

Brennerei-Protokoll

Fass-Nr.	1	2	3	4	5	6
Daten						
Obstart						
Maische						
Saft						
nominell (Liter)						
real (Liter)						
Ansatzdatum						
Nachfüllungen						
Datum						
Menge						
Datum						
Menge						
Datum						
Menge						
Hefezugabe						
Datum						
Menge						
Nährsalzzugabe						
Datum						
Menge						
Ansäuerung						
Datum						
Menge						
Schwefelung						
Datum						
Menge						
Enzymzugabe						
Datum						
Menge						
Füllungsende						
Gärungsbeginn						
Gärungsende						
Nachgärung bis						
Saccharometermessung 1						
Datum						
Ergebnis in %						
Saccharometermessung 2						
Datum						
Ergebnis in %						
Vinometermessung 1						
Datum						
Ergebnis in %						
Vinometermessung 2						
Datum						
Ergebnis in %						
Destillation am						
Lagerung von - bis						
Ergebnis unverdünnt (in l)						
Ergebnis verdünnt (in l)						
Sensorische Prüfung						
1. Verkostung am						