



### Bezugswerte der Standardlösung zur Weinanalytik

Charge Nr. 1071505 (moosgrünes Etikett); Stand: 01.2020

Parameter	Einheit	Anzahl Werte	Mittelwert	Standardabweichg.	Standardfehler
Relative Dichte 20 °C/20 °C		113	1,003096	0,000101	0,0000095
Vorhandener Alkohol <sup>1)</sup>	g/L	57	81,54	0,675	0,089
Vergärbare Zucker	g/L	72	17,41	0,570	0,067
Glucose	g/L	83	7,81	0,300	0,033
Fructose	g/L	85	9,58	0,339	0,037
Glycerin	g/L	45	6,62	0,256	0,038
Methanol	mg/L	18	358,1	38,6	9,1
1,2-Propandiol <sup>2)</sup>	mg/L	4	46,5	4,54	2,3
Ethylenglykol <sup>2)</sup>	mg/L	5	30,5	6,79	3,0
Diethylenglykol <sup>2)</sup>	mg/L	6	28,8	4,47	1,8
pH-Wert		54	3,089	0,0717	0,0098
Gesamtsäure <sup>3)</sup>	g/L	22	9,42	0,115	0,024
Weinsäure	g/L	57	2,23	0,189	0,025
Äpfelsäure, ges. <sup>3)</sup>	g/L	15	3,15	0,156	0,040
L-Äpfelsäure <sup>3)</sup>	g/L	17	2,74	0,117	0,028
D-Äpfelsäure <sup>3)</sup>	g/L	5	0,397	0,0230	0,0103
Milchsäure, ges.	g/L	42	1,49	0,0994	0,015
L-Milchsäure	g/L	54	0,970	0,0712	0,0097
D-Milchsäure	g/L	18	0,532	0,0311	0,0073
Citronensäure <sup>3)</sup>	g/L	12	0,486	0,0172	0,0050
Acetat als Essigsäure <sup>4)</sup>	g/L	23	0,409	0,0398	0,0083
Flüchtige Säure <sup>5)</sup>	g/L	44	0,719	0,0705	0,011
Bernsteinsäure	mg/L	6	438,6	45,8	18,7
Shikimisäure	mg/L	16	42,2	2,53	0,63
Fumarsäure <sup>6)</sup>	mg/L	13	21,9	1,98	0,55
Sorbinsäure	mg/L	18	202	8,18	1,93
Benzoessäure	mg/L	20	44,45	1,50	0,34
Salizylsäure <sup>2)</sup>	mg/L	8	22,18	1,28	0,45
Asche	g/L	11	2,83	0,129	0,031
Natrium	mg/L	21	38,6	2,00	0,44
Kalium	mg/L	21	1036	35,1	7,7
Calcium	mg/L	21	121,0	4,71	1,0
Magnesium	mg/L	23	78,8	3,67	0,76
Eisen	mg/L	19	4,66	0,381	0,088
Zink	mg/L	18	5,97	0,626	0,15
Phosphat	mg/L	12	463,9	19,4	5,6
Chlorid	mg/L	14	45,20	1,83	0,49
Kaliumsulfat <sup>6)</sup>	mg/L	15	967,6	25,3	6,5
Gesamtalkohol	g/L	98	89,76	0,951	0,096
Gesamtextrakt	g/L	104	43,87	0,525	0,052

<sup>1)</sup> Bestimmt in Destillationsverfahren; mit anderen Verfahren ermittelte Werte können abweichen.

<sup>2)</sup> Orientierender Wert; bei 1,2-Propandiol erwartet 43,3 mg/L; der Zusatz betrug bei den Glykolen 27,5 mg/L.

<sup>3)</sup> Der Gehalt kann bei der Lagerung abnehmen. Er wird stetig beobachtet.

<sup>4)</sup> Enzymatische Bestimmungen mit den Enzymkits Thermo REF 984318, Thermo REF 984303 oder Enzytec 5226 ergeben ohne Neutralisation des Prüfgutes einen Mittelwert von 0,518 g/L mit der Standardabweichung 0,018 g/L und dem Standardfehler 0,006 g/L.

<sup>5)</sup> Korrigiert um den Einfluss der Schwefligen Säure aber nicht der Sorbin-, der Benzoe- und der Salicylsäure.

<sup>6)</sup> Orientierender Wert; der Gehalt nimmt während der Lagerung stetig ab.

<sup>7)</sup> Der Gehalt kann sich durch Oxidation von Schwefliger Säure geringfügig erhöhen.

**Mindestens haltbar bis: Ende 2022**

Hinweis:

Der Bericht über die Ermittlung der Bezugswerte dieser Standardlösung kann von der Website [www.weinanalytiker.de/Standard.html](http://www.weinanalytiker.de/Standard.html) kostenlos heruntergeladen werden.