



<Absender (Bitte Adresse eintragen):

Herrn
Dr. Reinhard Ristow
Albert-Schweitzer-Str. 6a

Sparkasse Rhein-Nahe
BLZ 560 501 80
Konto-Nr. 44 214

67346 Speyer

Ergebnisblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2015

Analysenergebnisse sind grundsätzlich mit mindestens **3 gültigen Ziffern** anzugeben!

Laufende (Gebinde-)Nr(n). der untersuchten Flasche(n) [siehe Zusatzetikett]:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren LwK-Methoden-Nr. bitte ergänzen!
Relative Dichte 20°C/20°C		<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	8.
Gesamtalkohol	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	1.
Vorhandener Alkohol	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	2.
Gesamtextrakt	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	3.
Extrakt, zuckerfrei	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	
Vergärbare Zucker (nach Inversion)	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	4. Vorbehandlung ¹⁾ : keine entfärbt: Kohle / PVPP geklärt mit: Carrez / Bleiacetat
Gesamtsäure (als Weinsäure)	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	5.
Freie Schweflige Säure ggf. einschl. Reduktone	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	6.
Gesamte Schweflige Säure ggf. einschl. Reduktone	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	7.
Reduktone (berechnet als SO ₂) Bestimmung bei jodometrischer Ermittlung von SO ₂ empfohlen! Bitte nicht von Freier oder Ge- samter Schwefliger Säure abzie- hen!	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	Reagenz Einwirkungszeit:
		Binden von SO ₂ :	<input type="checkbox"/> Acetaldehyd <input type="text"/> Minuten
			<input type="checkbox"/> Propionaldehyd <input type="text"/> Minuten
			<input type="checkbox"/> Glyoxal <input type="text"/> Minuten
Endpunktermittlung:	<input type="checkbox"/> Indikator Stärke		
		<input type="checkbox"/> Platinelektrode	

Die Kästchen geben die erwünschte Stellenzahl an.

Ergebnisblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2015

Teilnehmer (Bitte Adresse eintragen):

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) angewendetes Verfahren markieren
Glucose	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / Enzymat. (Manuell/automat.) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Fructose	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / Enzymat. (Manuell/automat.) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Glycerin	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / Enzymat. (Manuell/automat.) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
pH-Wert		<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	Potentiometrisch / anders ¹⁾
Weinsäure	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / photometrisch / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Äpfelsäure, gesamt	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / photometrisch / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
L-Äpfelsäure	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	enzymatisch (Manuell/automatisiert) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Milchsäure, gesamt	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / enzymatisch (Manuell/automatisiert) / photometrisch / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
L-Milchsäure	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	enzymatisch (Manuell/automatisiert) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Citronensäure	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	enzymatisch (Manuell/automatisiert)/ HPLC / anders ¹⁾ Kalibrierung gegen: <input type="checkbox"/> Standardlösung mit 1,0 g/L wasserfreie Citronensäure (Bei handelsüblicher Citronensäure mit 1 Mol Kristallwasser , verwenden Sie eine Menge von 0,1094 g für 100 ml Kalibrierstandard.) <input type="checkbox"/> Standard der Deutschen Weinanalytiker Chargen-Nummer: (nicht empfohlen, da Prüfgut für neuen Standard vorgesehen) <input type="checkbox"/> anderer Standard ²⁾

¹⁾ Unzutreffendes bitte streichen!

Bei Anwendung eines anderen Verfahrens beschreiben Sie dieses bitte gesondert.

²⁾ **Bitte den Standard eindeutig beschreiben.** Machen Sie zum Kalibrierstandard zusätzliche Angaben nach dem Muster bei Citronensäure (für mehrere Parameter in einer gesonderten Information)! Die Kästchen geben die erwünschte Stellenzahl an.

Ergebnisblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2015

Teilnehmer (Bitte Adresse eintragen):

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) angewendetes Verfahren markieren
Sorbinsäure	mg/L	□ □ □, □	UV-Spektrometrie / Gaschromatographie / HPLC (ggf. nähere Angaben)/ anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Acetat (als Essigsäure)	g/L	□, □ □ □	enzymatisch / HPLC/ anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Flüchtige Säure (ggf. SO ₂ -korrigiert)	g/L	□, □ □ □	Halbmikrodestillation/ Wädenswil / Gerhardt / Büchi /anders ¹⁾
Unsere Wiederfindung vorgelegter Essigsäure bzw. Acetat (als Essigsäure) beträgt:	%	□ □ □, □	
Destillationsblindwert (als Essigsäure)	g/L	□, □ □ □	wurde abgezogen / nicht abgezogen ¹⁾
Der Einfluss von SO ₂ auf das Ergebnis wurde: <b style="color: red;">Wichtiger Hinweis: Die Ergebniswerte werden gemäß den Vorgaben des OIV-Verfahrens auf der Basis der um den SO ₂ -Einfluss korrigierten Werte beurteilt!			<input type="checkbox"/> nicht berücksichtigt <input type="checkbox"/> ausgeschlossen mit Hg(II)/H ₂ O ₂ ¹⁾ <input type="checkbox"/> korrigiert durch Berechnung: (z.B. nach der Formel 0,001 * Ges.SO ₂ [mg/L] in dem Prüfgut) um □, □ □ □ g/L <input type="checkbox"/> korrigiert durch Bestimmung der Schwefligen Säure im Destillat um □, □ □ □ g/L

Hinweis zur Berechnung der SO₂-Korrektur nach jodometrischer Titration im Destillat:

Die Bestimmung des in das Destillat übergegangenen Schwefeldioxids soll unmittelbar nach der acidimetrischen Titration erfolgen. Unter dieser Bedingung genügt die Bestimmung der Freien Schwefligen Säure. Die Berechnung des Betrages an (scheinbarer) Flüchtiger Säure, die der im **Destillat** titrierten Menge an Schwefliger Säure entspricht, kann nach einer der folgenden Formeln durchgeführt werden:

a) wurde der Verbrauch an Jodid/Jodat-Titrationsmittel bereits auf mg SO₂/L der eingesetzten Weinprobe umgerechnet gilt die Formel:

$$\text{mg SO}_2/\text{L} * 1,875 / 1000 = \text{g/L Flüchtige Säure (als Essigsäure)}$$

b) für die unmittelbare Umrechnung des Verbrauches an Jodid/Jodat in Flüchtige Säure gilt die Formel mit V = Volumen in ml:

$$(V_{(\text{Jodid/Jodat})} * \text{Molarität}_{(\text{Jodid/Jodat})} * 120) / (V_{\text{Weinprobe}} * 1000) = \text{g/L Flüchtige Säure}$$

¹⁾ Unzutreffendes bitte streichen!

Bei Anwendung eines anderen Verfahrens beschreiben Sie dieses bitte gesondert.

²⁾ **Bitte den Standard eindeutig beschreiben.** Machen Sie zum Kalibrierstandard zusätzliche Angaben nach dem Muster bei Citronensäure (für mehrere Parameter in einer gesonderten Information)! Die Kästchen geben die erwünschte Stellenzahl an.