

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

 07062 916693

 service@weinlabor-schliessmann.de

 www.weinlabor-schliessmann.de

Getränkeanalytik

Welche Art von Analysen?

Methanol
Ethylcarbamat
Wein-, Äpfel- und Milchsäure
Alkohol Schwefel Zucker
Dichte Essigsäure
Gesamtsäure
& weitere...

Welche Art von Getränk?

Fruchtsaft
Spirituosen: Brand,
Gin, Whisky, Rum...
Traubenmost und -wein
Frucht-, Kräuter-, Eierlikör
Fruchtwein Essig
Honigwein, Met
Maische

Sie möchten uns Probe(n) senden?

Wir benötigen folgendes:


- vollständige Anschrift
- Telefonnummer
- E-Mail-Adresse
- 250 ml Probenvolumen
- gewünschte Analyse

Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Freitag

08:00 bis 16:00 Uhr


kurzfristige Änderungen auf:


 www.weinlabor-schliessmann.de

Unsere Kontaktdaten

Weinlabor Schliessmann
Hauptstraße 55
D-71720 Oberstenfeld-Gronau

 07062 916693

 service@weinlabor-schliessmann.de

 www.weinlabor-schliessmann.de

**Wir freuen uns auf Ihre Proben!
Das Team vom Weinlabor Schliessmann**

Bitte senden Sie Ihre Proben an: Weinlabor Schliessmann • Hauptstraße 55 • 71720 Oberstenfeld-Gronau

Hinweise für die Entnahme, die Verpackung und den Versand Ihrer Getränkeproben an unser Getränkelabor

1. Entnahme einer Getränkeprobe aus einem Fass oder Tank

Vor der Entnahme der Untersuchungsprobe muss der Inhalt des Behältnisses so homogen durchmischt werden, dass die Zusammensetzung der Probe der der Gesamtmenge entspricht. Wird die Probe über einen Zapfhahn entnommen, verwirft man die zuerst ablaufende Flüssigkeitsmenge. Getränke, die keinesfalls durchmischt werden sollen, sind mit Hilfe eines Silicon-schlauchs oder eines Stechhebers möglichst aus der Mitte des Behältnisses zu beproben. Zur Probenziehung verwendete Stechheber, Schläuche oder Messbecher müssen sauber sein und sollten zunächst mit der Probenflüssigkeit vorgespült werden.

2. Probengefäße

Nur Glas ist ein Werkstoff, der absolut undurchlässig für Gase und Alkoholdampf ist, selbst keine Aromen annimmt oder abgibt und getönt oder in Aluminiumfolie verpackt auch den Einfluss von Licht ausschließt. Vor allem Proben für sensorische Untersuchungen sowie die Bestimmung von flüchtiger Säure, Kohlensäure, Methanol und Ethylcarbammat sind in Glasfläschchen mit Schraubdeckel oder Bügelverschluss am besten vor Veränderungen auf dem Versandweg geschützt.

Dagegen sind Proben zur physikalischen (z.B. Alkohol), elektrometrischen (z.B. pH, Gesamtsäure) und chemisch- oder enzymatisch-fotometrischen (z.B. Milchsäure, Zucker) Analyse in Fläschchen aus Polyethylen gut genug aufgehoben. Noch etwas bessere Barriereigenschaften bietet der Kunststoff Polyethylenterephthalat (PET), der uns im Getränkehandel als robuste, geschmacksneutrale Ein- und Mehrwegverpackung für Limonaden, Tafelwässer und Erfrischungsgetränke begegnet.

Probengefäße sollten grundätzlich sauber sein und direkt vor der eigentlichen Befüllung mit der Untersuchungsflüssigkeit vorgespült werden.

3. Besondere Vorsicht mit mikrobiologisch nicht stabilen Proben!

Gärende und gärfähige Getränkeproben bedürfen besonderer Vorkehrungen aufgrund der möglicherweise eintretenden Gasbildung und der damit verbundenen Gefahr des Auslaufens oder Berstens: Verwenden Sie bitte keinesfalls Probengefäße aus Glas, sondern nur aus Kunststoff! Verpacken Sie die einzelnen Probengefäße bitte zusätzlich in stabilen, flüssigkeitsdicht verschlossenen Kunststoffbeuteln.

Unvergorene Most- bzw. Saftproben:

Wir empfehlen die Probenentnahme nach der Vorklärung. Anschließend muss die Probe pasteurisiert, d.h. bis zum Sieden erhitzt werden, um Mikroorganismen abzutöten. Am besten geschieht dies im Mikrowellengerät direkt im Probengefäß, das erst im Anschluss daran fest verschlossen wird. Aus Maischen entnommene Mostproben sollten keine Partikel enthalten. Wir bitten Sie darum, solche Proben zumindest durch ein feines Teesieb zu filtrieren.

Gärende Jungweine:

Proben gärender oder im biologischen Säureabbau befindlicher Jungweine, die bei der Pasteurisation Alkohol, Schwefel und flüchtige Säure verlieren würden, werden unserer Erfahrung nach am besten tiefgefroren und gut kälteisoliert zum Versand gebracht. Achten Sie bitte darauf, dass solche Proben weder über das Wochenende transportiert noch samstags bei uns ausgeliefert werden.

Bitte senden Sie Ihre Proben an: Weinlabor Schliessmann • Hauptstraße 55 • 71720 Oberstenfeld-Gronau