



Frau
Gisela Ruhnke
Im Sand 20a
67376 Harthausen

Ergebnisblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2021

Analysenergebnisse sind grundsätzlich mit mindestens 3 gültigen Ziffern anzugeben!

Laufende (Gebinde-)Nummer(n) der untersuchten Flasche(n), bitte angeben:

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 Vorbehandlung ¹⁾ bei reduktometrischer Bestimmung:	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	4. 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 (einschl./ausschl. Reduktone ¹⁾)	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	6.
Gesamte Schweflige Säure (einschl./ausschl. Reduktone ¹⁾)	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 erforderlich! Bitte oben eindeutig angeben, ob vom Wert für Freie und/oder Ge- samte Schweflige Säure der Reduktionwert abgezogen wurde oder nicht!	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> Binden von SO₂: Reaktionszeit 5 Min. beachten! Endpunktermittlung:	Reagenz: <input type="checkbox"/> Acetaldehyd <input type="checkbox"/> Propionaldehyd <input type="checkbox"/> Glyoxal Reaktionszeit: <input type="text"/> Minuten <input type="text"/> Minuten <input type="text"/> Minuten <input type="checkbox"/> Indikator Stärke <input type="checkbox"/> Platinelektrode

Fußnoten siehe letzte Seite

Ergebnisblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2021

Teilnehmer-Anschrift:

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 (manuell automatisiert) / 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 mit: <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: Stand der Bezugswerte: (aktuell: Januar 2021) <input type="checkbox"/> anderer Standard ²⁾

Fußnoten siehe letzte Seite

Ergebnisblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2021

Teilnehmer-Anschrift:

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, manuell/automatisiert/ HPLC/ anders ¹⁾ Vorbehandlung der Probe: neutralisiert/entfärbt/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:	%	□ □ □, □	Die Wiederfindung muss nicht aktuell bestimmt werden. Es genügt der Wert aus der laufenden Qualitätssicherung im Labor.
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 z. B. mit H ₂ O ₂ <input type="checkbox"/> Korrektur 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

Fußnoten:

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)!