

Ansatz: 50

Kirschwein

Begonnen am: 18.07.1999

Ansatzvolumen l: 20

Abgefüllt am: 22.09.1999

Maischegärung:

abgefüllte Flaschen 1,0l: 0

Heferasse:

abgefüllte Flaschen 0,75l: 25

Vierka Burgunder

Bemerkungen starke Schaumbildung

Zutaten

Zutat	Menge	Beigefügt am
Zucker	3 kg	18.07.1999
Antigel (alt)	40 ml	18.07.1999
Pyrosulfit	2 g	18.07.1999
Ammoniumsulfat	8 g	18.07.1999
Zucker	500 g	23.07.1999
80% Lactat	41 ml	23.07.1999
Zucker	500 g	26.07.1999
Zucker	750 g	29.07.1999
Zucker	500 g	02.08.1999
Zucker	200 g	04.08.1999
Zucker	100 g	06.08.1999
Zucker	100 g	08.08.1999
Pyrosulfit	2 g	12.08.1999
Zucker	100 g	16.08.1999
Vitamin C	2 g	22.09.1999
Pyrosulfit	2 g	22.09.1999

angestrebte Werte

Säure g/l	Mostgewicht °Oe Most	Alkohol % Endwert
7,5	100	15

Früchte

Frucht	Menge [kg]	Quelle	Form	Beigefügt am
Sauerkirschen	15		entsteint	18.07.1999

Arbeitsschritte

Arbeitsschritt	Datum	Bemerkungen
Ansatz der Maischegärung	18.07.1999	
Abgepreßt, Saftgärung	23.07.1999	
Abgezogen, Klärung	16.08.1999	
Filtration, Flaschenabfüllung	22.09.1999	Filter EK

Messungen

Säure g/l	Mostgewicht °Oe	Alkohol %	Datum
7,5			23.07.1999
5,8		11	23.07.1999
		11	26.07.1999
		12	29.07.1999
		14	02.08.1999
		15	04.08.1999
		13	06.08.1999

Bewertung

Geschmack	Farbe	Aroma/Bouquet	Säure	Restzucker	Schwebstoffe
gut, fruchtig	sehr gut	gut	gut	gut, trocken	keine

Ansatz:

54

Gommernachtstraum

Begonnen am: 22.08.1999

Ansatzvolumen l: 20

Abgefüllt am: 01.11.1999

Maischegärung:
abgefüllte Flaschen 1,0l: 0

Heferasse:
abgefüllte Flaschen 0,75l: 22

Vierka Burgunder

Bemerkungen

bei einem ähnlichen Ansatz mehr Heidelbeeren verwenden!

Zutaten

Zutat	Menge	Beigefügt am
Zucker	3 kg	22.08.1999
Antigel (alt)	25 ml	22.08.1999
Ammoniumsulfat	8 g	22.08.1999
Zucker	300 g	29.08.1999
Zucker	400 g	31.08.1999
Zucker	400 g	03.09.1999
Zucker	500 g	06.09.1999
Zucker	300 g	10.09.1999
Zucker	150 g	13.09.1999
Pyrosulfit	2 g	16.09.1999
Zucker	150 g	19.09.1999
Pyrosulfit	2 g	01.11.1999
Vitamin C	2 g	01.11.1999

angestrebte Werte

Säure g/l	Mostgewicht °Oe Most	Alkohol % Endwert
7,5	100	15

Früchte

Frucht	Menge [kg]	Quelle	Form	Beigefügt am
Erdbeeren	3		Pürierstab	22.08.1999
Rote Johannisbeeren	2		Pürierstab	22.08.1999
Brombeeren	3	Markt Monheim	Pürierstab	22.08.1999
Heidelbeeren	3	Markt Monheim	Pürierstab	22.08.1999

Arbeitsschritte

Arbeitsschritt	Datum	Bemerkungen
Ansatz der Maischegärung	22.08.1999	
Abgepreßt, Saftgärung	29.08.1999	Rest 18 l
Abgezogen, Klärung	19.09.1999	
Filtration, Flaschenabfüllung	01.11.1999	Filter EK

Messungen

Säure g/l	Mostgewicht °Oe	Alkohol %	Datum
10,5		9	29.08.1999
		11	31.08.1999
		13	06.09.1999
		15	13.09.1999

Bewertung

Geschmack	Farbe	Aroma/Bouquet	Säure	Restzucker	Schwebstoffe
sehr gut	sehr gut	gut	gut	gut, eher süß	keine

Ansatz:

61

Apfelwein

Begonnen am: 17.10.1999**Ansatzvolumen l:** 20**Abgefüllt am:** 15.01.2000**Maischegärung:** **abgefüllte Flaschen 1,0l:** 0**Heferasse:****abgefüllte Flaschen 0,75l:** 23

Kitzinger Sherry

Bemerkungen

naturüber Apfelsaft aus alten Fallobstbeständen von biologischer Station in der Urdenbacher Kämpe;
 Klärung nur mäßig erfolgreich, aber reichlich dunkelbrauner Bodensatz! Unbedingt reifen lassen!

Zutaten

Zutat	Menge	Beigefügt am
80% Lactat	37,5 ml	17.10.1999
Citrat	30 g	17.10.1999
Antigel	15 ml	17.10.1999
Ammoniumsulfat	8 g	17.10.1999
Zucker	2 kg	17.10.1999
Zucker	300 g	03.11.1999
Zucker	500 g	06.11.1999
Zucker	500 g	12.11.1999
Zucker	500 g	15.11.1999
Pyrosulfit	2 g	20.11.1999
Gelatine	2 g	07.01.2000
Kieselisol 15%ig	20 ml	07.01.2000
Pyrosulfit	2 g	15.01.2000
Vitamin C	2 g	15.01.2000

angestrebte Werte

Säure g/l	Mostgewicht °Oe Most	Alkohol % Endwert
7,5	100	15

Früchte

Frucht	Menge [kg]	Quelle	Form	Beigefügt am
Apfelsaft	14	"Kaiser Wilhelm"		17.10.1999

Arbeitsschritte

Arbeitsschritt	Datum	Bemerkungen
Ansatz der Saftgärung	17.10.1999	
Abgezogen, Klärung	05.12.1999	
Kieselisol/Geatine-Fällung	07.01.2000	
Filtration, Flaschenabfüllung	15.01.2000	Filter grob/fein/EK

Messungen

Säure g/l	Mostgewicht °Oe	Alkohol %	Datum
7,5		0	17.10.1999
4,5		0	17.10.1999
		13	03.11.1999
		12	12.11.1999
		12	20.11.1999

Bewertung

Geschmack	Farbe	Aroma/Bouquet	Säure	Restzucker	Schwebstoffe
sehr gut	gut	gut	gut	gut, eher süß	keine