



Bezugswerte der Standardlösung zur Weinanalytik

Charge Nr. 1071505 (moosgrünes Etikett); Stand: 01.2018

Parameter	Einheit	Anzahl Werte	Mittelwert	Standardabweichg.	Standardfehler
Relative Dichte 20 °C/20 °C		113	1,003096	0,000101	0,0000095
Vorhandener Alkohol ¹⁾	g/L	57	81,54	0,675	0,089
Vergärbare Zucker	g/L	72	17,41	0,570	0,067
Glucose	g/L	83	7,81	0,300	0,033
Fructose	g/L	85	9,58	0,339	0,037
Glycerin	g/L	45	6,62	0,256	0,038
Methanol	mg/L	18	358,1	38,6	9,1
1,2-Propandiol ²⁾	mg/L	4	46,5	4,54	2,3
Ethylenglykol ²⁾	mg/L	5	30,5	6,79	3,0
Diethylenglykol ²⁾	mg/L	6	28,8	4,47	1,8
pH-Wert		54	3,089	0,0717	0,0098
Gesamtsäure ³⁾	g/L	22	9,42	0,115	0,024
Weinsäure	g/L	57	2,23	0,189	0,025
Äpfelsäure, ges. ³⁾	g/L	35	3,30	0,159	0,027
L-Äpfelsäure ³⁾	g/L	17	2,74	0,117	0,028
D-Äpfelsäure ³⁾	g/L	5	0,397	0,0230	0,0103
Milchsäure, ges.	g/L	42	1,49	0,0994	0,015
L-Milchsäure	g/L	54	0,970	0,0712	0,0097
D-Milchsäure	g/L	18	0,532	0,0311	0,0073
Citronensäure ³⁾	g/L	10	0,512	0,0350	0,0011
Acetat als Essigsäure ⁴⁾	g/L	25	0,495	0,0559	0,011
Flüchtige Säure ⁵⁾	g/L	44	0,719	0,0705	0,011
Bernsteinsäure	mg/L	6	438,6	45,8	18,7
Shikimisäure	mg/L	16	42,2	2,53	0,63
Fumarsäure ⁶⁾	mg/L	12	28,92	1,92	0,56
Sorbinsäure	mg/L	21	211,2	8,52	1,86
Benzoessäure	mg/L	20	44,45	1,50	0,34
Salizylsäure ²⁾	mg/L	8	22,18	1,28	0,45
Asche	g/L	11	2,83	0,129	0,031
Natrium	mg/L	21	38,6	2,00	0,44
Kalium	mg/L	21	1036	35,1	7,7
Calcium	mg/L	21	121,0	4,71	1,0
Magnesium	mg/L	23	78,8	3,67	0,76
Eisen	mg/L	19	4,66	0,381	0,088
Kupfer ⁸⁾	mg/L	-	-	-	-
Zink	mg/L	18	5,97	0,626	0,15
Phosphat	mg/L	12	463,9	19,4	5,6
Chlorid	mg/L	14	45,20	1,83	0,49
Kaliumsulfat ⁷⁾	mg/L	15	967,6	25,3	6,5
Gesamtalkohol	g/L	98	89,76	0,951	0,096
Gesamtextrakt	g/L	104	43,87	0,525	0,052

¹⁾ Bestimmt in Destillationsverfahren; mit anderen Verfahren ermittelte Werte können abweichen.

²⁾ Orientierender Wert; bei 1,2-Propandiol erwartet 43,3 mg/L; der Zusatz betrug bei den Glykolen 27,5 mg/L.

³⁾ Der Gehalt kann bei der Lagerung abnehmen. Er wird mit Ausnahme der D-Äpfelsäure stetig beobachtet.

⁴⁾ Der Wert ist geprägt durch die Ergebnisse automatisiert enzymatischer Bestimmungen; enzymatisch manuell bestimmte Werte liegen signifikant um etwa 15 % niedriger.

⁵⁾ Korrigiert um den Einfluss der Schwefligen Säure aber nicht der Sorbin-, der Benzoe- und der Salicylsäure.

⁶⁾ Orientierender Wert; der Zusatz betrug 36,6 mg/L; der Gehalt nimmt während der Lagerung stetig ab.

⁷⁾ Der Gehalt kann sich durch Oxidation von Schwefliger Säure geringfügig erhöhen.

⁸⁾ Der Bezugswert wurde gestrichen, da Ausflockungen eine inhomogene Abnahme des Gehaltes bewirkten.

Mindestens haltbar bis: Ende 2020

Hinweis:

Der Bericht über die Ermittlung der Bezugswerte dieser Standardlösung kann von der Website www.weinanalytiker.de/Standard.html kostenlos heruntergeladen werden.