

### Standard für die Weinanalytik

#### Perlwein

Bezugswerte der Charge PW0108F

Stand: 10. Nov. 2011

Parameter	Dimension	Anzahl Werte	Mittelwert	Standardabweichung
Relative Dichte 20 °C/20 °C		112	0,998902	0,000131
Vorhandener Alkohol	g/L	111	81,805	0,732
Gesamtextrakt	g/L	114	33,07	0,447
Vergärbare Zucker, reduktometr.	g/L	79	14,60	0,457
Vergärbare Zucker, HPLC + enz.	g/L	31	14,74	0,304
Glucose	g/L	43	6,30	0,195
Fructose	g/L	23	8,45	0,292
Glycerin	g/L	19	5,83	0,224
pH-Wert		37	3,25	0,078
Gesamtsäure <sup>1)</sup>	g/L	104	5,81	0,183
Weinsäure	g/L	23	1,59	0,126
Äpfelsäure <sup>1)</sup> , ges.	g/L	22	2,77	0,198
Milchsäure, ges.	g/L	14	0,29	0,060
L-Milchsäure	g/L	8	0,19	0,055
Flüchtige Säure	g/L	24	0,271	0,064
Freie Schweflige Säure incl. Reduktone <sup>2)</sup>	mg/L	112	26,8	3,41
Gesamte Schweflige Säure incl. Reduktone <sup>2)</sup>	mg/L	113	86,6	5,57
Überdruck	bar	92	2,40	0,285

<sup>1)</sup>Der Gehalt kann während der Lagerung geringfügig abnehmen.

<sup>2)</sup>Orientierender Wert, bezogen auf den Zeitpunkt der Laborvergleichsuntersuchung

**Mindestens haltbar bis: Ende 2013**