

## Herbstvorbereitung-Checkliste

<input type="checkbox"/>	Ausreichend Tankraum frei?
<input type="checkbox"/>	Mittel für Reinigung und Desinfektion (chlorfrei), Zitronensäure gegen Restalkalität!
<input type="checkbox"/>	Weinsteinreste aus Tanks entfernen
<input type="checkbox"/>	kontinuierliche zuverlässige Reifekontrolle --> Entscheidung für den Lesebeginn
<input type="checkbox"/>	wird Personal für eine Vorlese benötigt? Maschinenlese? oder Handlese?
<input type="checkbox"/>	Abprache mit Lesehelfern; Adressen, Telefonnummern, WhatsApp Gruppen...
<input type="checkbox"/>	Lesegerätschaften kontrollieren (Eimer, Scheren, Büten ....)
<input type="checkbox"/>	Maische/Mostbehandlungsmittel (Enzyme, Gerbstoffschönung, Bentonit, Kohle...)
<input type="checkbox"/>	Reinzuchthefen & Behandlungsmittel auswählen und Bedarf ermitteln
<input type="checkbox"/>	Wird Trockeneis benötigt und ist verfügbar? (Bezugsquellen eruieren)
<input type="checkbox"/>	Süßreservebedarf ermitteln
<input type="checkbox"/>	Pumpen, Schläuche, Tankürdichtungen, etc. auf Funktionsfähigkeit überprüfen
<input type="checkbox"/>	Wasseranschlüsse, Elektroanschlüsse, Sicherungen in Ordnung?
<input type="checkbox"/>	Messgeräte eichen/kalibrieren (Refraktometer, pH-Meter)
<input type="checkbox"/>	aktuelle/frische Reagenzien für die anfallenden Labormessungen (Säure, RZ, pH)
<input type="checkbox"/>	technisches Gerät reinigen/kontrollieren (Traubenwagen, Pressen, etc.)

<b>Liste evtl. benötigter Stoffe und (max. zulässige Einsatzmenge); welche dieser Stoffe zum Einsatz kommen, muss selbstverständlich im Einzelfall entschieden werden.</b>	
Kaliumdisulfit*; Ammoniumbisulfit*	
Aktivkohle	100 g/hl
Schönungsmittel zur Gerbstoffkorrektur im Moststadium	
Bentonit	
Filtrationsmittel (Perlite, Cellulose, Kieselgur)	
Ascorbinsäure*	25 g/hl im vermarktungsfähigen Produkt
CO <sub>2</sub> zur Übersichtung von Trauben, Most und Wein	
Zucker* für die Anreicherung	
Reinzuchthefen	
Vitamin B-1-Präparate	0,06 g/hl Thiamin-Dichlorhydrat
Hefenährsalz	100 g/hl DAP od. Kombipräparate
Wein*- oder Äpfelsäure* für Mostsäuerung	max. 4,0 g/l
Kulturen für biologischen Säureabbau	simultan oder sequenziell?

**\*deklarationspflichtig**