



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau



**Das
Fachzentrum Analytik
stellt sich vor**

J. V. Herrmann

Fachzentrum Analytik

WIR untersuchen ...



Saatgut



Pflanzenteile



Trauben



Most, Wein



Brände



Gemüse



Wasser



Böden



Honig



Pollen



Obst



Fachzentrum Analytik

WIR untersuchen mit...

Augen, ...



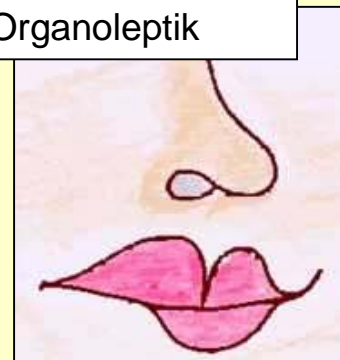
Klassischer Chemie



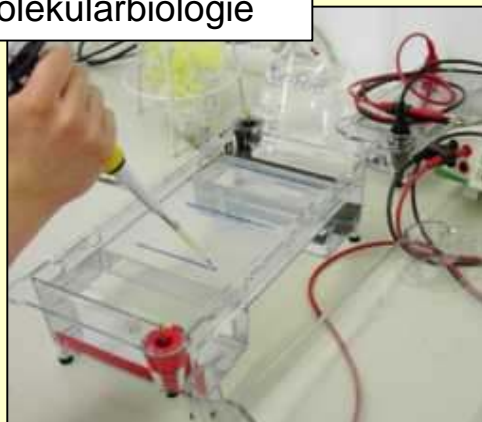
Analyseautomaten



Organoleptik



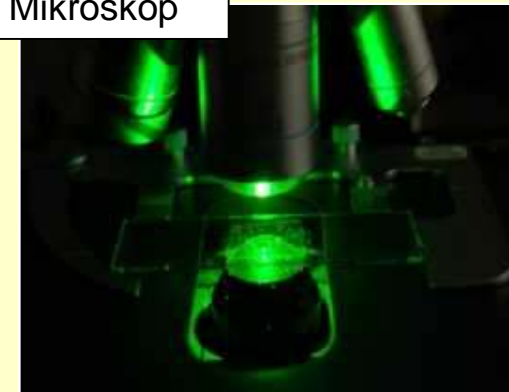
Molekularbiologie



Mikrobiologie



Mikroskop



Fachzentrum Analytik

WIR untersuchen auf ...

Anorganische Elemente

(„Pflanzennährstoffe“, Pflanzeninhaltsstoffe, Schwermetalle, Spurenelemente)

Organische Verbindungen

„wertbestimmende Inhaltsstoffe“

Mikroorganismen (Hefen, Bakterien, Pilze)

Aromatik, Geruch, Geschmack, Fehleraromen

Identität und Reinheit gemäß Qualitätsnormen

(Saatgut, Wein, Honig, Spirituosen)

Fachzentrum Analytik

WIR untersuchen für ...

Eigene Untersuchungen und Forschungsvorhaben

Analytische und mikrobiologische Oenologie

Andere Organisationseinheiten der LWG

als interner Dienstleister für das Versuchs- und Forschungswesen

Qualitätssicherung

Überwachung und Qualifizierung von Privatlabors in Bayern (Bodenuntersuchung)

Methodenvalidierung und Methodenentwicklung

Oenologie, Weinchemie, Mikrobiologie, „landwirtschaftliches Untersuchungswesen“ (VDLUFA)

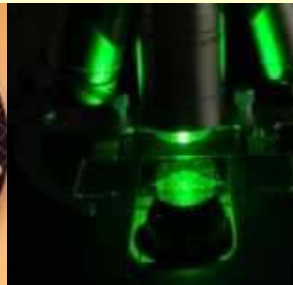
Kellereien und Weinbaupraxis



WIR untersuchen und forschen ...



Önologische Mikrobiologie



➤ Hefen- und Bakterienökologie

Stammsammlung önologisch relevanter Hefen und Bakterien (seit 1959)
Lalvin W[®] Eigen-Entwicklung (weltweit ca. 2000 kg jährlich)

➤ Gärungsphysiologie

- Gärstörungen
- Hefe-“Nährstoffe“
- Sauerstoff
- Temperatur
- sukzessive Beimpfung
- Spontangärung

➤ Hefen- und Bakterientestung (Physiologie, Sensorik, Technologie)

- Vorpraxis (Industrie)
- Testung neuer Produkte
- BSA (Simultanbeimpfung, Citratschonung)
- fructophile Hefen

WIR untersuchen und forschen ...



Önologische Analytik



- **Klassische physikalische, chemische und sensorische Analyse**
Trauben, Most und Weine
- **Forschung, Untersuchungen zu qualitätsbestimmenden Parametern**
 - fermentierbarer Stickstoff
 - polymere und monomere Farbstoffe
 - Aromastoffe (höhere Alkohole, Ester, Terpenoide)
- **Qualitätssicherung**
 - Qualitätsparameter (FTIR)
 - Off-Flavour (UTA, „Würzburger UTA-Fix-Test“)