

| | | | Protokoll der Weinherstellung | | | |
|---------------|-----------|--|---|-------|--|------------------------------|
| Datum geplant | Tage | Arbeitsschritt | Durchzuführende Arbeiten | Datum | Menge | Einheit |
| | 2 bis 4 | Hefe vermehren | Weinart Tag des Hefeansatzes Raumtemperatur ... °C | | Weißwein mit 0,94 kg Rotwein Apfelsaft 0,5 Liter 20 °C | 13.09. |
| 15.09. | 0,5 bis 1 | Früchte zerkleinern, Antigel, Schwefel zugeben 4h für 21 kg, von der Reben in der Weinlaube. Trauben sind noch nicht vollreif aber Vögel fressen trotz Netz Regentage lassen erste Trauben faulen Rote Trauben eingefroren zugegeben | Tag der Früchteverarbeitung Saftgewinnungsart (heiß-Kalt) Rohfruchtmenge (kg) Antigelmenge (ml) <i>je kg Maische 1 - 1,5 g</i> Schwefelmenge (g) <i>je 100 kg Maische 10 g</i> | | kalt in ,25 ml Apfelsaft | 21,75 kg 50 ml / g 2 g |
| 16.09. | | Maische abpressen, 2h Süße prüfen ggf. Zuckerwasser max. je 10 l Saft 2 l Wasser + 500 g Zucker | Fruchtsaftmenge (Liter) Mostgewicht °Oechsle Säuregehalt 1/10 % Wassermenge (Liter) <i>je 10 l Saft - 2 l Wasser mit 0,5 kg Zucker</i> Zuckermenge (kg) Heferasse und -größe Nährsalzmenge (g) <i>je 100 l Saft 30 g</i> Mostfeinmenge (ml) Vitamin C und Vitamin B1 Menge Raumtemperatur 20 °C, Kelterraum | | Steinberg | 18 4 l 1 kg 6 g |
| | 60 bis 90 | | Tag des Gärbeginns Tag der Maischabpressung Menge des abgepreßten Weins Notfalls mit ... Liter Wasser aufgefüllt auf ... Ende der sichtbaren Gärung ... vorhandenes Restmostgewicht (°Oechsle) Geschwefelt mit ... | | | |
| 01.12. | | zum Ende täglich schütteln Hefe abziehen, schwefeln, Wein kühl stellen | | | | |
| | 30 bis 90 | | | | | |
| 01.03. | | | Selbstklärung mit ... Geschönt mit ... Geschschwefelt mit ... | | | |
| | | Lagerung kühl | Filtriert mit ... Nachgesüßt mit ... Flaschenfüllung ... Flaschenanzahl ... | | | |
| | | | Eigene Beurteilung | | | |