

### Standard für die Weinanalytik

#### Rosee

Bezugswerte der Charge WH0313F

Stand: 12. Feb. 2014

Parameter	Dimension	Anzahl Werte	Mittelwert	Standardabweichung
Relative Dichte 20 °C/20 °C		46	1,003633	0,000101
Vorhandener Alkohol	g/L	24	94,580	0,797
Gesamtextrakt	g/L	37	50,20	0,422
Vergärbare Zucker, reduktometr.	g/L	16	30,31	1,188
Vergärbare Zucker, HPLC+enzymat.	g/L	26	29,66	0,663
Glucose	g/L	30	14,23	0,311
Fructose	g/L	30	15,44	0,417
Glycerin	g/L	22	5,70	0,282
pH-Wert		37	3,30	0,088
Gesamtsäure <sup>1)</sup>	g/L	42	5,41	0,110
Weinsäure	g/L	25	2,31	0,182
Äpfelsäure, ges. <sup>1)</sup>	g/L	14	1,90	0,092
L-Äpfelsäure <sup>1)</sup>	g/L	18	1,90	0,111
Milchsäure, ges.	g/L	14	0,227	0,028
L-Milchsäure	g/L	18	0,086	0,043
Flüchtige Säure	g/L	20	0,353	0,042
Acetat (als Essigsäure)	g/L	16	0,327	0,040
Reduktone <sup>2)</sup>	mg/L	23	6,8	2,08
Freie Schweflige Säure, incl. Reduktone <sup>2)</sup>	mg/L	36	43,9	4,81
Freie Schweflige Säure, Destillation <sup>2)</sup>	mg/L	16	38,2	3,60
Gesamte Schweflige Säure <sup>2)</sup>	mg/L	26	125,5	8,07

<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 2015**