

Parameterbezeichnung	Methode
Amtliche Qualitätsanalyse Wein	
Amtliche Qualitätsanalyse (edelsüße Weine)	
Amtliche Qualitätsanalyse Perlwein / Sekt	
Amtliche Identitätsanalyse Vollanalyse ^{a)}	
Vollanalyse	(10)
Sekt; Beerenauslese; Glühwein... ^{a)}	(2)
Grape-Scan (Trauben, Most) ^{b)}	(2)
Wein Scan ^{d)}	(2)
BSA (pH, ges. Säure, ÄS)	(2)
Wein Scan mit freie / ges. SO ₂ / Reduktone	(1) (2) (4)

Einzelanalysen	
Relative Dichte D20/20 nach Prinzip Biegeschwinger	
Vorhandener Alkohol (Alkoholizer) - edelsüße Weine, Likör, Destillat	(8)
Gesamtalkohol (Vorh. Alkohol + Inv. Zucker)	(3) (8)
Red. Zucker	(3)
Gesamtzucker	(3)
Gesamtsäure / pH-Wert	(5)
Flüchtige Säure	(Halbmikro Verfahren)
Freie SO ₂ /Reduktone	(1)
Gesamte SO ₂	(4)
Paketpreis fr./ges./Red.	(1) (3)

Stabilitätstest	Methode
Weinsteinstabilität (Kältetest) (Bentotest/Wärmetest)	

CO ₂ Gehalt	
CO ₂ g/l Wein	(9)
Kohlensäuredruck Perlwein / Sekt	(9)

enzymatische Analysen	
Äpfelsäure (L)	(7)
Milchsäure (L)(D)	(7)
Zitronensäure	(7)

Photometer Analysen	
Kupfergehalt mg/l	
Acetaledehyd	

Phenole

nach Dr. Rebelein

Farbe

Mikroskopische Prüfung

(nach Aufwand)

Sensorische Prüfung (inkl. WineScan)

Sensorische Prüfung mit Beurteilung

Sterilitätstest (Hefen) ja/nein

Füllmengenkontrolle

Nährwertangabe

Nährwertangabe

(Analyse f. d. Nährwertangaben nach LMV)

a) **Vollanalyse** (vorh. + ges. Alk. / inv. Zucker / ges. + zuckerfreier Extrakt / ges. Säure / pH-Wert
/ freie + ges. SO₂ / Reduktone / flüchtige Säure / rel. Dichte)

Methode:(1) (2) (3) (4) (8) **Probemenge: 750 ml**

b) **Reifmessung mit FTIR Grape-Scan**

ca.vier vollständige Durchschnittstrauben

(Oechsle / Zucker / Nopa-Wert / pH-Wert / titrierte Säure/ Weinsäure
/ Äpfelsäure / flüchtige Säure / Glycerin)

Methode: (2) **Probemenge: 250 ml**

c) **Vollanalyse mit FTIR/ Wein-Scan**

(Dichte / vorh. Alkohol / Restzucker / Gesamtsäure / pH-Wert / flüchtige Säure
und viele weitere Parameter ohne freie und gesamte SO₂) Probemenge: 500 ml

d) **Vollanalyse mit FTIR Wein Scan (Flex-
SO₂)**

Probemenge 500ml

d) **FTIR Wein Scan, edelsüße Weine**

Probemenge 500ml

e) **Schönungsanalyse (Vollanalyse/Weinstabilität/Bentotest) Probemenge:750 ml**

f) **Sonderanalysen nach Absprache (Berechnung nach Aufwand)**

Für Edelsüße Weine werden Probemengen von 750 ml benötigt.

Methoden:

- (1) **Titration Jodometrie**
- (2) **FTIR**
- (3) **nach Dr. Rebelein**
- (4) **Destillation nach Dr. Rebelein**
- (5) **Potentiometrisch**
- (6) **Kolorimetrisch**
- (7) **Enzymatisch**
- (8) **NIR**
- (9) **Carbo QC (Gas expansion)**

(10) herkömmliche Verfahren