

Weitere Analysenergebnisse von vergorenen Weinen des Jahres 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.	Titrl.Sre g/l	Weinsre g/l	Äpfelsr e g/l	pH-Wert
2	20.09.2023	WB	Greith	16,4	0,9948	11,43	11,4	25,8	0,8	25,0	18,0	0,69	10,8	6,2	4,2	3,00
7	20.09.2023	GB	Grassnitzberg	17,8	0,9947	12,22	12,5	27,9	5,1	22,8	19,1	0,70	8,6	5,0	3,0	3,13
9	20.09.2023	WB	Kaibingberg	16,6	0,9948	11,39	11,4	25,5	0,5	25,0	18,0	0,69	10,2	6,4	3,5	3,01
16	20.09.2023	WB	Ratsch	17,7	0,9947	12,18	12,5	27,9	5,6	22,3	19,1	0,70	8,8	5,7	2,6	3,05
19	20.09.2023	WB	Riegersburg	16,8	0,9952	11,50	11,7	27,1	3,7	23,4	18,2	0,70	9,9	5,6	3,7	3,04
20	20.09.2023	WB	Glanz	15,0	0,9953	10,44	10,4	24,2	0,7	23,5	16,7	0,69	10,0	6,3	3,3	2,99

Pr. Nr.	Freie SO2	Gesamt SO2	Flüchtige Säure	Eiweiß	Ca	Cu	K	Na	Mg	Fe	Gesamt-Phenole	Glucose g/l	Fructose g/l	Citronensäure
2	14-14=0	19	0,32	0	67	0,3	1180	18	56	0,1	250	0,2	0,6	0,2
7	15-15=0	22	0,40	0	53	0,4	1300	14	53	0,1	250	0,3	4,8	0,2
9	15-15=0	29	0,41	0	54	0,3	1330	14	66	0,1	200	0,2	0,3	0,2
16	20-20=0	30	0,44	0	56	0,3	1230	12	62	0,1	250	0,3	5,3	0,2
19	17-17=0	29	0,42	0	56	0,2	1030	15	57	0,1	230	0,2	3,5	0,2
20	13-13=0	24	0,33	0	63	0,2	1100	11	54	0,1	270	0,1	0,6	0,2

Silberberg am 27.09.2023

Laborleiter: Ing.Hirzer Helmut und Lieleg Mathias