

Standard für die Weinanalytik

Weißwein

Bezugswerte der Charge WW0213F

Stand: 12. Feb. 2014

Parameter	Dimension	Anzahl Werte	Mittelwert	Standardabweichung
Relative Dichte 20 °C/20 °C		45	1,005528	0,000144
Vorhandener Alkohol	g/L	25	105,991	1,122
Gesamtextrakt	g/L	34	59,29	0,444
Vergärbare Zucker, reduktometr.	g/L	15	16,86	0,755
Vergärbare Zucker, HPLC+enzymat.	g/L	27	15,54	0,522
Glucose	g/L	32	4,94	0,153
Fructose	g/L	32	10,57	0,427
Glycerin	g/L	23	13,37	0,497
pH-Wert		39	3,26	0,073
Gesamtsäure ¹⁾	g/L	39	13,48	0,205
Weinsäure, alle Verfahren	g/L	24	1,16	0,162
Weinsäure, photometrisch	g/L	16	1,16	0,153
Äpfelsäure, ges. ¹⁾	g/L	16	8,11	0,416
L-Äpfelsäure ¹⁾	g/L	18	8,26	0,476
Milchsäure, ges.	g/L	14	0,147	0,029
L-Milchsäure	g/L	19	0,069	0,039
Flüchtige Säure	g/L	22	0,803	0,071
Acetat (als Essigsäure)	g/L	15	0,836	0,086
Reduktone ²⁾	mg/L	27	10,2	2,79
Freie Schweflige Säure, incl. Reduktone ²⁾	mg/L	34	30,1	4,19
Freie Schweflige Säure, Destillation ²⁾	mg/L	16	22,2	2,74
Gesamte Schweflige Säure, Destillation ²⁾	mg/L	24	242,7	9,45

¹⁾Der Gehalt kann während der Lagerung geringfügig abnehmen.

²⁾Orientierender Wert, bezogen auf den Zeitpunkt der Laborvergleichsuntersuchung

Mindestens haltbar bis: Ende 2015