

Standard für die Weinanalytik

Weißwein

Bezugswerte der Charge WW0209A

Stand: 10. Nov. 2011

| Parameter | Dimension | Anzahl Werte | Mittelwert | Standard-abweichung |
|---------------------------------------|-----------|--------------|------------|---------------------|
| Relative Dichte 20 °C/20 °C | | 29 | 0,992609 | 0,000131 |
| Vorhandener Alkohol | g/L | 29 | 105,73 | 0,958 |
| Gesamtextrakt | g/L | 27 | 25,87 | 0,617 |
| Vergärbare Zucker, reduktometrisch | g/L | 20 | 7,29 | 0,636 |
| Vergärbare Zucker, HPLC + enzymatisch | g/L | 8 | 7,46 | 0,245 |
| Glucose | g/L | 17 | 2,34 | 0,167 |
| Fructose | g/L | 16 | 5,07 | 0,214 |
| Glycerin | g/L | 12 | 6,82 | 0,425 |
| pH-Wert | | 25 | 3,44 | 0,057 |
| Gesamtsäure ¹⁾ | g/L | 30 | 4,38 | 0,130 |
| Weinsäure | g/L | 15 | 1,75 | 0,149 |
| Äpfelsäure, ges. ¹⁾ | g/L | 11 | 0,94 | 0,092 |
| L-Äpfelsäure ¹⁾ | g/L | 9 | 0,91 | 0,046 |
| Milchsäure, ges. | g/L | 10 | 0,47 | 0,062 |
| L-Milchsäure | g/L | 7 | 0,31 | 0,051 |
| Flüchtige Säure | g/L | 17 | 0,418 | 0,052 |

¹⁾Der Gehalt kann während der Lagerung geringfügig abnehmen.

Mindestens haltbar bis: Ende 2013