



Absender:

Herrn  
 Dr. Reinhard Ristow  
 Albert-Schweitzer-Str. 6a

67346 Speyer

**Ergebnisblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2018**

**Analysenergebnisse sind grundsätzlich mit mindestens 3 gültigen Ziffern anzugeben!**

**Laufende (Gebinde-)Nummer(n). der untersuchten Flasche(n):**

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren LwK-Methoden-Nr. bitte ergänzen!
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.
Extrakt, zuckerfrei	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	
Vergärbare Zucker vor Inversion	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	4.
Vergärbare Zucker nach Inversion	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	Liegen beide Werte vor, wird der Saccharosewert bei der Auswertung mit Faktor 0,95 berechnet.
Gesamtsäure (als Weinsäure)	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	5.
Freie Schweflige Säure (einschl./ausschl. Reduktone <sup>1)</sup> )	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	6.
Gesamte Schweflige Säure (einschl./ausschl. Reduktone <sup>1)</sup> )	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	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! Nichtzutreffendes streichen!	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	Reagenz      Einwirkungszeit: <hr/> <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

Erläuterungen und Fußnoten siehe letzte Seite

## Ergebnisblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2018

Teilnehmer-Anschrift:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) angewendetes Verfahren markieren
Glucose <b>vor Inversion</b>	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
Glucose <b>nach Inversion</b>	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
Fructose <b>vor Inversion</b>	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
Fructose <b>nach Inversion</b>	g/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
Glycerin	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / enzymat. (manuell/automat.) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
pH-Wert		<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	Potentiometrisch / anders <sup>1)</sup>
Weinsäure	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / photometrisch / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
Äpfelsäure, gesamt	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / photometrisch / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
L-Äpfelsäure	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	enzymatisch (manuell/automatisiert) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
Milchsäure, gesamt	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	HPLC / enzymatisch (manuell/automatisiert) / photometrisch / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
L-Milchsäure	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	enzymatisch (manuell/automatisiert) / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
Citronensäure	<b>mg/L</b>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	enzymatisch (manuell/automatisiert)/ HPLC / anders <sup>1)</sup>  Kalibrierung gegen:  <input type="checkbox"/> Standardlösung mit 1,0 g/L wasserfreie Citronensäure (Bei handelsüblicher Citronensäure mit 1 Mol <b>Kris-</b> <b>tallwasser</b> , verwenden Sie eine Menge von 0,1094 g für 100 ml Kalibrierstandard.)  <input type="checkbox"/> Standard der Deutschen Weinanalytiker Chargen-Nummer:  <input type="checkbox"/> anderer Standard <sup>2)</sup>

Erläuterungen und Fußnoten siehe letzte Seite

## Ergebnisblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2018

Teilnehmer-Anschrift:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) angewendetes Verfahren markieren
Acetat (als Essigsäure)	g/L	□, □ □ □	enzymatisch / HPLC/ anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
Flüchtige Säure (ggf. SO <sub>2</sub> -korrigiert)	g/L	□, □ □ □	Halbmikrodestillation/ Wädenswil / Gerhardt / Büchi /anders <sup>1)</sup>
Unsere Wiederfindung vorgelegter Essigsäure bzw. Acetat (als Essigsäu- re) beträgt:	%	□ □ □, □	Die Wiederfindung muss nicht aktuell be- stimmt werden. Es genügt der Wert aus der laufenden Qualitätssicherung im Labor.
Destillationsblindwert (als Essigsäure)	g/L	□, □ □ □	wurde abgezogen / nicht abgezogen <sup>1)</sup>
Der Einfluss von SO <sub>2</sub> auf das Ergebnis wurde:			<input type="checkbox"/> nicht berücksichtigt <input type="checkbox"/> ausgeschlossen z.B. mit H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> <sup>1)</sup> <input type="checkbox"/> <b>empfohlene Korrektur nach der Formel: 0,001*Ges.SO<sub>2</sub> [mg/L] in dem Prüfgut)</b> um □, □ □ □ g/L <input type="checkbox"/> korrigiert durch Bestimmung der Schwefligen Säure im Destillat um □, □ □ □ g/L
Kohlensäure (CO <sub>2</sub> ):	g/L	□, □ □	LwK 9.2 / CarboQC / ACM LabCo <sup>1)</sup>
(Kohlensäure-) Überdruck bei 20 °C Weitere Angaben zur Durchführung:	bar	□, □	LwK 9.1 (Manometer) / anders <sup>1)</sup> Messung an vorher geöffneter Flasche: ja/nein <sup>1)</sup> Messung im Einstichverfahren: ja/nein <sup>1)</sup> falls nicht bei 20 °C gemessen bitte folgende Zusatzangaben: Temperatur bei der Messung:            °C  Überdruck bei Messtemperatur: □, □ bar  Umrechnung bei Temperaturkorrektur: GLIMS / anders(bitte Formel oder Litera- turstelle angeben!) <sup>1)</sup> :

Erläuterungen und Fußnoten siehe letzte Seite

## Ergebnisblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2018

### Hinweis zur Berechnung der SO<sub>2</sub>-Korrektur:

Eine Änderung der bisherigen Empfehlung zur Korrektur des Einflusses bei der Destillation mit übergegangener Schweflige Säure ist in Arbeit.

Praktische Erfahrungen haben gezeigt, dass die übergegangene Schweflige Säure auch bei unverzüglicher jodometrischer Bestimmung nach der Destillation nicht – wie angenommen – überwiegend als Freie Schweflige Säure vorliegt.

Um vergleichbare Ergebnisse zu erreichen soll in dieser Laborvergleichsuntersuchung nur die oben hervorgehobene rechnerische Korrektur durchgeführt werden.

### 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)!