

## Mostgewichtumrechnung in Restzuckerwerte

Neben der sensorischen Kontrolle ist der gewünschte Endvergärungsgrad durch eine Mostgewichtsspindelung festzustellen.

Mostspindelwerte 5°OE unter 0 weisen auf durchgegangene Weine hin mit kaum noch vergärbarem Zucker.

Bei Spindelwerten über 0 °Oechsle kann mit der Faustformel:

$$\text{ („abgelesenes Mostgewicht“ + 5) x 2,}$$

der ungefähre Restzuckergehalt bestimmt werden (Refraktometer sind hier ungeeignet).

Exakte Werte können nur über die chemische Analyse festgestellt werden.

### Beispiel zweier Weine Jahrgang 2000,

#### Ausgangswerte 104°Oe, Restzuckergehalt 251 g/l

°Oe lt. Mostspindel	19	12	8	5	0	-4
Restzucker lt. Analyse	45,0	32,8	23,9	18,7	6,7	1,5
Restzucker lt. Umrechnung (°OE + 5) x 2	48,0	34,0	26,0	20,0	10,0	2

#### Ausgangswerte 98°Oe, Restzuckergehalt 232 g/l

Oe lt. Mostspindel	52	45	37	12	8	2
Restzucker lt. Analyse	113,0	97,6	83,0	31,2	23,4	11,2
Restzucker lt. Umrechnung (°OE + 5) x 2	114,0	100,0	84,0	34,0	26,0	14,0