



Bezugswerte der Standardlösung zur Weinanalytik

Charge Nr. 1061305 (schwarzes Etikett); Stand: 01.2019

Parameter	Einheit	Anzahl Werte	Mittelwert	Standardabweichg.	Standardfehler
Relative Dichte 20 °C/20 °C		68	1,017467	0,000085	0,000010
Vorhandener Alkohol ¹⁾	g/L	60	98,84	0,761	0,098
Vergärbare Zucker	g/L	80	62,97	1,67	0,187
Glucose	g/L	79	31,50	0,877	0,099
Fructose	g/L	81	31,37	0,933	0,104
Glycerin	g/L	49	6,03	0,244	0,035
Methanol	mg/L	15	231	28,6	7,38
1,2-Propandiol ²⁾	mg/L	7	205,2	38,2	14,4
3-Methoxypropandiol	mg/L	12	0,512	0,054	0,016
Ethylenglykol ²⁾	mg/L	7	64,0	17,3	6,55
Diethylenglykol ²⁾	mg/L	6	53,0	12,2	4,96
pH-Wert		65	2,974	0,0642	0,080
Gesamtsäure ³⁾	g/L	25	10,30	0,119	0,024
Weinsäure	g/L	18	2,32	0,146	0,034
Äpfelsäure, gesamt ³⁾	g/L	13	2,33	0,185	0,051
L-Äpfelsäure ³⁾	g/L	11	1,70	0,092	0,028
D-Äpfelsäure ³⁾	g/L	5	0,712	0,036	0,016
Milchsäure, gesamt	g/L	52	2,28	0,119	0,017
L-Milchsäure	g/L	50	1,67	0,114	0,016
D-Milchsäure	g/L	21	0,592	0,030	0,006
Citronensäure ³⁾	g/L	12	0,804	0,0276	0,0080
Acetat als Essigsäure ⁴⁾	g/L	23	0,875	0,0722	0,0151
Flüchtige Säure ⁵⁾	g/L	39	1,116	0,0870	0,0139
Shikimisäure	mg/L	23	29,79	2,41	0,504
Fumarsäure ⁶⁾	mg/L	5	20,2	1,54	0,69
Sorbinsäure	mg/L	21	176,8	6,83	1,49
Benzoessäure	mg/L	25	98,1	3,87	0,773
Salizylsäure ²⁾	mg/L	14	49,9	4,58	1,23
Asche	g/L	18	2,80	0,114	0,027
Natrium	mg/L	19	62,1	3,79	0,869
Kalium	mg/L	20	994,3	42,3	9,46
Calcium	mg/L	26	91,0	5,18	1,02
Magnesium	mg/L	21	74,6	4,67	1,02
Eisen	mg/L	25	2,74	0,379	0,076
Kupfer	mg/L	26	1,80	0,196	0,038
Zink	mg/L	22	2,23	0,247	0,053
Phosphat	mg/L	13	768,0	21,3	5,91
Chlorid	mg/L	16	102,4	2,15	0,537
Kaliumsulfat ⁷⁾	mg/L	17	945,4	41,9	10,2
Gesamtalkohol	g/L	91	128,02	1,28	0,134
Gesamtextrakt	g/L	103	87,51	0,600	0,059

¹⁾ Bestimmt in Destillationsverfahren; aus Dichte und Refraktion ermittelte Werte können abweichen.

²⁾ Orientierender Wert; der Zusatz betrug bei 1,2-Propandiol 199 mg/L bei den anderen Parametern 50 mg/L.

³⁾ Der Gehalt kann während der Lagerung abnehmen. Er wird stetig überwacht.

⁴⁾ Enzymatische Bestimmungen mit den Enzymkits Thermo REF 984318, Thermo REF 984303 oder Enzytec 5226 ergeben ohne Neutralisation des Prüfgutes einen Mittelwert von 1,006 g/L mit der Standardabweichung 0,039 g/L und dem Standardfehler 0,012 g/L.

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

⁶⁾ Orientierender Wert; der Gehalt nimmt während der Lagerung stetig ab.

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

Mindestens haltbar bis: Ende 2021

Hinweis:

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