

Erste Analysenergebnisse von vergorenen Weinen des Jahrgangs 2023

Pr. Nr.	Pressd.	WS	Herkunft	Ref. KMW	Rel. Dichte	Alkohol Vol%	Gesamt Alkohol	Tr.Extr g/l	GZ g/l	Zfr.Ext. g/l	Ursp.Mo stgew.g/l	Faktor f. Refr.	Titr.Sre g/l	Weinsre g/l	Äpfelsre g/l	pH-Wert
1	14.09.23	MTH	Seggauberg	15,8	0,9953	10,62	10,6	24,8	0,6	24,2	17,0	0,67	9,4	4,9	4,1	3,21
4	14.09.23	MTH	Kranach	15,9	0,9951	10,64	10,7	24,2	0,6	23,6	17,0	0,67	9,5	4,9	4,2	3,19
5	14.09.23	MTH	Pößnitz	15,5	0,9952	10,52	10,6	24,2	2,6	21,6	16,8	0,68	8,7	4,7	3,6	3,18
6	14.09.23	MTH	Sulztal	17,0	0,9952	11,68	11,8	27,6	3,7	23,9	18,4	0,69	8,2	4,3	3,5	3,34
8	14.09.23	MTH	Feldbach	16,0	0,9946	10,91	10,9	23,7	0,6	23,1	17,2	0,68	8,2	4,0	3,8	3,32
18	14.09.23	MTH	Leitersdorf	14,9	0,9957	10,14	10,1	24,2	0,4	23,8	16,4	0,68	9,3	5,2	3,7	3,17
28	14.09.23	MTH	St.Peter a.O.	14,4	0,9962	9,61	9,6	24,0	0,3	23,7	15,7	0,67	9,3	5,2	3,7	3,16

Pr. Nr.	Freie SO2	Gesamt SO2	Flüchtige Säure	Eiweiß	Ca	Cu	K	Na	Mg	Fe	Gesamt-Phenole	Glucose g/l	Fructose g/l	Citronensäure
1	12-12=0	20	0,38	0	86	0,3	1460	20	71	0,2	230	0,1	0,5	0,2
4	18-18=0	29	0,36	0	84	0,2	1440	23	78	0,1	240	0,1	0,5	0,2
5	11-11=0	20	0,36	0	101	0,2	1330	19	82	0,1	230	0,2	2,4	0,2
6	13-13=0	29	0,41	0	74	0,1	1470	18	84	0,1	230	0,2	3,5	0,2
8	19-19=0	29	0,40	0	72	0,3	1450	13	75	0,1	230	0,1	0,5	0,2
18	19-19=0	31	0,28	0	73	0,2	1340	16	86	0,1	220	0,1	0,3	0,2
28	17-17=0	22	0,32	0	74	0,3	1280	15	82	0,1	230	0,1	0,2	0,2