

Weitere Analyseergebnisse von vergorenen Weinen des Jahrgangs 2024

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.	Titration Sre g/l	Weinsre g/l	Äpfelsre g/l	pH-Wert
2	03.09.2024	WB	Greith	17,1	0,9935	11,66	11,7	23,2	0,2	23,0	18,1	0,68	9,1	5,1	3,4	3,08
7	03.09.2024	GB	Grassnitzberg	17,7	0,9940	11,90	12,0	25,0	3,3	21,7	18,6	0,68	8,2	5,1	2,3	3,23
9	03.09.2024	WB	Kaibingberg	17,9	0,9932	12,20	12,2	24,0	1,5	22,5	18,8	0,68	8,1	5,7	1,6	3,22
16	03.09.2024	WB	Ratsch	18,1	1,0003	11,66	12,8	40,9	20,4	20,5	19,3	0,71	7,9	5,4	1,8	3,18
19	03.09.2024	WB	Riegersburg	18,3	1,0029	11,50	12,9	47,0	25,7	21,3	19,6	0,71	8,5	5,5	2,2	3,18
20	03.09.2024	WB	Glanz	18,1	1,0012	11,62	12,8	42,9	22,1	20,8	19,4	0,71	8,4	5,3	2,2	3,22

Pr. Nr.	Freie SO ₂	Gesamt SO ₂	Flüchtige Säure	Eiweiß	Ca	Cu	K	Na	Mg	Fe	Gesamt-Phenole	Glucose g/l	Fructose g/l	Citronensäure
2	15-15=0	21	0,41	0	51	0,3	1030	20	58	0,1	210	0,1	0,1	0,2
7	13-13=0	20	0,52	0	55	0,2	1060	20	57	0,1	220	0,2	3,1	0,1
9	15-15=0	22	0,54	0	80	0,2	940	13	80	0,1	240	0,1	1,4	0,2
16	13-13=0	34	0,48	0	62	0,1	970	12	65	0,1	270	1,8	18,6	0,2
19	9-9=0	25	0,43	0	72	0,1	1070	13	74	0,1	280	2,5	23,2	0,2
20	10-10=0	25	0,46	0	53	0,1	1080	20	51	0,1	280	2,1	20,0	0,2

Silberberg am 12.09.2024

Laborleiter: Ing.Hirzer Helmut und Lieleg Mathias