



Labor:

## Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung Wein 2025

Analysenergebnisse sind grundsätzlich mit mindestens 3 gültigen Ziffern anzugeben!

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

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren LwK-Methoden-Nr. bitte ergänzen! <sup>3)</sup>
Relative Dichte 20 °C/20 °C		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	8.
Gesamtalkohol	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	1.
Vorhandener Alkohol	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2.
Gesamtextrakt	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>	3.
Zuckerfreier Extrakt	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>	
Vergärbare Zucker nach Inversion Vorbehandlung <sup>1)</sup> bei reduktometrischer Bestimmung:	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4.  keine entfärbt: Kohle / PVPP geklärt mit: Carrez / Bleiacetat
Gesamtsäure (als Weinsäure)	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	5.
Freie Schweflige Säure (einschl./ausschl. Reduktone <sup>1)</sup> )	mg/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>	6.
Gesamte Schweflige Säure (einschl./ausschl. Reduktone <sup>1)</sup> )	mg/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>	7.
Reduktone (berechnet als SO <sub>2</sub> )  Bestimmung bei jodometrischer Ermittlung von SO <sub>2</sub> erforderlich!  Bitte oben eindeutig angeben, ob vom Wert für Freie und/oder Gesamte Schweflige Säure der Reduktionswert abgezogen wurde oder nicht!	mg/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>  Binden von SO <sub>2</sub> : Reaktionszeit 5 Min. empfohlen!	Reagenz: <input type="checkbox"/> Acetaldehyd <input type="checkbox"/> Minuten <input type="checkbox"/> Propionaldehyd <input type="checkbox"/> Minuten <input type="checkbox"/> Glyoxal <input type="checkbox"/> Minuten  Endpunkttermittlung: <input type="checkbox"/> Indikator Stärke <input type="checkbox"/> Platinelektrode <input type="checkbox"/> photometrisch mit MTT

Fußnoten siehe letzte Seite

# Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2025

Labor:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) <sup>1)</sup>
Glucose	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2):</sup>
Fructose	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2):</sup>
Glycerin	g/L	<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2):</sup>
pH-Wert		<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Potentiometrisch / anders <sup>1)</sup>
Weinsäure	g/L	<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	HPLC / photometrisch (manuell/automatisiert) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2):</sup>
Äpfelsäure, gesamt	g/L	<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	HPLC / photometrisch / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2):</sup>
L-Äpfelsäure	g/L	<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	enzymatisch (manuell/automatisiert) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2):</sup>
Milchsäure, gesamt	g/L	<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	HPLC / enzymatisch (manuell/automatisiert) / photometrisch / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2):</sup>
L-Milchsäure	g/L	<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	enzymatisch (manuell/automatisiert) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2):</sup>
Citronensäure	g/L	<input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	enzymatisch (manuell/automatisiert) / HPLC / anders <sup>1)</sup>  Kalibrierung mit:  <input type="checkbox"/> Standardlösung mit 1,0 g/L wasserfreier Ci- tronensäure (Bei handelsüblicher Citronensäure mit 1 Mol <b>Kristall-</b> <b>wasser</b> , verwenden Sie eine Menge von 0,1094 g für 100 ml Kalibrierstandard.)  <input type="checkbox"/> Standard der Deutschen Weinanalytiker Chargen-Nummer: Stand der Bezugswerte:  <input type="checkbox"/> anderer Standard <sup>2)</sup>
Sorbinsäure	mg/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> , <input type="checkbox"/>	HPLC / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2):</sup>

Fußnoten siehe letzte Seite

# Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2025

Labor:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) <sup>1)</sup>
<b>Acetat</b> (als Essigsäure)	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	enzymatisch, manuell/automatisiert / HPLC / anders <sup>1)</sup> Vorbehandlung der Probe: neutralisiert / entfärbt / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
<b>Flüchtige Säure</b> (SO <sub>2</sub> - und Sorbinsäure-Korrektur s. unten)	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Halbmikrodestillation / Wädenswil / Gerhardt / Büchi /anders <sup>1)</sup>
<b>Unsere Wiederfindung vorgelegter Essigsäure bzw. Acetat (als Essigsäure) beträgt:</b>	%	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>Die Wiederfindung muss nicht aktuell bestimmt werden. Es genügt der Wert aus der laufenden Qualitätssicherung im Labor.</b>
<b>Destillationsblindwert</b> (als Essigsäure)	g/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<b>wurde abgezogen / nicht abgezogen<sup>1)</sup></b>
<b>Der Einfluss von SO<sub>2</sub> auf das Ergebnis wurde:</b>  <b>Wichtiger Hinweis:</b> Die Ergebnisse werden auf der Basis der um den SO <sub>2</sub> -Einfluss korrigierten Werte beurteilt. Gehen ausreichend Ergebnisse mit SO <sub>2</sub> - und Sorbinsäure-Korrektur ein, erfolgt auch eine Auswertung auf dieser Basis, die den Vorgaben des OIV-Verfahrens entspricht.			<input type="checkbox"/> <b>nicht berücksichtigt</b> <input type="checkbox"/> <b>ausgeschlossen z. B. mit H<sub>2</sub>O<sub>2</sub></b> <input type="checkbox"/> <b>Korrektur nach der Formel: 0,001*Ges.SO<sub>2</sub> [mg/L] in dem Prüfgut um <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> g/L</b> <input type="checkbox"/> <b>korrigiert durch Bestimmung der Schwefligen Säure im Destillat um <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> g/L</b>  <input type="checkbox"/> <b>korrigiert durch Bestimmung der Sorbinsäure um <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> g/L</b>
<b>Der Einfluss von Sorbinsäure auf das Ergebnis wurde:</b>			
<b>Fumarsäure</b>	mg/L	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	HPLC / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :

Fußnoten:

<sup>1)</sup> **Unzutreffendes bitte streichen!**

Bei Anwendung eines anderen Verfahrens beschreiben Sie dieses bitte gesondert.

<sup>2)</sup> **Bitte den Standard eindeutig beschreiben.** Machen Sie zum Kalibrierstandard zusätzliche Angaben nach dem Muster bei Citronensäure (für mehrere Parameter in einer gesonderten Information)!

<sup>3)</sup> Die Methodenkennziffern der Landwirtschaftskammer finden Sie auf der Website der Landwirtschaftskammer, unter [www.lwk-rlp.de/weinbau/wein/qualitaetsweinpruefung](http://www.lwk-rlp.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.