

Endvergärungswerte

Fruchtgattung	%Saccharometer 20°	Öchsle-Waage 20°
Äpfel	1 - 3	4 - 12
Birnen	1.5 - 4	6 - 16
Williams	2.5 - 4	10 - 16
Quitten	3 - 4	12 - 16
Süßkirschen	3 - 5	12 - 20
Sauerkirschen	2 - 4	8 - 16
Pflaumen	2 - 3	8 - 12
Zwetschgen	4 - 5	16 - 20
Beeren	1 - 2	4 - 8
Holunder	3 - 5	12 - 20
Topinambur	1 - 4	4 - 16
Most	0.2 - 2.6	0 - 10

Trester bzw. Kernanteil

Maische von	Tresteranteil und Kerne	Trester- und Kernfaktor
Äpfel	6 - 8%	0.94- 0.92
Birnen	8 - 10%	0.92 - 0.90
Kirschen	15%	0.85
Zwetschgen	11 - 12%	0.89 - 0.88

Wie berechnet man die Ausbeute?

1 % Saccharometer-Brix ist 4 °Öchsle

1 % Saccharometer-Brix oder 4 °Öchsle geben 0.56 IA

Beispiel:

Äpfel mit 14 % Saccharose =56 °Öchsle

Ausbeuteermittlung aufgrund des Zuckergehaltes in % Saccharose:

$$14.0\% - 2.5\% = 11.5\% \times 0.56 = 6.44 \text{ IA} \times 0.92 = 5.92 \text{ IA}$$

Ausbeuteermittlung aufgrund des Zuckergehaltes in °Öchsle

$$56^\circ : 4 = 14.0\% - 2.5\% = 11.5\% \times 0.56 = 6.44 \text{ IA} \times 0.92 = 5.92 \text{ IA}$$

Beispiele:

Williams Zukauf: 12% Saccharose (48°Öchsle)

$$12\% - 3.5\% = 8.5\% \times 0.56 = 4.76 \text{ IA} \times 0.90 = 4.28 \text{ IA}$$

Williams Zukauf: 40°Öchsle (10% Saccharose)

$$40^\circ : 4 = 10\% - 3.5\% = 6.5\% \times 0.56 = 3.64 \text{ IA} \times 0.90 = 3.27$$

Williams Eigenerzeugung: 56 °Öchsle (14% Sacchrose)

$$56^\circ : 4 = 14\% - 3.5\% = 10.5\% \times 0.56 = 5.88 \text{ IA} \times 0.90 = 5.2 \text{ IA}$$

Zwetschgen oder Mirabellen: 80 °Öchsle (20% Saccharose)

$$80^\circ : 4 = 20\% - 4\% = 16\% \times 0.96 \text{ IA} \times 0.88 = 7.88 \text{ IA}$$