



Absender:

Frau
 Gisela Ruhnke
 Im Sand 20a
 67376 Harthausen

Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2023

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		<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.
Zuckerfreier Extrakt	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 Gesamte 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. empfohlen!	Reagenz: Reaktionszeit: <input type="checkbox"/> Acetaldehyd <input type="text"/> Minuten <input type="checkbox"/> Propionaldehyd <input type="text"/> Minuten <input type="checkbox"/> Glyoxal <input type="text"/> Minuten <hr/> Endpunktermittlung: <input type="checkbox"/> Indikator Stärke <input type="checkbox"/> Platinelektrode

Fußnoten siehe letzte Seite

Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2023

Teilnehmer-Anschrift:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) ¹⁾
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 wasserfreier 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: Juni und September 2023) <input type="checkbox"/> anderer Standard ²⁾

Fußnoten siehe letzte Seite

Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2023

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 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: Wichtiger Hinweis: Die Ergebnisse werden gemäß den Vorgaben des OIV-Verfahrens auf der Basis der um den SO ₂ -Einfluss korrigierten Werte beurteilt! Die definitionsgemäß ebenfalls erforderliche Korrektur des Einflusses der Sorbinsäure wird hier nicht berücksichtigt.			<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.SO₂ [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)!

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.