

Standard für die Weinanalytik

Rotwein

Bezugswerte der Charge RW0608F

Stand: 12. Sep. 2009

Parameter	Dimension	Anzahl Werte	Mittelwert	Standardabweichung
Relative Dichte 20 °C/20 °C		71	0,996826	0,000090
Vorhandener Alkohol	g/L	70	91,544	0,707
Vergärbare Zucker, geklärt, reduktom.	g/L	15	9,51	0,410
Vergärbare Zucker, HPLC	g/L	19	9,10	0,317
Vergärbare Zucker, enzymatisch	g/L	13	8,58	0,342
Glucose	g/L	35	4,26	0,231
Fructose, HPLC	g/L	22	4,96	0,199
Fructose, enzymatisch	g/L	12	4,51	0,239
Glycerin	g/L	25	7,12	0,193
pH-Wert		51	3,68	0,072
Gesamtsäure ¹⁾	g/L	70	4,74	0,127
Weinsäure	g/L	32	1,70	0,150
Äpfelsäure ¹⁾ , ges.	g/L	17	0,434	0,165
L-Äpfelsäure ¹⁾	g/L	37	0,389	0,0465
Milchsäure, ges.	g/L	52	2,54	0,202
L-Milchsäure	g/L	12	1,81	0,194
Citronensäure ³⁾	g/L	50	53,1	17,5
Flüchtige Säure ohne SO ₂	g/L	26	0,580	0,0676
Reduktone ²⁾	mg/L	60	16,8	3,76
Freie Schweflige Säure excl. Reduktone ²⁾	mg/L	62	26,9	5,36
Gesamte Schweflige Säure, Dest. ²⁾	mg/L	25	109,6	6,16

¹⁾Der Gehalt kann während der Lagerung geringfügig abnehmen.

²⁾Orientierender Wert, bezogen auf den Zeitpunkt der Laborvergleichsuntersuchung

³⁾Der Gehalt kann während der Lagerung deutlich abnehmen.

Mindestens haltbar bis: Ende 2011