

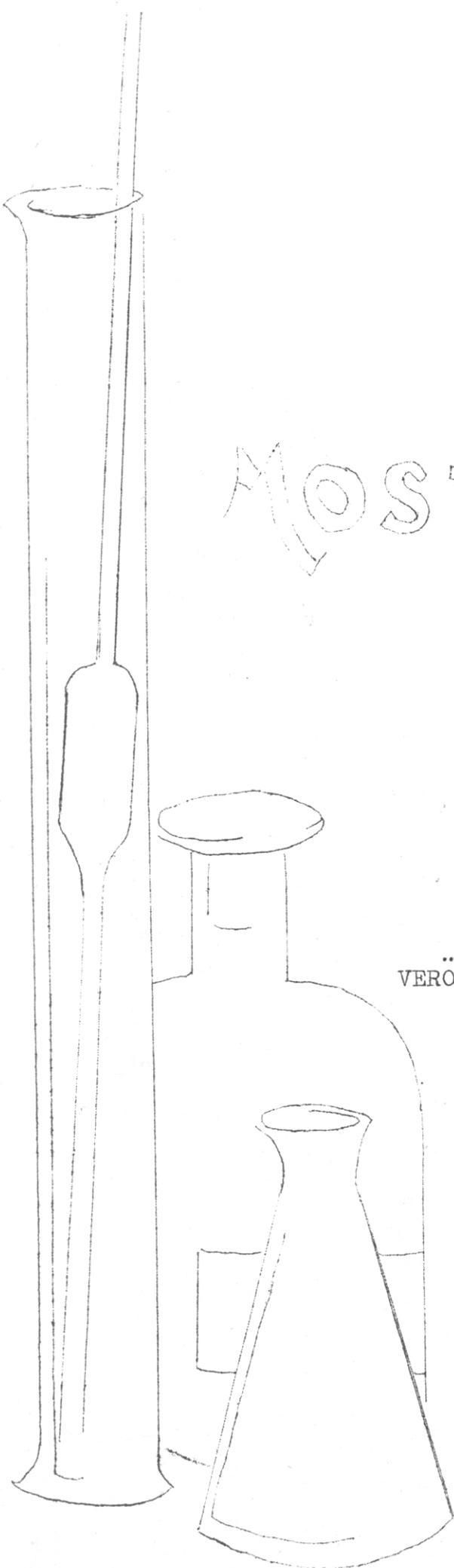
MOSTSTATISTIK

1954

VERÖFFENTLICHUNG DER STAATLICHEN WEINBAUSTATION

UND DER WEINKONTROLLE

IN REMICH



AUGUST 1955

L e s e d a t e n v o m 1 9 5 4 e r H e r b s t

	Lesebeginn	Periode der Hauptlese	Leseschluss
Riesling x Sylvaner (Müller-Thurgau)	27. September	2. Oktober - 9. Oktober	19. Oktober
Ruländer	11. Oktober	15. Oktober - 25. Oktober	30. Oktober
Pinot blanc	12. Oktober	18. Oktober - 26. Oktober	28. Oktober
Elbling	13. Oktober	18. Oktober - 28. Oktober	4. November
Auxerrois	12. Oktober	20. Oktober - 30. Oktober	5. November
Sylvaner	20. Oktober	25. Oktober - 30. Oktober	5. November
Traminer	25. Oktober	26. Oktober - 30. Oktober	4. November
Riesling	28. Oktober	3. November - 10. November	15. November

E r g e b n i s s e

der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1954 .
 = = = = =

D u r c h s c h n i t t s w e r t e .

Von der Weinbaustation und der Weinkontrolle Remich wurden insgesamt 670 Moste auf spezifisches Gewicht und Säuregrad untersucht. Davon bilden 463 Proben die Basis bei der Errechnung der nachfolgenden Minima, Maxima sowie der Mittelwerte unseres Weinbaugebietes.

E L B L I N G .

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 147 Proben mit einem Mostgewicht von 38 bis 63 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 13,7 bis 19,5 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 50,7 Grad
 Mittlerer Säuregehalt : 16,5 Promille.

K l a s s i f i z i e r u n g .a) Nach Mostgewichten:

Bis	40 Grad incl.	=	5	%
Von 40	- 45 Grad	"	8	%
Von 45	- 50 Grad	"	29	%
Von 50	- 55 Grad	"	45	%
Von 55	- 60 Grad	"	11	%
Ueber	60 Grad	=	2	%

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis	14 Promille	=	4	%
Von 14,1	- 15 Promille	=	12,5	%
Von 15,1	- 16 Promille	=	22,5	%
Von 16,1	- 17 Promille	=	27	%
Von 17,1	- 18 Promille	=	20	%
Von 18,1	- 19 Promille	=	10	%
Ueber	19 Promille	=	4	%

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 120 Proben mit einem Mostgewicht von 49 bis 73 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 7,5 bis 11,3 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 59,1 Grad
Mittlerer Säuregehalt : 9 Promille.

K l a s s i f i z i e r u n g .

a) Nach Mostgewichten:

Bis	50 Grad incl.	=	2,5	%
Von 50	– 55 Grad	"	= 15	%
Von 55	– 60 Grad	"	= 48,5	%
Von 60	– 65 Grad	"	= 29	%
Von 65	– 70 Grad	"	= 3,5	%
Ueber	70 Grad	=	1,5	%

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis	8 Promille	=	11,7	%
Von 8,1	– 9 Promille	=	42,5	%
Von 9,1	– 10 Promille	=	33,3	%
Von 10,1	– 11 Promille	=	10,8	%
Ueber	11 Promille	=	1,7	%

R I E S L I N G .

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 100 Proben mit einem Mostgewicht von 46 bis 64,5 Grad und einem Säuregehalt von 12,5 bis 19,8 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 55,7 Grad
Mittlerer Säuregehalt : 16,3 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g .

a) Nach Mostgewichten :

Bis	50 Grad incl.	=	10	%
Von 50	– 55 Grad	"	= 41	%
Von 55	– 60 Grad	"	= 32	%
Von 60	– 65 Grad	=	17	%

b) Nach der Gesamtsäure:

Bis	13 Promille	=	1 %
Von 13,1 -	14 Promille	=	2 %
Von 14,1 -	15 Promille	=	16 %
Von 15,1 -	16 Promille	=	25 %
Von 16,1 -	17 Promille	=	27 %
Von 17,1 -	18 Promille	=	14 %
Von 18,1 -	19 Promille	=	10 %
Ueber	19 Promille	=	5 %

A U X E R R O I S .

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 42 Proben mit einem Mostgewicht von 44 bis 65 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 9,2 bis 14,4 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 57,1 Grad
Mittlerer Säuregehalt : 11,9 Promille

K l a s s i f i z i e r u n g .a) Nach Mostgewichten :

Bis	45 Grad incl.	=	2 %
Von 45 -	50 Grad "	=	7 %
Von 50 -	55 Grad "	=	17 %
Von 55 -	60 Grad "	=	48 %
Von 60 -	65 Grad	=	26 %

b) Nach der Gesamtsäure :

Bis	10 Promille	=	5 %
Von 10,1 -	11 Promille	=	21 %
Von 11,1 -	12 Promille	=	29 %
Von 12,1 -	13 Promille	=	21 %
Von 13,1 -	14 Promille	=	17 %
Ueber	14 Promille	=	7 %

R U L Ä N D E R .

5

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 21 Proben mit einem Mostgewicht von 51,5 bis 74,5 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 8,8 bis 14,8 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 64,8 Grad
Mittlerer Säuregehalt : 12 Promille

P I N O T B L A N C .

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 21 Proben mit einem Mostgewicht von 51 bis 68 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 10,8 bis 15 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 60,7 Grad
Mittlerer Säuregehalt : 13 Promille

S Y L V A N E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 11 Proben mit einem Mostgewicht von 45 bis 62 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 12,1 bis 16,4 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 54 Grad
Mittlerer Säuregehalt : 14,4 Promille

T R A M I N E R

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 8 Proben mit einem Mostgewicht von 62 bis 77 Grad Oechsle und einem Säuregehalt von 9,3 bis 11,9 Promille.

Mittleres Mostgewicht : 69,3 Grad
Mittlerer Säuregehalt : 10,5 Promille

S o r t e	<u>Grad Oechsle</u>			<u>Gesamtsäure Promille</u>		
	Mittel	Minima	Maxima	Mittel	Minima	Maxima
Elbling	50,7	38	63	16,5	13,7	19,5
Riesling x Sylvaner	59,1	49	73	9,0	7,5	11,3
Riesling	55,7	46	64,5	16,3	12,5	19,8
Auxerrois	57,1	44	65	11,9	9,2	14,4
Ruländer	64,8	51,5	74,5	12,0	8,8	14,8
Pinot blanc	60,7	51	68	13,0	10,8	15,0
Sylvaner	54	45	62	14,4	12,1	16,4
Traminer	69,3	62	77	10,5	9,3	11,9

Auf Grund der folgenden je Traubensorte geernteten Mostmengen:

Elbling und gleichwertige	4 650	Fuder
Riesling x Sylvaner	3 400	"
Riesling	1 170	"
Auxerrois	560	"
Ruländer	360	"
Pinot blanc	160	"
Sylvaner	205	"
Traminer, Muscat u. andere	95	"
	10 600	Fuder

lassen sich die Jahrgangsmittelwerte für das gesamte Weinbaugebiet aufstellen :

Mostgewicht : 55,2 Grad Oechsle
Gesamtsäure : 13,5 Promille.

M i t t e l w e r t e

aller Sorten ausser Elbling.

Mostgewicht : 58,6 Grad Oechsle
Gesamtsäure : 11,2 Promille.

V e r g l e i c h e .

A) Durchschnittszahlen kleiner Jahrgänge.

Die Mittelwerte aller Sorten einschliesslich Elbling .

	1 9 3 6	1 9 3 9	1 9 5 0	1 9 5 4
Mittelmostgewicht :	51,6	49,2	51,0	55,2
Mittlere Gesamtsäure :	16,7	15,9	13,4	13,5

Die Mittelwerte ausschliesslich Elbling .

	1 9 3 6	1 9 3 9	1 9 5 0	1 9 5 4
Mittelmostgewicht :	58,1	58,5	56,0	58,6
Mittlere Gesamtsäure :	13,6	13,0	11,5	11,2

Aus den vorliegenden Vergleichsdaten geht hervor, dass der 1 9 5 4 er analytisch gesehen den ihm gegenüber gesetzten Jahrgängen in allen Hinsichten noch über ist.

B) Details

Durchschnittliche Vergleichswerte nach Traubensorten.

Jahr	Sorte	<u>Mittel</u>		Sorte	<u>Mittel</u>	
		Mostgewicht Grad	Säure Promille		Mostgewicht Grad	Säure Promille
1936	Elbling	50,5	17,2	Riesling	56,2	17,4
1939	"	45,4	17,0	"	57,1	15,3
1950	"	46,4	15,2	"	64,5	13,1
1954	"	50,7	16,5	"	55,7	16,3
1936	Riesl.xSylv.	58,5	9,4	Auxerrois	60,1	12,7
1939	"	62,1	10,5	"	57,2	13,5
1950	"	51,3	10,4	"	57,4	11,1
1954	"	59,1	9,0	"	57,1	11,9
1936	Sylvaner	54,2	14,8	Pinot blanc	58,9	14,2
1939	"	50,8	14,0	"	57,6	15,0
1950	"	55,6	12,7	"	56,5	13,2
1954	"	54,0	14,4	"	60,7	13,0
1936	Traminer	69,1	12,6	Ruländer	65,5	13,4
1939	"	58,5	12,7	"	62,8	13,8
1950	"	63,5	11,8	"	57,5	12,6
1954	"	69,3	10,3	"	64,8	12,0