



Labor:

**Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung Wein 2024**

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

Laufende (Gebinde-)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="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	8.
Gesamtalkohol	<b>g/L</b>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	1.
Vorhandener Alkohol	<b>g/L</b>	<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 <sup>1)</sup> 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 <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.
<b>Reduktone (berechnet als SO<sub>2</sub>)</b> 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 Reduktionwert abgezogen wurde oder nicht!	mg/L	<input type="text"/> <input type="text"/> , <input type="text"/>	<b>Reagenz:</b> <b>Reaktionszeit:</b> <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/> <b>Endpunktermittlung:</b> <input type="checkbox"/> Indikator Stärke <input type="checkbox"/> Platinelektrode <input type="checkbox"/> photometrisch mit MTT

Fußnoten siehe letzte Seite

## Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2024

Labor:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) <sup>1)</sup>
Glucose	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	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 (manuell/automatisiert) / 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>g/L</b>	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	enzymatisch (manuell/automatisiert) / HPLC / anders <sup>1)</sup>  Kalibrierung mit: <input type="checkbox"/> <b>Standardlösung mit 1,0 g/L wasserfreier Citronensäure</b> (Bei handelsüblicher Citronensäure mit 1 Mol <b>Kristallwasser</b> , verwenden Sie eine Menge von 0,1094 g für 100 ml Kalibrierstandard.) <input type="checkbox"/> <b>Standard der Deutschen Weinanalytiker</b> <b>Chargen-Nummer:</b> <b>Stand der Bezugswerte:</b> <input type="checkbox"/> <b>anderer Standard<sup>2)</sup></b>

Fußnoten siehe letzte Seite

## Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2024

Labor:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) <sup>1)</sup>
Acetat (als Essigsäure)	g/L	□, □ □ □	enzymatisch, manuell/automatisiert / HPLC / anders <sup>1)</sup> Vorbehandlung der Probe: neutralisiert / entfärbt / anders <sup>1)</sup> Kalibrierstandard <sup>2)</sup> :
Flüchtige Säure (SO <sub>2</sub> - und Sorbinsäure-Korrektur s. unten)	g/L	□, □ □ □	Halbmikrodestillation / Wädenswil / Gerhardt / Büchi / anders <sup>1)</sup>
Unsere Wiederfindung vorgelegter Essigsäure bzw. Acetat (als Essigsäure) beträgt:	%	□ □ □, □	Die Wiederfindung muss nicht aktuell bestimmt werden. Es genügt der Wert aus der laufenden Qualitätssicherung im Labor.
Destillationsblindwert (als Essigsäure)	g/L	□, □ □ □	wurde abgezogen / nicht abgezogen <sup>1)</sup>
<p><b>Der Einfluss von SO<sub>2</sub> auf das Ergebnis wurde:</b></p> <p><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.</p> <p><b>Der Einfluss von Sorbinsäure auf das Ergebnis wurde:</b></p>			<input type="checkbox"/> nicht berücksichtigt <input type="checkbox"/> ausgeschlossen z. B. mit H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> <input type="checkbox"/> Korrektur nach der Formel: $0,001 \cdot \text{Ges. SO}_2 \text{ [mg/L]}$ in dem Prüfgut um □, □ □ □ g/L <input type="checkbox"/> korrigiert durch Bestimmung der Schwefligen Säure im Destillat um □, □ □ □ g/L <input type="checkbox"/> korrigiert durch Bestimmung der Sorbinsäure um □, □ □ □ g/L

Fußnoten siehe letzte Seite

## Ergebnisdatenblatt zur Laborvergleichsuntersuchung 2024

Labor:

Parameter	Einheit	Ergebniswert	Analyseverfahren (Prinzip) <sup>1)</sup>
Kohlensäure (CO <sub>2</sub> ):	g/L	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	LwK 9.2 / CarboQC / ACM LabCo / Steinfurth <sup>1)</sup>
(Kohlensäure-) Überdruck bei 20 °C Weitere Angaben zur Durchführung:	bar	<input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/>	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: <input type="text"/> , <input type="text"/> <input type="text"/> bar Umrechnung bei Temperaturkorrektur: GLIMS / anders (bitte Formel oder Literaturstelle angeben!) <sup>1)</sup> :

**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](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.