

2013er

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	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 Fruchterarbeitung 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	15.09. 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	31 l Gärbehälter füllen 4/5 voll, Gäraufsatz	Tag des Gärbeginns Tag der Maischabpressung Menge des abgepreßten Weins			
17.11.		zum Ende täglich schütteln Hefe abziehen, schwefeln, Wein kühl stellen	Notfalls mit ... Liter Wasser aufgefüllt auf ... Ende der sichtbaren Gärung ... vorhandenes Restmostgewicht (°Oechsle) Geschwefelt mit ...			0 g
17.11.	30 bis 90	Selbstklärung Zuckerwasser	Klärgefäß Wein abgezogen mit Wasser aufgefüllt mit Wein aufgefüllt Wassermenge (Liter) Zuckermenge (kg)		Ballon Rheinhessen, Kerner trocken, 2012, 12,5 % vol	25 l 19 l 3 l 2 l 1 l 0,5 kg
15.02.		Lagerung kühl	Lagerung im Vorrat Geschönt mit ... Geschschwefelt mit ...			13,5 ° C
			Filteriert mit ... Nachgesüßt mit ... Flaschenfüllung ... Flaschenanzahl ...			
			Eigene Beurteilung Noch keine Gärung, Geschmack Säure und Hefe Es ist ein Schaumrand zu sehen, der gleich zu Beginn entstanden war. Seither keine Gärblasen. Probe wie Federweißer, Säure keine Süße, 17°C Probe wie Federweißer, Säure keine Süße, 17°C Probe wie Federweißer, Säure keine Süße, 17°C		guter Geschmack guter Geschmack guter Geschmack, leicht fruchtig	20.09. 30.09. 11.10. 01.11. 16.11.
			15°C, klar, Gärungsblasen im Min.-Takt 12°C, leichter Schaumrand aber keine Gärblasen 12°C, ruhig 9°C, Kellerlagerung		guter Geschmack, leicht fruchtig, leichter Hefegeschmack, Alkoholgehalt spürbar, klar, rötlich guter Geschmack, leichter Hefegeschmack, klar kein Hefegeschmack, leicht moussierend kein Hefegeschmack, leicht moussierend	11.1 25.1 01.02. 17.03.
		von der Hefe abgezogen, 23 l, aufgefüllt 2,5 l M Th Flaschenabfüllung 2x 5 l, 14x 1 l				24,5 l