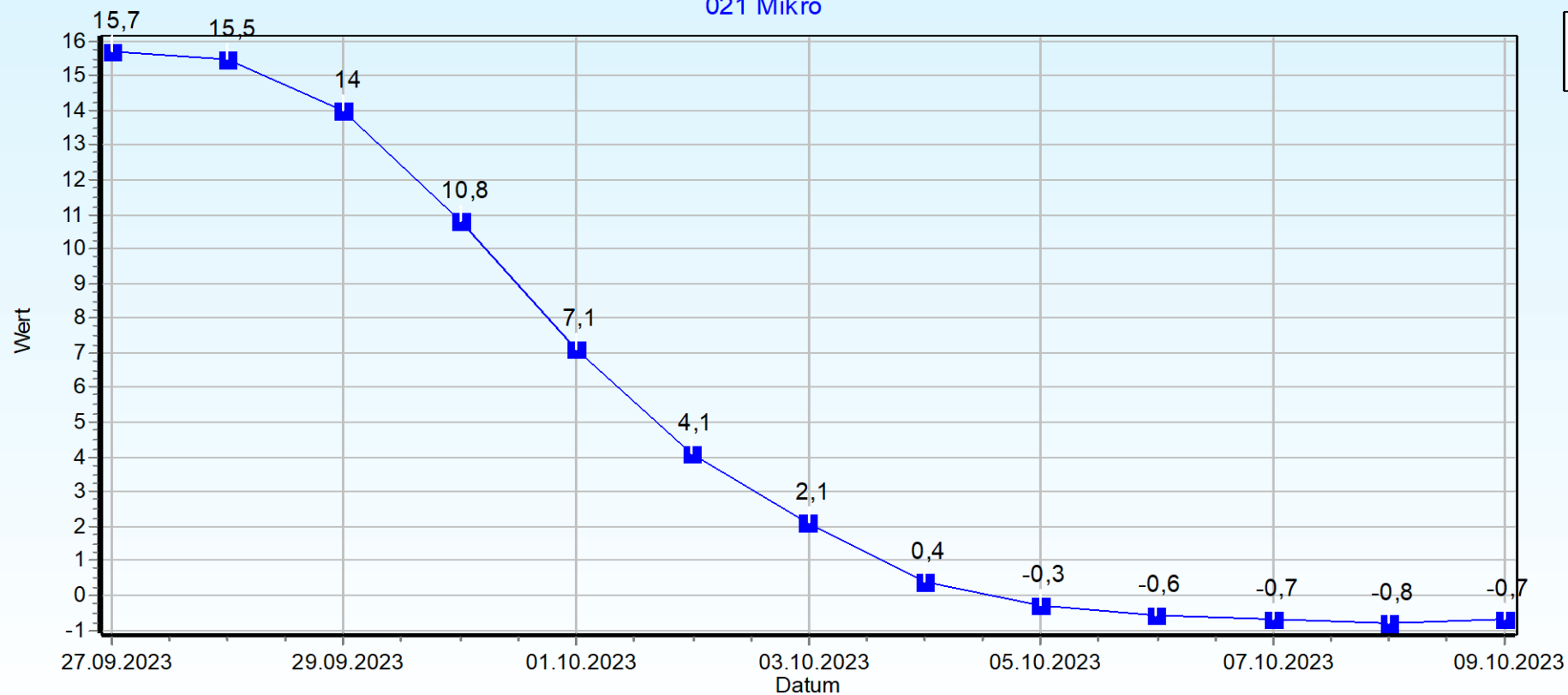
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg														
Ernte	Sorte		Chardonel Laub							Lesedatum:		25.09.2023		
	Versuchsbezeichnung		PIWI							Quartier:		Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg		51,0											
	Traubenschwefelung		50		mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung							
	Traubenbehandlung													
	Rebeln		Beginn		25.09.2023 17:00		Maische in L		40,0					
			Einstellung		Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb		Anmerkung		Trockeneis					
	Maischebehandlung		10		ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym									
	Maischekühlung		Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS			
	Maischestandzeit		Beginn:		25.09.2023 17:00		Ende:		26.09.2023 09:30		Dauer:		00:16:30	
Temp.					Temp.									
Pressen	Pressen		Beginn:		26.09.2023 09:30		Programm:		0,5 / 1 Bar		Bezeichnung:		Lancmann 64 kg	
			L Seihmost		25,7		L Scheitermost				Abtrennung			
	Seihmostbehandlung		10		ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym									
	Scheitermostbehandlung													
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW		15,8		g/L Säure		10,8		pH-Wert		3,2	
	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		9,0		pH-Wert		NTU	
Gärung	Gäransatz		Datum:		27.09.2023		Hefe		EC 1118		Dosage g /hl		30,0	
			Menge in L		23,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl		30,0	
	Gärungszusatz													
Chardonel Laub / PIWI														

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						27.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	27.9					Tag 21	17.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	28.9			25	Vitamin A	Tag 22	18.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	29.9			25	Vitamin A	Tag 23	19.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	30.9					Tag 24	20.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	1.10					Tag 25	21.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	2.10					Tag 26	22.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	3.10					Tag 27	23.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	4.10					Tag 28	24.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	5.10					Tag 29	25.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	6.10					Tag 30	26.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	7.10					Tag 31	27.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	8.10					Tag 32	28.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	9.10				Gärende	Tag 33	29.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	10.10					Tag 34	30.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	11.10					Tag 35	31.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	12.10					Tag 36	1.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	13.10					Tag 37	2.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	14.10					Tag 38	3.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	15.10					Tag 39	4.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	16.10					Tag 40	5.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Chardonel Laub / PIWI

Gärverlauf

021 Mikro



Chardonel Laub / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Muscaris Entblättert										Lesedatum:	25.09.2023
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Glanz an der Weinstraße
Traubenübernahme	Gewicht in kg	30,0											
	Traubenschwefelung	50	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung							
	Traubenbehandlung												
	Rebeln	Beginn		25.09.2023 16:45				Maische in L					
		Einstellung		Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb				Anmerkung		Trockeneis			
	Maischebehandlung	10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym										
	Maischekühlung	Temp. IST						Temp. SOLL					
Maischestandzeit	Beginn:		25.09.2023 16:45		Ende:		26.09.2023 08:00		Dauer:		00:15:15		
	Temp.						Temp.						
Pressen	Pressen	Beginn:		26.09.2023 08:00		Programm:		0,5 / 1 Bar		Bezeichnung:		Lancmann 64 kg	
		L Seihmost		15,0		L Scheitermost				Abtrennung			
	Seihmostbehandlung	10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym										
Scheitermostbehandlung													
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		18,6		g/L Säure		6,2		pH-Wert		3,3	
	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	18,5	g/L Säure		8,0	pH-Wert	3,2	NTU	40,0	HVN	60,0	
Gärung	Gäransatz	Datum:	27.09.2023	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl		30,0	Menge	3,6	
		Menge in L	12,0	Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl		30,0	Menge	3,6	
	Gärungszusatz												

Muscaris Entblättert / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						27.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	27.9					Tag 21	17.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	28.9			50	Vitamin A	Tag 22	18.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	29.9			50	Vitamin A	Tag 23	19.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	30.9					Tag 24	20.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	1.10					Tag 25	21.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	2.10					Tag 26	22.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	3.10					Tag 27	23.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	4.10					Tag 28	24.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	5.10					Tag 29	25.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	6.10					Tag 30	26.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	7.10					Tag 31	27.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	8.10					Tag 32	28.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	9.10					Tag 33	29.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	10.10					Tag 34	30.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	11.10					Tag 35	31.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	12.10					Tag 36	1.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	13.10					Tag 37	2.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	14.10					Tag 38	3.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	15.10					Tag 39	4.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	16.10				Gärende	Tag 40	5.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

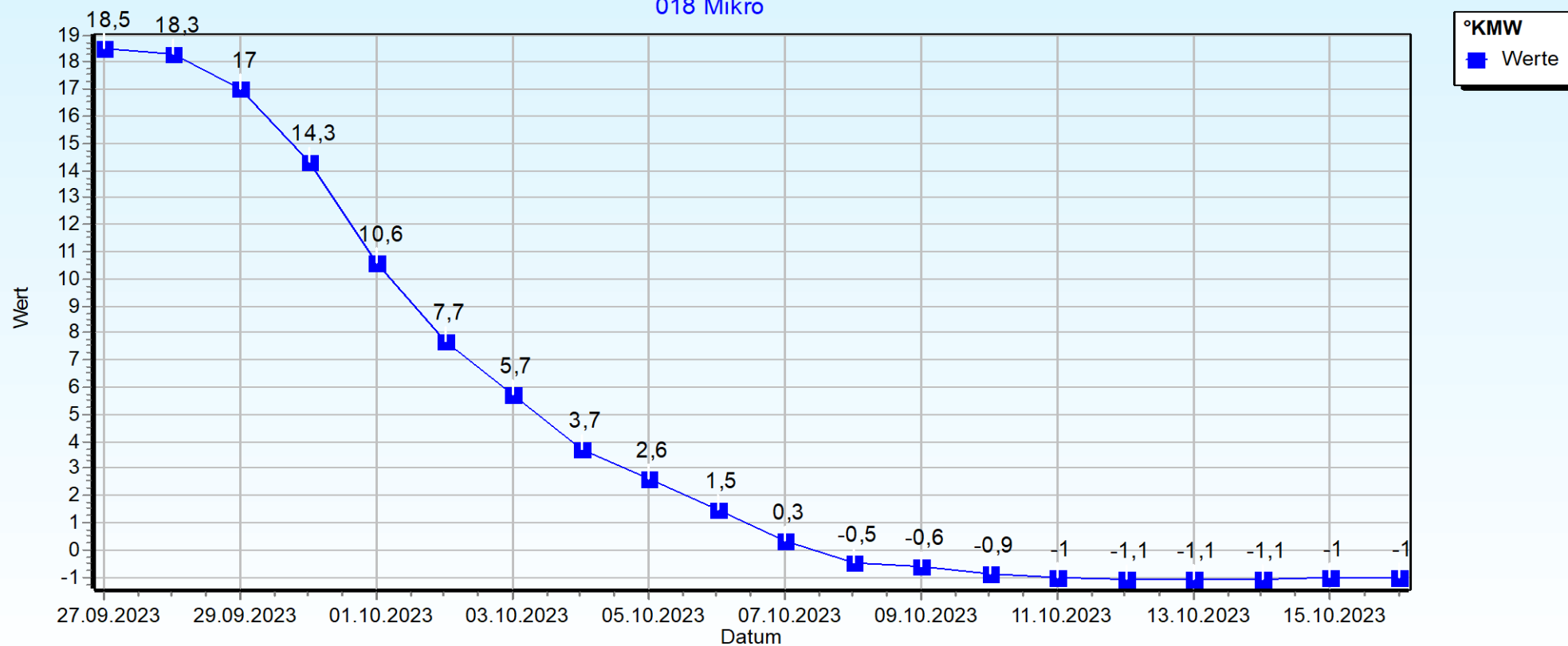
Muscaris Entblättert / PIWI

Datum:	Maßnahmen
23.10.2023	SO2-Gabe 60mg/L
07.11.2023	Filtration mit 150er Schichten
16.01.2023	Säuremessung 9,1 g/L
18.01.2023	Entsäuerung auf 6,2 g/L mit Kaliumbicarbonat
23.01.2023	SO2-Gabe von 16 auf 40mg/L
22.02.2023	SO2-Gabe von 28 auf 40mg/L
22.02.2023	Abfüllung

Muscaris Entblättert / PIWI

Gärverlauf

018 Mikro



Muscaris Entblättert / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Muscaris Laub						Lesedatum:	25.09.2023		
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg	50,0									
	Traubenschwefelung	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung						
	Traubenbehandlung										
	Rebeln	Beginn	25.09.2023 16:45				Maische in L				
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb				Anmerkung		Trockeneis		
	Maischebehandlung	10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym								
Maischekühlung	Temp. IST				Temp. SOLL			kg EIS			
Maischestandzeit	Beginn:	25.09.2023 16:45		Ende:	26.09.2023 10:15		Dauer:	00:17:30			
	Temp.				Temp.						
Pressen	Pressen	Beginn:	26.09.2023 10:15		Programm:	0,5 / 1 Bar		Bezeichnung:	Lancmann 64 kg		
		L Seihmost	25,0		L Scheitermost						
	Seihmostbehandlung	10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym								
Scheitermostbehandlung											
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW	17,9		g/L Säure	6,2		pH-Wert	3,3		
	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	17,5	g/L Säure	8,2	pH-Wert	3,3	NTU	31,0	HVN	58,0
Gärung	Gäransatz	Datum:	27.09.2023		Hefe	EC 1118		Dosage g /hl	30,0	Menge	3,6
		Menge in L	12,0		Bioaktivator	Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge	3,6
	Gärungszusatz										

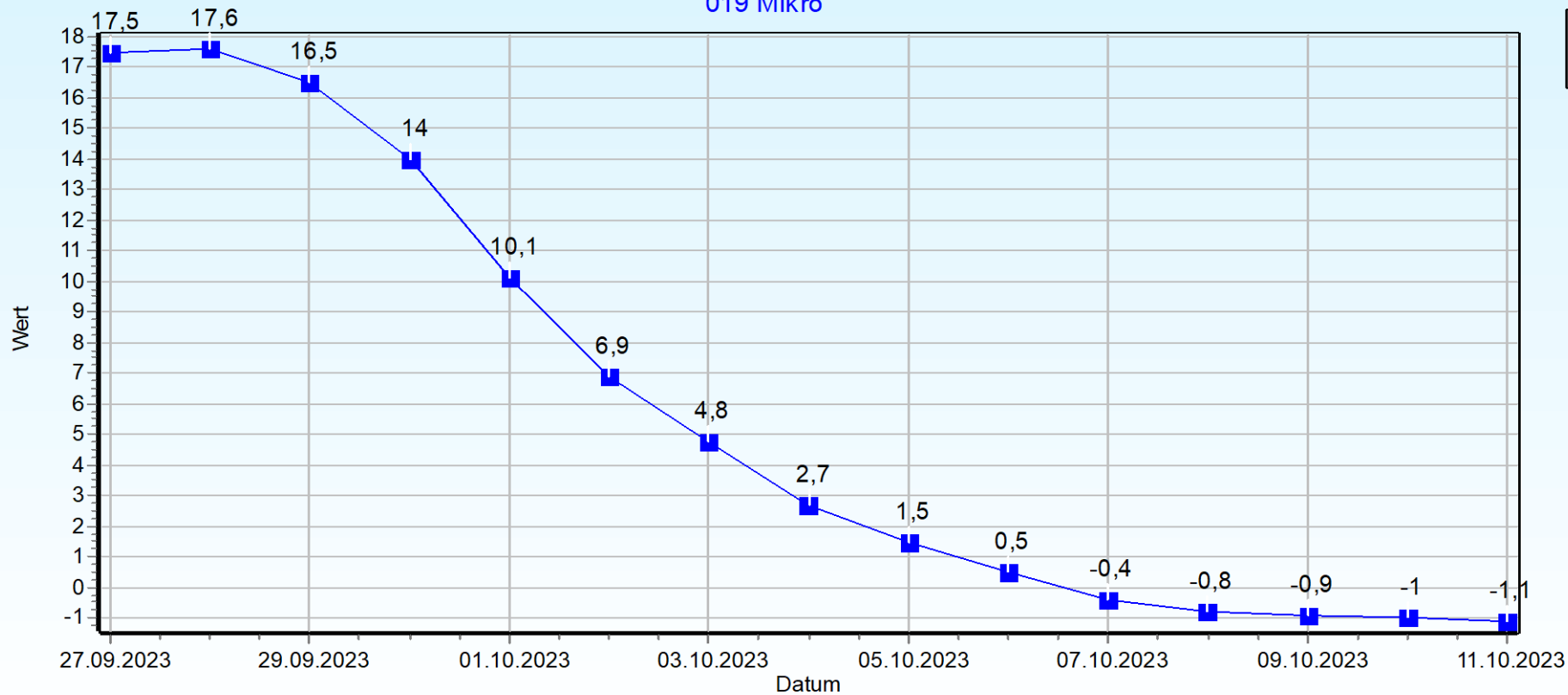
Muscaris Laub / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						27.09.2023						BSA-Ansatz				beimpft mit	
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	27.9					Tag 21	17.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	28.9			50	Vitamin A	Tag 22	18.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	29.9			50	Vitamin A	Tag 23	19.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	30.9					Tag 24	20.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	1.10					Tag 25	21.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	2.10					Tag 26	22.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	3.10					Tag 27	23.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	4.10					Tag 28	24.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	5.10					Tag 29	25.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	6.10					Tag 30	26.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	7.10					Tag 31	27.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	8.10					Tag 32	28.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	9.10					Tag 33	29.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	10.10					Tag 34	30.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	11.10				Gärende	Tag 35	31.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	12.10					Tag 36	1.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	13.10					Tag 37	2.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	14.10					Tag 38	3.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	15.10					Tag 39	4.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	16.10					Tag 40	5.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Muscaris Laub / PIWI

Gärverlauf

019 Mikro



Muscaris Laub / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Goecseji Zamos						Lesedatum:	25.09.2023			
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	Gewicht in kg	96,0										
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung						
	Traubenbehandlung											
	Rebeln	Beginn		25.09.2023 16:50			Maische in L					
		Einstellung		Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung		Trockeneis			
	Maischebehandlung	10	ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym									
	Maischekühlung	Temp. IST		Temp. SOLL			kg EIS					
	Maischestandzeit	Beginn:		25.09.2023 16:50		Ende:		26.09.2023 11:00		Dauer: 00:18:10		
	Temp.		Temp.									
Pressen	Pressen	Beginn:		26.09.2023 11:00		Programm:		0,5 / 1 Bar		Bezeichnung: Lancmann 64 kg		
		L Seihmost		57,0		L Scheitermost				Abtrennung		
	Seihmostbehandlung	10	ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym									
		100	g/100kg Litto Fresh Impact									
Scheitermostbehandlung												
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		13,3		g/L Säure		9,0		pH-Wert 3,23		
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g		am:		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	13,3	auf (g/L)	17,0	mit	Kristallzucker		g	2028,0	am:	26.09.2023
	Analyse Gäransatz	°KMW	17,0	g/L Säure	7,7	pH-Wert	3,23	NTU	24,0	HVN	130,0	
Gärung	Gäransatz	Datum:	27.09.2023	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl	30,0	Menge	15,6	
		Menge in L	52,0	Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge	15,6	
	Gärungszusatz											

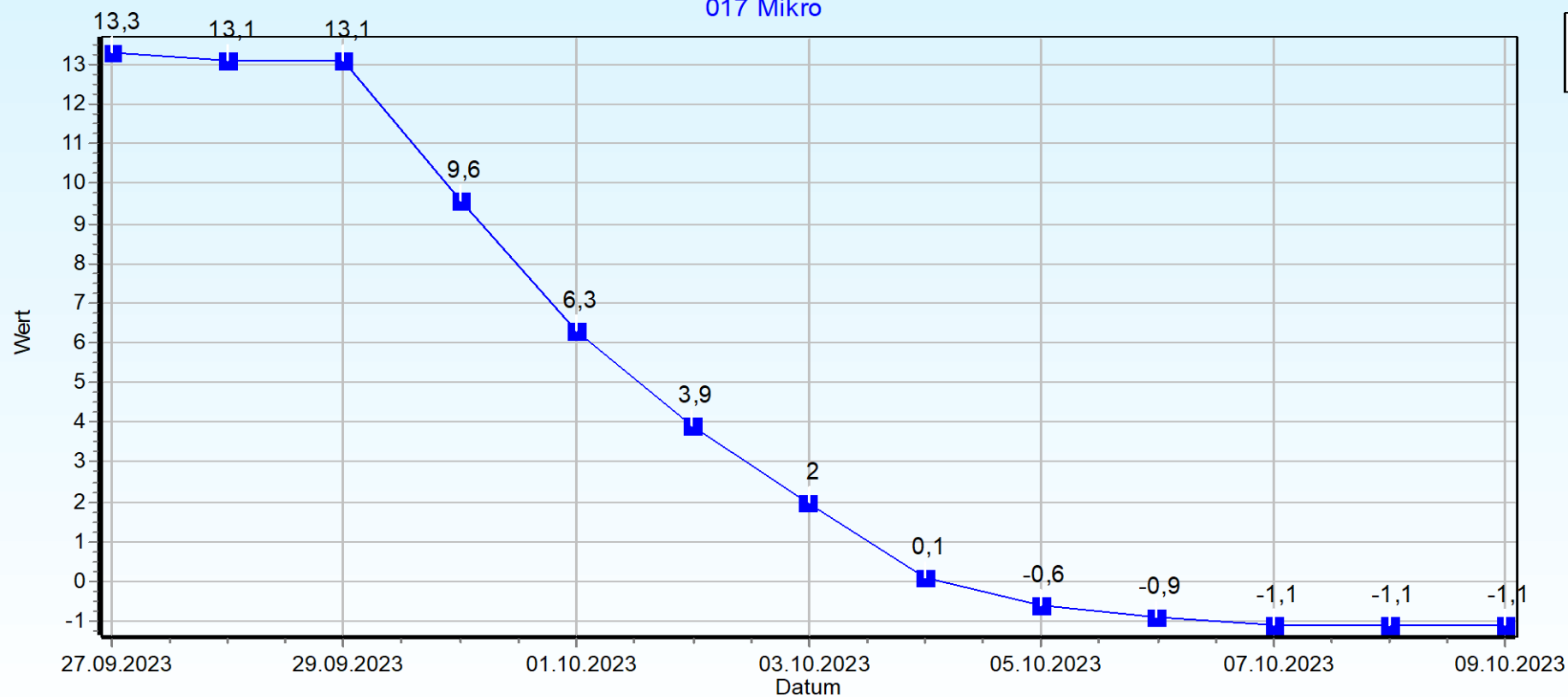
Goecseji Zamos / PIWI

Gärverlauf (Dichte)											Biologischer Säureabbau (g/L)						
Gäransatz						27.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	27.9					Tag 21	17.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	28.9			50	Vitaferm Ultra	Tag 22	18.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	29.9			250	Vitaferm Liquid	Tag 23	19.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	30.9					Tag 24	20.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	1.10					Tag 25	21.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	2.10					Tag 26	22.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	3.10					Tag 27	23.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	4.10					Tag 28	24.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	5.10					Tag 29	25.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	6.10					Tag 30	26.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	7.10					Tag 31	27.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	8.10					Tag 32	28.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	9.10				Gärende	Tag 33	29.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	10.10					Tag 34	30.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	11.10					Tag 35	31.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	12.10					Tag 36	1.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	13.10					Tag 37	2.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	14.10					Tag 38	3.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	15.10					Tag 39	4.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	16.10					Tag 40	5.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Goecseji Zamos / PIWI

Gärverlauf

017 Mikro



Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte		Sauvitage						Lesedatum:		25.09.2023			
Versuchsbezeichnung		PIWI						Quartier:		Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	Gewicht in kg	105,0											
	Traubenschwefelung	30	mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung								
	Traubenbehandlung	50	mg/kg L-Ascorbinsäure										
	Rebeln	Beginn	25.09.2023 17:10			Maische in L		90,0					
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung		Trockeneis					
	Maischebehandlung	4	ml/hl Trenolin Mash										
	Maischekühlung	Temp. IST			Temp. SOLL				kg EIS				
Maischestandzeit	Beginn:	25.09.2023 17:10		Ende:		26.09.2023 11:10		Dauer:		00:18:00			
	Temp.			Temp.									
Pressen	Pressen	Beginn:	26.09.2023 11:10		Programm:		0,5 / 1 / 1,5 Bar		Bezeichnung:		Lancmann 64 kg		
		L Seihmost	57,0		L Scheitermost				Abtrennung				
	Seihmostbehandlung	10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym										
		100	ml/hl Litto Fresh Liquid										
Scheitermostbehandlung													
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW		16,7		g/L Säure		5,5		pH-Wert		3,4	
	Entsäuern g/L	von (g/L)	auf (g/L)		mit		g		am:				
	Anreichern °KMW	von (g/L)	17,0		auf (g/L)		17,5		mit		Kristallzucker		
	Analyse Gäransatz	°KMW	17,5		g/L Säure		5,5		pH-Wert		3,4		
Gärung	Gäransatz	Datum:	27.09.2023		Hefe		TR - 313		Dosage g /hl		35,0	Menge	17,5
		Menge in L	50,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl		30,0	Menge	15,0
	Gärungszusatz												

Sauvitage / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						27.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	27.9					Tag 21	17.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	28.9			50	Vitaferm Ultra	Tag 22	18.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	29.9			250	Vitaferm Liquid	Tag 23	19.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	30.9					Tag 24	20.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	1.10					Tag 25	21.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	2.10					Tag 26	22.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	3.10					Tag 27	23.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	4.10					Tag 28	24.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	5.10					Tag 29	25.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	6.10					Tag 30	26.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	7.10					Tag 31	27.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	8.10					Tag 32	28.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	9.10				Gärende	Tag 33	29.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	10.10					Tag 34	30.10					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	11.10					Tag 35	31.10					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	12.10					Tag 36	1.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	13.10					Tag 37	2.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	14.10					Tag 38	3.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	15.10					Tag 39	4.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	16.10					Tag 40	5.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

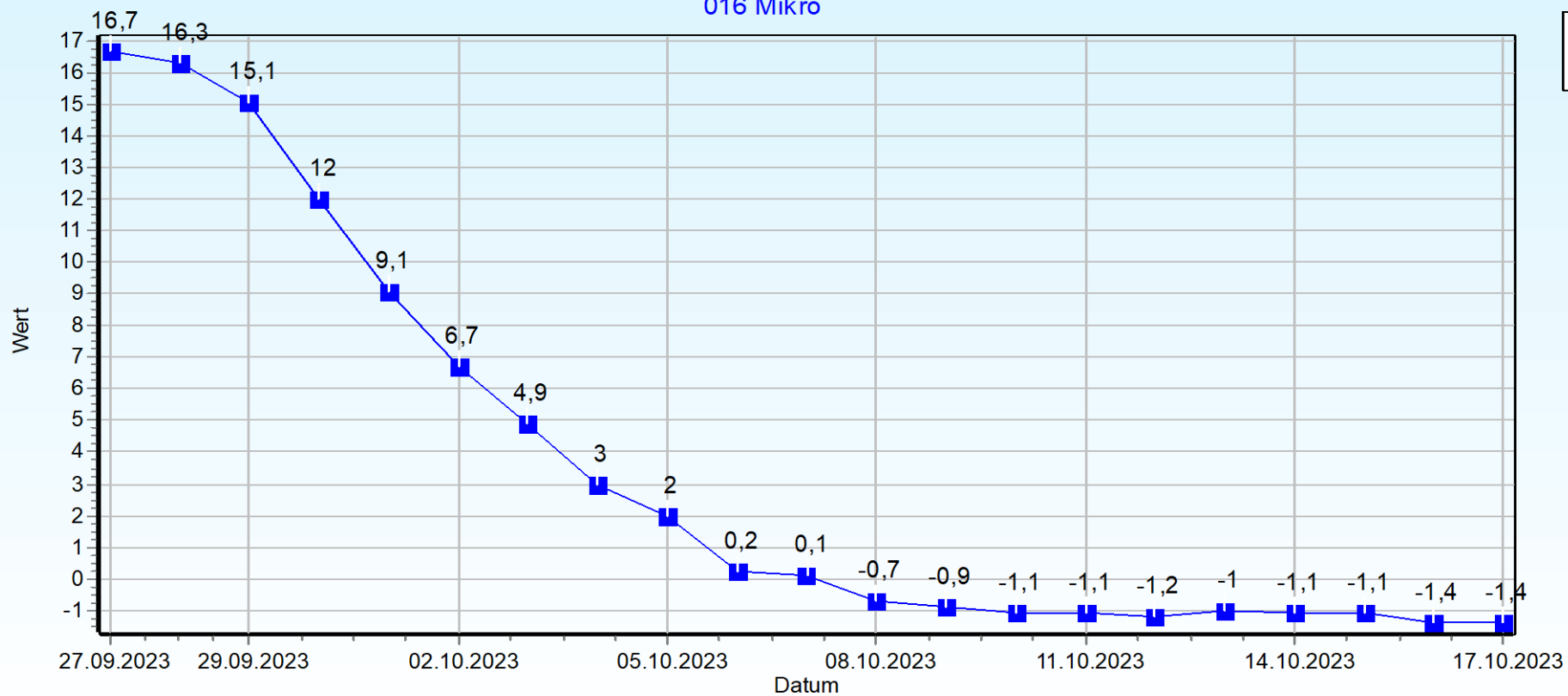
Sauvitage / PIWI

Datum:	Maßnahmen
16.10.2023	SO2-Gabe 60mg/L
31.10.2023	Filtration mit 150er Schichten
16.01.2023	Säuremessung 6,2 g/L
18.01.2023	Entsäuerung auf 6,2 g/L mit Kaliumbicarbonat
22.01.2023	SO2-Gabe von 28 auf 40mg/L
22.01.2023	Abfüllung

Sauvitage / PIWI

Gärverlauf

016 Mikro



Sauvitage / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte		Calardis blanc					Lesedatum:		28.09.2023				
	Versuchsbezeichnung		PIWI					Quartier:		Glanz an der Weinstraße				
Traubenübernahme	Gewicht in kg		107,0											
	Traubenschwefelung		30	mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung								
	Traubenbehandlung		30	mg/kg L-Ascorbinsäure										
	Rebeln		Beginn		28.09.2023 16:15		Maische in L		100,0					
			Einstellung		Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb		Anmerkung							
	Maischebehandlung		10	ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym										
	Maischekühlung		Temp. IST		Temp. SOLL				kg EIS					
	Maischestandzeit		Beginn:		28.09.2023 16:15		Ende:		28.09.2023 18:05		Dauer:			
Temp.					Temp.				00:01:50					
Pressen	Pressen		Beginn:		28.09.2023 18:05		Programm:				Bezeichnung: Lancmann 64 kg			
			L Seihmost		52,0		L Scheitermost				Abtrennung			
	Seihmostbehandlung		10	ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym		100		g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC						
			100	ml/hl IOC QI Fine MES										
Scheitermostbehandlung														
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW		15,2		g/L Säure		8,5		pH-Wert			
	Entsäuern g/L		von (g/L)	auf (g/L)		mit		g		am:				
	Anreichern °KMW		von (g/L)	15,1		auf (g/L) 16,5		mit Kristallzucker		g		am: 29.09.2023		
	Analyse Gäransatz		°KMW	16,5		g/L Säure 7,8		pH-Wert 3,6		NTU		HVN 90,0		
Gärung	Gäransatz		Datum:		29.09.2023		Hefe		TR 313		Dosage g /hl 35,0		Menge 15,4	
			Menge in L		44,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl 30,0		Menge 13,2	
	Gärungszusatz													

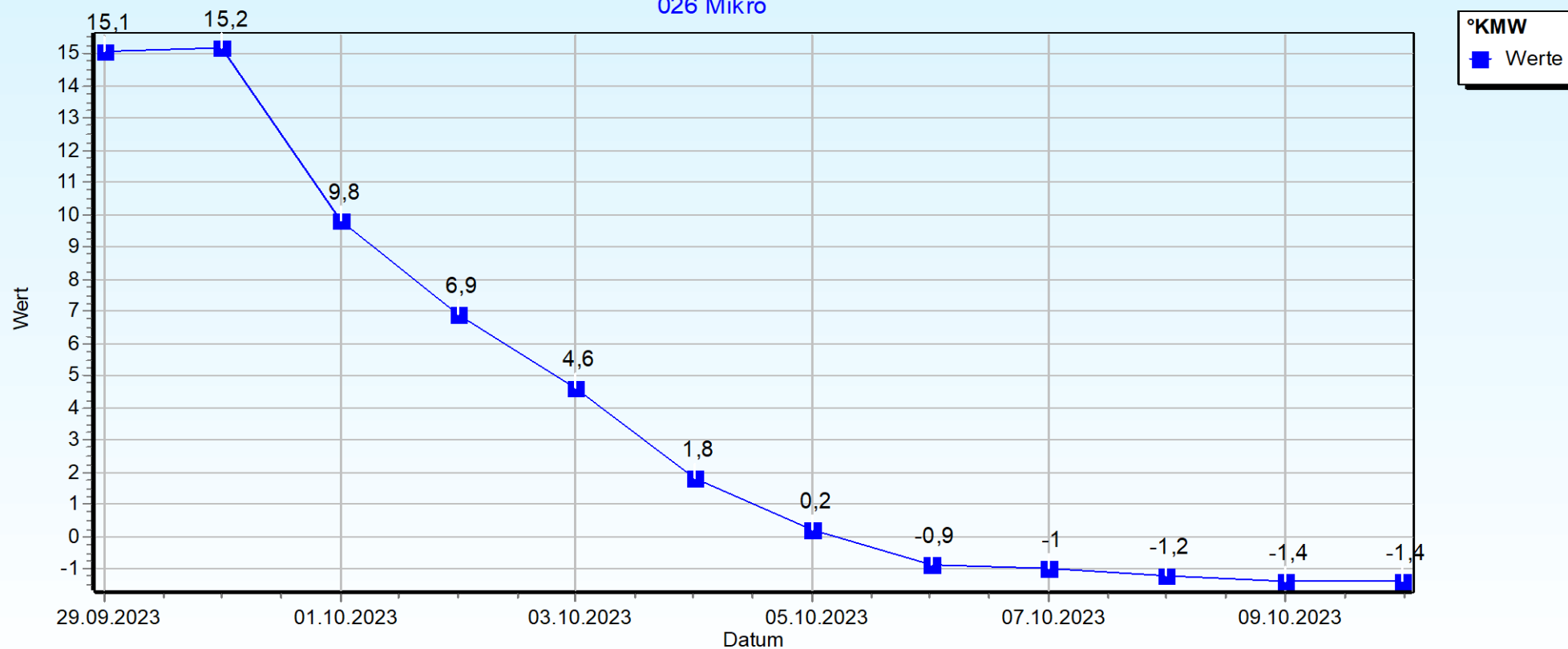
Calardis blanc / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						29.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	29.9			50	Vitaferm Ultra	Tag 21	19.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	30.9					Tag 22	20.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	1.10					Tag 23	21.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	2.10			25	Vitamon Liquid	Tag 24	22.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	3.10					Tag 25	23.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	4.10					Tag 26	24.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	5.10					Tag 27	25.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	6.10					Tag 28	26.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	7.10					Tag 29	27.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	8.10					Tag 30	28.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	9.10					Tag 31	29.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	10.10				Gärende	Tag 32	30.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	11.10					Tag 33	31.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	12.10					Tag 34	1.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	13.10					Tag 35	2.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	14.10					Tag 36	3.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	15.10					Tag 37	4.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	16.10					Tag 38	5.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	17.10					Tag 39	6.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	18.10					Tag 40	7.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Calardis blanc / PIWI

Gärverlauf

026 Mikro



Calardis blanc / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte		Sauvignon Nepis					Lesedatum:		28.09.2023					
	Versuchsbezeichnung		PIWI					Quartier:		Glanz an der Weinstraße					
Traubenübernahme	Gewicht in kg		32,0												
	Traubenschwefelung		30	mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung									
	Traubenbehandlung		30	mg/kg L-Ascorbinsäure											
	Rebeln		Beginn		28.09.2023 16:30		Maische in L		25,0						
			Einstellung		Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb		Anmerkung								
	Maischebehandlung		10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym											
			10	g/hl CarboTec GE											
	Maischekühlung		Temp. IST		Temp. SOLL				kg EIS						
Maischestandzeit		Beginn:		28.09.2023 16:30		Ende:		28.09.2023 18:35		Dauer:		00:02:05			
		Temp.				Temp.									
Pressen	Pressen		Beginn:		28.09.2023 18:35		Programm:		0,5 / 1 Bar		Bezeichnung:		Lancmann 150 kg		
			L Seihmost				L Scheitermost				Abtrennung				
	Seihmostbehandlung		10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym		100		g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC							
100			ml/hl IOC QI Fine MES												
Scheitermostbehandlung															
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW		16,5		g/L Säure		10,9		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	16,5	g/L Säure	9,1	pH-Wert	3,5	NTU	HVN	105,0				
Gärung	Gäransatz		Datum:		29.09.2023		Hefe		TR 313		Dosage g /hl		35,0	Menge	4,6
			Menge in L		13,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl		30,0	Menge	3,9
	Gärungszusatz														

Sauvignon Nepis / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						29.09.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	MM%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	MM%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	29.9			50	Vitaferm Ultra	Tag 21	19.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	30.9					Tag 22	20.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	1.10					Tag 23	21.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	2.10			50	Vitamom Liquid	Tag 24	22.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	3.10					Tag 25	23.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	4.10					Tag 26	24.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	5.10					Tag 27	25.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	6.10					Tag 28	26.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	7.10					Tag 29	27.10					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	8.10					Tag 30	28.10					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	9.10					Tag 31	29.10					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	10.10				Gärende	Tag 32	30.10					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	11.10					Tag 33	31.10					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	12.10					Tag 34	1.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	13.10					Tag 35	2.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	14.10					Tag 36	3.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	15.10					Tag 37	4.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	16.10					Tag 38	5.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	17.10					Tag 39	6.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	18.10					Tag 40	7.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

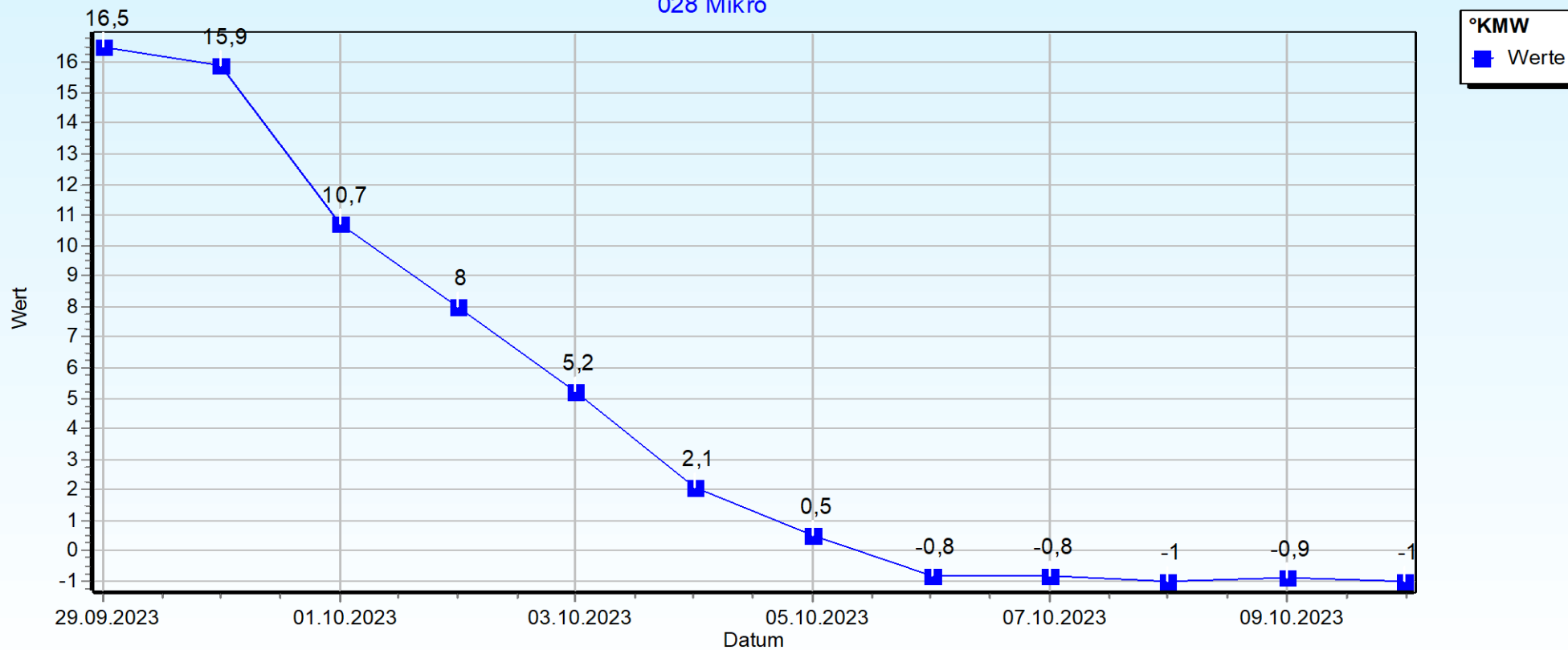
Sauvignon Nepis / PIWI

Datum:	Maßnahmen
17.10.2023	SO2-Gabe 60mg/L
31.10.2023	Filtration mit 150er Schichten
16.01.2024	Säuremessung 7,8g/L
18.01.2024	Entsäuerung auf 6,3g/L mit Kaliumbicarbonat
23.01.2024	SO2-Gabe von 24 auf 40mg/L
22.02.2024	SO2-Gabe von 30 auf 40mg/L
22.02.2024	Füllung

Sauvignon Nepis / PIWI

Gärverlauf

028 Mikro



Sauvignon Nepis / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte		Bronner						Lesedatum:		03.10.2023				
	Versuchsbezeichnung		PIWI						Quartier:		Glanz an der Weinstraße				
Traubenübernahme	Gewicht in kg		430,0												
	Traubenschwefelung		30	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung								
	Traubenbehandlung														
	Rebeln		Beginn		03.10.2023 14:45			Maische in L		295,0					
			Einstellung		Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung		viele Kerne					
	Maischebehandlung		4	ml/hl Trenolin Mash											
	Maischekühlung		Temp. IST		Temp. SOLL				kg EIS						
Maischestandzeit		Beginn:		03.10.2023 14:45		Ende:		03.10.2023 17:30		Dauer:		00:02:45			
		Temp.		Temp.											
Pressen	Pressen		Beginn:		03.10.2023 17:30		Programm:				Bezeichnung: Europress 300 Liter				
			L Seihmost		240,0		L Scheitermost				Abtrennung				
	Seihmostbehandlung		10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym			100	g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC							
Scheitermostbehandlung		150	ml/hl IOC QI Fine MES												
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW		16,9		g/L Säure		6,4		pH-Wert				
	Entsäuern g/L		von (g/L)		auf (g/L)		mit		g		am:				
	Anreichern °KMW		von (g/L)	16,9	auf (g/L)	18,4	mit	Kristallzucker		g	4260,0	am: 04.10.2023			
	Analyse Gäransatz		°KMW	18,4	g/L Säure	6,4	pH-Wert	2,9	NTU	14,0	HVN	90,0			
Gärung	Gäransatz		Datum:		04.10.2023		Hefe		Allegro		Dosage g /hl		35,0	Menge	77,0
			Menge in L		220,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl		30,0	Menge	66,0
	Gärungszusatz														

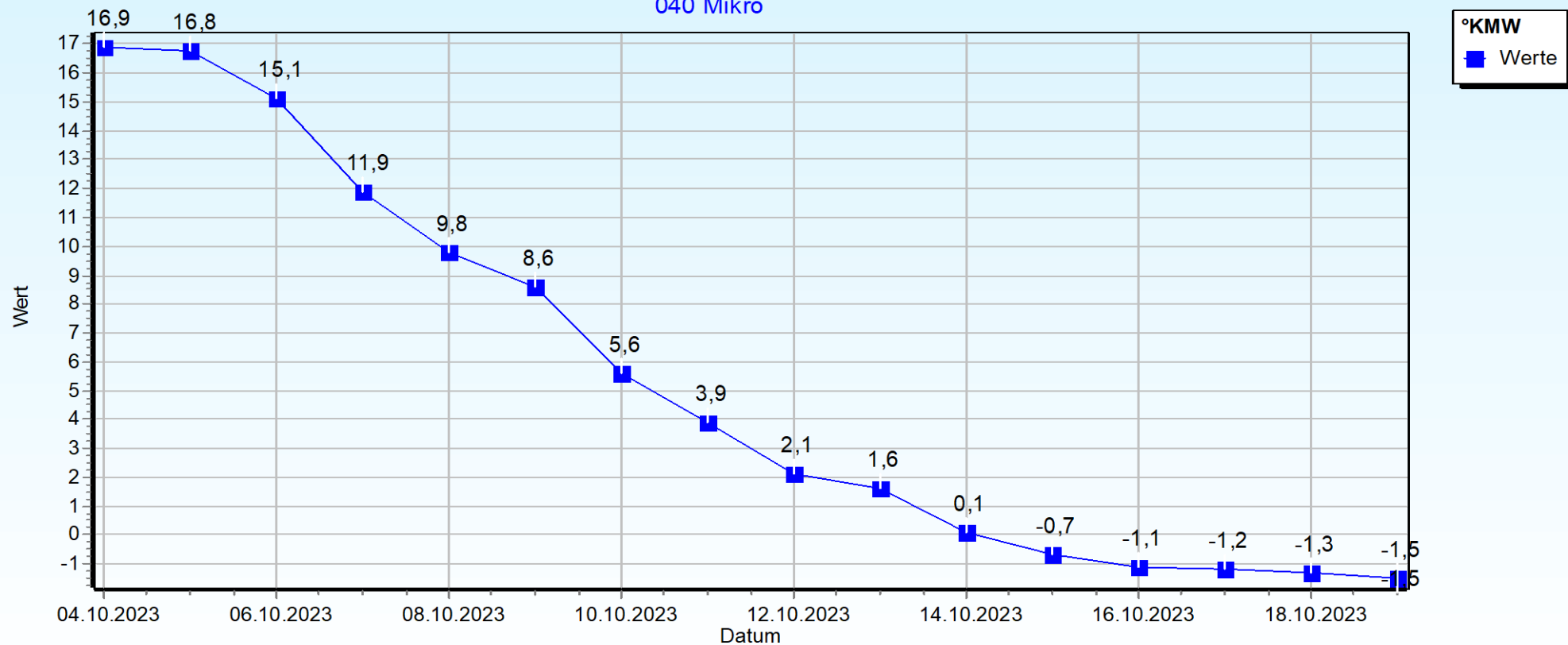
Bronner / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						04.10.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	4.10					Tag 21	24.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	5.10			50	Vitaferm Ultra	Tag 22	25.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	6.10					Tag 23	26.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	7.10					Tag 24	27.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	8.10					Tag 25	28.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	9.10			15	Vitamin A	Tag 26	29.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	10.10					Tag 27	30.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	11.10					Tag 28	31.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	12.10					Tag 29	1.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	13.10					Tag 30	2.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	14.10					Tag 31	3.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	15.10					Tag 32	4.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	16.10					Tag 33	5.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	17.10					Tag 34	6.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	18.10					Tag 35	7.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	19.10					Tag 36	8.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	20.10				Gärende	Tag 37	9.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	21.10					Tag 38	10.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	22.10					Tag 39	11.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	23.10					Tag 40	12.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Bronner / PIWI

Gärverlauf

040 Mikro



Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

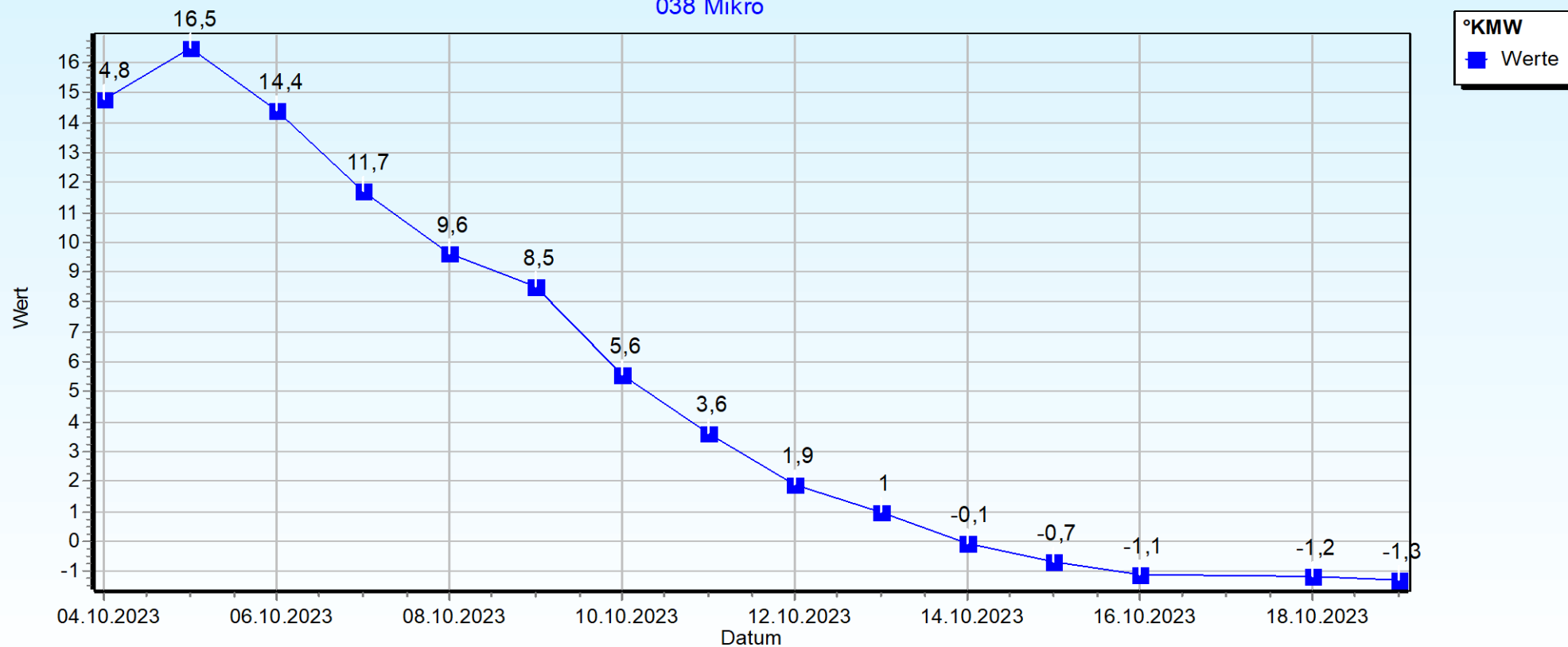
Ernte	Sorte		Chardonnay Stella					Lesedatum:		03.10.2023	
	Versuchsbezeichnung		PIWI					Quartier:		Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg		130,0								
	Traubenschwefelung		30 mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung						
	Traubenbehandlung										
	Rebeln		Beginn		03.10.2023 17:40		Maische in L		100,0		
			Einstellung		Wottle Programm 5 gleichlaufender Korb		Anmerkung				
	Maischebehandlung										
	Maischekühlung		Temp. IST		Temp. SOLL		kg EIS				
	Maischestandzeit		Beginn:		03.10.2023 17:40		Ende:		03.10.2023 19:10		
			Temp.		Temp.		Dauer:		00:01:30		
Pressen	Pressen		Beginn:		03.10.2023 19:10		Programm:		0,5 / 1 Bar		
			L Seihmost		53,0		L Scheitermost				
	Seihmostbehandlung		10 ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym		100 g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC						
			100 ml/hl IOC QI Fine MES								
	Scheitermostbehandlung										
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW		15,0		g/L Säure		10,8		
	Entsäuern g/L		von (g/L)		auf (g/L)		mit		g		
	Anreichern °KMW		von (g/L)		14,8		auf (g/L)		2,5		
							mit		Kristallzucker		
	Analyse Gäransatz		°KMW		17,3		g/L Säure		8,5		
							pH-Wert		3,3		
							NTU		17,0		
Gärung	Gäransatz		Datum:		04.10.2023		Hefe		EC 1118		
			Menge in L		44,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		
	Gärungszusatz										
Chardonnay Stella / PIWI											

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						04.10.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	MM%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	MM%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	4.10					Tag 21	24.10					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	5.10			100	Vitamon Liquide	Tag 22	25.10					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	6.10			80	Vitamon Liquide	Tag 23	26.10					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	7.10					Tag 24	27.10					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	8.10					Tag 25	28.10					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	9.10			50	Vitamon Liquide	Tag 26	29.10					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	10.10					Tag 27	30.10					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	11.10					Tag 28	31.10					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	12.10					Tag 29	1.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	13.10					Tag 30	2.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	14.10					Tag 31	3.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	15.10					Tag 32	4.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	16.10					Tag 33	5.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	17.10					Tag 34	6.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	18.10					Tag 35	7.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	19.10					Tag 36	8.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	20.10				Gärende	Tag 37	9.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	21.10					Tag 38	10.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	22.10					Tag 39	11.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	23.10					Tag 40	12.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Chardonnay Stella / PIWI

Gärverlauf

038 Mikro



Chardonnay Stella / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Blütenmuskateller						Lesedatum:	10.10.2023		
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg	114,0									
	Traubenschwefelung	40	mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung						
	Traubenbehandlung										
	Rebeln	Beginn	10.10.2023 15:45				Maische in L		95,0		
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb				Anmerkung				
	Maischebehandlung	5	g/hl CarboTec GE								
	Maischekühlung	Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS	
	Maischestandzeit	Beginn:	10.10.2023 15:45			Ende:	10.10.2023 16:45			Dauer:	00:01:00
Temp.											
Pressen	Pressen	Beginn:	10.10.2023 16:45			Programm:	0,5 / 1 Bar		Bezeichnung:	Lancmann 64 kg	
		L Seihmost				L Scheitermost					
	Seihmostbehandlung	150	ml/hl IOC QI Fine MES				10	ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym			
		100	g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC								
Scheitermostbehandlung											
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW			g/L Säure			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	17,8	g/L Säure	8,0	pH-Wert		NTU	18,0	HVN	150,0
Gärung	Gäransatz	Datum:	12.10.2023		Hefe	R2		Dosage g /hl	30,0	Menge	
		Menge in L			Bioaktivator	Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge	
	Gärungszusatz										

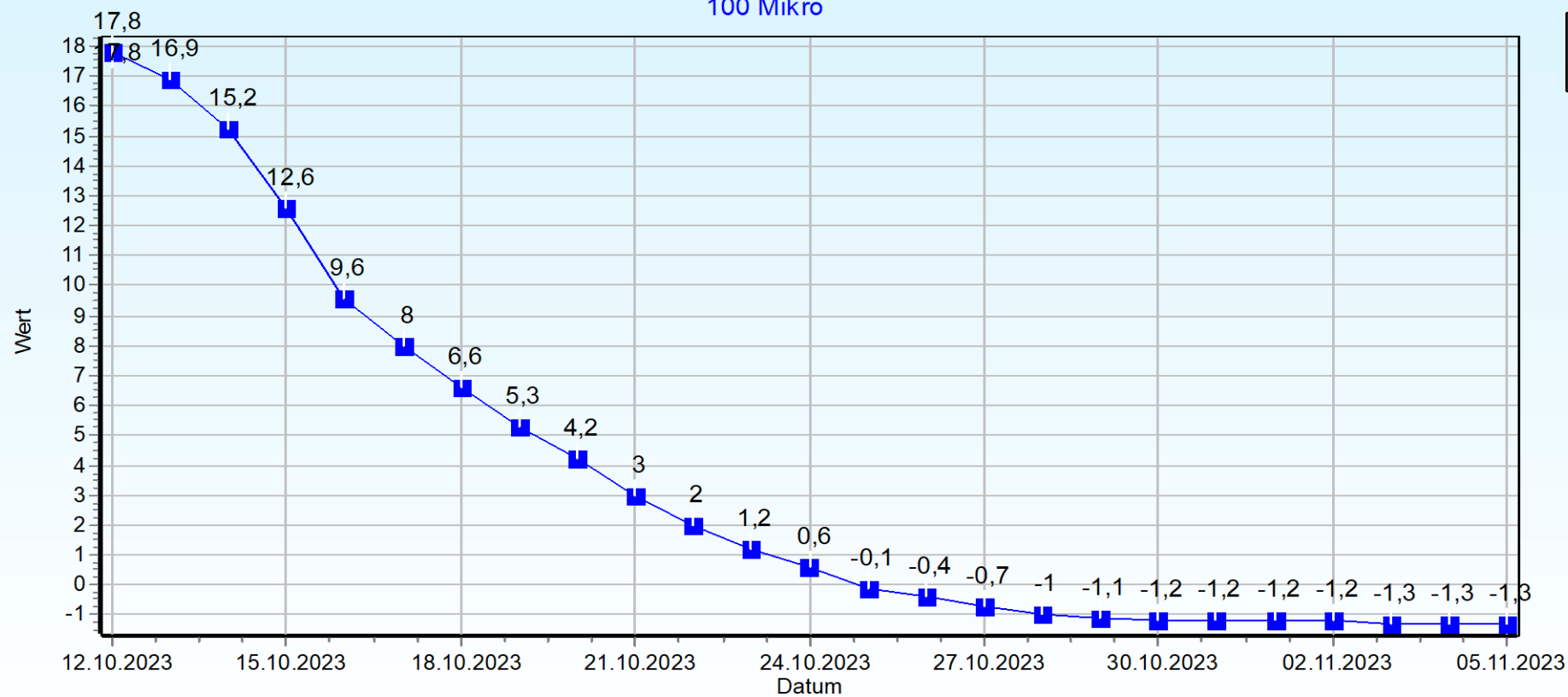
Blütenmuskateller / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						12.10.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	12.10					Tag 21	1.11					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	13.10			50	Ultra	Tag 22	2.11					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	14.10					Tag 23	3.11					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	15.10					Tag 24	4.11					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	16.10					Tag 25	5.11					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	17.10					Tag 26	6.11					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	18.10					Tag 27	7.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	19.10					Tag 28	8.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	20.10					Tag 29	9.11				Gärende	Tag 9			Tag 29		
Tag 10	21.10					Tag 30	10.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	22.10					Tag 31	11.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	23.10					Tag 32	12.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	24.10					Tag 33	13.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	25.10					Tag 34	14.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	26.10					Tag 35	15.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	27.10					Tag 36	16.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	28.10					Tag 37	17.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	29.10					Tag 38	18.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	30.10					Tag 39	19.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	31.10					Tag 40	20.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Blütenmuskateller / PIWI

Gärverlauf

100 Mikro



Blütenmuskateller / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg												
Ernte	Sorte		Sauvignon Signum						Lesedatum:		11.10.2023	
	Versuchsbezeichnung		PIWI						Quartier:		Glanz an der Weinstraße	
Traubenübernahme	Gewicht in kg		59,0									
	Traubenschwefelung		40 mg/kg Kaliumpyrosulfit				Anmerkung					
	Traubenbehandlung		30 mg/kg L-Ascorbinsäure									
	Rebeln		Beginn		11.10.2023 17:00		Maische in L					
			Einstellung		Wottle Programm 5 gleichlaufender Korb		Anmerkung					
	Maischebehandlung		4 ml/hl Trenolin Mash									
	Maischekühlung		Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS	
Maischestandzeit		Beginn:		11.10.2023 17:00		Ende:		12.10.2023 08:10		Dauer:		
		Temp.				Temp.				00:15:10		
Pressen	Pressen		Beginn:		12.10.2023 08:10		Programm:		0,5 / 1 Bar		Bezeichnung: Lancmann 64 kg	
			L Seihmost		34,0		L Scheitermost				Abtrennung	
	Seihmostbehandlung		10 ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym				100 g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC					
			150 ml/hl IOC QI Fine MES									
Scheitermostbehandlung												
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW				g/L Säure				pH-Wert	
	Entsäuern g/L		von (g/L)		auf (g/L)		mit		g		am:	
	Anreichern °KMW		von (g/L)		14,2		auf (g/L)		16,5		mit	
	Analyse Gäransatz		°KMW		16,5		g/L Säure		7,7		pH-Wert	
Gärung	Gäransatz		Datum:		13.10.2023		Hefe		TR 313		Dosage g /hl	
			Menge in L		25,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	
	Gärungszusatz										Menge	
										8,8		
										7,5		
Sauvignon Signum / PIWI												

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						13.10.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	13.10			50	Vitaferm Ultra	Tag 21	2.11					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	14.10					Tag 22	3.11					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	15.10					Tag 23	4.11					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	16.10					Tag 24	5.11					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	17.10					Tag 25	6.11					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	18.10					Tag 26	7.11					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	19.10					Tag 27	8.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	20.10					Tag 28	9.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	21.10					Tag 29	10.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	22.10					Tag 30	11.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	23.10					Tag 31	12.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	24.10				Gärende	Tag 32	13.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	25.10					Tag 33	14.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	26.10					Tag 34	15.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	27.10					Tag 35	16.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	28.10					Tag 36	17.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	29.10					Tag 37	18.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	30.10					Tag 38	19.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	31.10					Tag 39	20.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	1.11					Tag 40	21.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

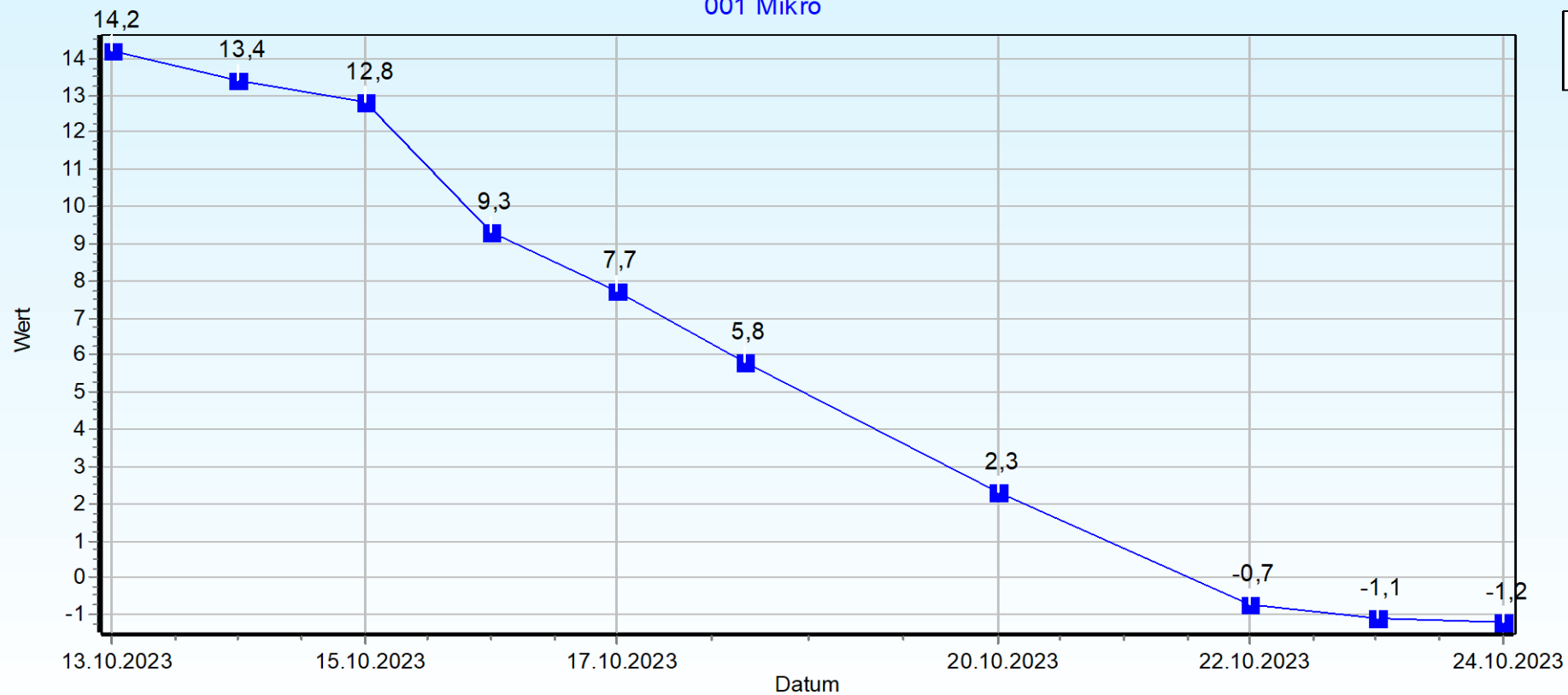
Sauvignon Signum / PIWI

Datum:	Maßnahmen
10.11.2023	SO2-Gabe 60 mg/L
21.11.2023	Filtration mit 150er Schichten
18.01.2024	Entsäuerung von 7,3 auf 6,3 g/L
23.01.2024	SO2-Gabe von 24 auf 40 mg/L
22.01.2024	SO2-Gabe von 30 auf 40 mg/L
22.02.2024	Füllung

Sauvignon Signum / PIWI

Gärverlauf

001 Mikro



Sauvignon Signum / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Mery										Lesedatum:	11.10.2023			
	Versuchsbezeichnung	PIWI										Quartier:	Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	Gewicht in kg	47,0														
	Traubenschwefelung	40	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung										
	Traubenbehandlung															
	Rebeln	Beginn	11.10.2023 17:00					Maische in L								
		Einstellung	Wottle Programm 5 gleichlaufender Korb					Anmerkung								
	Maischebehandlung															
	Maischekühlung	Temp. IST						Temp. SOLL						kg EIS		
	Maischestandzeit	Beginn:	11.10.2023 17:00					Ende:	12.10.2023 08:10					Dauer:	00:15:10	
Temp.							Temp.									
Pressen	Pressen	Beginn:	12.10.2023 08:10					Programm:	0,5 / 1 Bar				Bezeichnung:	Lancmann 64 kg		
		L Seihmost	17,0					L Scheitermost						Abtrennung		
	Seihmostbehandlung	10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym					100	g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC							
		150	ml/hl IOC QI Fine MES													
Scheitermostbehandlung																
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW			g/L Säure				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	14,0		g/L Säure	7,6		pH-Wert			NTU	8,0		HVN	230,0	
Gärung	Gäransatz	Datum:	13.10.2023		Hefe	EC 1118				Dosage g /hl	30,0		Menge	3,0		
		Menge in L	10,0		Bioaktivator	Go-Ferm Sterol Flash				Dosage g /hl	30,0		Menge	3,0		
	Gärungszusatz															

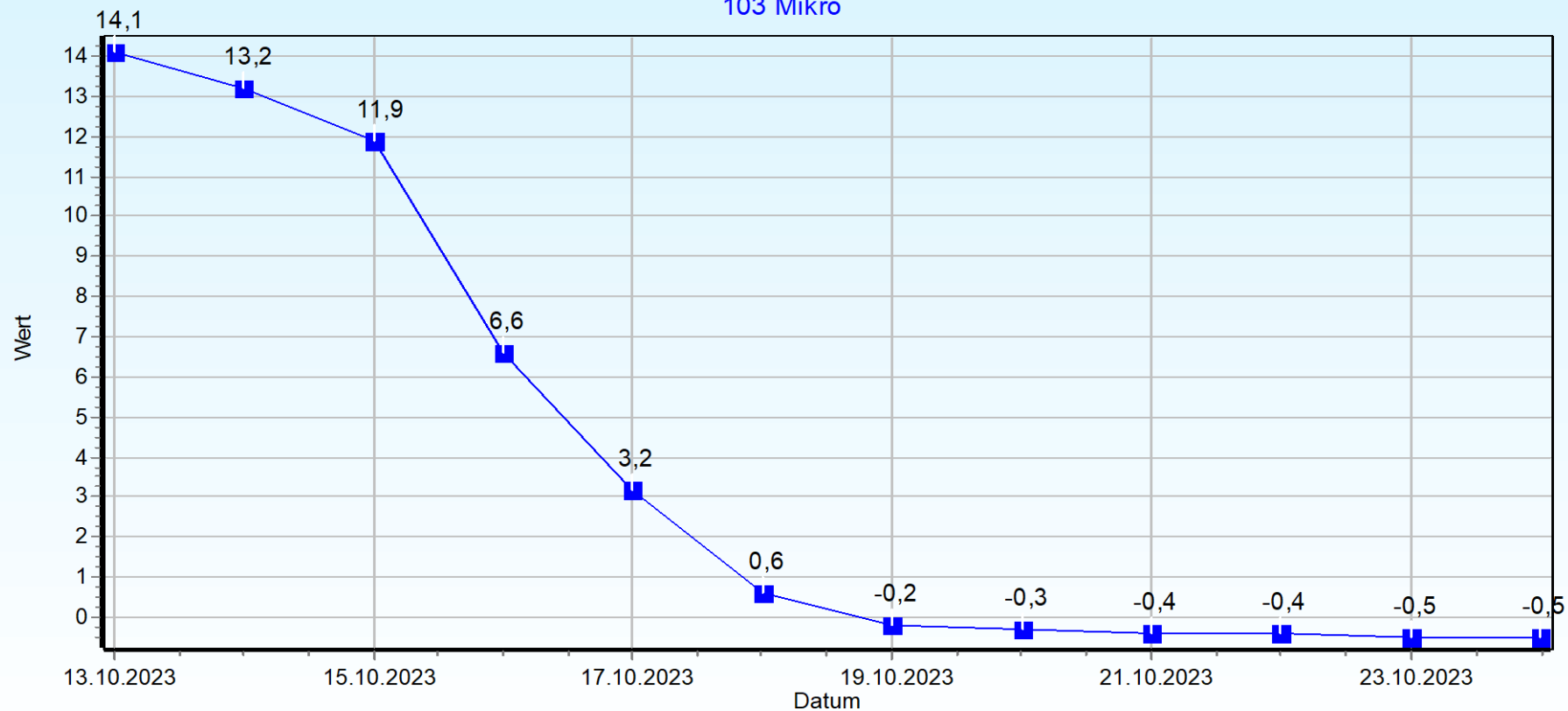
Mery / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						13.10.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	13.10			50	Vitaferm Ultra	Tag 21	2.11					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	14.10					Tag 22	3.11					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	15.10					Tag 23	4.11					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	16.10					Tag 24	5.11					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	17.10					Tag 25	6.11					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	18.10					Tag 26	7.11					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	19.10					Tag 27	8.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	20.10					Tag 28	9.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	21.10					Tag 29	10.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	22.10					Tag 30	11.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	23.10					Tag 31	12.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	24.10					Tag 32	13.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	25.10				Gärende	Tag 33	14.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	26.10					Tag 34	15.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	27.10					Tag 35	16.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	28.10					Tag 36	17.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	29.10					Tag 37	18.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	30.10					Tag 38	19.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	31.10					Tag 39	20.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	1.11					Tag 40	21.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Mery / PIWI

Gärverlauf

103 Mikro



Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

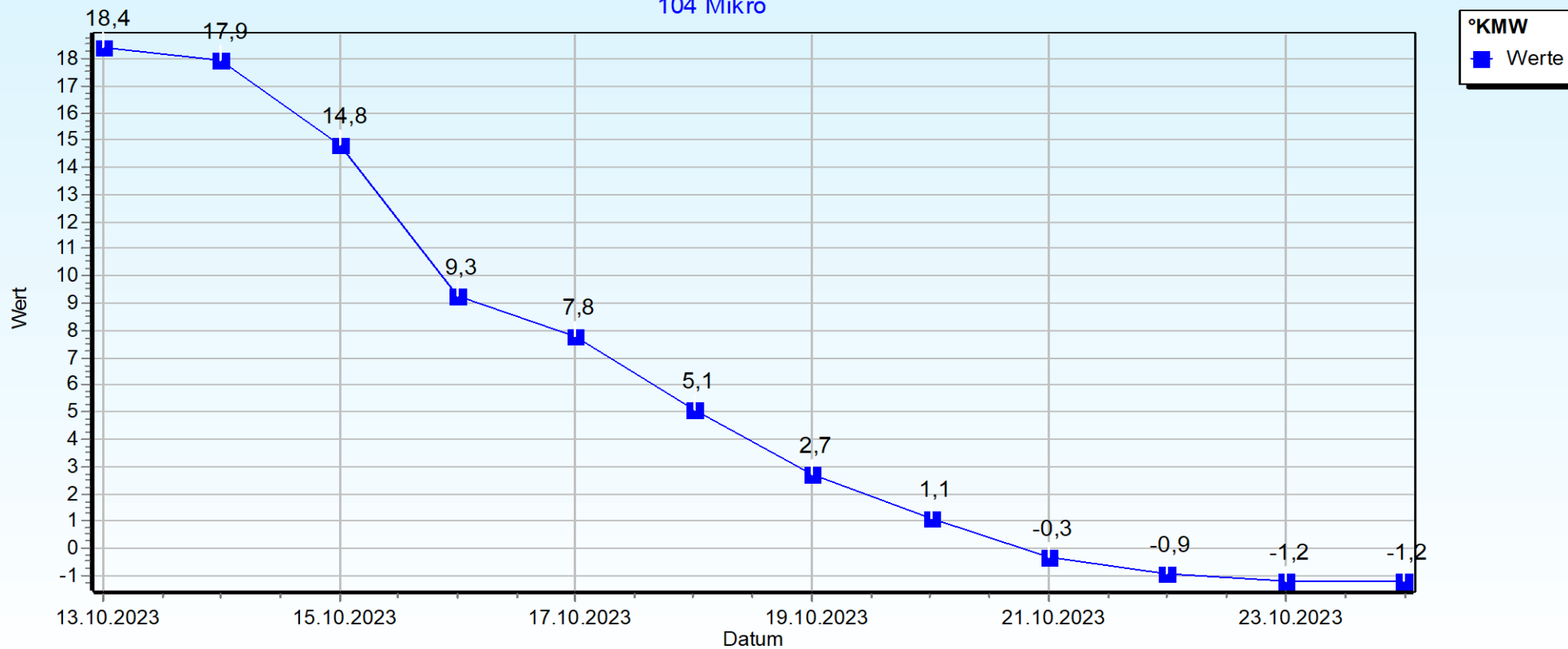
Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg																			
Ernte	Sorte		Cabernet Blanc						Lesedatum:		11.10.2023								
	Versuchsbezeichnung		PIWI						Quartier:		Glanz an der Weinstraße								
Traubenübernahme	Gewicht in kg		188,0																
	Traubenschwefelung		40 mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung														
	Traubenbehandlung		30 mg/kg L-Ascorbinsäure																
	Rebeln		Beginn		11.10.2023 17:10		Maische in L		170,0										
			Einstellung		Wottle Programm 5 gleichlaufender Korb		Anmerkung												
	Maischebehandlung																		
	Maischekühlung		Temp. IST		Temp. SOLL				kg EIS										
Maischestandzeit		Beginn:		11.10.2023 17:10		Ende:		12.10.2023 09:00		Dauer:		00:15:50							
		Temp.				Temp.													
Pressen	Pressen		Beginn:		12.10.2023 09:00		Programm:		0,5 / 1 Bar		Bezeichnung:		Lancmann 64 kg						
			L Seihmost		84,0		L Scheitermost				Abtrennung								
	Seihmostbehandlung		10 ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym		100 g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC														
			150 ml/hl IOC QI Fine MES																
Scheitermostbehandlung																			
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW		g/L Säure				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		18,4		g/L Säure		8,2		pH-Wert		NTU		6,0		HVN		132,0
Gärung	Gäransatz		Datum:		13.10.2023		Hefe		TR 313		Dosage g /hl		35,0		Menge		26,3		
			Menge in L		75,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl		30,0		Menge		22,5		
	Gärungszusatz																		
Cabernet Blanc / PIWI																			

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						13.10.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	13.10			50	Vitaferm Ultra	Tag 21	2.11					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	14.10					Tag 22	3.11					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	15.10					Tag 23	4.11					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	16.10					Tag 24	5.11					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	17.10					Tag 25	6.11					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	18.10					Tag 26	7.11					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	19.10					Tag 27	8.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	20.10					Tag 28	9.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	21.10					Tag 29	10.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	22.10					Tag 30	11.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	23.10					Tag 31	12.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	24.10					Tag 32	13.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	25.10				Gärende	Tag 33	14.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	26.10					Tag 34	15.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	27.10					Tag 35	16.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	28.10					Tag 36	17.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	29.10					Tag 37	18.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	30.10					Tag 38	19.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	31.10					Tag 39	20.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	1.11					Tag 40	21.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Cabernet Blanc / PIWI

Gärverlauf

104 Mikro



Cabernet Blanc / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg													
Ernte	Sorte		Welschriesling Stella						Lesedatum:		11.10.2023		
	Versuchsbezeichnung		PIWI						Quartier:		Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg		145,7										
	Traubenschwefelung		40 mg/kg Kaliumpyrosulfit				Anmerkung						
	Traubenbehandlung												
	Rebellen		Beginn		11.10.2023 16:00		Maische in L						
			Einstellung		Wottle Programm 5 gleichlaufender Korb		Anmerkung						
	Maischebehandlung												
	Maischekühlung		Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS		
Maischestandzeit		Beginn:		11.10.2023 16:00		Ende:		11.10.2023 18:00		Dauer:			
		Temp.				Temp.				00:02:00			
Pressen	Pressen		Beginn:		11.10.2023 18:00		Programm:		0,5 / 1 Bar		Bezeichnung:		
			L Seihmost		60,0		L Scheitermost				Abtrennung:		
	Seihmostbehandlung		10 ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym		100 g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC								
Scheitermostbehandlung		150 ml/hl IOC QI Fine MES											
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW		g/L Säure				pH-Wert				
	Entsäuern g/L		von (g/L)		auf (g/L)		mit		g		am:		
	Anreichern °KMW		von (g/L)		11,6		auf (g/L)		15,6		mit		
Analyse Gäransatz		°KMW		15,6		g/L Säure		10,8		pH-Wert		NTU	
Gärung	Gäransatz		Datum:		12.10.2023		Hefe		EC 1118		Dosage g /hl		
			Menge in L		68,0		Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl		
	Gärungszusatz												
Welschriesling Stella / PIWI													

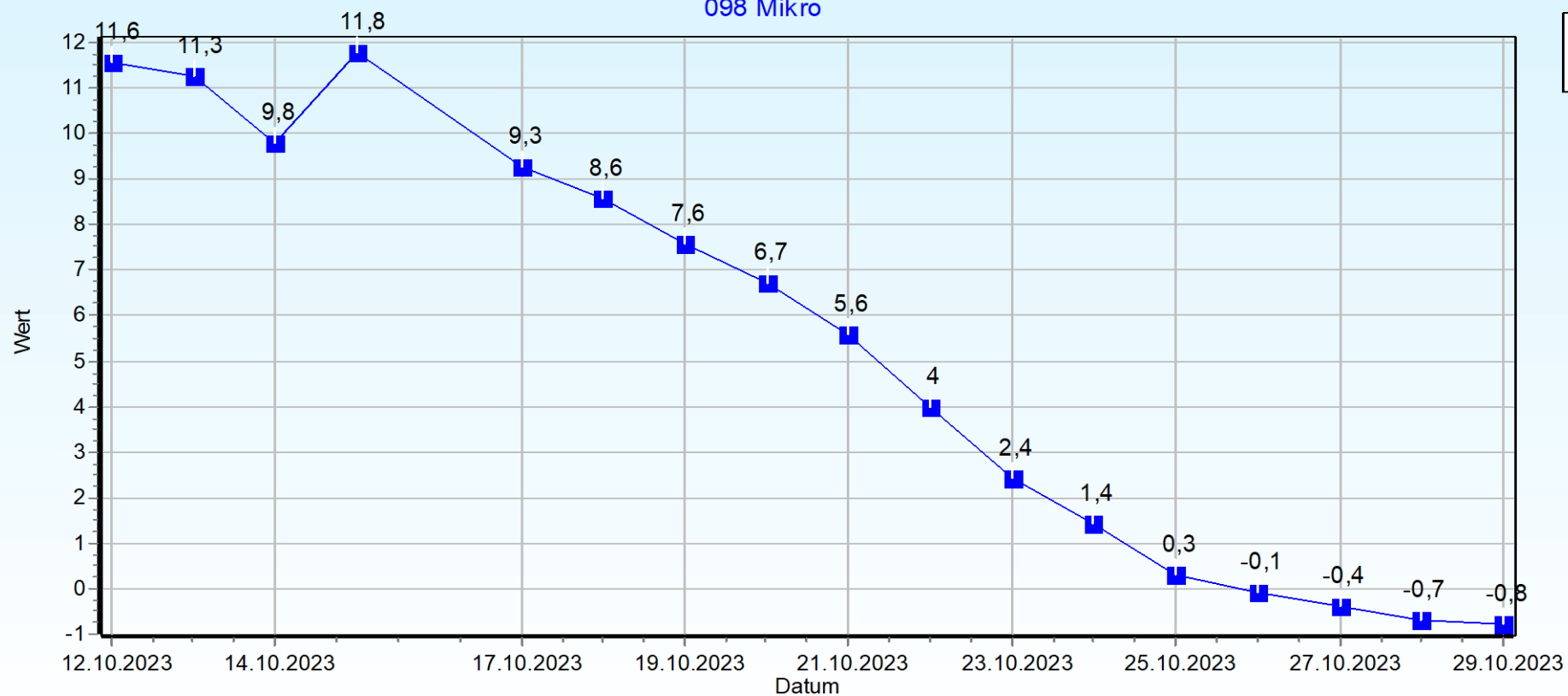
Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						12.10.2023						BSA-Ansatz				beimpft mit	
												pH-Wert					
Tag	Datum	MM% _o	°C	Nährstoff		Tag	Datum	MM% _o	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	12.10					Tag 21	1.11					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	13.10			50	Vitaferm Ultra	Tag 22	2.11					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	14.10					Tag 23	3.11					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	15.10					Tag 24	4.11					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	16.10					Tag 25	5.11					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	17.10					Tag 26	6.11					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	18.10					Tag 27	7.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	19.10					Tag 28	8.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	20.10					Tag 29	9.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	21.10					Tag 30	10.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	22.10					Tag 31	11.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	23.10					Tag 32	12.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	24.10					Tag 33	13.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	25.10					Tag 34	14.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	26.10					Tag 35	15.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	27.10					Tag 36	16.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	28.10					Tag 37	17.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	29.10					Tag 38	18.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	30.10				Gärende	Tag 39	19.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	31.10					Tag 40	20.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Welschriesling Stella / PIWI

Datum:	Maßnahmen
06.11.2023	SO2-Gabe 60 mg/L
20.11.2023	Filtration mit 150er Schichten
18.01.2023	Entsäuerung von 10,1 auf 7,0 g/L
23.01.2024	SO2-Gabe von 28 auf 40 mg/L
22.02.2024	SO2-Gabe von 30 auf 40 mg/L
22.02.2024	Füllung

Gärverlauf

098 Mikro



Welschriesling Stella / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte		Cal 6-04 Sauvignac					Lesedatum:		11.10.2023		
	Versuchsbezeichnung		PIWI					Quartier:		Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg		322,0									
	Traubenschwefelung		40	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung					
	Traubenbehandlung		30	mg/kg L-Ascorbinsäure								
	Rebeln		Beginn		11.10.2023 16:00			Maische in L				
			Einstellung		Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung				
	Maischebehandlung											
	Maischekühlung		Temp. IST		Temp. SOLL			kg EIS				
Maischestandzeit		Beginn:		11.10.2023 16:00			Ende:		12.10.2023 08:00			
		Temp.		Temp.			Dauer:		00:16:00			
Pressen	Pressen		Beginn:		12.10.2023 08:00			Programm:		Programm 4		
			L Seihmost		L Scheitermost			Abtrennung		Bezeichnung: Europress 300 Liter		
	Seihmostbehandlung		10	ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym			100	g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC				
			150	ml/hl IOC QI Fine MES								
Scheitermostbehandlung												
Analyse	Analyse Saftprobe		°KMW			g/L Säure			pH-Wert			
	Entsäuern g/L		von (g/L)		auf (g/L)		mit		g		am:	
	Anreichern °KMW		von (g/L)	16,6	auf (g/L)	17,6	mit		g		am:	
	Analyse Gäransatz		°KMW	17,6	g/L Säure	7,2	pH-Wert		NTU	6,0	HVN	100,0
Gärung	Gäransatz		Datum:	13.10.2023	Hefe		TR 313		Dosage g /hl	35,0	Menge	77,0
			Menge in L		220,0	Bioaktivator		Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge
	Gärungszusatz											

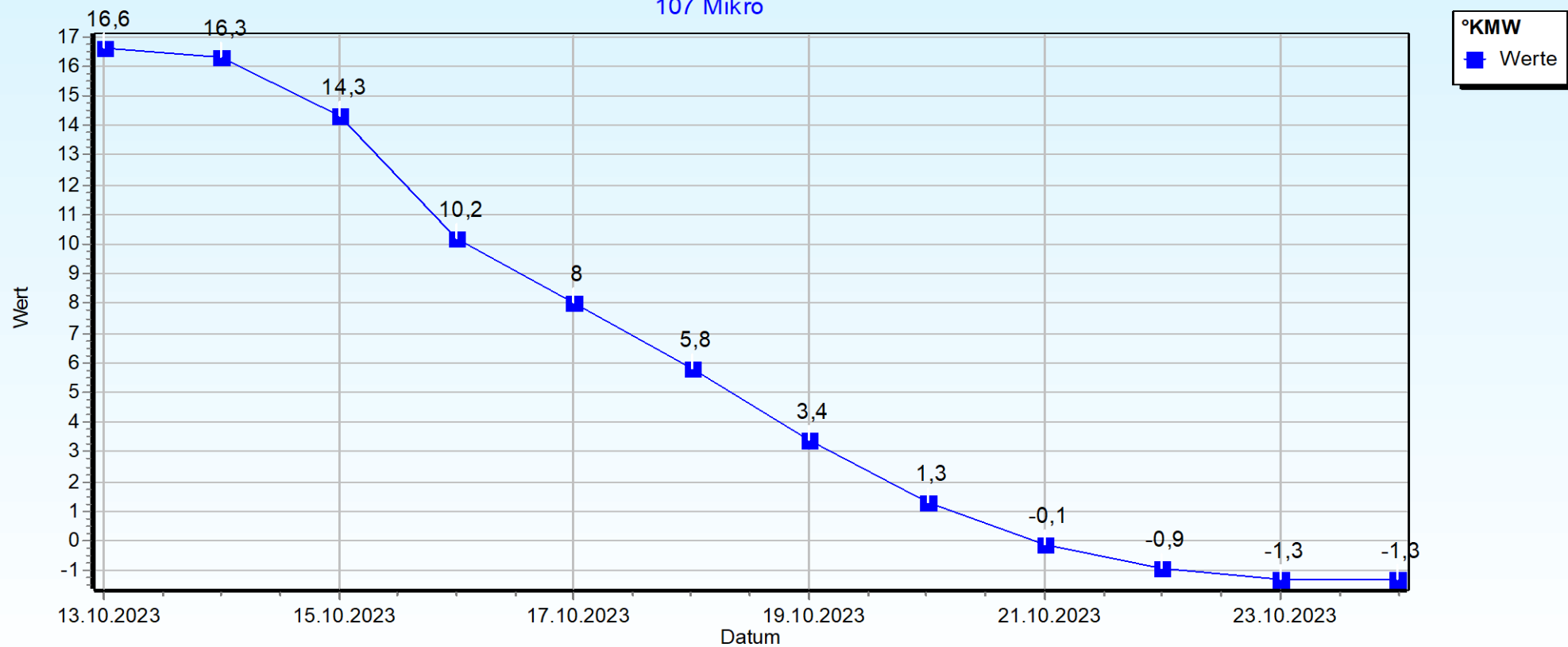
Cal 6-04 Sauvignac / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						13.10.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	13.10			50	Vitaferm Ultra	Tag 21	2.11					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	14.10					Tag 22	3.11					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	15.10					Tag 23	4.11					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	16.10					Tag 24	5.11					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	17.10			20	Vitamon A	Tag 25	6.11					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	18.10					Tag 26	7.11					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	19.10					Tag 27	8.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	20.10					Tag 28	9.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	21.10					Tag 29	10.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	22.10					Tag 30	11.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	23.10					Tag 31	12.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	24.10				Gärende	Tag 32	13.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	25.10					Tag 33	14.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	26.10					Tag 34	15.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	27.10					Tag 35	16.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	28.10					Tag 36	17.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	29.10					Tag 37	18.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	30.10					Tag 38	19.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	31.10					Tag 39	20.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	1.11					Tag 40	21.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Cal 6-04 Sauvignac / PIWI

Gärverlauf

107 Mikro



Cal 6-04 Sauvignac / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Sauvignon Stella						Lesedatum:	11.10.2023		
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg	133,0									
	Traubenschwefelung	40	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung					
	Traubenbehandlung	30	mg/kg L-Ascorbinsäure								
	Rebeln	Beginn	11.10.2023 16:30			Maische in L					
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung					
	Maischebehandlung										
	Maischekühlung	Temp. IST				Temp. SOLL			kg EIS		
	Maischestandzeit	Beginn:	11.10.2023 16:30			Ende:	12.10.2023 09:00		Dauer:	00:16:30	
Temp.					Temp.						
Pressen	Pressen	Beginn:	12.10.2023 09:00		Programm:	0,5 / 1 Bar		Bezeichnung:	Lancmann 64 kg		
		L Seihmost	68,0		L Scheitermost			Abtrennung			
	Seihmostbehandlung	10	ml/hl IOC Soft- und Maischeenzym			100	g/hl Bentonit Seporit PORE-TEC				
		150	ml/hl IOC QI Fine MES								
Scheitermostbehandlung											
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW			g/L Säure			pH-Wert			
	Entsäuern g/L	von (g/L)		auf (g/L)		mit		g	am:		
	Anreichern °KMW	von (g/L)	14,1	auf (g/L)	16,5	mit		g	am:		
	Analyse Gäransatz	°KMW	16,5	g/L Säure	10,2	pH-Wert		NTU	7,0	HVN	109,0
Gärung	Gäransatz	Datum:	13.10.2023		Hefe	TR 313		Dosage g /hl	35,0	Menge	17,5
		Menge in L	50,0		Bioaktivator	Go-Ferm Sterol Flash		Dosage g /hl	30,0	Menge	15,0
	Gärungszusatz										

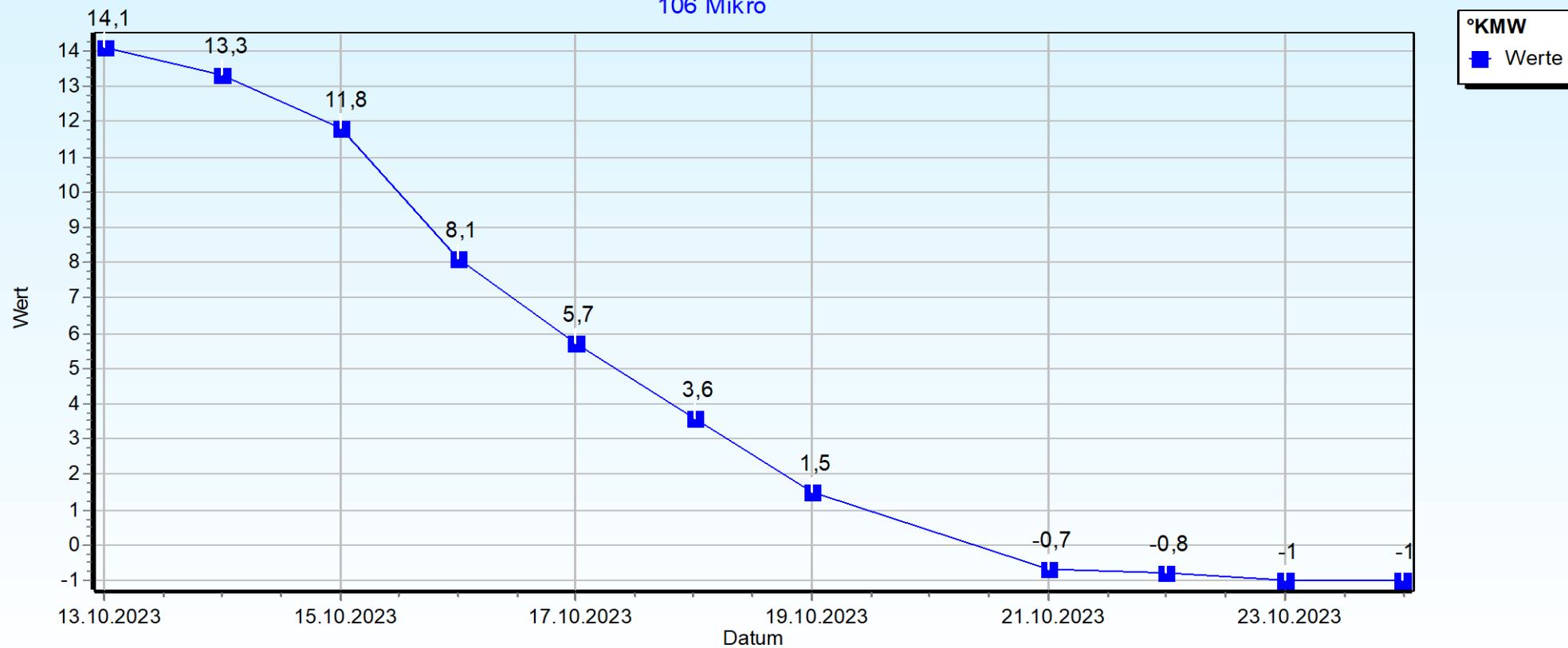
Sauvignon Stella / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						13.10.2023						BSA-Ansatz		beimpft mit			
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	13.10			50	Vitaferm Ultra	Tag 21	2.11					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	14.10					Tag 22	3.11					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	15.10					Tag 23	4.11					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	16.10					Tag 24	5.11					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	17.10					Tag 25	6.11					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	18.10					Tag 26	7.11					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	19.10					Tag 27	8.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	20.10					Tag 28	9.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	21.10					Tag 29	10.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	22.10					Tag 30	11.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	23.10					Tag 31	12.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	24.10					Tag 32	13.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	25.10				Gärende	Tag 33	14.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	26.10					Tag 34	15.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	27.10					Tag 35	16.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	28.10					Tag 36	17.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	29.10					Tag 37	18.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	30.10					Tag 38	19.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	31.10					Tag 39	20.11					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	1.11					Tag 40	21.11					Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

Sauvignon Stella / PIWI

Gärverlauf

106 Mikro



Sauvignon Stella / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Souvignier Gris Entblättert						Lesedatum:	11.10.2023			
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße			
Traubenübernahme	Gewicht in kg	28,0										
	Traubenschwefelung	50	mg/kg Kaliumpyrosulfit		Anmerkung							
	Traubenbehandlung											
	Rebeln	Beginn	11.10.2023 16:50				Maische in L	20,0				
		Einstellung	Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb				Anmerkung					
	Maischebehandlung	10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym									
Maischekühlung	Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS			
Maischestandzeit	Beginn:	11.10.2023 16:50		Ende:	12.10.2023 07:20		Dauer:	00:14:30				
	Temp.				Temp.							
Pressen	Pressen	Beginn:	12.10.2023 07:20		Programm:				Bezeichnung:	Lancmann 64 kg		
		L Seihmost	12,0		L Scheitermost							
	Seihmostbehandlung	10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym									
Scheitermostbehandlung												
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW			g/L Säure			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	18,9	g/L Säure	9,1	pH-Wert	3,15	NTU	8,3	HVN	54,0	
Gärung	Gäransatz	Datum:	13.10.2023	Hefe	EC 1118		Dosage g /hl	30,0	Menge	3,0		
		Menge in L	10,0	Bioaktivator			Dosage g /hl		Menge	0,0		
	Gärungszusatz											

Souvignier Gris Entblättert / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						13.10.2023						BSA-Ansatz				beimpft mit	
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	13.10			50	Vitamin A	Tag 21	2.11					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	14.10					Tag 22	3.11					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	15.10					Tag 23	4.11					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	16.10					Tag 24	5.11					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	17.10					Tag 25	6.11					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	18.10					Tag 26	7.11					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	19.10					Tag 27	8.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	20.10					Tag 28	9.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	21.10					Tag 29	10.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	22.10					Tag 30	11.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	23.10			10	Vitamin A	Tag 31	12.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	24.10					Tag 32	13.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	25.10					Tag 33	14.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	26.10					Tag 34	15.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	27.10					Tag 35	16.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	28.10					Tag 36	17.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	29.10					Tag 37	18.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	30.10					Tag 38	19.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	31.10					Tag 39	...					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	1.11					Tag 40	6.12				Gärende	Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

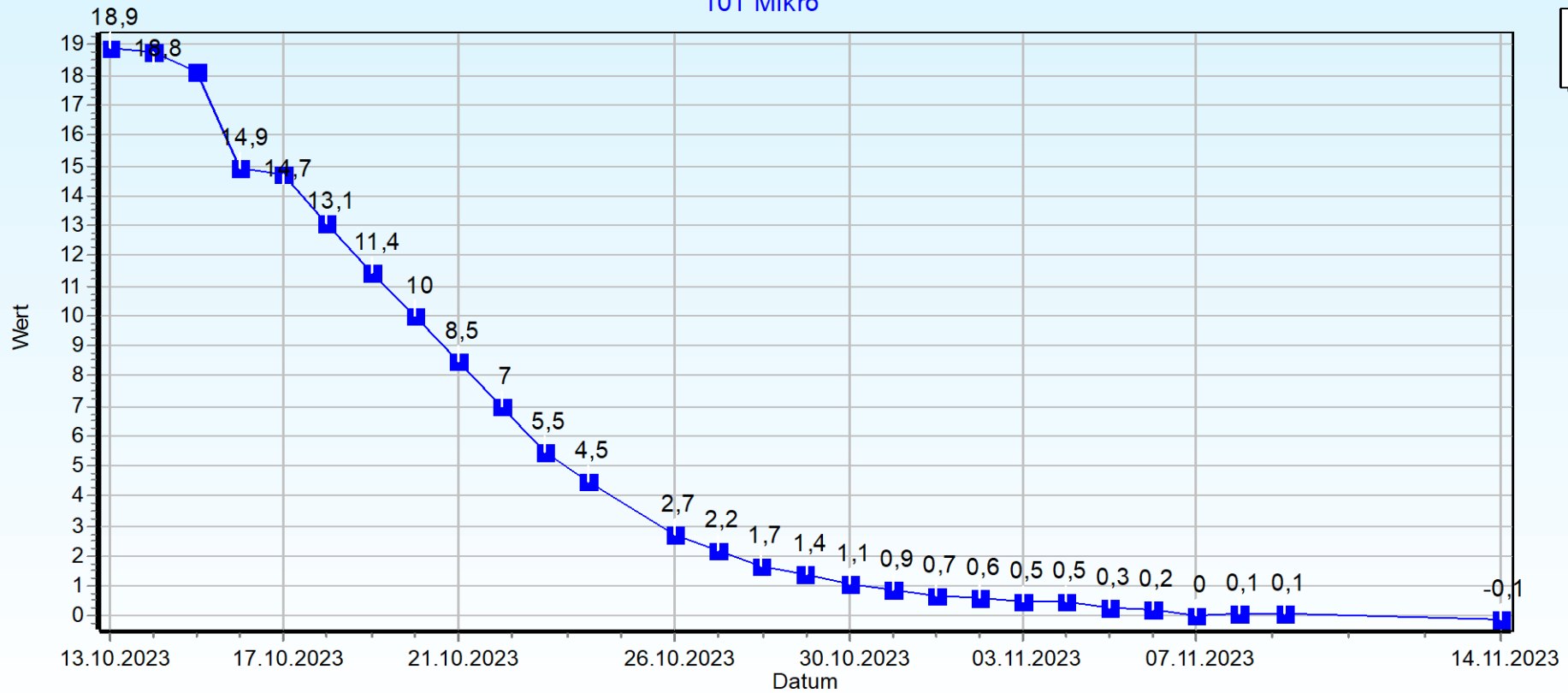
Souvignier Gris Entblättert / PIWI

Datum:	Maßnahmen
20.12.2023	SO2-Gabe 60 mg/L
08.01.2024	Filtration mi 150er Schichten
18.01.2024	Entsäuerung von 8,9 auf 6,2 g/L
23.01.2024	SO2-Gabe von 16 auf 40 mg/L
22.02.2024	SO2-Gabe von 24 auf 40 mg/L
22.02.2024	Füllung

Souvignier Gris Entblättert / PIWI

Gärverlauf

101 Mikro



Souvignier Gris Entblättert / PIWI

Verarbeitungsprotokoll Weinkeller Haidegg

Ernte	Sorte	Souvignier Gris Entblättert						Lesedatum:	11.10.2023		
	Versuchsbezeichnung	PIWI						Quartier:	Glanz an der Weinstraße		
Traubenübernahme	Gewicht in kg	38,6									
	Traubenschwefelung	50	mg/kg Kaliumpyrosulfit			Anmerkung					
	Traubenbehandlung										
	Rebeln	Beginn		11.10.2023 16:50			Maische in L		32,0		
		Einstellung		Wottle Programm 6 gleichlaufender Korb			Anmerkung				
	Maischebehandlung	10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym								
	Maischekühlung	Temp. IST				Temp. SOLL				kg EIS	
Maischestandzeit	Beginn:		11.10.2023 16:50		Ende:		12.10.2023 07:20		Dauer:		00:14:30
	Temp.				Temp.						
Pressen	Pressen	Beginn:		12.10.2023 07:20		Programm:				Bezeichnung:	Lancmann 64 kg
		L Seihmost		18,0		L Scheitermost				Abtrennung	
	Seihmostbehandlung	10	ml/hl IOC Saft- und Maischeenzym								
Scheitermostbehandlung											
Analyse	Analyse Saftprobe	°KMW			g/L Säure			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	18,8	g/L Säure	9,1	pH-Wert	3,22	NTU	7,5	HVN	67,0
Gärung	Gäransatz	Datum:	13.10.2023	Hefe		EC 1118		Dosage g /hl	30,0	Menge	3,0
		Menge in L	10,0	Bioaktivator				Dosage g /hl		Menge	0,0
	Gärungszusatz										

Souvignier Gris Entblättert / PIWI

Gärverlauf (Dichte)												Biologischer Säureabbau (g/L)					
Gäransatz						13.10.2023						BSA-Ansatz				beimpft mit	
												pH-Wert					
Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	M/M%	°C	Nährstoff		Tag	Datum	Säure g/L	Tag	Datum	Säure g/L
				g/hl ml/hl	Produkt					g/hl ml/hl	Produkt						
Tag 1	13.10			44	Vitamin A	Tag 21	2.11					Tag 1			Tag 21		
Tag 2	14.10					Tag 22	3.11					Tag 2			Tag 22		
Tag 3	15.10					Tag 23	4.11					Tag 3			Tag 23		
Tag 4	16.10					Tag 24	5.11					Tag 4			Tag 24		
Tag 5	17.10					Tag 25	6.11					Tag 5			Tag 25		
Tag 6	18.10					Tag 26	7.11					Tag 6			Tag 26		
Tag 7	19.10					Tag 27	8.11					Tag 7			Tag 27		
Tag 8	20.10					Tag 28	9.11					Tag 8			Tag 28		
Tag 9	21.10					Tag 29	10.11					Tag 9			Tag 29		
Tag 10	22.10					Tag 30	11.11					Tag 10			Tag 30		
Tag 11	23.10			10	Vitamin A	Tag 31	12.11					Tag 11			Tag 31		
Tag 12	24.10					Tag 32	13.11					Tag 12			Tag 32		
Tag 13	25.10					Tag 33	14.11					Tag 13			Tag 33		
Tag 14	26.10					Tag 34	15.11					Tag 14			Tag 34		
Tag 15	27.10					Tag 35	16.11					Tag 15			Tag 35		
Tag 16	28.10					Tag 36	17.11					Tag 16			Tag 36		
Tag 17	29.10					Tag 37	18.11					Tag 17			Tag 37		
Tag 18	30.10					Tag 38	19.11					Tag 18			Tag 38		
Tag 19	31.10					Tag 39	...					Tag 19			Tag 39		
Tag 20	1.11					Tag 40	6.12				Gärende	Tag 20			Tag 40		
Anmerkung																	

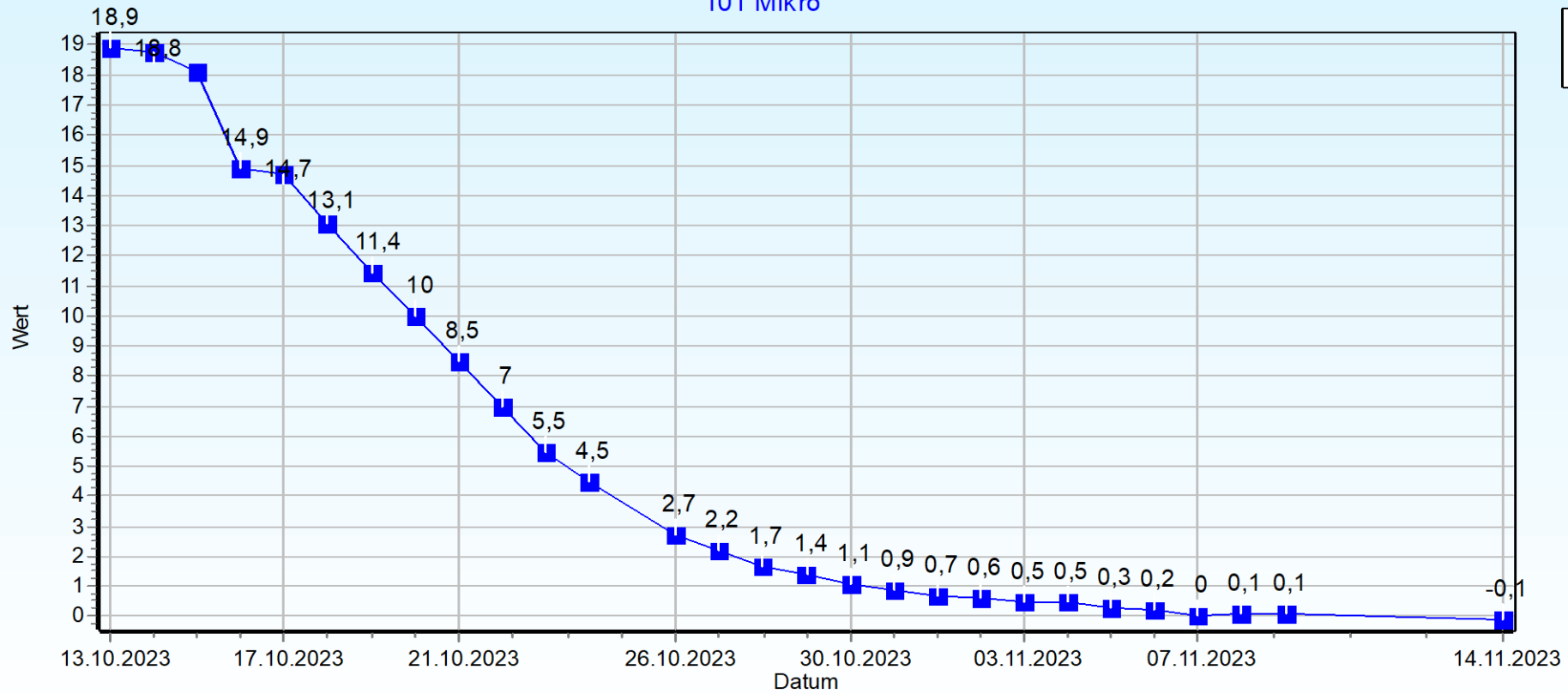
Souvignier Gris Entblättert / PIWI

Datum:	Maßnahmen
20.12.2023	SO2-Gabe 60 mg/L
08.01.2024	Filtration mi 150er Schichten
18.01.2024	Entsäuerung von 8,7 auf 6,2 g/L
23.01.2024	SO2-Gabe von 16 auf 40 mg/L
22.02.2024	SO2-Gabe von 24 auf 40 mg/L
22.02.2024	Füllung

Souvignier Gris Entblättert / PIWI

Gärverlauf

101 Mikro



Souvignier Gris Entblättert / PIWI