

# ANALYTISCHES LABOR LINK GmbH

## Wein- & Sektanalysen

67551 Worms Pfeddersheim / Allee 24 / Telefon: 06247/991998

Amtlich zugelassenes Prüflabor. Mitglied im Verband der Deutschen Weinanalytiker e. V. Laborleitung: Klaus Link

Weingut

XXXX

XXXX

D-XXXX

Probe-Nr.: XXX/1

Bezeichnung: Rivaner

Lesedatum: 19.09.12

Geerntete Menge [kg]:

Bemerkung:

## GRAPE SCAN

### Qualitätsbeurteilung des frischen Traubenmostes

Rebsorte: 2012 Rivaner

Lage:

Leseart:

Qualität: Deutscher Qualitätswein

#### Reifegrad

Öchsle	84,5 [°]
Vegärbare Zucker	199,6 [g/L]
Potentieller Alkohol	11,89 [Vol%]
	93,8 [g/L]
Titrierbare Säure	6,0 [g/L]
Weinsäure	4,7 [g/L]
Äpfelsäure	3,0 [g/L]
Weinsäure/Äpfelsäure	61 [%]
pH-Wert	3,41
Kalium	1401 [mg/L]
Glucose	97,9 [g/L]
Fructose	101,7 [g/L]

#### Gesundheitsgrad

Flüchtige Säure	0,14 [g/L]
Glycerin	0,30 [g/L]
Glucose/Fructose	0,96 [%]
Ammonium	39 [mg/L]
NOPA	174 [mg/L]
	[mg/L]
Gluconsäure	0,1 [g/L]

Der Most ist nicht angegoren !

vorhandener Alkohol	g/L
Gesamtalkohol	g/L
Mostgewicht ursprüngl.	°Öchsle

#### Beurteilung der Meßwerte

	0-60mg/L	60-80mg/L	> 80mg/L	> 100mg/L
Ammonium	0-60mg/L	60-80mg/L	> 80mg/L	> 100mg/L
NOPA	0-100mg/L	100-150mg/L	150-200mg/L	200-300mg/L
Zugabe Gär Salz	60-100g/hl	50-80g/hl	30-50g/hl	0-30g/hl
	<u>zu niedrig</u>	<u>ideal</u>	<u>hoch</u>	
pH - Weißwein u. Weißherbst	< 3,0	3,0 - 3,3	> 3,4	
pH - Rotwein u. Gewürztraminer	< 3,2	3,2 - 3,4	> 3,5	
	<u>unreif</u>	<u>reif</u>	<u>hohe Reife</u>	
Verhältnis Weinsäure/Äpfelsäure	< 50%	70%	> 80%	
	<u>gesund</u>	<u>auffällig</u>	<u>stark auffällig</u>	<u>nicht akzeptabel</u>
Flüchtige Säure	< 0,2 g/L	> 0,3 g/L	> 0,5 g/L	> 0,8g/L
Glycerin	< 0,5 g/L	> 2 g/L	> 3 g/L	> 5g/L
Verhältnis Glucose/Fructose	1	0,9	0,85	< 0,8
Gluconsäure	< 0,5	> 0,7	> 3,0	>5,0

Nopa Werte > 150 mg/L sind nur bei ausreichendem freien Ammonium gut !(ca. 100 mg/L)