



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! 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"/> <input type="text"/>	8.
Gesamtalkohol	g/L	<input type="text"/> <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"/> <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! Endpunktermittlung:	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 <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) 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	g/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: <input type="checkbox"/> anderer Standard²⁾
Sorbinsäure	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	HPLC / anders ¹⁾ Kalibrierstandard ²⁾ :

Fußnoten siehe letzte Seite

Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2025

Labor:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) ¹⁾
Acetat (als Essigsäure)	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	enzymatisch, manuell/automatisiert / HPLC / anders¹⁾ Vorbehandlung der Probe: neutralisiert / entfärbt / anders ¹⁾ Kalibrierstandard²⁾:
Flüchtige Säure (SO ₂ - und Sorbinsäure-Korrektur s. unten)	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	Halbmikrodestillation / Wädenswil / Gerhardt / Büchi / anders¹⁾
Unsere Wiederfindung vorgelegter Essigsäure bzw. Acetat (als Essigsäure) beträgt:	%	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	Die Wiederfindung muss nicht aktuell bestimmt werden. Es genügt der Wert aus der laufenden Qualitätssicherung im Labor.
Destillationsblindwert (als Essigsäure)	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	wurde abgezogen / nicht abgezogen¹⁾
Der Einfluss von SO₂ auf das Ergebnis wurde: Wichtiger Hinweis: Die Ergebnisse werden auf der Basis der um den SO ₂ -Einfluss korrigierten Werte beurteilt. Gehen ausreichend Ergebnisse mit SO ₂ - und Sorbinsäure-Korrektur ein, erfolgt auch eine Auswertung auf dieser Basis, die den Vorgaben des OIV-Verfahrens entspricht. Der Einfluss von Sorbinsäure auf das Ergebnis wurde:			<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 <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> g/L <input type="checkbox"/> korrigiert durch Bestimmung der Schwefligen Säure im Destillat um <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> g/L <input type="checkbox"/> korrigiert durch Bestimmung der Sorbinsäure um <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> g/L
Fumarsäure	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	HPLC / anders¹⁾ Kalibrierstandard²⁾:

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/weinbau/wein/qualitaetsweinpruefung im Abschnitt Analysemethoden/Labors. In der Datei „Untersuchungsmethoden Wein 2016“ sind die Kennziffern (LwK-Nummern) und die ihnen zugeordneten Methoden enthalten.