

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung und rechtliche Bestimmungen	1
2	Sinnenprüfung	4
3	Chemische und physikalische Verfahren für die Untersuchung von Wein, Schaumwein, weinähnliche und weinhaltige Getränke Weinbrand, Weindestillat	5
3.1	Bestimmung des Gewichtsverhältnisses	6
3.2	Bestimmung des Alkoholgehaltes	8
3.3	Bestimmung des Extraktes	15
3.4	Bestimmung des Zuckergehaltes	18
3.5	Bestimmung der Gesamtsäure	22
3.6	Bestimmung des pH-Wertes	23
3.7	Bestimmung der schwefligen Säure	23
3.8	Berechnung des ursprünglichen Mostgewichtes	27
3.9	Bestimmung der flüchtigen Säuren	28
3.10	Bestimmung von Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, Citronen- säure und Bernsteinsäure	30
3.11	Bestimmung der Sorbinsäure	36
3.12	Bestimmung von Glycerin	37
3.13	Bestimmung der Asche und Aschenalkalität	38
3.14	Bestimmung der Mineralstoffe	39
3.15	Bestimmung des Kaliumferrocyanidbedarfes für die Blau- schönung von Wein und Prüfung auf Überschönung (CN- Gehalt)	42
3.16	Bestimmung der flüchtigen Inhaltsstoffe (Aromastoffe) . . .	43
3.17	Bestimmung der Farbstärke von Rotwein	47
	Literatur	47