

Tabelle: Brennwert-, Zucker und Alkoholberechnung (nach vollständiger Vergärung) für Federweißer nach Anreicherung, Säuerung oder Entsäuerung

In einer Zeile sind, je nach Mostgewicht und Gesamtsäure, die Kilojoule/Kilokalorien und die Kohlenhydrate/davon Zucker abzulesen. Die Gesamtsäure ist in der Tabelle in „g/l“ angegeben. Brennwert, Kohlenhydrate und Zucker sind hingegen auf 100 ml Traubenmost bezogen. Dies mag umständlich erscheinen, ist aber dem Umstand geschuldet, dass Winzer die Gesamtsäure in „g/l“ bestimmen, die Nährwertangaben aber auf 100 ml Traubenmost bezogen sein müssen. Die Angaben für die Nährwertkennzeichnung können so ohne weitere Umrechnung in die Nährwerttabelle eingetragen werden.

Mostgewicht	Brennwert / bei einer Gesamtsäure von			Kohlenhydrate je 100 ml	davon Zucker je 100 ml	Alkohol nach vollständiger Vergärung
	6 g/L	7 g/L	8 g/L			
55 °Oe	208 kJ / 49 kcal	210 kJ / 49 kcal	211 kJ / 50 kcal	11,8 g	11,8 g	7,5 % vol
56 °Oe	213 kJ / 50 kcal	214 kJ / 50 kcal	215 kJ / 51 kcal	12,1 g	12,1 g	7,5 % vol
57 °Oe	217 kJ / 51 kcal	218 kJ / 51 kcal	220 kJ / 52 kcal	12,3 g	12,3 g	7,5 % vol
58 °Oe	222 kJ / 52 kcal	223 kJ / 52 kcal	224 kJ / 53 kcal	12,6 g	12,6 g	7,5 % vol
59 °Oe	226 kJ / 53 kcal	227 kJ / 53 kcal	228 kJ / 54 kcal	12,8 g	12,8 g	8,0 % vol
60 °Oe	230 kJ / 54 kcal	232 kJ / 55 kcal	233 kJ / 55 kcal	13,1 g	13,1 g	8,0 % vol
61 °Oe	235 kJ / 55 kcal	236 kJ / 56 kcal	237 kJ / 56 kcal	13,4 g	13,4 g	8,0 % vol
62 °Oe	239 kJ / 56 kcal	240 kJ / 57 kcal	242 kJ / 57 kcal	13,6 g	13,6 g	8,5 % vol
63 °Oe	244 kJ / 57 kcal	245 kJ / 58 kcal	246 kJ / 58 kcal	13,9 g	13,9 g	8,5 % vol
64 °Oe	248 kJ / 58 kcal	249 kJ / 59 kcal	251 kJ / 59 kcal	14,1 g	14,1 g	8,5 % vol
65 °Oe	252 kJ / 59 kcal	254 kJ / 60 kcal	255 kJ / 60 kcal	14,4 g	14,4 g	9,0 % vol
66 °Oe	257 kJ / 60 kcal	258 kJ / 61 kcal	259 kJ / 61 kcal	14,7 g	14,7 g	9,0 % vol
67 °Oe	261 kJ / 61 kcal	263 kJ / 62 kcal	264 kJ / 62 kcal	14,9 g	14,9 g	9,0 % vol
68 °Oe	266 kJ / 63 kcal	267 kJ / 63 kcal	268 kJ / 63 kcal	15,2 g	15,2 g	9,5 % vol
69 °Oe	270 kJ / 64 kcal	271 kJ / 64 kcal	273 kJ / 64 kcal	15,4 g	15,4 g	9,5 % vol
70 °Oe	275 kJ / 65 kcal	276 kJ / 65 kcal	277 kJ / 65 kcal	15,7 g	15,7 g	9,5 % vol
71 °Oe	279 kJ / 66 kcal	280 kJ / 66 kcal	282 kJ / 66 kcal	16,0 g	16,0 g	10,0 % vol
72 °Oe	283 kJ / 67 kcal	285 kJ / 67 kcal	286 kJ / 67 kcal	16,2 g	16,2 g	10,0 % vol
73 °Oe	288 kJ / 68 kcal	289 kJ / 68 kcal	290 kJ / 68 kcal	16,5 g	16,5 g	10,0 % vol
74 °Oe	292 kJ / 69 kcal	294 kJ / 69 kcal	295 kJ / 69 kcal	16,7 g	16,7 g	10,5 % vol
75 °Oe	297 kJ / 70 kcal	298 kJ / 70 kcal	299 kJ / 70 kcal	17,0 g	17,0 g	10,5 % vol
76 °Oe	301 kJ / 71 kcal	302 kJ / 71 kcal	304 kJ / 71 kcal	17,3 g	17,3 g	10,5 % vol
77 °Oe	305 kJ / 72 kcal	307 kJ / 72 kcal	308 kJ / 72 kcal	17,5 g	17,5 g	10,5 % vol
78 °Oe	310 kJ / 73 kcal	311 kJ / 73 kcal	312 kJ / 74 kcal	17,8 g	17,8 g	11,0 % vol
79 °Oe	314 kJ / 74 kcal	316 kJ / 74 kcal	317 kJ / 75 kcal	18,0 g	18,0 g	11,0 % vol
80 °Oe	319 kJ / 75 kcal	320 kJ / 75 kcal	321 kJ / 76 kcal	18,3 g	18,3 g	11,0 % vol
81 °Oe	323 kJ / 76 kcal	324 kJ / 76 kcal	326 kJ / 77 kcal	18,6 g	18,6 g	11,5 % vol
82 °Oe	328 kJ / 77 kcal	329 kJ / 77 kcal	330 kJ / 78 kcal	18,8 g	18,8 g	11,5 % vol
83 °Oe	332 kJ / 78 kcal	333 kJ / 78 kcal	335 kJ / 79 kcal	19,1 g	19,1 g	11,5 % vol
84 °Oe	336 kJ / 79 kcal	338 kJ / 79 kcal	339 kJ / 80 kcal	19,3 g	19,3 g	12,0 % vol
85 °Oe	341 kJ / 80 kcal	342 kJ / 81 kcal	343 kJ / 81 kcal	19,6 g	19,6 g	12,0 % vol
86 °Oe	345 kJ / 81 kcal	347 kJ / 82 kcal	348 kJ / 82 kcal	19,9 g	19,9 g	12,0 % vol
87 °Oe	350 kJ / 82 kcal	351 kJ / 83 kcal	352 kJ / 83 kcal	20,1 g	20,1 g	12,5 % vol
88 °Oe	354 kJ / 83 kcal	355 kJ / 84 kcal	357 kJ / 84 kcal	20,4 g	20,4 g	12,5 % vol
89 °Oe	359 kJ / 84 kcal	360 kJ / 85 kcal	361 kJ / 85 kcal	20,6 g	20,6 g	12,5 % vol
90 °Oe	363 kJ / 85 kcal	364 kJ / 86 kcal	366 kJ / 86 kcal	20,9 g	20,9 g	13,0 % vol
91 °Oe	367 kJ / 86 kcal	369 kJ / 87 kcal	370 kJ / 87 kcal	21,2 g	21,2 g	13,0 % vol
92 °Oe	372 kJ / 87 kcal	373 kJ / 88 kcal	374 kJ / 88 kcal	21,4 g	21,4 g	13,0 % vol
93 °Oe	376 kJ / 89 kcal	377 kJ / 89 kcal	379 kJ / 89 kcal	21,7 g	21,7 g	13,5 % vol
94 °Oe	381 kJ / 90 kcal	382 kJ / 90 kcal	383 kJ / 90 kcal	21,9 g	21,9 g	13,5 % vol
95 °Oe	385 kJ / 91 kcal	386 kJ / 91 kcal	388 kJ / 91 kcal	22,2 g	22,2 g	13,5 % vol
96 °Oe	389 kJ / 92 kcal	391 kJ / 92 kcal	392 kJ / 92 kcal	22,5 g	22,5 g	14,0 % vol
97 °Oe	394 kJ / 93 kcal	395 kJ / 93 kcal	396 kJ / 93 kcal	22,7 g	22,7 g	14,0 % vol
98 °Oe	398 kJ / 94 kcal	400 kJ / 94 kcal	401 kJ / 94 kcal	23,0 g	23,0 g	14,0 % vol
99 °Oe	403 kJ / 95 kcal	404 kJ / 95 kcal	405 kJ / 95 kcal	23,2 g	23,2 g	14,0 % vol
100 °Oe	407 kJ / 96 kcal	408 kJ / 96 kcal	410 kJ / 96 kcal	23,5 g	23,5 g	14,5 % vol

Zuckerberechnung von Traubenmost nach der Formel - (Mostgewicht [°Oe] x 2,6 – 25)/10 = Zuckergehalt [g/100 ml],
 Alkoholberechnung nach der Formel - ((Mostgewicht x 2,6) - 24)x47% bei 8 g/l Gesamtsäure zum Zeitpunkt der
 Mostgewichtsbestimmung/ Zwischenwerte werden gemittelt / Quelle: Schandelmaier, B., 2024, Dienstleistungszentrum
 Ländlicher Raum Rheinpfalz