



Art.-Nr.: g12a	<b>Ansatzwein Muskat Likörwein 15% Vol., DAB 1999</b>
<b>1. <u>Herstelldaten</u></b> 1.1. Definition	Likörwein, der zur Herstellung von Arzneizubereitungen verwendet wird, entspricht der Definition für Likörwein gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein vom 29. April 2008, Anhang IV, Abschnitt 1, Ziffer 3 in der jeweils geltenden Fassung. Likörwein muss der EG-Weinmarktordnung, dem Weingesetz und den auf Grund des Weingesetzes ergangenen Verordnungen entsprechen.
<b>2. <u>Qualitätsdaten</u></b> 2.1. Eigenschaften 2.1.1. Aussehen 2.1.2. Geruch / Geschmack 2.2. <u>Identität</u> 2.3. <u>Reinheit</u> 2.3.1. Relative Dichte 2.3.2. Vorhandener Alkoholgehalt 2.3.3. Gesamtalkoholgehalt 2.3.4. Gesamtschwefeldioxidgehalt 2.3.5. Gesamtextrakt 2.3.6. Zuckergefreier Extrakt 2.3.7. Zucker vor Inversion 2.3.8. Alkohol-Restzucker-Verhältnis 2.3.9. Gesamtsäure als Weinsäure 2.3.10. Freie schwefelige Säure 2.3.11. pH Wert	Braun-gelbe, klare Flüssigkeit. Aromatischer, arttypischer Geruch und Geschmack. Die Substanz muss den Eigenschaften entsprechen. 1,030 – 1,100 15 bis 22 % (V/V), anzugeben in vollen und gegebenenfalls halben Einheiten. mindestens 17,5 % (V/V) Max 200 mg/L bei einem Zuckergehalt von $\geq 5$ g/L Wert in g/L mit einer Nachkommastelle Wert in g/L mit einer Nachkommastelle Wert in g/L mit einer Nachkommastelle Wert mit einer Nachkommastelle Wert in g/L mit einer Nachkommastelle Wert in mg/L ohne Nachkommastelle Wert mit einer Nachkommastelle
<b>3. <u>Hinweis</u></b>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs und den jeweils gültigen Analysemethoden der Internationalen Organisation für Rebe und Wein.
<b>4. <u>Literatur</u></b>	DAB 1999 Verordnungen (EG) 479/2008, 606/2009 und 607/2009 Sammlung internationaler Analysemethoden für Wein und Most (2 Bände)[ <a href="http://www.oiv.int/de/normen-und-technische-dokumente/analysemethoden/sammlung-internationaler-analysemethoden-fur-wein-und-most-2-bande">http://www.oiv.int/de/normen-und-technische-dokumente/analysemethoden/sammlung-internationaler-analysemethoden-fur-wein-und-most-2-bande</a>