



Absender:

Frau
Gisela Ruhnke
Im Sand 20a
67376 Harthausen

Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2022

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! ³⁾								
Relative Dichte 20 °C/20 °C		,	8.								
Gesamtalkohol	g/L	,	1.								
Vorhandener Alkohol	g/L	,	2.								
Gesamtextrakt	g/L	,	3.								
Extrakt, zuckerfrei	g/L	,									
Vergärbare Zucker nach Inversion Vorbehandlung ¹⁾ bei reduktometrischer Bestimmung:	g/L	,	4. keine entfärbt: Kohle / PVPP geklärt mit: Carrez / Bleiacetat								
Gesamtsäure (als Weinsäure)	g/L	,	5.								
Freie Schweflige Säure (einschl./ausschl. Reduktone ¹⁾)	mg/L	,	6.								
Gesamte Schweflige Säure (einschl./ausschl. Reduktone ¹⁾)	mg/L	,	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 Reduktonwert abgezogen wurde oder nicht!	mg/L	,	<table border="0"> <tr> <td>Reagenz:</td> <td>Reaktionszeit:</td> </tr> <tr> <td>Acetaldehyd</td> <td><input type="checkbox"/> Minuten</td> </tr> <tr> <td>Propionaldehyd</td> <td><input type="checkbox"/> Minuten</td> </tr> <tr> <td>Glyoxal</td> <td><input type="checkbox"/> Minuten</td> </tr> </table>	Reagenz:	Reaktionszeit:	Acetaldehyd	<input type="checkbox"/> Minuten	Propionaldehyd	<input type="checkbox"/> Minuten	Glyoxal	<input type="checkbox"/> Minuten
Reagenz:	Reaktionszeit:										
Acetaldehyd	<input type="checkbox"/> Minuten										
Propionaldehyd	<input type="checkbox"/> Minuten										
Glyoxal	<input type="checkbox"/> Minuten										
		Binden von SO₂: Reaktionszeit 20 Min. empfohlen!									
		Endpunktermittlung:	Indikator Stärke Platinelektrode								

Fußnoten siehe letzte Seite

Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2022

Teilnehmer-Anschrift:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) ¹⁾
Glucose	g/L	,	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Fructose	g/L	,	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Glycerin	g/L	,	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
pH-Wert		,	Potentiometrisch / anders ¹⁾
Weinsäure	g/L	,	HPLC / photometrisch (manuell/automatisiert) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Äpfelsäure, gesamt	g/L	,	HPLC / photometrisch / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
L-Äpfelsäure	g/L	,	enzymatisch (manuell/automatisiert) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Milchsäure, gesamt	g/L	,	HPLC / enzymatisch (manuell/automatisiert) / photometrisch / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
L-Milchsäure	g/L	,	enzymatisch (manuell/automatisiert) / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Citronensäure	mg/L		enzymatisch (manuell/automatisiert)/ HPLC / anders ¹⁾ Kalibrierung mit: Standardlösung mit 1,0 g/L wasserfreier Citronensäure (Bei handelsüblicher Citronensäure mit 1 Mol Kristallwasser , verwenden Sie eine Menge von 0,1094 g für 100 ml Kalibrierstandard.) Standard der Deutschen Weinanalytiker Chargen-Nummer: Stand der Bezugswerte: (aktuell: Januar 2021) anderer Standard ²⁾

Fußnoten siehe letzte Seite

Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2022

Teilnehmer-Anschrift:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) ¹⁾
Acetat (als Essigsäure)	g/L	,	enzymatisch, manuell/automatisiert/ HPLC/ anders ¹⁾ Vorbehandlung der Probe: neutralisiert/entfärbt/anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :
Flüchtige Säure (SO ₂ -Korrektur s. unten)	g/L	,	Halbmikrodestillation/ Wädenswil / Gerhardt / Büchi /anders ¹⁾
Unsere Wiederfindung vorgelegter Essigsäure bzw. Acetat (als Essigsäure) beträgt:	%	,	Die Wiederfindung muss nicht aktuell be- stimmt werden. Es genügt der Wert aus der laufenden Qualitätssicherung im Labor.
Destillationsblindwert (als Essigsäure)	g/L	,	wurde abgezogen / nicht abgezogen ¹⁾
Der Einfluss von SO₂ auf das Ergebnis wurde: Wichtiger Hinweis: Die Ergebnisse werden gemäß den Vorgaben des OIV-Verfahrens auf der Basis der um den SO ₂ - Einfluss korrigierten Werte beurteilt!			nicht berücksichtigt ausgeschlossen z. B. mit H ₂ O ₂ Korrektur nach der Formel: 0,001*Ges.SO ₂ [mg/L] in dem Prüfgut um , g/L 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)!

³⁾ Die Methodenkenzziffern der Landwirtschaftskammer finden Sie auf der Website der Landwirtschaftskammer, unter www.lwk-rlp.de/de/Weinbau/Wein/Qualitaetsweinpruefung im Abschnitt Analysemethoden/Labors. In der Datei „Untersuchungsmethoden Wein 2016“ sind die Kennziffern (LwK-Nummern) und die ihnen zugeordneten Methoden enthalten.