

Weitere Untersuchungen von Traubenmosten des Jahrgangs 2023

Pr.Nr.	Pressd.	WS	Herkunft	Ref. KMW	Dichte	Gesamtzucker g/l	Gesamtsäure g/l	Weinsäure g/l	Äpfelsäure g/l	pH- Wert	Rückr. KMW
2	20.09.2023	WB	Greith	16,4	1,08364	200,2	10,2	7,1	5,3	3,03	17,0
7	20.09.2023	GB	Grassnitzberg	17,8	1,09104	224,9	7,4	6,2	3,4	3,20	18,4
9	20.09.2023	WB	Kaibingberg	16,6	1,08448	201,8	9,0	6,0	4,5	3,05	17,2
16	20.09.2023	WB	Ratsch	17,7	1,09047	220,9	7,3	6,2	3,1	3,13	18,3
19	20.09.2023	WB	Riegersburg	16,8	1,08542	205,2	8,2	5,8	4,3	3,08	17,4
20	20.09.2023	WB	Glanz	15,0	1,07593	179,9	9,0	5,7	4,7	3,03	15,6

Pr. Nr.	Freie SO ₂	Gesamt SO ₂	Eiweiß	Ca	Cu	K	Na	Mg	Fe	Citronen- säure	Ammonium mg/l	NOPA mg/l	Gesamt phenole	Glucose	Fructose
2	23-14=9	28	0	89	0,5	1010	22	63	0,1	0,2	56	103	330	101,4	98,8
7	23-14=9	31	0	75	1,5	1110	19	58	0,1	0,2	36	95	330	112,4	112,5
9	28-13=15	35	0	71	0,5	1050	10	73	0,1	0,2	82	143	280	101,3	100,5
16	33-15=18	43	0	83	0,3	1000	12	67	0,1	0,2	42	88	330	111,5	109,4
19	29-11=18	39	0	88	0,3	1110	14	65	0,1	0,2	23	63	310	103,3	101,9
20	24-11=13	34	0	93	0,3	1050	11	59	0,1	0,2	35	84	350	90,3	89,6

Silberberg am 20.09.23

Laborleiter: Ing. Hirzer Helmut und Lieleg Mathias