

Protokoll der Weinherstellung

(Dieses Protokoll dient zur Dokumentation der Weinherstellung. Anhand der Aufzeichnungen können Sie z.B. nachfolgende Weinansätze variieren und so durch ausprobieren den Wein Ihrem persönlichen Geschmack anpassen. Für den **Eigenbedarf** dürfen Sie dieses Protokoll beliebig kopieren !)

Durchgeführte Arbeiten	Datum	Menge
Weinart:		
Verarbeitung der Früchte:		
Saftgewinnung:		
Mostgewicht °Oechsle:		
Säuregehalt:		
Wassermenge (Liter):		
Zuckermenge (kg):		
Heferasse:		
Nährsalzmenge:		
Schwefelmenge:		
Antigelmenge:		
Vitamin C:		
Vitamin B:1		
Raumtemperatur:		
Gärbeginn am:		
Maischeabpressung am:		
Mit Litern Wasser aufgefüllt:		
Ende der sichtbaren Gärung am:		
Restmostgewicht °Oechsle:		
Geschwefelt:		
Selbstklärung ab dem:		
Geschönt mit:		
Geschwefelt:		
Filtriert mit:		
Nachgesüßt mit:		
Flaschenabfüllung:		
Eigene Beurteilung:		
Bemerkungen:		