

QML 20

Liste der Prüfverfahren im akkreditierten und nicht-akkreditierten Bereich

Dieses Dokument ist Eigentum der Kost GmbH & Co. KG
Es darf ohne Genehmigung der Geschäftsführung nicht vervielfältigt
oder Dritten zur Einsichtnahme überlassen werden.

Akkreditierte Prüfverfahren

Die Methoden in diesem Dokument gehören zum flexiblen Geltungsbereich der DAkkS-Akkreditierungsurkunde D-PL-14338-01-00 vom 15.12.2023 der Kost GmbH & Co.KG.
Die Flexibilisierung des Akkreditierungsbereiches erfolgte auf Antrag und mit nachgewiesener Kompetenz in diesem Bereich.

1 Bestimmung von Elementen mittels Flammen-Atomabsorptionsspektroskopie (F-AAS, GF-AAS) in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken

Kat.	Referenzverfahren	Stand	Titel	Prüfgegenstand	Modifikationen	Prüfanweisung	Ausgabestand	
							Prüfanweisung	Referenzverfahren
B	OIV-MA-AS322-02A	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Kalium (Flammen-AAS)	Kalium	Verdünnungslösung Lanthanchlorid 0.5%, ohne Vergleichslösung	QMP 30	01.07.2022	07/2009
B	OIV-MA-AS322-03B	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Natrium (Flammen-AAS)	Natrium	Verdünnungslösung Lanthanchlorid 0.5%, ohne Vergleichslösung	QMP 31	01.09.2021	07/2009
B	OIV-MA-AS322-04	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Calcium (Flammen-AAS)	Calcium	Verdünnungslösung Lanthanchlorid 0.5%, ohne Vergleichslösung	QMP 30	01.07.2022	07/2009
B	OIV-MA-AS322-05A	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Eisen (Flammen-AAS)	Eisen	ohne Alkoholentfernung	QMP 30	01.07.2022	07/2009
B	OIV-MA-AS322-06	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Kupfer (Flammen-AAS)	Kupfer	ohne Verdünnung der Probe	QMP 30	01.07.2022	07/2009
B	OIV-MA-AS322-07	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Magnesium (Flammen-AAS)	Magnesium	Verdünnungslösung Lanthanchlorid 0.5%	QMP 31	01.09.2021	07/2009
B	OIV-MA-AS322-08	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Zink (Flammen-AAS)	Zink	ohne Alkoholabtrennung	QMP 31	01.09.2021	07/2009
B	OIV-MA-AS322-10	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Cadmium (GF-AAS)	Cadmium	Doppelbestimmung, Verdünnungslösung Salpetersäure, Modifier Palladium	QMP 32	01.11.2022	07/2009
B	OIV-MA-AS322-12	07/2006	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Blei (GF-AAS)	Blei	Doppelbestimmung, Verdünnungslösung Salpetersäure, Modifier Palladium	QMP 32	01.11.2022	07/2009
B	Kost QMP 31	09/2021	Mangan in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken (Flammen-AAS)	Mangan		QMP 31	01.09.2021	01.09.2021

Kat.	Referenzverfahren	Stand	Titel	Prüf-gegenstand	Modifikationen	Prüfan-weisung	Ausgabestand	
							Prüfan-weisung	Referenz-verfahren
B	Kost QMP 33	07/2022	Aluminium und Bor in Wein, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken (Flammen-AAS)	Aluminium		QMP 33	01.07.2022	01.07.2022
B	Kost QMP 33	07/2022	Aluminium und Bor in Wein, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken (Flammen-AAS)	Bor		QMP 33	01.07.2022	01.07.2022

2 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Photometrie in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken

Kat.	Referenzverfahren	Stand	Titel	Prüf-gegenstand	Modifikationen	Prüfan-weisung	Ausgabestand	
							Prüfan-weisung	Referenz-verfahren
B	MEBAK WBBM 2.21.7.1.3	01/2012	Ascorbinsäure (Ascorbat)	Ascorbinsäure	Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat	QMP 25	01.12.2020	01/2012
B	MEBAK WBBM 2.21.7.1.6	01/2012	Essigsäure (Acetat) (EBC)	Essigsäure	Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat, ohne Neutralisation der Probe	QMP 28	01.12.2020	01/2012
B	OIV-MA-AS311-02	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Glucose und Fructose - Enzymmethode	Glucose Fructose	Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat	QMP 20	02.05.2024	07/2009
B	OIV-MA-AS313-07	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Milchsäure - Enzymmethode	L-Milchsäure	Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat	QMP 23	01.12.2020	07/2009
B	OIV-MA-AS313-09	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Zitronensäure - Enzymmethode	Zitronensäure	Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat	QMP 24	15.07.2022	07/2009
B	OIV-MA-AS313-11	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most L-Äpfelsäure - Enzymmethode	L-Äpfelsäure	Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat	QMP 22	15.07.2022	07/2009
B	LWK 4.5	2016	Gesamtzucker, als Invertzucker vor und nach Inversion - enzymatische Methode	Saccharose		QMP 21	02.05.2024	2016
B	LWK 6.3	2016	Gehalt an freier schwefliger Säure: Pararosanilinnmethode (Kolorimetrische Bestimmung - Messung der Parafuchsinmethyl-sulfonsäure bei 560 nm)	Freie schweflige Säure (fSO ₂)	Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat	QMP 27 QMP 41	01.12.2020 01.11.2022	2016

Kat.	Referenzverfahren	Stand	Titel	Prüf-gegenstand	Modifikationen	Prüfan-weisung	Ausgabestand	
							Prüfan-weisung	Referenz-verfahren
B	LWK 7.6	2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure: Pararosanilinmethode (Kolorimetrische Bestimmung - Messung der Parafuchsinmethyl-Sulfonsäure bei 560 nm)	Gesamte schweflige Säure (gSO ₂)	Einschränkung: nicht für Most	QMP 41	01.11.2022	2016
B	LWK 7.7	2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure: Photometrisches Verfahren auf Grundlage der Verwendung von 2,2-Dinitro-5,5-dithiodibenzoesäure (DNTB)	Gesamte schweflige Säure (gSO ₂)	Photometrische Bestimmung mittels Vollautomat	QMP 27	01.12.2020	2016
B	Kost QMP 21	11/2022	Photometrische Bestimmung von Saccharose in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken	Saccharose		QMP 21	01.11.2022	01.11.2022

3 Bestimmung von Inhaltsstoffen mittels Titrimetrie in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken

Kat.	Referenzverfahren	Stand	Titel	Prüf-gegenstand	Modifikationen	Prüfan-weisung	Ausgabestand	
							Prüfan-weisung	Referenz-verfahren
A	OIV-MA-AS313-01	07/2015	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Gesamtsäure	Gesamtsäure	CO ₂ -Entfernung durch Ausschütteln	QMP 74	01.04.2022	07/2015
A	OIV-MA-AS323-04B	07/2009	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Schwefeldioxid (Iodometrie)	Gesamte und freie schweflige Säure		QMP 76	02.05.2024	07/2009
A	LWK 5.1	2016	Gesamtsäure Potentiometrische Bestimmung	Gesamtsäure		QMP 74	01.04.2022	2016
A	LWK 6.1	2016	Gehalt an freier schwefliger Säure Direkte jodometrische Titration (Schnellmethode)	Freie schweflige Säure		QMP 76	02.05.2024	2016
A	LWK 7.5.1	2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure Einfache Hydrolyse	Gesamte schweflige Säure		QMP 76	02.05.2024	2016

4 Physikalische, physikalisch-chemische und chemische Untersuchungen von Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen, weinhaltigen Getränken und Most

Kat.	Referenzverfahren	Stand	Titel	Prüfgegenstand	Modifikationen	Prüfanweisung	Ausgabestand	
							Prüfanweisung	Referenzverfahren
A	OIV-MA-AS2-01	07/2021	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Volumenmasse und relative Dichte bei 20°C	Relative Dichte		QMP 11	01.06.2022	07/2021
A	OIV-MA-AS-03B	06/2012	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most Gesamttrockenextrakt (Dichtemessung)	Trockenextrakt		QMP 77	14.09.2020	06/2012
A	OIV-MA-AS312-01	07/2021	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most, Getränke mit geringem Alkoholgehalt Alkoholgehalt Alkoholgehalt in Volumenprozent	Vorhandener Alkohol	Modifikation: ohne Neutralisation	QMP 12	01.04.2024	07/2021
A	OIV-MA-AS313-15	06/2011	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most: pH-Wert	pH-Wert		QMP 75	01.06.2023	06/2011
A	LWK 1.1	2016	Gesamtalkohol: Berechnung des potentiellen Alkohols nach der Formel (Gesamtzucker enzymatisch, als Invertzucker berechnet) x 0,47 g/L	Gesamtalkohol berechnet		QMP 77	14.09.2020	2016
A	LWK 2.4	2016	Vorhandener Alkohol Einfache direkte Destillation mit pyknometrischer oder elektronischer (unter Verwendung eines Biegeschwingers) Dichtemessung des Destillates	Vorhandener Alkohol		QMP 72	02.05.2024	2016
A	LWK 2.8	2016	Vorhandener Alkohol: Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR) (Einschränkung: nicht für Most)	Vorhandener Alkohol		QMP 01	01.06.2022	2016
A	LWK 2.9	2016	Vorhandener Alkohol: Nah-Infrarot-Spektroskopie (NIR)	Alkohol in Vol%		QMP 12	01.04.2024	2016
A	LWK 3.3	2016	Gesamtextrakt, Berechnung nach der Formel von Tabariè	Gesamtextrakt		QMP 77	14.09.2020	2016
A	LWK 5.3	2016	Gesamtsäure: Fourier-Transform-Infrarotspektroskopie (FTIR)	Gesamtsäure		QMP 01	01.06.2022	2016
A	LWK 6.3	2016	Gehalt an freier schwefliger Säure: Pararosanilinmethode (Kolorimetrische Bestimmung - Messung der Parafuchsinmethylsulfonsäure bei 560 nm)	Freie schweflige Säure		QMP 27 QMP 41	01.12.2020 01.11.2022	2016

Kat.	Referenzverfahren	Stand	Titel	Prüf-gegenstand	Modifikationen	Prüfan-weisung	Ausgabestand	
							Prüfan-weisung	Referenz-verfahren
A	LWK 7.4.2	2016	Gehalt an gesamter schwefliger Säure: Destillations-Methode nach Dr. Rebelein	Gesamte schweflige Säure		QMP 73	01.03.2024	2016
A	LWK 8.4	2016	Relative Dichte 20/20°C Bestimmung mit nach dem Prinzip des Biegeschwingers arbeitendem Dichtemessgerät geeicht bei 20°C	Relative Dichte		QMP 11	01.06.2022	2016

5 Untersuchungen von Wein mit ¹H-NMR-Spektroskopie

Kat.	Referenzverfahren	Stand	Titel	Prüf-gegenstand	Modifikationen	Prüfan-weisung	Ausgabestand	
							Prüfan-weisung	Referenz-verfahren
A	Kost QMP 83	11/2022	NMR-Wine-Screening Messung und externe Datenauswertung mit der Sample Track-Software (Version 2.60_2011) nach Vorgaben der Bruker BioSpin GmbH	Wein		QMP 83	01.11.2022	01.11.2022
A	Kost QMP 84	10/2021	Titration von Weinproben für die NMR-Messung Probenvorbereitung nach Vorgaben der Bruker BioSpin GmbH	Wein		QMP 84	01.10.2021	01.10.2021

Nicht-akkreditierte Prüfverfahren

Weinlabor Kost GmbH & Co.KG

Referenzverfahren für nicht akkreditierten Parameter	Stand	Titel	Prüfgegenstand	Modifikationen	Prüfanweisung	Ausgabestand	
						Prüfanweisung	Referenzverfahren
Kost QMP 19	06/2024	Photometrische Analyse von Acetaldehyd in alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken	Acetaldehyd	Enzymatische Bestimmung mittels Vollautomat	QMP 19	05/2024	05/2024
Kost QMP 85	06/2024	Photometrische Bestimmung von flavonoiden Phenolen in Traubensäften, Weinen, Schaumweinen und weinhaltigen Getränken	Flavonoide Phenole		QMP 85	06/2024	06/2024
Kost QMP 86	06/2024	Sensorische Beurteilung der untypischen Alterungsnote (UTA) in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken	UTA		QMP 86	06/2024	06/2024
Kost QMP 87	06/2024	Photometrische Ermittlung des Bedarfs an schwefliger Säure in Weinen, Schaumweinen, Fruchtweinen und weinhaltigen Getränken	Bedarf an schwefliger Säure		QMP 87	06/2024	06/2024
Kost QMP 88	06/2024	Ermittlung des Filtrationsindex (Trübungsmessung) über Membranfiltration in Weinen, Schaumweinen, Süßreserven und weinhaltigen Getränken	Filtrationsindex		QMP 88	06/2024	06/2024
Kost QMP 89	06/2024	Messung des Überdrucks bei Schaum- und Perlweinen mittels Aphrometer	Überdruck		QMP 89	06/2024	06/2024
Kost QMP 90	06/2024	Ermittlung des Bedarfes an Schönungsmitteln mittels Bento- oder Wärmetest in Weinen, Schaumweinen, Traubensäften, Süßreserven und weinhaltigen Getränken	Bento- oder Wärmetest		QMP 90	06/2024	06/2024
Kost QMP 91	06/2024	Beurteilung der Eisen- und Kupferstabilität mittels Blauschönung in Weinen, Schaumweinen und weinhaltigen Getränken	Blauschönung		QMP 91	06/2024	06/2024
Kost QMP 92	06/2024	Bestimmung der Weinsteinstabilität anhand der Messung der Leitfähigkeit und der Sättigungstemperatur in Traubensäften, Weinen, Schaumweinen, Süßreserven und weinhaltigen Getränken.	Weinstein-Stabilität		QMP 92	06/2024	06/2024
Kost QMP 94	06/2024	Berechnung des Mostgewichtes mittels Dichtebestimmung in Weinen und Schaumweinen	Mostgewicht		QMP 94	06/2024	06/2024
Kost QMP 95	06/2024	Photometrische Analyse von Glycerol in alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken	Glycerol	Enzymatische Bestimmung mittels Vollautomat	QMP 95	06/2024	06/2024

Referenzverfahren für nicht akkreditierten Parameter	Stand	Titel	Prüfgegenstand	Modifikationen	Prüfanweisung	Ausgabestand	
						Prüfanweisung	Referenzverfahren
DLG-Expertenwissen	05/2013	Spezielle Sensorik bei Wein & Sekt	Sensorik		n. v.	n. v.	5/2013
n.e.	n.e.	Bestimmung der Partikelkonzentration in alkoholischen und nicht alkoholischen Getränken oder Gasen mittels Nephelometrie	Partikel-Bestimmung		n. v.	n. v.	n. v.
OIV-MA-AS313-02	07/2015	Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most	Flüchtige Säure	SO ₂ wird getrennt bestimmt	QMP 71	03/2024	07/2015
KOST QMP 60	04/2024	Bestimmung von Mineralstoffen und Metallen mittels ICP-OES in alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken: Analyse von Hauptelementen	K, Ca, Fe, Cu, Mg, Mn, Na, Zn, Al, B, P		QMP 60	17.04.2024	17.04.2024
KOST QMP 61	04/2024	Bestimmung von Mineralstoffen und Metallen mittels ICP-OES in alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken: Analyse von Spurenelementen	As, Zn, Se, Cr, Cd, Pb, Co, Ni		QMP 61	17.04.2024	17.04.2024

Referenzverfahren für Fremdvergabe	Stand	Titel	Prüfgegenstand	Modifikationen	Prüfanweisung	Ausgabestand	
						Prüfanweisung	Referenzverfahren
VA-NW-W-ARENA-012	01/2021	Enzymatische Bestimmung des D-Gluconsäuregehalts in Most und Wein	Gluconsäure		Analyse- und Diagnoselabor im DLR Rheinlandpfalz	01/2021	10/2016
VA-NW-W-ARENA-010	01/2021	Photometrische Bestimmung des α -Aminosäurestickstoffs (NOPA) in Most und Wein	NOPA		Analyse- und Diagnoselabor im DLR Rheinlandpfalz	01/2021	10/2016

Abkürzungen:

KOST QMP	Hausverfahren der Kost GmbH & Co. KG
QMM XX	Hausverfahren Zentrallabor Witowski GmbH & Co.KG
VA-NW-W-XX	Hausverfahren Analyse- und Diagnoselabor im DLR Rheinlandpfalz
LWK	Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Fachbereich Qualitätsweinprüfung: Zulassung von Laboratorien und Methoden zur Durchführung der Untersuchung von Wein und Schaumwein für die Beantragung einer amtlichen Prüfnummer in Rheinland-Pfalz, Gemäß §23 Absatz 1 und 3 der Wein-Verordnung (Wein-VO) in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. April 2009 (BGBl.I Seite 827), Auflage 2016
OIV	International Organisation of Vine and Wine
EBC	European Biochar Certificate
MEBAK	Methodensammlung der Mitteleuropäischen Brautechnischen Analysenkommission
WBBM	Würze, Bier, Biermischgetränke

Stand: 10.06.2024
aktualisiert durch: AvW