
Önologisches Labor

Leistungskatalog

Analysen der Beeren

- Grad Brix und Grad Oechsle
- Gesamtsäuregehalt und pH-Wert
- Apfelsäuregehalt
- Weinsäuregehalt
- Verwertbarer Stickstoff / Formol-Index

Standardanalysen des Weines

- Gesamtsäuregehalt und pH-Wert
- Chromatographie
- Freie schweflige Säure (SO₂)
- Milchsäuregehalt
- Apfelsäuregehalt
- Gehalt an flüchtigen Säuren
- Zuckergehalt (Glukose + Fructose)
- Clinitest

Zusatzanalysen des Weines

- Alkoholgehalt in % vol.
- Gesamtgehalt schweflige Säure (SO₂)
- Weinsäuregehalt
- Dichte (Volumenmass)
- Mikroskopischer Untersuch
- Analyse des Bodensatzes und der Trübung bei bereits abgefüllten Weinen
- Eiweisstabilität

Versuche zur Verarbeitung, Assemblage, Degustation

- Schönungsversuche
- Assemblage-Versuche
- Degustationsbericht
- Individuelle Beratungen und Kellereibesuch

Benötigte Weinmengen für die Analysen

- 100 ml : einfache Analysen
- 200 ml : einfache Analysen + spezifische Analysen (Alkohol)
- 750 ml : Schönung und Assemblage

Weinflaschen werden im Labor zur Verfügung gestellt.

Die Analysen und Beratungen sind rein technischer Natur und erfüllen keinen weiteren Zweck. Der Antragsteller ist allein verantwortlich für das weitere Vorgehen nach Erhalt der Analysen und Ratschläge.