Wein stabilisieren

**Handlungskompetenzen**

f4: biologischen Säureabbau einleiten

f5: Wein stabilisieren

**Ziel (Was):** die verschiedenen Schritte ausführen, um den Wein zu stabilisieren

**Teilaufgaben**

Dokumentieren Sie jeweils die Teilaufgaben im vorgesehenen Feld (z. B. mit Fotos, Zeichnungen, kurzen Texten etc.). Legen Sie, wo sinnvoll, ergänzende Unterlagen bei (z. B. Nährstoffbilanz, Laborbericht Bodenanalyse, Parzellenblatt).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Teilaufgabe 1: | Beschreiben Sie den Ablauf einer Chromatografie auf Ihrem Betrieb und interpretieren Sie die Ergebnisse der Chromatografie. | erfüllt  teilweise erfüllt  nicht erfüllt |
|  | | |
| Teilaufgabe 2: | Wie sind Sie bei einer chemischen Stabilisierung vorgegangen? | erfüllt  teilweise erfüllt  nicht erfüllt |
|  | | |
| Teilaufgabe 3: | Wie sind Sie bei einer physikalischen Stabilisierung vorgegangen? | erfüllt  teilweise erfüllt  nicht erfüllt |
|  | | |

**Erkenntnisse und Merksätze**

Halten Sie Ihre wichtigsten Erkenntnisse fest. Zum Beispiel: Was ist mir gut gelungen, was ist mir weniger gut gelungen? Was mache ich nächstes Mal anders?

|  |
| --- |
|  |

Welche Inhalte aus der Berufsfachschule und/oder dem ÜK haben mir bei diesem Lernbericht geholfen?

|  |
| --- |
|  |

**Rückmeldung Berufsbildner/in**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | |
|  |  | |
| Datum/Unterschrift  Lernende/r |  |  |
| Datum/Unterschrift  Berufsbildner/in |  |  |

**Gültig ab dem Schuljahr 2026/2027**

**Stand 30.04.2025**