

**Betrieb:**\_\_\_\_\_  
(Vorname, Name)\_\_\_\_\_  
(Straße)\_\_\_\_\_  
(PLZ)\_\_\_\_\_  
(Ort)**Rebsorte(n)**

bei Verschnitt %-Anteile angeben

**vorauss. Deklaration** (z.B. Spätlese trocken)**Ertrag (l/ar)** \_\_\_\_\_**Mostgewicht (°Oe)** \_\_\_\_\_**Mostsäure (g/l)** \_\_\_\_\_**(Gesundheits-) Zustand der Trauben** (z.B. Botrytis, Essig in %, Sonstiges), **Ausdünnungsmaßnahmen****Traubenverarbeitung**

(z.B. Pressentyp, Ganztraubenpressung, Maischestandzeit, Schwefelung)

**Rotwein** Maischegärung, Dauer \_\_\_\_\_ Tage Maischeerhitzung auf \_\_\_\_\_ °C Dauer \_\_\_\_\_ Kaltmazeration \_\_\_\_\_ °C Dauer \_\_\_\_\_**Anreicherung** nein ja, um \_\_\_\_\_ g Alkohol/l**Vergärung**

(z.B. Hefe, Temperatur)

**Säureregulierung** nein ja, mittels BSA \_\_\_\_\_ chemisch \_\_\_\_\_

um \_\_\_\_\_ g/l

**Aktuelle Analysewerte****vorhandener Alkohol**

\_\_\_\_\_ g/l

**Restzucker**

\_\_\_\_\_ g/l

**Gesamtsäure**

\_\_\_\_\_ g/l

**freie SO<sub>2</sub>**

\_\_\_\_\_ mg/l