

Standard für die Weinanalytik

Perlwein

Bezugswerte der Charge PW0106A

Stand: 10. Nov. 2011

Parameter	Dimension	Anzahl Werte	Mittelwert	Standardabweichung
Relative Dichte 20 °C/20 °C		68	0,995840	0,000126
Vorhandener Alkohol	g/L	70	94,633	0,773
Gesamtextrakt	g/L	68	30,15	0,441
Vergärbare Zucker, reduktometrisch	g/L	59	12,84	0,581
Vergärbare Zucker, HPLC + enzymatisch	g/L	36	13,08	0,429
Glucose	g/L	35	1,54	0,126
Fructose	g/L	33	11,65	0,312
Glycerin	g/L	26	5,68	0,157
pH-Wert		57	3,22	0,091
Gesamtsäure ¹⁾	g/L	65	5,58	0,213
Weinsäure	g/L	36	1,81	0,106
Äpfelsäure, ges. ¹⁾	g/L	33	2,12	0,133
Milchsäure, ges.	g/L	41	0,28	0,034
L-Milchsäure	g/L	14	0,21	0,052
Citronensäure ²⁾	mg/L	49	359	19,4
Flüchtige Säure	g/L	23	0,346	0,055
Freie Schweflige Säure ³⁾	mg/L	70	31,0	3,59
Gesamte Schweflige Säure ³⁾	mg/L	14	93,4	6,36
Überdruck	bar	61	2,65	0,278

¹⁾Der Gehalt kann während der Lagerung geringfügig abnehmen.

²⁾Der Gehalt kann während der Lagerung deutlich abnehmen.

³⁾Orientierender Wert, bezogen auf den Zeitpunkt der Laborvergleichsuntersuchung.

Mindestens haltbar bis: Ende 2013