

Kilogramm Zucker pro Hektoliter				
Anreicherung um g/l Alkohol	Most weiß und rosé, gesundes Lesegut, gut vorgeklärt, kühl vergoren (Faktor 0,21)	Most rot und weiß, schlecht vorgeklärt, spontan oder warm vergoren (Faktor 0,24)	entrappte Maische (Faktor 0,24)	Wein (Faktor 0,24)
7	1,5	1,7	1,4	1,5
8	1,7	1,9	1,7	1,7
9	1,9	2,2	1,9	1,9
10	2,1	2,4	2,1	2,1
11	2,3	2,6	2,3	2,3
12	2,6	2,9	2,5	2,6
13	2,8	3,2	2,7	2,8
14	3,0	3,4	2,9	3,0
15	3,2	3,7	3,1	3,2
16	3,4	3,9	3,3	3,4
17	3,6	4,2	3,6	3,6
18	3,9	4,4	3,8	3,9
19	4,1	4,7	4,0	4,1
20	4,3	4,9	4,2	4,3
21	4,5	5,2	4,4	4,5
22	4,7	5,4	4,6	4,7
23	5,0	5,7	4,9	5,0
24	5,2	5,9	5,1	5,2

Aufgrund der geringeren Alkoholverluste bei der Gärung sollte bei kühl vergorenem Wein mit dem Faktor 2,1 gerechnet werden.