Sorte

Gebinde Nr. .....

Volumen .....

Datum Einlagerung .....

Parzellen / Herkünfte .....

angestrebter Weinstil .....

Hinweise .....

Most Analyse/Anwendungen

Öchsle .....°Oe 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

Kontrollierte Gärung

Selected from nature LALLEMAND

Reinzuchthefe ..... g/hl am .....
Produktname

☐ Aktivierung der Hefe mit **Go-Ferm®** 30 g/hl

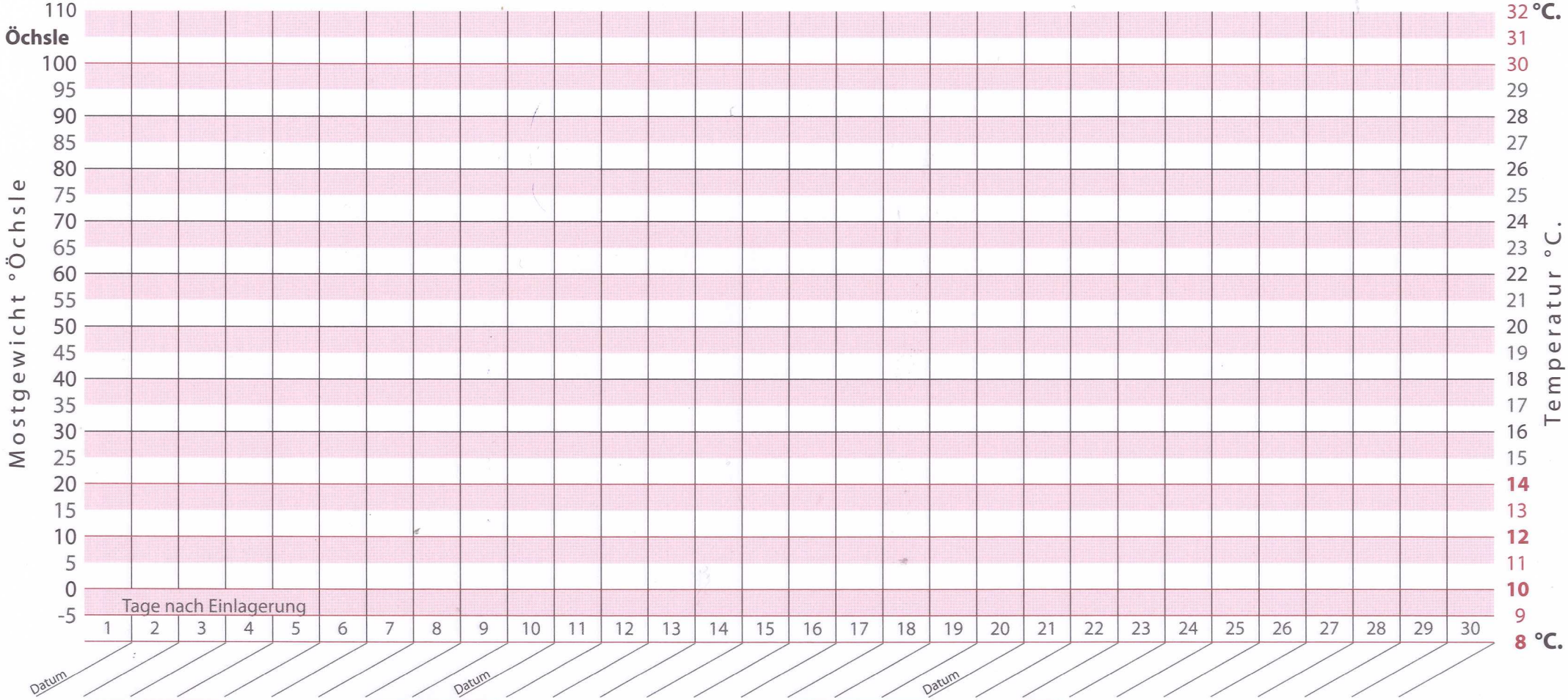
Hefenährstoff ..... g/hl am .....
Produktname

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 .....

SO_2 Gabe ..... am .....

www.lallemandwine.com