

## Begleitbogen Fruchtproben auf Gärstoffe / DCA-Lagerung

<b>Vor- u. Zuname:</b> <b>Straße:</b> <b>PLZ / Ort:</b> <b>Datum.:</b>	<b>Telefon:</b> <b>Email:</b> <b>Fax:</b> <b>Unterschrift:</b>
---	---

<b>1</b>	<b>Proben-Bezeichnung:</b> _____	<b>Labor-Nr.:</b> _____		
<b>Merkmal</b>	<b>Messwerte</b>	<b>Grenzwerte</b>		
		leicht erhöhte Werte	deutlich erhöhte Werte (Geschmacksbeeinträchtigungen)	Irreversible Schädigung (nicht vermarktungsfähig)
Acetaldehyd:	ppm	> 2 ppm	> 5 ppm	
Ethylacetat:	ppm	> 2 ppm	> 5 ppm	> 20 ppm
Ethanol:	ppm	> 20 ppm	> 50 ppm	
Bemerkung:				

<b>2</b>	<b>Proben-Bezeichnung:</b> _____	<b>Labor-Nr.:</b> _____		
<b>Merkmal</b>	<b>Messwerte</b>	<b>Grenzwerte</b>		
		leicht erhöhte Werte	deutlich erhöhte Werte (Geschmacksbeeinträchtigungen)	Irreversible Schädigung (nicht vermarktungsfähig)
Acetaldehyd:	ppm	> 2 ppm	> 5 ppm	
Ethylacetat:	ppm	> 2 ppm	> 5 ppm	> 20 ppm
Ethanol:	ppm	> 20 ppm	> 50 ppm	
Bemerkung:				

<b>3</b>	<b>Proben-Bezeichnung:</b> _____	<b>Labor-Nr.:</b> _____		
<b>Merkmal</b>	<b>Messwerte</b>	<b>Grenzwerte</b>		
		leicht erhöhte Werte	deutlich erhöhte Werte (Geschmacksbeeinträchtigungen)	Irreversible Schädigung (nicht vermarktungsfähig)
Acetaldehyd:	ppm	> 2 ppm	> 5 ppm	
Ethylacetat:	ppm	> 2 ppm	> 5 ppm	> 20 ppm
Ethanol:	ppm	> 20 ppm	> 50 ppm	
Bemerkung:				

**Anmerkungen:**  
 Die Fruchtprobe sollte aus 20 Früchten bestehen. Bevorzugt sind empfindliche Partien (unterentwickelte, kleine oder sehr reife Früchte) zu beproben. Bei unterschiedlichen Herkünften sollten mehrere Proben entnommen werden.  
DCA-Lagerung: Zu prüfender O<sub>2</sub>-Wert sollte seit einer Woche erreicht sein. Bei erhöhten Gärstoffwerten Messtechnik überprüfen und gegebenenfalls O<sub>2</sub>-Sollwert um 0,2-0,3 % anheben. Eventuell weitere Fruchtproben entnehmen.  
Gärschaden (z. B. durch technischen Defekt): Bei deutlich erhöhten Gärstoffwerten sollten schnellstmöglich wieder verträgliche ULO-Werte eingestellt werden. Ein vollständiges Lüften mit Frischluft ist nicht zu empfehlen. Die im Lagerraum sich befindenden flüchtigen Gärstoffe können durch Spülen mit einem N<sub>2</sub>-Separator entfernt werden. Nach 1-2 Monaten sollte eine weitere Fruchtanalyse erfolgen. Eine Vermarktung ist erst bei Ethylacetat-Gehalten von unter 5 ppm möglich.