

Weinlabor  
 J. Neumann  
 Ballheimer Weg 12  
 67278 Bockenheim

Alzey, den 01.03.17

## Untersuchungsbericht 4075333 - 1

 Erstellt von: Fabian Oberle, Staatl. gep. Lebensmittelchemiker  
 Erstellt am: 01.03.17

 Probeneingangsdatum: 28.02.17  
 Untersuchungsbeginn: 28.02.17  
 Untersuchungsende: 01.03.17

**Bezeichnung der Probe: 2015 Rheinhessen Portugieser Qualitätswein Weißherbst Halbtrocken**

 Behälterart: 1L Glasflasche  
 AP-Nummer: 4 275 092 0035 16  
 Alkoholdeklaration laut Etikett: 11 %vol  
 Lieferant / Abfüller: Weingut Schales

### Untersuchungsergebnis:

Parameter	Ergebnis - result	Einheit - unit	Methode	Methode2	
Relative Dichte	0.9988		8.4	OIV-MA-AS2-01A	
Histamin	< 0.25	mg/l	IC *		NG: 0,25mg/l BG: 0,75mg/l

Für alle Vertragsbeziehungen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen - diese können im Labor eingesehen werden. Probenahme ist durch den Auftraggeber erfolgt. Eine Beurteilung bezieht sich nur auf die untersuchten Bestandteile.

Für nicht schriftliche Mitteilungen entfällt die Haftung. Vervielfältigung nur mit schriftlicher Zustimmung des Zentrallabors.

\* = nicht akkreditierte Methode / \*\* = Parameter von Unterauftragnehmer, BG:= Bestimmungsgrenze, NG:= Nachweisgrenze

WINTERÖFFNUNGSZEITEN ALZEY: Mo-Do 8.00-13.00 Uhr und 14.00-17.00 Uhr, Fr 8.00-16.00 Uhr

# Weinanalytisches Laboratorium

J. Neumann

Amtlich zugelassenes Prüflabor - J. Neumann Dipl.-Ing. (FH)

Ballheimer Weg 12 \* 67278 Bockenheim / Weinstraße  
Telefon +49 63 59 94 90 27, Fax +49 63 59 94 90 29



Weinanalytik J.-L. Neumann \* Ballheimer Weg 12 \* 67278 Bockenheim / Weinstraße

Weingut

Schales

Alzeyerstr. 160

67592 Dalsheim-Flörsheim

## Bezeichnung der Probe

4075333

02.03.17 08:14:25

24.02.17 2015 Rheinhessen Portugieser Qualitätswein Weißherbst Halbtrocken  
Gutsabfüllung AP-Nr:4-275092-0035-16

## Untersuchungsergebnis / Dimension / Methode

UntersMethode	Wert	Einheit	Methode
Histamingehalt	< 0,25	mg/l	IC(*)

## Bemerkungen

Histamin gehört zur Gruppe der biogenen Amine. Es kann bei spontaner Gärung entstehen wird aber vor allem nach der alkoholischen Gärung durch kokkenförmige Milchsäurebakterien (= wilder/spontaner BSA) gebildet.

### Gesundheitliche Bedeutung:

Histamin wird im menschlichen Organismus durch bestimmte Enzyme abgebaut. Die in Lebensmitteln normalerweise vorkommenden Histaminmengen werden i.d.R. gut vertragen.

Bei Menschen mit einer Histaminüberempfindlichkeit können bereits Konzentrationen ab 2 mg/L zu Problemen führen. Es können unter anderem Beschwerden wie Kopfschmerzen,

Atemnot, Schwindel, Hautrötungen, Juckreiz u. Magenkrämpfe auftreten. Alkohol kann die negative Wirkung des Histamins noch steigern. Die aufgeführten Beschwerden werden oft nicht durch den Genuss von Wein sondern durch den gleichzeitigen Verzehr von anderen histaminhaltigen Nahrungsmitteln wie z. B. Fisch oder Käse hervorgerufen.

### Grenzwerte:

In der Schweiz ist bereits ein Grenzwert von max. 10 mg/l für Histamin im Wein festgelegt.

Die EU plant die Einführung eines Grenzwertes von max. 2 mg/l.

Verträglichkeitsgrenze: ca. 2mg/l

Gehalte in Lebensmittel: (mg/l oder mg/Kg)

Fisch: - 1500

Käse: 40 - 2000

Fleisch (Salami/Schinken): 300 - 600

Wein: 0,2 - 4,0

Bier: 0,2 - 11,0

Jungwein 2016 >>> No Brett Inside zur Reduktion von neg. biologischen Einflüssen !!! Mannoprotein - zum Komplexerhalt !!!  
Wir beraten SIE !!!

Für alle Vertragsbeziehungen gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen - diese können im Labor eingesehen werden.  
Die ermittelten analytischen Daten / Beurteilungen beziehen sich nur auf die eingereichte Probe / untersuchten Parameter.

Für nicht schriftliche Mitteilungen, entfällt die Haftung. ---- gez. J. Neumann ----

Öffnungszeiten: Mo-Fr. 8.00-12.00 / 13.00 -17.00 Uhr, Mittwoch-Nachmittag geschlossen.