

Methodenkennzeichnung (Angaben auf Ausdruck)

1. Gesamtalkohol

- 1.1. Berechnung des potentiellen Alkohols nach der Formel
(Gesamtzucker reduktometrisch, als Invertzucker berechnet – 1) x 0,47 g/l
(Gesamtzucker enzymatisch, als Invertzucker berechnet) x 0,47 g/l

2. vorhandener Alkohol

- 2.1. Doppelte Destillation des mit Calciumcarbonat bzw. Schwefelsäure versetzten Weines mit pyknometrischer Bestimmung
(Verordnung (EWG) Nr. 1108/82 vom 21. April 1982 Ziffer 2.3.)
- 2.2. Chemische Alkoholbestimmung nach Dr. Jacob
(Arbeitsanleitung der Firma Merck, Neustadt/W.)
- 2.3. Chemische Alkoholbestimmung nach Dr. Rebelein
(Arbeitsanleitung der Firma C. Schließmann, Schwäbisch Hall)
- 2.4. Einfache direkte Destillation mit pyknometrischer Bestimmung
(Allgemeine Verwaltungsvorschrift - Bundesanzeiger Nr. 86 vom 5. Mai 1960 Methode V2)
- 2.5. Berechnung aus relativer Dichte und Refraktion
(nur nach Genehmigung des zuständigen Ministeriums)
- 2.6. Enzymatische Methode
(nur nach Zustimmung des zuständigen Landesuntersuchungsamt, Institut für Lebensmittelchemie)
- 2.7. HPLC
- 2.8. Fourier Transform Infrarotspektroskopie (FTIR)
Anmerkung: Methode 2.1 ist Referenzmethode

3. Gesamtextrakt

- 3.1. Indirekte pyknometrische Bestimmung unter Anwendung der Alkoholbestimmung
Allgemeine Verwaltungsvorschrift - Bundesanzeiger Nr. 86 vom 5. Mai 1960 Methode V2)
- 3.2. Berechnung nach der Formel von Tabarié
unter Anwendung der Alkoholbestimmung nach Methode 2.1.
- 3.3. Berechnung nach der Formel von Tabarié
unter Anwendung der Alkoholbestimmung nach Methoden 2.2. oder 2.3.
Anmerkung: Methode 3.2. ist Referenzmethode

4. Gesamtzucker, als Invertzucker vor und nach Inversion

- 4.1. Bestimmung nach der Methode Luff-Schorl
(Weinanalytik Franck-Junge, Carl Heymanns Verlag 1971;
Erläuterungen D II 4)
- 4.2. entfällt
- 4.3. Schnellmethode nach Dr. Jakob
(Arbeitsanleitung der Firma Merck, Neustadt/W.)
- 4.4. Schnellmethode nach Dr. Rebelein
(Arbeitsanleitung der Firma C. Schließmann, Schwäbisch Hall)
- 4.5. Enzymatische Methode
(nur nach Zustimmung des zuständigen Landesuntersuchungsamt, Institut für Lebensmittelchemie)
- 4.6. Neocuproinmethode
- 4.7. HPLC
- 4.8. Fourier Transform Infrarotspektroskopie (FTIR)
Anmerkung:
d) Anstelle der Zuckerbestimmung nach Inversion kann im Analysenzeugnis dann "negativ" stehen, wenn eine dünnschichtchromatografische Bestimmung ergeben hat keine Spuren von Saccharose erkennen läßt. Hier kann dann für weitere Berechnung Zuckerbestimmung vor Inversion zu Grunde gelegt werden.
Weist die D.C. Rohrzucker nach, ist die Zuckerbestimmung nach Inversion durchzuführen

Die Anwesenheit von Rohrzucker gilt in Verbindung mit dem D.C.-Nachweis als gegeben bei trockenen Weinen der Wert nach Inversion den vor Inversion um 1 g/l, bei rests um 2 g/l übersteigt.

e) für weitere Berechnungen, z.B. bei Angabe von „trocken“ oder „halbtrocken“, ist Inversion“ auszugehen, sofern nicht eine D.C.-Untersuchung Saccharosefreiheit nach Die Anerkennung der Dünnschichtchromatografie als Saccharosetest setzt eine gesetzliche Zustimmung durch das zuständige Landesuntersuchungsamt, Institut für Lebensmittel voraus.

f) Methode 4.1. ist Referenzmethode

5. Gesamtsäure

5.1. Potentiometrische Bestimmung

Allgemeine Verwaltungsvorschrift - Bundesanzeiger Nr. 86 vom 5. Mai 1960

Methode V2)

5.2. Potentiometrische Titration

(Verordnung (EWG) Nr. 1108/82 vom 21. April 1982 Ziffer 8.3.)

Als Grenzfälle können z.B. trockene oder halbtrockene Erzeugnisse in Betracht kommen

5.3. Fourier Transform Infrarotspektroskopie (FTIR)

Anmerkung: Methode 5.2. ist Referenzmethode

6. Gehalt an freier schwefliger Säure

6.1. Direkte jodometrische Titration

(Verordnung (EWG) Nr. 1108/82 vom 21. April 1982 Ziffer 13.2. b) aa)

6.2. Methode nach Paul

(Mitteilung Klosterneuburg Serie A, 21 (1958), bzw. Weinanalytik Franck-Junge, C. G. Verlag 1971, Erläuterungen D II 13)

6.3. Pararosanilinmethode

Anmerkung: Methode 6.1. ist Referenzmethode

7. Gehalt an gesamter schwefliger Säure

7.1. Methode nach

Allgemeine Verwaltungsvorschrift - Bundesanzeiger Nr. 86 vom 5. Mai 1960

Methode V2)

7.2. Methode nach Tanner

(Mitteilung Lebensmitteluntersuchung und Hygiene 1963 (54) S. 158 ff.)

7.3. Methode nach Paul

(Mitteilung Klosterneuburg Serie A, 21 (1958), bzw. Weinanalytik Franck-Junge, C. G. Verlag 1971, Erläuterungen D II 13)

7.4.1. Destillations-Methode nach Dr. Jakob

(Arbeitsanleitung der Firma Merkel, Neustadt/W.)

7.4.2. Destillations-Methode nach Dr. Rebelein

(Arbeitsanweisung der Firma C. Schließmann, Schwäbisch Hall)

7.5.1. einfache Hydrolyse

7.5.2. doppelte Hydrolyse

(Arbeitsanleitung der Firma Merkel, Neustadt/W.)

7.5.3. Hydrolyse nach Dr. Rebelein

(Arbeitsanweisung der Firma C. Schließmann, Schwäbisch Hall)

7.6. Pararosanilinmethode

Anmerkung:

a) Referenzmethoden: eine der vorgenannten Destillationsmethoden 7.1. – 7.4.)

b) zu 7.5.: nicht bei Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eiswein

8. Relative Dichte 20/20° C

8. Relative Dichte 20/20° C

8.1. Pycnometrische Methode

(Allgemeine Verwaltungsvorschrift, Bundesanzeiger Nr. 86 vom 5. Mai 1960 Methode oder

Verordnung (EWG) Nr. 1108/82 vom 21. April 1982)

(Zulässig ist auch 50 ml Pyknometer)

Maximale zulässige Abweichung +/- 0,0001

8.2. Bestimmung mit Aräometer d 20/4 bzw. d 20/20, geprüft.

Maximale zulässige Abweichung +/- 0,0003

(Verordnung (EWG) Nr. 1108/82 vom 21. April 1982 Ziffer 1.4.)

8.3. Hydrostatische Waage

Maximale Abweichung +/- 0,0003

(Verordnung (EWG) Nr. 1108/82 vom 21. April 1982 „Zweite gebräuchliche Metho

8.4. Bestimmung mit nach dem Prinzip des Biegeschwingers arbeitendem Dichtemessgerät

geeicht bei 20° C, maximale Abweichung +/- 0,0001

(nur nach Genehmigung des zuständigen Ministeriums)

Anmerkung: Methode 8.1. ist Referenzmethode

Allgemeine Anmerkung:

Gemäß § 57 Absatz 1 Ziffer 3 Weingesetz (Weinbuch- und Analysenbuchführung)

Absatz 2 Wein-Verordnung fallen alle Aufzeichnungen während der Analysen mit c

Ergebnissen unter die Analysenbuchführungspflicht (das gilt auch für die Titerstellu

Pyknometereichung, Verdünnungen, Blindwerte etc.).

ensmittelchemie)

der Vermerk „D.C.
at, dass der Wein
ingen der Wert der

führen.

geben, wenn
süßen Weinen

vom „Wert nach
achgewiesen hat.
sonderte
ittelchemie

mmen.

arl Heymanns

arl Heymanns

de V1

de“)

in Verbindung mit § 5
len entsprechenden
ng von Lösungen,