



Prüfbericht: ZLWB-0000341-02-00

Auftragsnummer: ZLWB-0000341

Freigabe von: Eva Witowski-Baumann, Laborleitung am: 23.06.2022

Probe Nummer: 7001060
Probeneingang: 22.06.2022
Untersuchungszeitraum: 22.06.2022 bis: 23.06.2022

Probenbezeichnung:

L 07921 Sauvignon blanc Alkoholfreier Wein

Ergebniswerte Standard-Parameter

Gesamtalkohol	18,5 g/l	1.1 LWK 1.1 R2014
Gesamtalkohol %vol	2,34 %vol	1.1 LWK 1.1 R2014
Vorhandener Alkohol	< 0,5 g/l	2.7, NG: 0,5 g/l * QMM 15-01 R2021-07
Vorhandener Alkohol %vol.	0,03 %vol	Ber. Berechnet
Glycerin	6,82 g/l	HPLC, BG: 0,5 g/l QMM 15-01 R2021-07
Gesamtextrakt	62,3 g/l	3.3, BG: 1,0 g/l LWK 3.3 R2014
Zuckerfreier Extrakt	23,4 g/l	3.3 LWK 3.3 R2014
Glucose	18,8 g/l	4.5, BG: 0,5 g/l ** OIV-MA-AS311-02 R07/09
Fructose	20,1 g/l	4.5, BG: 0,5 g/l ** OIV-MA-AS311-02 R07/09
Zucker vor Inversion	38,9 g/l	4.5, BG: 0,5 g/l ** OIV-MA-AS311-02 R07/09
Vergärbarer Zucker nach Inversion	38,9 g/l	4.5, BG: 0,5 g/l ** OIV-MA-AS311-02 R07/09
Gesamtsäure (ber. als WS)	6,6 g/l	5.3
Freie SO ₂ (Reduktone korrigiert)	46 mg/l	6.3, BG: 5,0 mg/l ** LWK 6.3 R2016
Gesamte SO ₂	171 mg/l	7.6, BG: 15,0 mg/l ** LWK 7.6 R2016
Relative Dichte 20/20	1,0240	8.4 ** OIV-MA-AS2-01A R06/12

Ergebniswerte Nährwertanalyse

Gesamtbrennwert	20 kcal/100ml	Ber. * Ber.
Gesamtbrennwert	82 kJ/100ml	Ber. * Ber.
Brennwert Alkohol	1 kcal/100ml	Ber. * Berechnet
Brennwert Alkohol	1 kJ/100ml	Ber. * Berechnet
Kohlenhydrate	4,6 g/100ml	Ber., BG: 0,5 g/100ml * Ber.



Fortsetzung Probe Nr.: 7001060

davon Zucker

3,9 g/100ml

Ber., BG: 0,5 g/100ml
* Ber.

ENDE Probe Nummer: 7001060