

Sorte

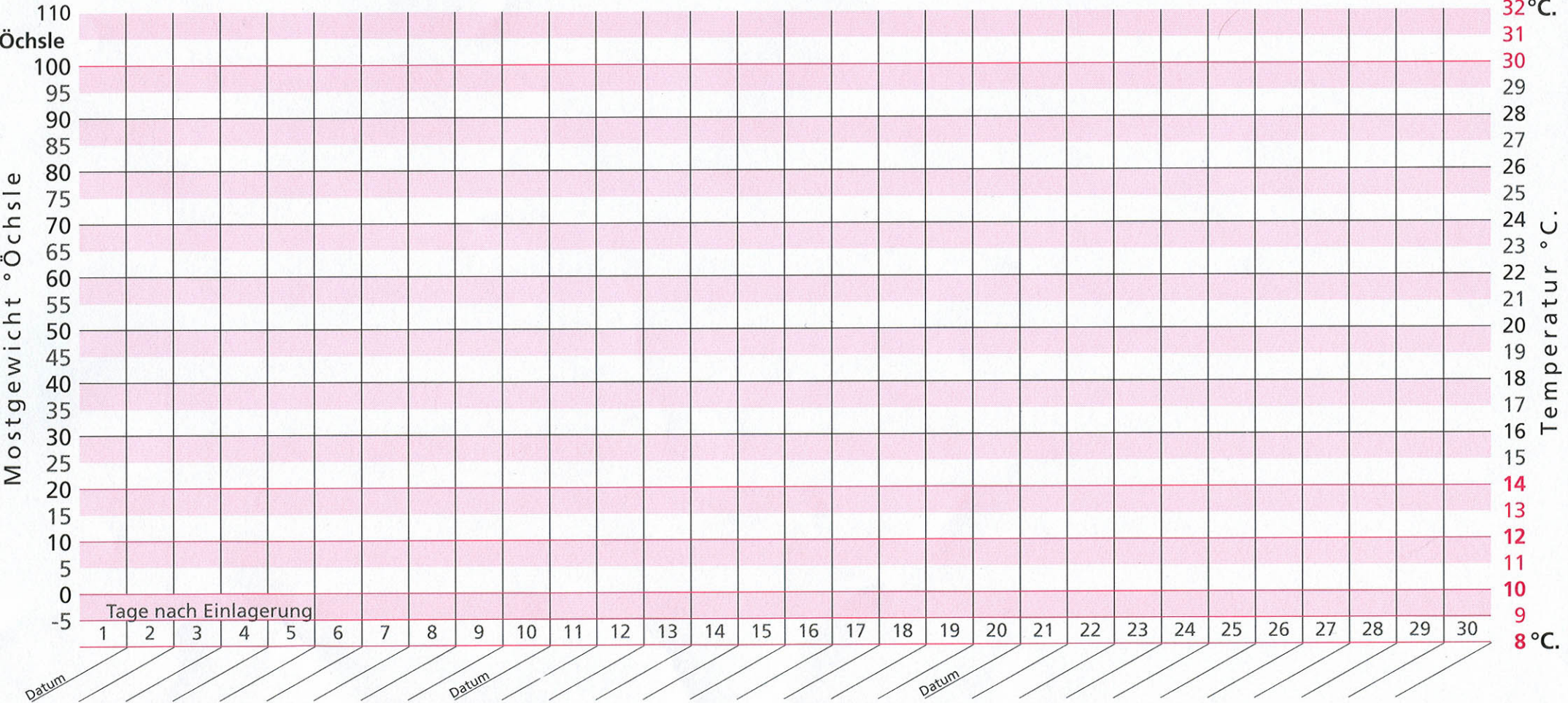
Most Analyse/Anwendungen

Kontrollierte Gärung

Gebinde Nr. _____
 Volumen _____
 Datum Einlagerung _____
 Parzellen / Herkünfte _____
 angestrebter Weinstil _____
 Hinweise _____

Öchsle _____ °Öe Gesamtsäure _____ g/l
 pH _____ Temp _____ °C Nährstoffgehalt _____
 Klärenzym _____ g/hl am _____
Produktname
 Mazerationsenzym _____ g/hl am _____
 Lallzyme MMX _____ g/hl am _____
 Mostschwefelung _____ Anreicherung _____ kg/hl

Reinzuchthefer _____ g/hl am _____
Produktname
 Aktivierung der Hefe mit **Go-Ferm®** 30 g/hl
 Hefenährstoff _____ g/hl am _____
Produktname
 Hefenährstoff _____ g/hl am _____
Produktname
 Opti White® 30 g/hl Opti Red® 30 g/hl
 Starterkultur BSA _____ / _____ / _____
Produktname Datum bei °OE bei °C
 BSA-Kontrolle _____ g/l Äpfelsäure am _____



Abstich am **in Gebinde** **SO₂ Gabe am**