

# Deutsche Akkreditierungsstelle

## Anlage zur Akkreditierungsurkunde D-PL-14060-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Gültig ab: 26.04.2024

Ausstellungsdatum: 26.04.2024

Inhaber der Akkreditierungsurkunde:

Weinlabor Krauß  
Marie-Curie-Ring 21, 55291 Saulheim

mit dem Standort

Weinlabor Krauß  
Marie-Curie-Ring 21, 55291 Saulheim

Das Prüflaboratorium erfüllt die Anforderungen gemäß DIN EN ISO/IEC 17025:2018, um die in dieser Anlage aufgeführten Konformitätsbewertungstätigkeiten durchzuführen. Das Prüflaboratorium erfüllt gegebenenfalls zusätzliche gesetzliche und normative Anforderungen, einschließlich solcher in relevanten sektoralen Programmen, sofern diese nachfolgend ausdrücklich bestätigt werden.

Die Anforderungen an das Managementsystem in der DIN EN ISO/IEC 17025 sind in einer für Prüflaboratorien relevanten Sprache verfasst und stehen insgesamt in Übereinstimmung mit den Prinzipien der DIN EN ISO 9001.

Prüfungen in den Bereichen:

physikalische, physikalisch-chemische, chemische Untersuchungen von Wein, Most, alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken

*Diese Urkundenanlage gilt nur zusammen mit der schriftlich erteilten Urkunde und gibt den Stand zum Zeitpunkt des Ausstellungsdatums wieder. Der jeweils aktuelle Stand der gültigen und überwachten Akkreditierung ist der Datenbank akkreditierter Stellen der Deutschen Akkreditierungsstelle zu entnehmen ([www.dakks.de](http://www.dakks.de))*

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.

1 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von alkoholhaltigen und alkoholfreien Getränken

OIV-MA-AS2-01B R2021	Messung von Dichte und relativer Dichte bei 20 °C mithilfe eines elektronischen Dichtemessers unter Verwendung eines Biegeschwingers (Modifikation: <i>auch für Fruchtsaft, weinhaltige und weinähnliche Getränke und Spirituosen</i> )
OIV-MA-AS2-07B R2022	Farbcharakteristika (Farbintensität und Farbnuance) (Erweiterung: <i>auch weinhaltige und weinähnliche Getränke</i> ) (Modifikation: <i>Küvettenstärke 2 mm bei Rotwein bzw. 10 mm bei Rose und Weißwein</i> )
OIV-MA-AS312-01B R2021	Alkoholgehalt (Destillative Bestimmung) (Modifikation: <i>auch für weinhaltige und weinähnliche Getränke sowie Spirituosen</i> )
OIV-MA-AS313-15 R2011	pH-Wert (Potentiometrische Bestimmung) (Modifikation: <i>auch für Fruchtsaft, weinhaltige und weinähnliche Getränke</i> )
OIV-MA-AS313-01 R2009	Gesamtsäure (potentiometrische Titration) (Modifikation: <i>Entfernung des Kohlendioxids durch Rühren und Ausgasen mit Luft; auch für Fruchtsaft, weinhaltige und weinähnliche Getränke</i> )
OIV-MA-AS313-02 R2015	Flüchtige Säure (Titration nach Wasserdampfdestillation) (Modifikation: <i>Probenvolumen 10 mL, Eliminieren der schwefligen Säure durch vorherige Oxidation; auch für Fruchtsaft, weinhaltige und weinähnliche Getränke</i> )
OIV-MA-AS314-02 R2009	Messung des Überdrucks von Schaum- und Perlwein
OIV-MA-AS313-20 R2009	Sorbin-, Benzoe-, Salicylsäure (mittels HPLC) (Einschränkung: <i>nur Bestimmung von Sorbinsäure</i> )

OIV-MA-AS323-04B R2009	Schwefeldioxid (Iodometrie) (freies und gesamtes Schwefeldioxid, Reduktone)
LWK 1.1 2016	Gesamtalkohol – Berechnung des potentiellen Alkohols (Modifikation: <i>auch für weinhaltige und weinähnliche Getränke</i> )
LWK 2.9 2016	Bestimmung des Alkoholgehaltes mittels Nah-Infrarot- Spektroskopie (NIR) (Modifikation: <i>auch für weinhaltige und weinähnliche Getränke</i> )
LWK 3.2 2016	Gesamtextrakt – Berechnung nach der Formel von Tabarié unter Anwendung der destillativen Alkoholbestimmung (Modifikation: <i>auch für weinhaltige und weinähnliche Getränke</i> )
LWK 3.3 2016	Gesamtextrakt – Berechnung nach der Formel von Tabarié unter Anwendung der nicht destillativen Alkoholbestimmung (Modifikation: <i>auch für weinhaltige und weinähnliche Getränke</i> )
LWK 6.3 2016	Freie schweflige Säure Pararosanilinnmethode (Kolorimetrische Bestimmung, Messung der Parafuchsin-methylsulfonsäure bei 560 nm)
LWK 7.4.1 2016	Destillationsverfahren nach Dr. Jakob zur Bestimmung der gesamten schwefligen Säure
LWK 7.7 2016	Gesamte schweflige Säure Photometrisches Verfahren auf Grundlage der Verwendung von 2,2'-Dinitro-5,5'-dithiodibenzoessäure (DNTB)
LWK 9.3 2016	Bestimmung des Kohlendioxid-Gehaltes und des Kohlendioxid- Überdrucks mittels Mehrfach-Volumen-Expansion
PM 10 Version 12	Bestimmung von Glucose, Fructose, Alkohol mittels HPLC (RI- Detektor)

Verwendete Abkürzungen:

DIN	Deutsches Institut für Normung e. V.
EN	Europäische Norm
IEC	International Electrotechnical Commission
ISO	International Organization for Standardization
LWK	Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz Zulassung von Laboratorien/ Methoden zur Durchführung der Untersuchungen von Wein/Schaumwein für die Beantragung der amtlichen Prüfungsnummer in Rheinland-Pfalz
OIV	Internationale Organisation für Rebe und Wein
PM XX	Hausmethode des Weinlabor Krauß
VO	Verordnung