

Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14428-01-01 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 27.07.2020

Ausstellungsdatum: 27.07.2020

Urkundeninhaber:

**Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Rheinland-Pfalz
Diagnose- und Analyseeinrichtung Rheinland-Pfalz
Analyse- und Diagnoselabor im DLR Rheinpfalz
Breitenweg 71, 67435 Neustadt an der Weinstraße**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische und enzymatische Untersuchung von Wein, Most, Sekt, Perlwein, Spirituosen und Likör;
immunologischer Nachweis von Viren in Pflanzenteilen**

Innerhalb der mit ** gekennzeichneten Prüfbereiche ist dem Prüflaboratorium, ohne dass es einer vorherigen Information und Zustimmung der DAkKS bedarf, die Modifizierung sowie Weiter- und Neuentwicklung von Prüfverfahren gestattet.

**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 gestattet.
Die aufgeführten Prüfverfahren sind beispielhaft.**

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

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14428-01-01

1 Immunologischer Nachweis von Viren in Pflanzenteilen mittels ELISA**

VA-DL-W-001 2013-09	Nachweis von Grapevine fanleaf virus (GFLV), Arabis mosaic virus (ArMV), Grapevine leafroll-assoc. virus 1 (GLRaV-1), Grapevine leafroll-assoc. virus 3 (GLRaV-3) und Grapevine fleck virus (GFkV) in Reben mittels ELISA-Test
VA-NW-G-001 2014-05	Nachweis von Prune Dwarf Virus (PDV), Prunus Necrotic Ringspot Virus (PNRV) und Plum Pox Virus (PPV) in Blättern von Steinobst mittels ELISA-Test

2 Enzymatische Bestimmung von Inhaltsstoffen in Wein und Most mittels Enzymautomat**

OIV-MA-AS2-10 2009	Folin-Ciocalteu Index (mittels Photometrie, Gesamtphenolgehalt nach Folin C, gilt für Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>Automatisierte Messung, Messung bei 700 nm, Temperatur 37°C</i>)
OIV-MA-AS311-02 2009	Glucose and fructose (mittels Enzymatik, gilt für Most, Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>Automatisierte Messung mit Testkit von Thermo Scientific, systemstabil, Temperatur 37°C</i>)
OIV-MA-AS311-02 2009	Glucose and fructose (mittels Enzymatik, gilt für Most, Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>Spaltung der Saccharose mittels β-Fructosidase in Glucose und Fructose; Automatisierte Messung mit Testkit von Thermo Scientific, systemstabil, Temperatur 37°C</i>)
OIV-MA-AS313-11 2009	L-Malic acid (mittels Enzymatik, gilt für Most, Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>Automatisierte Messung mit Testkit von Thermo Scientific, systemstabil, Temperatur 37°C</i>)
OIV-MA-AS313-07 2009	Lactic acid (D- und L-Milchsäure, Bestimmung mittels Enzymatik, gilt für Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>Automatisierte Messung mit Testkit von Thermo Scientific, systemstabil, Temperatur 37°C</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14428-01-01

OIV-MA-AS313-09 2009	Citric acid (mittels Enzymatik, gilt für Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>Automatisierte Messung mit Testkit von R-Biopharm, systemstabil, Temperatur 37°C</i>)
OIV-MA-AS312-05 2009	Glycerol (mittels Enzymatik, gilt für Most, Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>Automatisierte Messung mit Testkit von Thermo Scientific, systemstabil, Temperatur 37°C</i>)
VA-NW-W-ARENA-001 2016-10	Photometrische Bestimmung des L-Weinsäuregehaltes in Wein
VA-NW-W-ARENA-002 2016-10	Photometrische Bestimmung des L-Weinsäuregehaltes in Most
VA-NW-W-ARENA-007 2016-10	Enzymatische Bestimmung des Essigsäuregehaltes in Most und Wein
VA-NW-W-ARENA-009 2016-10	Enzymatische Bestimmung des Ammoniakgehaltes in Most und Wein
VA-NW-W-ARENA-010 2016-10	Photometrische Bestimmung des α -Aminosäurestickstoffs (NOPA) in Most und Wein
VA-NW-W-ARENA-012 2016-10	Enzymatische Bestimmung des D-Gluconsäuregehaltes in Most und Wein

3 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Wein, Most, Sekt, Perlwein, Spirituosen und Likör mittels HPLC **

OIV MA-AS311-03 2008	Dosage of sugars in wine by HPLC (gilt auch für Most, Wein, Perlwein, Sekt, Spirituosen und Likör) (Modifikation: <i>zusätzliche Parameter Glycerin und Ethanol</i>)
OIV MA-AS313-17 2004	Determination of shikimic acid in wine by HPLC and UV-detection (gilt auch für Most, Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikation: <i>zusätzliche Parameter Wein-, Äpfel-, Milch-, Essig- und Citronensäure</i>)
OIV MA-AS315-11 2007	HPLC-Determination of nine major anthocyanins in red and rosé wine (gilt auch für Most) (Modifikationen: <i>Änderung des Eluenten und der chromatographischen Bedingungen</i>)

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14428-01-01

4 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Wein und Most mittels FTIR **

VA-NW-FT-001 2016-06	Bestimmung von Mostinhaltsstoffen mittels FTIR-Spektroskopie (hier: Dichte, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, Weinsäure, Äpfelsäure, pH-Wert)
VA-NW-FT-002 2016-06	Bestimmung von Weininhaltsstoffen mittels FTIR-Spektroskopie (hier: Alkoholgehalt, vergärbare Zucker, Glucose, Fructose, Gesamtsäure, Weinsäure, Milchsäure, flüchtige Säure)

5 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Wein, Sekt, Perlwein, Spirituosen und Likör

OIV-MA-AS2-01A 2012	Dichte und relative Dichte bei 20 °C (mittels Biegeschwinger, gilt für Most, Wein, Perlwein, Sekt, Likör und Spirituosen) (Modifikation: <i>Statt der Dichte des Destillates wird die absolute Dichte der Probe direkt gemessen und durch den Biegeschwinger als relative Dichte umgerechnet</i>)
OIV-MA-AS2-07B 2009	Chromatic Characteristics (gilt für Most und Wein)
OIV MA-AS312-01A 2009	Alcoholic strength by volume (mittels Wasserdampfdestillation und anschließender elektronischer Dichtemessung unter Verwendung des Biegeschwingers in Wein, Perlwein, Sekt, Likör und Spirituosen) (Modifikation: <i>veränderte Probenmenge</i>)
OIV MA-AS313-01 2015	Total acidity (mittels Titration, gilt für Most, Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>modifizierte Reagenzienkonzentration und -menge</i>)
OIV MA-AS313-02 2009	Volatile Acidity (mittels Destillationsverfahren und anschließender Titration in Most, Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>modifizierte Reagenzienkonzentration und -menge</i>)
OIV-MA-AS313-15 2009	pH (elektrometrische Bestimmung, gilt für Most, Wein, Perlwein und Sekt). (Modifikation: <i>Kalibrierpunkte bei pH 2 und pH 7</i>)

Ausstellungsdatum: 27.07.2020

Gültig ab: 27.07.2020

Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14428-01-01

OIV MA-AS323-04A 2009	Sulfur dioxide (mittels Combitest-Destillationsapparatur in Most, Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>Destillationsapparatur nach dem Combitest von Jakob, modifizierte Reagenzienkonzentration und -menge</i>)
OIV MA-AS323-04B 2015	Sulfur dioxide (jodometrische Bestimmung, gilt für Most, Wein, Perlwein und Sekt) (Modifikationen: <i>Freie, gesamte SO₂ und Reduktone in getrennten Ansätzen, modifizierte Reagenzienkonzentration</i>)

verwendete Abkürzungen:

ISO	International Organization for Standardization
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
DIN	Deutsches Institut für Normung
OIV	Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
OIV MA	OIV Methods of Analysis (Methodensammlung zur Wein- und Mostanalytik der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)
VA-DL-W	Hausverfahren Diagnoselabor Weinbau
VA-NW-G	Hausverfahren Diagnoselabor Gartenbau
VA-NW-FT	Hausverfahren FTIR-Spektroskopie, Analyselabor
VA-NW-W-ARENA	Hausverfahren enzymatische Bestimmungen, Analyselabor