

### Standard für die Weinanalytik

#### Weißwein

Bezugswerte der Charge WW0413F

Stand: 12. Feb. 2014

Parameter	Dimension	Anzahl Werte	Mittelwert	Standardabweichung
Relative Dichte 20 °C/20 °C		39	1,017427	0,000119
Vorhandener Alkohol	g/L	22	66,651	0,881
Gesamtextrakt	g/L	32	75,03	0,591
Vergärbare Zucker, reduktometr.	g/L	12	55,02	1,861
Vergärbare Zucker, HPLC+enzymat.	g/L	25	55,58	1,295
Glucose	g/L	28	14,39	0,278
Fructose	g/L	28	41,13	1,115
Glycerin	g/L	21	5,04	0,264
pH-Wert		36	2,97	0,063
Gesamtsäure <sup>1)</sup>	g/L	37	6,49	0,164
Weinsäure, alle Verfahren	g/L	25	2,34	0,173
Äpfelsäure, ges. <sup>1)</sup>	g/L	12	2,47	0,128
L-Äpfelsäure <sup>1)</sup>	g/L	18	2,48	0,127
Milchsäure, ges.	g/L	12	0,162	0,018
L-Milchsäure	g/L	16	0,031	0,020
Flüchtige Säure	g/L	20	0,278	0,056
Acetat (als Essigsäure)	g/L	11	0,251	0,023
Reduktone <sup>2)</sup>	mg/L	35	32,2	3,52
Freie Schweflige Säure, incl. Reduktone <sup>2)</sup>	mg/L	33	74,1	4,65
Freie Schweflige Säure, Destillation <sup>2)</sup>	mg/L	14	43,5	5,90
Gesamte Schweflige Säure, Destillation <sup>2)</sup>	mg/L	26	160,8	9,51

<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**