

ROSNÆSLUND VINGÅRD
MEDLEM 3442
STRANDVEJ 32
4900 NAKSKOV

Notater fra vinåret 2021.

Vinterbeskæring blev foretaget februar marts med grovbeskøring, det eksakte grene der lægges ud skete først ???

Sprunget ud den

Drivhus sprunget ud medio april.

Forårsvejret var meget varierende først varmt i marts, senere meget koldt i slut marts og april. Det vil blive et sent høstår.

Vi døjer meget med vinskimmel eæller hvad det er. Druerne bliver grålige og stilken visner hen. Vi skal sprøjte næste år, plan skaql noteres ned.

Den 23. august høst i drivhus sammen med de engelse børnebørn.

Druer 75 kg brutto
Kasse 4 kg
Stilk og dårlige 6 kg

Druer 65 kg.

Afstilket og presser
15 l og 25 l flaske, 1 pk blank gær tilsat dette samt spand med skaller. Bx 18,5

Disse presset den 26. august og kom i en 15 l flaske. Bx 19,5

Begge dele havde kraftig gæring de første dage. Den 28. stilnede det af. Alle flasker står på gulv i vaskekælder.

Vinen blev stukket om den 15. september
Orangevinen stukket om i en 7,5 l, tilsat svovl med 1 g til de ca 30 l vin og orangevin.
Hvidvinen blev stukket om i 2 15 l beholdere.

55 Hvidvin
56 hvidvin
57 orange

Oversigt over sukkerprocent på marken over tiden. Række 1 er nærmest Strandvej.

Række nr	15092021	21092021				
1		24,8		21,6	25	
2	21			20,2	21,6	
3		22		20,8	20,8	
4	23,4	23		17,4	21,6	
5		21,8		15,4	20,4	
6	21,2			19,2	18	
7		25,6		21	20,6	
8	22,7	19		20,6	20	
9		24		22	23,4	
10	19,4	21,9		22,8	22,4	
11		23,4		23,2	21,8	
12	21,9	20,6		19,2	22,6	
Enehøje	21,8	21,8		19	20	
Gårdhave	13,9	12,3		16,2	17,5	
Drivhus	26,7					

Snit

21,4

Erling 18,5
17,5

Vinen fra de normale udendørs rækker blev høstet den 21. september.

Vægt 56 kg fra rækker og 5 kg fra enehøjevej/drivhusrester, stilk ca 3 kg altså 58 kg.

Bx i saft 20,1 fra marken, 22 fra enehøjevej.

58 25 l hvidvin ca 17 l

59 5 l hvidvin ca 3 l

60 5 l Hvidvin enehøjevej, 2 l i garage fra torsdag 23. sep

Gær blank

61 15 l orangevin, ca 7 l

Gær aromatic

Vin fra Erling nr 63

19 kg plus 1 kg af vore egne.

Bx i druer

Der blev ca 8 l saft.

Ribsvin blev startet lørdag den 3. oktober, nr 64

10 kg druer

Fremstillet efter opskrift side 147.

Bourgogne gær tilsat, ikke megen reaktion. En lille pakke aromatik tilsat mandag, tirsdag var der liv.

Onsdag sigtet på klæde og tilført 15 l ballon. Resten blev med 3 l væske og ½ kg sukker sat til gæring igen.

Begge kar bobler med det samme.

Søndag den 10. oktober blev det filtreret og tilsat ballon.

Søndag tilsat 1 kg sukker og 1 l vand.

Mandag den 11. oktober tilsat 1 kg sukker og 1 l vand.

Lørdag den 9. oktober blev der plukket druer i fællesskabet.

Vi fik 54 kg presserest med hjem, og søndag aften blev det presset.

11 l saft tilsat aromatic gær ca 3 g.

Den 23. Oktober plukket druer gårdhave

Vægt 12 kg

Bx 16,8

Druer håndafstillet og knust i hånden.

Aromatic gær, rest pose ca 3 g.

Gæring i spand i vaskekælder

Den 26 oktober

61 omstukket, tilsat 0,33 g svovl til 7 l rest i nr 57. Ikke mere svovl i denne.

58, 59 og 60 stukket om, hedder nu 58 og 59. 15 og 10 l.

27. oktober.

Vin gårdhave filtreret og over i 10 l, ca 7 l. Tilsat 4 dl sukker opløst i vand. Den hedder nu nr 60.

Den 1. november tilsat 4 dl sukker igen.