

Protokoll der Weinherstellung						
Datum geplant	Tag	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	15.09.	
	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, Kellerraum	in ,25 ml Apfelsaft	21,75 kg 50 ml / g 2 g	
	60 bis 90	31 l Gärbehälter füllen 4/5 voll, Gäraufsatz	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 ...	Steinberg	18 4 l 1 kg 6 g	
01.12.	zum Ende täglich schütteln	Hefe abziehen, schwefeln, Wein kühl stellen	Selbstklärung mit ... Geschönt mit ... Geschschwefelt mit ...			
30 bis 90	01.03.	Lagerung kühl	Filtriert mit ... Nachgesüßt mit ... Flaschenfüllung ... Flaschenanzahl ...			
			Eigene Beurteilung			