



## Prüfbericht: ZLWB-0000311-01-00

Auftragsnummer: ZLWB-0000311

Freigabe von: Martin Langen, Laborleitung am: 17.06.2022

**Probe Nummer:** 7000950  
**Probeneingang:** 15.06.2022  
**Untersuchungszeitraum:** 15.06.2022 bis: 17.06.2022

**Probenbezeichnung:**  
 L 07917-1 Merlot Rosé Alkoholfreier Wein

### Ergebniswerte Standard-Parameter

Gesamtalkohol	20,3 g/l	1.1 LWK 1.1 R2014
Gesamtalkohol %vol	2,57 %vol	1.1 LWK 1.1 R2014
Vorhandener Alkohol	0,4 g/l	2.7, NG: 0,5 g/l * QMM 15-01 R2021-07
Vorhandener Alkohol %vol.	0,05 %vol	Ber. Berechnet
Gesamtextrakt	65,0 g/l	3.3, BG: 1,0 g/l LWK 3.3 R2014
Zuckerfreier Extrakt	22,6 g/l	3.3 LWK 3.3 R2014
Glucose	19,4 g/l	4.5, BG: 0,5 g/l ** OIV-MA-AS311-02 R07/09
Fructose	23,0 g/l	4.5, BG: 0,5 g/l ** OIV-MA-AS311-02 R07/09
Zucker vor Inversion	42,4 g/l	4.5, BG: 0,5 g/l ** OIV-MA-AS311-02 R07/09
Vergärbbarer Zucker nach Inversion	42,4 g/l	4.5, BG: 0,5 g/l ** OIV-MA-AS311-02 R07/09
Gesamtsäure (ber. als WS)	7,3 g/l	5.3
Freie SO <sub>2</sub> (Reduktone korrigiert)	41 mg/l	6.3, BG: 5,0 mg/l ** LWK 6.3 R2016
Gesamte SO <sub>2</sub>	142 mg/l	7.6, BG: 15,0 mg/l ** LWK 7.6 R2016
Relative Dichte 20/20	1,0250	8.4 ** OIV-MA-AS2-01A R06/12

**ENDE Probe Nummer: 7000950**



## Prüfbericht: ZLWB-0000470-04-00

Auftragsnummer: ZLWB-0000470

Freigabe von: Martin Langen, Laborleitung am: 12.07.2022

**Probe Nummer:** 7001400  
**Probeneingang:** 12.07.2022  
**Untersuchungszeitraum:** 12.07.2022 bis: 12.07.2022

### Probenbezeichnung:

L 08040 Riesling Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein

### Ergebniswerte Standard-Parameter

Gesamtalkohol	16,6 g/l	1.1 LWK 1.1 R2014
Gesamtalkohol %vol	2,10 %vol	1.1 LWK 1.1 R2014
Vorhandener Alkohol	0,6 g/l	2.7, NG: 0,8 g/l * OMM 15-01 R2021-07
Vorhandener Alkohol %vol.	0,08 %vol	ber. Berechnet
Glycerin	6,77 g/l	HPLC, BG: 0,8 g/l OMM 15-01 R2021-07
Gesamtextrakt	60,6 g/l	3.3, BG: 1,0 g/l LWK 3.3 R2014
Zuckerfreier Extrakt	26,5 g/l	3.3 LWK 3.3 R2014
Glucose	15,0 g/l	4.5, BG: 0,8 g/l ** OV-AM-AS311-02 R0700
Fructose	19,1 g/l	4.5, BG: 0,8 g/l ** OV-AM-AS311-02 R0700
Zucker vor Inversion	34,1 g/l	4.5, BG: 0,8 g/l ** OV-AM-AS311-02 R0700
Vergärbare Zucker nach Inversion	34,1 g/l	4.5, BG: 0,8 g/l ** OV-AM-AS311-02 R0700
Gesamtsäure (ber. als WS)	6,9 g/l	8.3
Freie SO <sub>2</sub> (Reduktone korrigiert)	33 mg/l	8.3, BG: 8,0 mg/l ** LWK 8.3 R2018
Gesamte SO <sub>2</sub>	167 mg/l	7.8, BG: 18,0 mg/l ** LWK 7.8 R2018
Relative Dichte 20/20	1,0233	8.4 ** OV-AM-AS3-01A R0812

### Ergebniswerte Nährwertanalyse

Gesamtbrennwert	18 kcal/100ml	ber. * Ber.
Gesamtbrennwert	76 kJ/100ml	ber. * Ber.
Brennwert Alkohol	0 kcal/100ml	ber. * Berechnet
Brennwert Alkohol	2 kJ/100ml	ber. * Berechnet
Kohlenhydrate	4,1 g/100ml	ber., BG: 0,8 g/100ml * Ber.