

Kost GmbH & Co. KG, Notenuau 29, D-56856 Zell (Mosel)

Wijndomein Den Eeckhout, Joris Eeckhout  
 Sint-Jorisveld 15  
 3390 Sint-Joris-Winge  
 Belgien

Seite: 1 von 2  
 Prüfbericht: CA301431-01-00

## Prüfbericht

Laborauftrag: CA301431  
 Freigabe: Franziska Ames (Oenologin) am 31.03.2023

### Probennummer: C304892

Probeneingang: 30.03.2023  
 Untersuchungszeitraum: 30.03.2023 bis 31.03.2023

### Probenbezeichnung:

Weiß, Pinot Blanc

### Ergebnis Standard-Parameter

Gesamtalkohol	101,08 g/l	1.1 - berechnet
Gesamtalkohol	12,81 %vol	berechnet
vorhandener Alkohol	100,8 g/l	2.9 - NIR
vorhandener Alkohol	12,77 %vol	berechnet
Gesamtextrakt	18,6 g/l	3.3 - berechnet
zuckerfreier Extrakt	18,0 g/l	3.3 - berechnet
Zucker vor Inversion	0,6 g/l	4.5 - enzymatisch * OIV-MA-AS311-02 R07/09
Zucker nach Inversion	0,6 g/l	4.5 - enzymatisch * OIV-MA-AS311-02 R07/09
D-Fructose	0,3 g/l	4.5 - enzymatisch * OIV-MA-AS311-02 R07/09
D-Glucose	0,3 g/l	4.5 - enzymatisch * OIV-MA-AS311-02 R07/09
Gesamtsäure	5,2 g/l	5.3 - FTIR
pH-Wert	3,41	FTIR
L-Weinsäure	1,6 g/l	photometrisch
L-Äpfelsäure	3,0 g/l	enzymatisch * OIV-MA-AS313-11
L-Milchsäure	< 0,2 g/l	enzymatisch * OIV-MA-AS313-07
freies SO <sub>2</sub>	38 mg/l	6.3 - photometrisch weiß
gesamtes SO <sub>2</sub>	124 mg/l	7.7 - photometrisch weiß
relative Dichte	0,9905	8.4 - Biegeschwinger * OIV-MA-AS2-01A R2009

### Serviceleistungen

Sensorik	20 Minuten	Handeingabe
----------	------------	-------------

### Bemerkung

Fortsetzung Prüfbericht CA301431-01-00, Probennummer C304892 auf Seite 2

---

Kost GmbH & Co. KG, Notenu 29, D-66856 Zell (Mosel)

Wijndomein Den Eeckhout, Joris Eeckhout  
Sint-Joriseveld 15  
3390 Sint-Joris-Winge  
Belgien

Seite: 2 von 2  
Prüfbericht: CA301431-01-00

---

**Fortsetzung Probe Nr.: C304892**

---

sensorisch in Ordnung

Der pH-Wert ist erhöht. Je höher der pH-Wert, desto geringer ist die mikrobiologische Wirkung des Schwefels.

---

**ENDE Probennummer C304892**

---

---