

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: CA300867-06-00

Prüfbericht

 Laborauftrag: CA300867
 Freigabe: Franziska Ames (Oenologin) am 02.03.2023

Probennummer: C303008

 Probeneingang: 02.03.2023
 Untersuchungszeitraum: 02.03.2023 bis 02.03.2023

Probenbezeichnung:

Rosé, Pinot Noir, Siegerrebe, Weinr. 2

Ergebnis Standard-Parameter

Gesamtalkohol	98,68 g/l	1.1 - berechnet
Gesamtalkohol	12,50 %vol	berechnet
vorhandener Alkohol	98,4 g/l	2.9 - NIR
vorhandener Alkohol	12,47 %vol	berechnet
Gesamtextrakt	22,6 g/l	3.3 - berechnet
zuckerfreier Extrakt	22,0 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	5,6 g/l	5.3 - FTIR
pH-Wert	3,55	FTIR
L-Weinsäure	1,5 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 ₂	39 mg/l	6.3 - photometrisch weiß
gesamtes SO ₂	146 mg/l	7.7 - photometrisch weiß
relative Dichte	0,9924	8.4 - Biegeschwinger * OIV-MA-AS2-01A R2009

Fortsetzung Prüfbericht CA300867-06-00, Probennummer C303008 auf Seite 2

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

Wijndomein Den Eeckhout, Joris Eeckhout
Sint-Jorisveld 15
3390 Sint-Joris-Winge
BelgienSeite: 2 von 2
Prüfbericht: CA300867-06-00**Fortsetzung Probe Nr.: C303008****Serviceleistungen**

Sensorik siehe Bemerkung Handeingabe

Bemerkung

sensorisch Bökkser in der Nase, sonst in Ordnung

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

ENDE Probnummer C303008

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

Wijndomein Den Eeckhout, Joris Eeckhout
Sint-Jorisveld 15
3390 Sint-Joris-Winge
BelgienSeite: 1 von 1
Prüfbericht: CA301431-05-00**Prüfbericht**Laborauftrag: CA301431
Freigabe: Franziska Ames (Oenologin) am 31.03.2023**Probnummer: C304896**

Probeneingang: 30.03.2023

Untersuchungszeitraum: 30.03.2023 bis 31.03.2023

Probenbezeichnung:

Rosé, Pinot Noir, Siegerrebe

Ergebnis Standard-Parameter

freies SO ₂	43 mg/l	6.3 - photometrisch weiß
gesamtes SO ₂	149 mg/l	7.7 - photometrisch weiß

Serviceleistungen

Sensorik siehe Bemerkung Handeingabe

Bemerkung

in der Nase etwas verschlossen, sonst in Ordnung

ENDE Probnummer C304896