

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](https://www.lua.sachsen.de/download/lua/LUA_LM_Datenschutzhinweise_Wein.pdf)