

Sekt Trocken Mumm & Co.

Alkoholdeklaration laut Etikett 11,5 %vol

Parameter Ergebnis - result Einheit - unit Methode

Gesamtalkohol 102.0 g/l 1.1

Gesamtalkohol 12.92 %vol 1.1

Vorhandener Alkohol 91.7 g/l 2.9 NIR**

Vorhandener Alkohol 11.62 %vol ber.

Glycerin 5.3 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Gesamtextrakt 41.0 g/l 3.3

Zuckerfreier Extrakt 19.1 g/l 3.3

Glucose 10.8 g/l 4.5** BG: 0,1g/l

Fructose 11.1 g/l 4.5** BG: 0,2g/l

Zucker vor Inversion 21.9 g/l 4.5** ber.

Vergärbare Zucker nach Inversion 21.9 g/l 4.5** ber.

Gesamtsäure ber. als Weinsäure 6.3 g/l 5.3**

Freie SO₂ 32 mg/l 6.3** BG: 6mg/l

Gesamte SO₂ 167 mg/l 7.6.0** BG: 9mg/l

Relative Dichte 1.0005 8.4**

Kohlensäuregehalt 8.75 g/l CarboQC BG: 0,06g/l

CO₂ Druck bei 20°C 5.23 bar ber. CarboQC

Weinsäure 2.29 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Äpfelsäure 2.10 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Essigsäure 0.60 g/l HPLC* BG: 0,3g/l

Flüchtige Säure SO₂ korrigiert 0.57 g/l dest. BG: 0,3g/l

Milchsäure 0.78 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Shikimisäure 26 mg/l HPLC BG: 3mg/l

Citronensäure 0.33 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Cyanidgehalt ber. als HCN < 30 µg/l dest./phot NG: 30µg/l

Histamin < 0,25 mg/l IC * NG: 0,25mg/l BG: 0,75mg/l

Ochratoxin A < 0,20 µg/l HPLC BG: 0,2µg/l

Sekt Trocken Auerbach

Alkoholdeklaration laut Etikett: 11 %vol

Parameter Ergebnis - result Einheit - unit Methode

Gesamtalkohol 97.4 g/l 1.1

Gesamtalkohol 12.33 %vol 1.1

Vorhandener Alkohol 87.5 g/l 2.9 NIR**

Vorhandener Alkohol 11.08 %vol ber.

Glycerin 4.9 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Gesamtextrakt 38.5 g/l 3.3

Zuckerfreier Extrakt 17.5 g/l 3.3

Glucose 3.4 g/l 4.5** BG: 0,1g/l

Fructose 4.8 g/l 4.5** BG: 0,2g/l

Zucker vor Inversion 8.2 g/l 4.5** ber.

Vergärbbarer Zucker nach Inversion 21.0 g/l 4.5** ber.

Gesamtsäure ber. als Weinsäure 5.4 g/l 5.3**

Freie SO₂ 31 mg/l 6.3** BG: 6mg/l

Gesamte SO₂ 148 mg/l 7.6.0** BG: 9mg/l

Relative Dichte 1.0001 8.4**

Kohlensäuregehalt 9.19 g/l CarboQC BG: 0,06g/l

CO₂ Druck bei 20°C 5.48 bar ber. CarboQC

Weinsäure 2.72 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Äpfelsäure 1.13 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Essigsäure 0.33 g/l HPLC* BG: 0,3g/l

Flüchtige Säure SO₂ korrigiert 0.42 g/l dest. BG: 0,3g/l

Milchsäure 0.37 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Shikimisäure 8 mg/l HPLC BG: 3mg/l

Citronensäure 0.32 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Cyanidgehalt ber. als HCN < 30 µg/l dest./phot NG: 30µg/l

Histamin < 0,25 mg/l IC * NG: 0,25mg/l BG: 0,75mg/l

Ochratoxin A < 0,20 µg/l HPLC BG: 0,2µg/l

Sekt Trocken Rotkäppchen

Alkoholdeklaration laut Etikett: 11 %vol

Parameter Ergebnis - result Einheit - unit Methode

Gesamtalkohol 94.3 g/l 1.1

Gesamtalkohol 11.95 %vol 1.1

Vorhandener Alkohol 84.8 g/l 2.9 NIR**

Vorhandener Alkohol 10.74 %vol ber.

Glycerin 4.8 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Gesamtextrakt 38.3 g/l 3.3

Zuckerfreier Extrakt 18.0 g/l 3.3

Glucose 9.9 g/l 4.5** BG: 0,1g/l

Fructose 9.9 g/l 4.5** BG: 0,2g/l

Zucker vor Inversion 19.8 g/l 4.5** ber.

Vergärbbarer Zucker nach Inversion 20.2 g/l 4.5** ber.

Gesamtsäure ber. als Weinsäure 5.6 g/l 5.3**

Freie SO₂ 33 mg/l 6.3** BG: 6mg/l

Gesamte SO₂ 163 mg/l 7.6.0** BG: 9mg/l

Relative Dichte 1.0004 8.4**

Kohlensäuregehalt 8.97 g/l CarboQC BG: 0,06g/l

CO₂ Druck bei 20°C 5.29 bar ber. CarboQC

Weinsäure 2.08 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Äpfelsäure 1.89 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Essigsäure < 0,30 g/l HPLC* BG: 0,3g/l

Flüchtige Säure SO₂ korrigiert 0.37 g/l dest. BG: 0,3g/l

Milchsäure 0.49 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Shikimisäure 12 mg/l HPLC BG: 3mg/l

Citronensäure 0.37 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Cyanidgehalt ber. als HCN < 30 µg/l dest./phot NG: 30µg/l

Histamin < 0,25 mg/l IC * NG: 0,25mg/l BG: 0,75mg/l

Ochratoxin A < 0,20 µg/l HPLC BG: 0,2µg/l

2014 Sekt Trocken Linderhof

Alkoholdeklaration laut Etikett: 11 %vol

Parameter Ergebnis - result Einheit - unit Methode

Gesamtalkohol 98.4 g/l 1.1

Gesamtalkohol 12.46 %vol 1.1

Vorhandener Alkohol 87.4 g/l 2.9 NIR**

Vorhandener Alkohol 11.07 %vol ber.

Glycerin 4.9 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Gesamtextrakt 41.8 g/l 3.3

Zuckerfreier Extrakt 18.5 g/l 3.3

Glucose 4.6 g/l 4.5** BG: 0,1g/l

Fructose 5.6 g/l 4.5** BG: 0,2g/l

Zucker vor Inversion 10.2 g/l 4.5** ber.

Vergärbbarer Zucker nach Inversion 23.3 g/l 4.5** ber.

Gesamtsäure ber. als Weinsäure 5.3 g/l 5.3**

Freie SO₂ 40 mg/l 6.3** BG: 6mg/l

Gesamte SO₂ 150 mg/l 7.6.0** BG: 9mg/l

Relative Dichte 1.0014 8.4**

Kohlensäuregehalt 9.17 g/l CarboQC BG: 0,06g/l

CO₂ Druck bei 20°C 5.49 bar ber. CarboQC

Weinsäure 2.71 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Äpfelsäure 0.55 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Essigsäure 0.41 g/l HPLC* BG: 0,3g/l

Flüchtige Säure SO₂ korrigiert 0.35 g/l dest. BG: 0,3g/l

Milchsäure 0.76 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Shikimisäure 9 mg/l HPLC BG: 3mg/l

Citronensäure 0.48 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Cyanidgehalt ber. als HCN < 30 µg/l dest./phot NG: 30µg/l

Histamin < 0,25 mg/l IC * NG: 0,25mg/l BG: 0,75mg/l

Ochratoxin A < 0,20 µg/l HPLC BG: 0,2µg/l

Riesling Sekt Trocken Fürst von Metternich

Alkoholdeklaration laut Etikett: 12,5 %vol

Parameter Ergebnis - result Einheit - unit Methode

Gesamtalkohol 106.5 g/l 1.1

Gesamtalkohol 13.49 %vol 1.1

Vorhandener Alkohol 95.8 g/l 2.9 NIR**

Vorhandener Alkohol 12.13 %vol ber.

Glycerin 5.8 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Gesamtextrakt 45.1 g/l 3.3

Zuckerfreier Extrakt 22.3 g/l 3.3

Glucose 10.4 g/l 4.5** BG: 0,1g/l

Fructose 12.1 g/l 4.5** BG: 0,2g/l

Zucker vor Inversion 22.5 g/l 4.5** ber.

Vergärbbarer Zucker nach Inversion 22.8 g/l 4.5** ber.

Gesamtsäure ber. als Weinsäure 8.0 g/l 5.3**

Freie SO₂ 17 mg/l 6.3** BG: 6mg/l

Gesamte SO₂ 135 mg/l 7.6.0** BG: 9mg/l

Relative Dichte 1.0014 8.4**

Kohlensäuregehalt 8.37 g/l CarboQC BG: 0,06g/l

CO₂ Druck bei 20°C 5.01 bar ber. CarboQC

Weinsäure 1.70 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Äpfelsäure 3.75 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Essigsäure 0.41 g/l HPLC* BG: 0,3g/l

Flüchtige Säure SO₂ korrigiert 0.44 g/l dest. BG: 0,3g/l

Milchsäure 0.40 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Shikimisäure 54 mg/l HPLC BG: 3mg/l

Citronensäure 0.22 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Cyanidgehalt ber. als HCN < 30 µg/l dest./phot NG: 30µg/l

Histamin < 0,25 mg/l IC * NG: 0,25mg/l BG: 0,75mg/l

Ochratoxin A < 0,20 µg/l HPLC BG: 0,2µg/l

Cava Seco Freixenet

Alkoholdeklaration laut Etikett: 11,5 %vol

Parameter Ergebnis - result Einheit - unit Methode

Gesamtalkohol 100.5 g/l 1.1

Gesamtalkohol 12.73 %vol 1.1

Vorhandener Alkohol 90.8 g/l 2.9 NIR**

Vorhandener Alkohol 11.50 %vol ber.

Glycerin 4.9 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Gesamtextrakt 38.1 g/l 3.3

Zuckerfreier Extrakt 17.5 g/l 3.3

Glucose 10.0 g/l 4.5** BG: 0,1g/l

Fructose 10.6 g/l 4.5** BG: 0,2g/l

Zucker vor Inversion 20.5 g/l 4.5** ber.

Vergärbbarer Zucker nach Inversion 20.6 g/l 4.5** ber.

Gesamtsäure ber. als Weinsäure 5.7 g/l 5.3**

Freie SO₂ 14 mg/l 6.3** BG: 6mg/l

Gesamte SO₂ 122 mg/l 7.6.0** BG: 9mg/l

Relative Dichte 0.9995 8.4**

Kohlensäuregehalt 9.34 g/l CarboQC BG: 0,06g/l

CO₂ Druck bei 20°C 5.62 bar ber. CarboQC

Weinsäure 2.64 g/l HPLC BG: 0,5g/l

Äpfelsäure 1.02 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Essigsäure 0.40 g/l HPLC* BG: 0,3g/l

Flüchtige Säure SO₂ korrigiert 0.36 g/l dest. BG: 0,3g/l

Milchsäure 1.01 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Shikimisäure 20 mg/l HPLC BG: 3mg/l

Citronensäure 0.22 g/l HPLC BG: 0,2g/l

Cyanidgehalt ber. als HCN < 30 µg/l dest./phot NG: 30µg/l

Histamin < 0,25 mg/l IC * NG: 0,25mg/l BG: 0,75mg/l

Ochratoxin A 0.40 µg/l HPLC BG: 0,2µg/l