

Kost GmbH &amp; 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: CA301431-06-00

## Prüfbericht

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

### Probennummer: C304897

 Probeneingang: 30.03.2023  
 Untersuchungszeitraum: 30.03.2023 bis 31.03.2023

### Probenbezeichnung:

Rosé, Pinot Noir

Ergebnis Standard-Parameter		
Gesamtalkohol	100,93 g/l	1.1 - berechnet
Gesamtalkohol	12,79 %vol	berechnet
vorhandener Alkohol	100,6 g/l	2.9 - NIR
vorhandener Alkohol	12,75 %vol	berechnet
Gesamtextrakt	21,9 g/l	3.3 - berechnet
zuckerfreier Extrakt	21,2 g/l	3.3 - berechnet
Zucker vor Inversion	0,7 g/l	4.5 - enzymatisch * OIV-MA-AS311-02 R07/09
Zucker nach Inversion	0,7 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	0,4 g/l	4.5 - enzymatisch * OIV-MA-AS311-02 R07/09
Gesamtsäure	6,1 g/l	5.3 - FTIR
pH-Wert	3,40	FTIR
L-Weinsäure	1,8 g/l	photometrisch
L-Äpfelsäure	3,4 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>	157 mg/l	7.7 - photometrisch weiß
relative Dichte	0,9918	8.4 - Biegeschwinger * OIV-MA-AS2-01A R2009

Fortsetzung Prüfbericht CA301431-06-00, Probennummer C304897 auf Seite 2

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

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

Seite: 2 von 2  
Prüfbericht: CA301431-06-00

### Fortsetzung Probe Nr.: C304897

#### Serviceleistungen

Sensorik	siehe Bemerkung	Handeingabe
----------	-----------------	-------------

#### Bemerkung

in der Nase etwas verschlossen, sonst in Ordnung

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

**ENDE Probennummer C304897**