DOKUMENTATION DES GÄRVERLAUFS

Weingarten _____ **Sorte** _____ **Tank Nr.:** _____

KMW	Dichte	Temperatur Rot	Temperatur Weiß
26	1,132	34	
25			
24	1,121	33	
23			
22	1,110	32	
21			
20		31	24
19	1,099		
18	1,094	30	23
17	1,083		
16	1,078	29	22
15	1,073		
14		28	21
13			
12		27	20
11			
10		26	19
9			
8		25	18
7			
6		24	17
5			
4		23	16
3			
2		22	15
1			
0	1,000	21	14
-1			
-2		20	13

Tage 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18

WEISSWEIN- & ROTWEIN-BEREITUNG

Weingarten _____ **Sorte** _____

Menge _____ **Erntedatum** _____

Behandlungen	**Datum**	**Mittel**	**Menge**
Trauben			
Schwefelung			
Extraktionsenzym			
Pressprogramm			

Most/Maische	**Datum**	**Mittel**	**Menge**
Schwefelung			
Saftentzug			
Maischestandzeit			
Ent-/Säuerung			
Mostbehandlung			
Klärenzym			
Maischetannin			
Aufzuckerung			
Hefe			
Hefenährstoff			
Belüften			
Abgezogen			

Jungwein	**Datum**	**Mittel**	**Menge**
Ent-/Säuerung			
Biol. Säureabbau			
Schwefelung			
Schönung			
Vorfiltration			
Filtration			
Füllung			

Reife und Gesundheit der Trauben _____

Tank _____ **Wetter** _____

Daten Ausgangsmost

Datum _____ KMW/Oe° _____

Säure _____ pH-Wert _____

Rebeln _____

Quetschen _____

Maischestandzeit _____

_____

_____

_____

weitere _____

Behandlungsschritte _____

_____

Daten Jungwein

Datum _____ Alkohol _____

Säure _____ pH-Wert _____

Restzucker _____

_____

weitere _____

Behandlungsschritte _____

_____

Daten Weißwein/Rotwein

Datum _____ Alkohol _____

Säure _____ pH-Wert _____

Restzucker _____ Schwefel _____

_____

weitere _____

Behandlungsschritte _____

_____

Umgezogen in Tank _____

Umgezogen in Tank _____