

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14086-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 07.09.2020

Ausstellungsdatum: 07.09.2020

Urkundeninhaber:

**Weinlaboratorien Dr. Kleinknecht, Alzey-Bad Kreuznach,
Inh. Dr. Wolfgang Hannemann
Werner-von-Siemens-Straße 14-18, 55232 Alzey**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische und ausgewählte mikrobiologische
Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, Spirituosen, Fruchtsaft und
weinhaltigen Getränken**

**Innerhalb der mit * gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Laboratorium, ohne dass es einer
vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die freie Auswahl von genormten
oder ihnen gleichzusetzenden Prüfverfahren gestattet. Die aufgeführten Prüfverfahren sind
beispielhaft.**

**Dem Prüflaboratorium ist, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der
DAkKS bedarf, die Anwendung der hier aufgeführten genormten oder ihnen gleichzusetzenden
Prüfverfahren mit unterschiedlichen Ausgabeständen der Normen gestattet.**

**Das Laboratorium verfügt über eine aktuelle Liste aller Prüfverfahren im flexiblen
Akkreditierungsbereich.**

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14086-01-00

1 Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtwinen, Spirituosen, Fruchtsaft und weinhaltigen Getränken

1.1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen

LWK-RIP III 1.1 2016	Gesamtalkohol berechnet
LWK-RIP III 2.8 2016	Bestimmung von vorhandenem Alkohol mittels Fourier Transform Infrarotspektroskopie (FTIR)
LWK-RIP III 2.9 2016	Bestimmung des vorhandenen Alkohols mittels NIR
LWK-RIP III 3.2 2016	Gesamtextrakt: Berechnung nach der Formel von Tabarié unter Anwendung der Alkoholbestimmung nach Methode 2.1 (Gesamtextrakt und zuckerfreier Extrakt berechnet)
LWK-RIP III 3.3 2016	Gesamtextrakt: Berechnung nach der Formel von Tabarié auf der Grundlage der im Analysebefund angegebenen Methoden und Ergebnisse der Bestimmung von Relativer Dichte und vorhandenem Alkohol (ausgenommen der Anwendung der Alkoholbestimmung nach 2.1) (Gesamtextrakt und zuckerfreier Extrakt berechnet)
LWK-RIP III 4.8 2016	Bestimmung von Gesamtzucker als Invertzucker vor und nach Inversion mittels mittels Fourier Transform Infrarotspektroskopie (FTIR) (Abweichung: <i>zusätzliche Parameter Glucose, Fructose</i>)
LWK-RIP III 5.3 2016	Bestimmung von Gesamtsäure mittels Fourier Transform Infrarotspektroskopie (FTIR) (Abweichung: <i>zusätzlicher Parameter pH-Wert</i>)
LWK-RIP III 7.4.2 2016	Gesamte schweflige Säure (SO ₂) nach Destillation
OIV-MA-AS312-01A 2010-06	Bestimmung des vorhandenen Alkohols mittels Destillation (Abweichung: auch für Fruchtsäfte und Spirituosen)
OIV-MA-AS313-01 2010-06	Titrierbare Gesamtsäure berechnet als Weinsäure (potentiometrisch)
OIV-MA-AS313-02 2010-06	Flüchtige Säuren

Ausstellungsdatum: 07.09.2020

Gültig ab: 07.09.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14086-01-00

OIV-MA-AS323-04B 2010-06	Schwefeldioxid (freie und gesamte SO ₂ , Reduktone jodometrisch)
OIV-MA-AS313-15 2010-06	pH-Wert (potentiometrisch)
OIV-MA-AS313-20 2010-06	Bestimmung der Sorbinsäure mittels HPLC
OIV-MA-AS314-02 2010-06	Methode zur Messung des Überdrucks von Schaumweinen
OIV-MA-AS2-01A 2012-06	Volumenmasse und relative Dichte bei 20 °C (Abweichung: auch für Fruchtsäfte und Spirituosen)

1.2 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken mittels Photometrie *

LWK-RIP III 4.5 2016	Gesamtzucker, als Invertzucker vor und nach Inversion; Enzymatische Methode (D-Glucose und D-Fructose) (Abweichung: zusätzlich Gesamt-Glucose, Sucrose)
OIV-MA-AS313-11 2015	Enzymatische Bestimmung von L-Äpfelsäure
OIV-MA-AS31307 2015	Enzymatische Bestimmung von L-Milchsäure
Thermo Scientific Acetic Acid REF 984303 2018-01	Enzymatische Bestimmung von Essigsäure
Thermo Scientific Tartaric Acid REF 984309 2015-10	Photometrische Bestimmung von Weinsäure (Tartrat)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14086-01-00

1.3 Mikrobiologische Untersuchungen

OIV-MA-AS4-01 2010-06	Mikrobiologische Analyse von Wein und Most: Nachweis, Differenzierung und Zählung von Mikroorganismen (Abweichung: nur Nachweis und Zählung von Hefen und Schimmelpilzen mittels Kultivierung nach Membranfiltration)
--------------------------	--

verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LWK-RIP	Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
LWK-RIP III X.X	Untersuchungsmethode gemäß „Zulassung von Laboratorien und Methoden zur Durchführung der Untersuchungen von Wein und Schaumwein für die Beantragung einer amtlichen Prüfnummer in Rheinland Pfalz“ Kapitel III der Landwirtschaftskammer Rheinland- Pfalz
OIV	Die internationale Organisation für Rebe und Wein
OIV-MA-.....	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most