

Weitere Untersuchungen von Traubenmosten des Jahrgangs 2026

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	01.09.2026	WB	Greith	17,3	1,08907	215,4	8,3	7,5	2,6	3,10	18,0
7	01.09.2026	GB	Grassnitzberg	18,0	1,09287	224,6	6,8	6,4	2,1	3,20	18,7
9	01.09.2026	WB	Hoferberg	15,1	1,07703	177,6	9,2	7,7	3,2	3,04	15,8
16	01.09.2026	WB	Ratsch	17,8	1,09161	223,2	6,8	7,4	1,3	3,14	18,5
19	01.09.2026	WB	Riegersburg	16,7	1,08556	196,0	8,2	7,2	2,7	3,03	17,4
20	01.09.2026	WB	Glanz	14,0	1,07146	164,7	8,2	8,3	1,7	3,03	14,7

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	5-5=0	<10	0	91	0,4	1630	8	65	0,1	0,2	15	44	110	110,1	105,3
7	5-5=0	<10	0	86	1,1	1750	10	63	0,1	0,2	6	39	140	114,1	110,5
9	3-3=0	<10	0	59	1,0	1370	7	67	0,1	0,2	60	71	80	93,1	84,5
16	6-6=0	<10	0	68	0,6	1520	7	65	0,1	0,2	9	32	140	114,6	108,6
19	6-4=2	16	0	61	0,4	1330	7	63	0,1	0,2	11	39	160	103,4	92,6
20	3-3=0	<10	0	59	0,3	1510	8	59	0,1	0,2	10	29	110	83,8	80,9

Silberberg am 01.09.26

Laborleiter: Ing. Hirzer Helmut und Griesbacher Lena

Probe 20 hatte einen leichten Frostschaden!!!