

# Weinbereitungsprotokoll

Jahr:

Blatt:

Weinbezeichnung / Fassnummer			
Produktherkunft			
Fruchtarten und Verhältnis			
Saftmenge in Liter oder Fruchtmenge in Kg			
Rohsaftwerte: °Oechsle + Gr/Ltr Säure			
Säurezusatz: Menge und Art			
Zuckerzusatz: Menge in Gramm			
Mostansatz °Oechsle + Gr/Ltr Säure			
Weitere Zusätze: Menge und Art			
Heferasse			
Datum Weinansatz			
Datum Gärende			
Datum Hefeabstich			
Datum Hitzebehandlung			
Datum Schönungsmittel Menge und Art			
Datum Filtration			
Restsüße geschätzt in °Oechsle			
Datum Nachsüße Menge und Art			
Alkohol %-Vol.: Säure in Gr./Ltr:			
Farbe und Geschmack			
Datum Flaschenabfüllg Anzahl und Größe			
Los-Nummer			