

Landesuntersuchungsanstalt
für das Gesundheits- und Veterinärwesen
Sachsen
Jägerstraße 8/10
01099 Dresden

Tel.: 0351/8144 – 0

Fax: 0351/8144 - 1920

**Auftrag zur Erstellung
eines Untersuchungsbefundes
für Qualitäts- und Prädikatswein**

nach § 23 Abs. 1 WeinVO und
nach § 8 Abs. 2a SächsWeinRDVO

Antragsteller/ Auftraggeber (Postanschrift)

Name/Firma: _____
Straße, Haus-Nr.: _____
PLZ, Ort: _____

Telefon*: _____ Fax*: _____ E-Mail*: _____

* Angabe freiwillig

Die Befundübermittlung soll erfolgen per Post Fax E-Mail (wahlweise ankreuzen)

Beantragte Amtliche Prüfungsnummer: _____

Qualitätswein / Prädikatswein (Prädikat) / Anderes:

Jahrgang: _____ Der Wein ist: _____
Rebsorte(n): _____ abgefüllt zum Teil abgefüllt eine Tankprobe
Weinart: _____ Wurde die Prüfung schon einmal beantragt?
Geschmacksangabe: _____ Ja Nein
Wenn ja, unter welcher Antragsnummer? _____

Untersuchungsbefund:

(Angaben zu den verwendeten Prüfverfahren: siehe Seite 2)

LUA-Proben-Nr.: _____	L/20_ _/ _____	Ursprüngliches Mostgewicht _____ °Oechsle
Beginn Labortätigkeit: _____		Anreicherung: Ja / Nein,
Ende Labortätigkeit: _____		wenn ja: um _____ g/l Alkohol auf _____ g/l Alkohol
Gesamtalkohol: _____ g/l= _____ %vol		Süßung: Ja / Nein,
vorhandener Alkohol: _____ g/l= _____ %vol		wenn ja: um _____ g/l Saccharose
Gesamtextrakt: _____ g/l		Verschnitt: Ja / Nein, wenn ja
Zucker, vergärbare: _____ g/l		Verschnittspartner/-anteile: _____
zuckerfreier Extrakt: _____ g/l		
Gesamtsäure, als Weins.: _____ g/l		
freie schweflige Säure: _____ mg/l		
gesamte schweflige Säure: _____ mg/l		
relative Dichte (20°C/20°C): _____		

Sensorischer Befund:

Farbe: _____ Geruch: _____
Klarheit: _____ Geschmack: _____

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe, wie erhalten.

Anmerkungen: _____

Für den Untersuchungsbefund zeichnet verantwortlich: _____

Hiermit erteile ich / erteilen wir den Auftrag zur Erstellung des Untersuchungsbefundes nach § 23 Abs. 1 WeinVO. Mir / uns ist bekannt, dass das zuständige staatliche Labor aufgrund aufgetretener Pestizidbelastungen in sächsischen Weinen kostenneutral bis auf Weiteres zusätzliche Untersuchungen auf Pflanzenschutzmittelrückstände durchführen kann und den Untersuchungsbefund im Bedarfsfall ergänzt.
Der Auftraggeber ist mit der vereinfachten Darstellung der Ergebnisse auf dem Befund einverstanden. Weitere Angaben nach DIN EN ISO/ IEC 17025:2018 wie Messunsicherheitsangaben werden dem Einsender auf Anforderung zur Verfügung gestellt.

(Datum, Unterschrift, Stempel)

Ort, Datum, Unterschrift, ggf. Firmenstempel des Auftraggebers/Antragstellers

Informationen zu den verwendeten Prüfverfahren (PV)

(Die für die vorliegende Probe verwendeten Verfahren sind angekreuzt.)

Parameter	PV Ausgabestand (Messprinzip) Modifikation	PV Ausgabestand (Messprinzip) Modifikation
Gesamtalkohol	<input checked="" type="checkbox"/> (berechnet)	
vorhandener Alkohol	<input type="checkbox"/> P 20783 01x (2017-03): FTIR	<input type="checkbox"/> P 20891 01x (2020-05): Alkoholgehalt, Destillation und anschl. Bestimmung mit dem Biegeschwinger gemäß Kompendium der int. Analysenmethoden – OIV: OIV-MA-AS312-01A:R2016; Nr. 2.1/2.2-B und Nr. 3./4.B - Abweichungen vom Normverfahren: Entfernung merklicher Gehalte an Kohlendioxid erfolgt durch Schütteln im Wasserstrahlvakuum anstelle von Rühren
Gesamtextrakt	<input checked="" type="checkbox"/> OIV-MA-AS2-03B 2012-01 (berechnet)	
Zucker, vergärbar	<input type="checkbox"/> P 20783 01x 2017-03 (FTIR)	<input type="checkbox"/> OIV-MA-AS311-02 2009-01 (enzymatisch) Abweichung: Verwendung von Testkit Boehringer Mannheim/ R-Biopharm, Saccharose, D-Glucose und D-Fructose, 10 716 260 035, 2017-11
zuckerfreier Extrakt	<input checked="" type="checkbox"/> (berechnet)	
Gesamtsäure, als Weinsäure	<input type="checkbox"/> P 20783 01x 2017-03 (FTIR)	<input type="checkbox"/> P 20793 01x (2020-06): Gesamtsäure gemäß Kompendium der int. Analysenmethoden – OIV:OIV-MA-AS313-01: R2015
freie schweflige Säure	<input type="checkbox"/> P 20783 01x 2017-03 (FTIR)	<input type="checkbox"/> OIV-MA-AS323-04A:R2012 2012-01 (destillativ) Abweichung: die Titration erfolgt mit Titrierautomat, elektrischer Heizpilz als Heizquelle
gesamte schweflige Säure	<input type="checkbox"/> P 20783 01x 2017-03 (FTIR)	<input type="checkbox"/> OIV-MA-AS323-04A:R2012 2012-01 (destillativ) Abweichung: die Titration erfolgt mit Titrierautomat, elektrischer Heizpilz als Heizquelle
relative Dichte (20°C/20°C)	<input type="checkbox"/> OIV-MA-AS2-01A:R2012, Nr. 2-B und Nr. 5 2012-01 (Biegeschwinger)	<input type="checkbox"/> ASU L 37.00-1 1982-11 (pyknometrisch) Abweichung: Bestimmung der relativen Dichte, Verwendung der Tabellen 50 und 53 nach: Rauscher, K., Ernst, F., Freimuth, U.: Untersuchung von Lebensmitteln, 2. Auflage, 1986, Leipzig Fachbuchverlag
Sensorik	<input checked="" type="checkbox"/> ASU L 00.90-6 2015-06 (Abweichung: weniger als 3 Prüfpersonen möglich, keine Verschlüsselung, Beschreibung durch Gruppe möglich, verkürzter Prüfbericht, keine Aufzeichnung und Angabe des Prüfklimas)	

Die Hinweise zum Datenschutz befinden sich unter: https://www.lua.sachsen.de/download/lua/LUA_LM_Datenschutzhinweise_Wein.pdf