

# Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14428-01-05 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  
Analyselabor im DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück  
Wormser Straße 111, 55276 Oppenheim**

Prüfungen in den Bereichen:

**physikalische, physikalisch-chemische, chemische und enzymatische Untersuchung von Wein**

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

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

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

verwendete Abkürzungen: siehe letzte Seite

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14428-01-05**

**1 Bestimmung von Inhaltsstoffen in Wein mittel FTIR-Spektroskopie\*\***

VA-OP-gsf 2016-07	Bestimmung der Gesamtsäure IR-spektroskopisch
VA-OP-vaf 2016-07	Bestimmung des vorhandenen Alkohols IR-spektroskopisch
VA-OP-zuf 2016-07	Bestimmung des vergärbaren Zuckers IR-spektroskopisch

**2 Enzymatische Bestimmung von Zuckern in Wein mittels Enzymautomat\***

OIV-MA-AS311-02 2009	Glucose and fructose (mittels Enzymatik, gilt für Wein) (Modifikation: <i>Messung mit Testkit, D-Fructose, Thermo Scientific, Temperatur ca. 37 °C, alles automatisiert, Plastikküvetten</i> )
OIV-MA-AS311-02 2009	Glucose and fructose (Mittels Enzymatik, gilt für Wein) (Modifikation: <i>Messung mit Testkit, D-Glucose, Thermo Scientific, Temperatur ca. 37 °C, alles automatisiert, Plastikküvetten</i> )
OIV-MA-AS311-02 2009	Glucose and fructose (mittels Enzymatik, gilt für Wein) (Modifikation: <i>Messung mit Testkit, Sucrose (Total Glucose), Thermo Scientific, Temperatur ca. 37 °C, alles automatisiert, Plastikküvetten</i> )

**3 Potentiometrische Bestimmung von Säuren und SO<sub>2</sub> in Wein\***

OIV-MA-AS323-04B 2009	Sulfur dioxide (iodometrische Bestimmung, gilt für Wein) (Modifikation: <i>keine Verwendung von EDTA, Verwendung von NaOH (1mol/l), Schwefelsäure 25%, keine Stärke, Iodid-Iodat-Lösung (1/256 mol/l), 10 ml Probenmenge, automatische Titration, potentiometrische Endpunkterkennung</i> )
OIV-MA-AS313-01 2015	Total acidity (mittels Titration, gilt für Wein) (Modifikation: <i>Verwendung von Puffer pH 3,4 und 7; NaOH (0,33 mol/l); Entgasen im Ultraschallbad, 25 ml Probenmenge, kein Wasserzusatz, automatisierte Titration</i> )

**Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14428-01-05**

**4 Iodometrische Bestimmung der gesamten SO<sub>2</sub> in Wein**

OIV-MA-AS323-04A 2009; Zusatz 591B-2018	Sulfur dioxide (mittels Combitest-Destillationsapparatur, gilt für Wein) (Modifikation: <i>Jakob-Apparatur; PMW-Lösung; Indikator Stärke, Einleiten in NaOH; Probenvolumen 25 ml, Iodid-Iodat-Lösung (1/256 mol/l)</i> )
---	--

**5 Dichtebestimmung von Wein mittels Frequenzmessung\***

OIV-MA-AS2-01A 2012	Density and Specific Gravity at 20°C (mittels Biegeschwinger, gilt für Wein) (Modifikation: <i>CO<sub>2</sub>-Entfernung durch einfache Filtration, Temperaturstabilität +/- 0,1°C; keine nutzungstägliche Bestimmung von Luft, Einfachbestimmung</i> )
------------------------	---

OIV-MA-AS312-01A 2009; Zusatz 566/2016	Alcoholic strength by volume (mittels Wasserdampfdestillation und anschließender elektronischer Dichtemessung unter Verwendung des Biegeschwingers, gilt für Wein) (Modifikation: <i>Überprüfung mit einfacher Destillation, modifizierte Probenmenge</i> )
--	---

**6 Bestimmung von Alkohol in Wein mittels NIR**

VA-OP-vap 2019-02	Bestimmung des vorhandenen Alkohols mittels NIR
----------------------	---

**verwendete Abkürzungen:**

DIN	Deutsches Institut für Normung
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
OIV	Organisation Internationale de la Vigne et du Vin
OIV MA	OIV Methods of Analysis (Methodensammlung zur Wein- und Mostanalytik der OIV)
VA-OP	Hausmethode, der Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion Rheinland-Pfalz, Diagnose- und Analyseeinrichtung Rheinland-Pfalz, AnalySELabor im DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück Standort Oppenheim