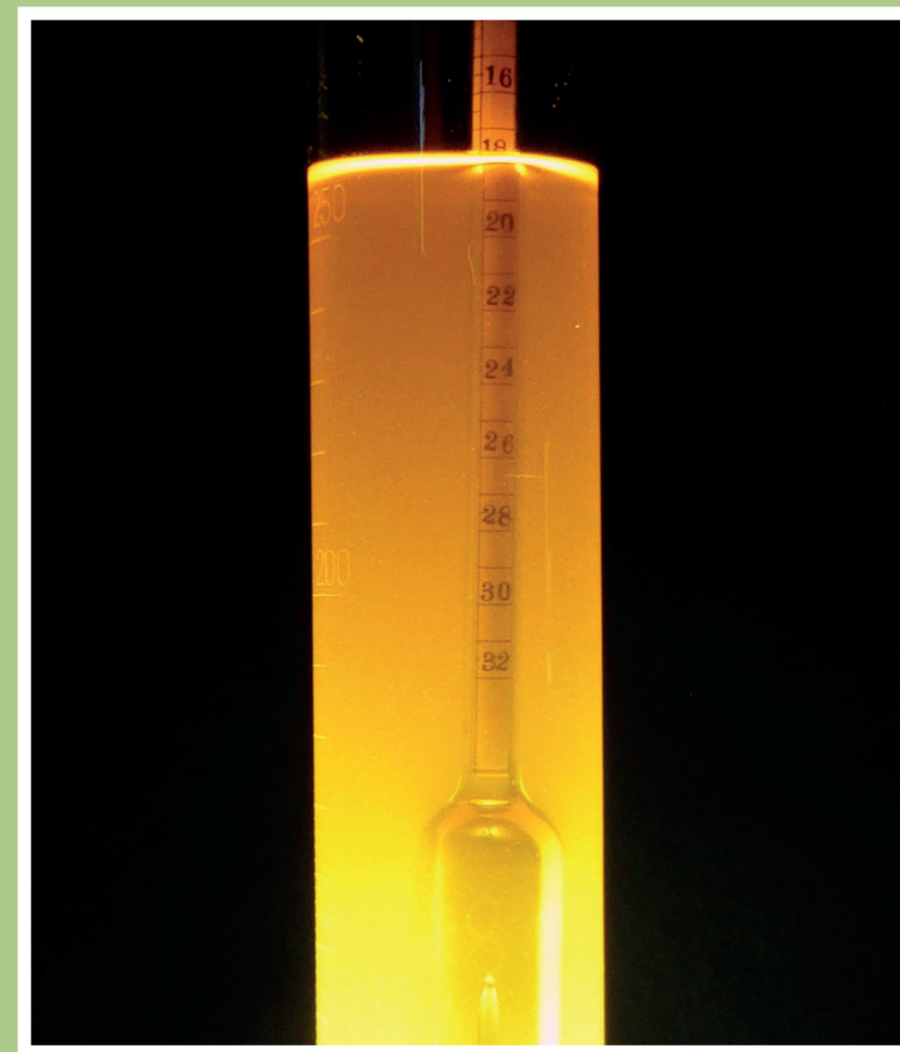




## Herausragende Leistungen der Abteilung Chemie und Qualitätskontrolle

### 1869

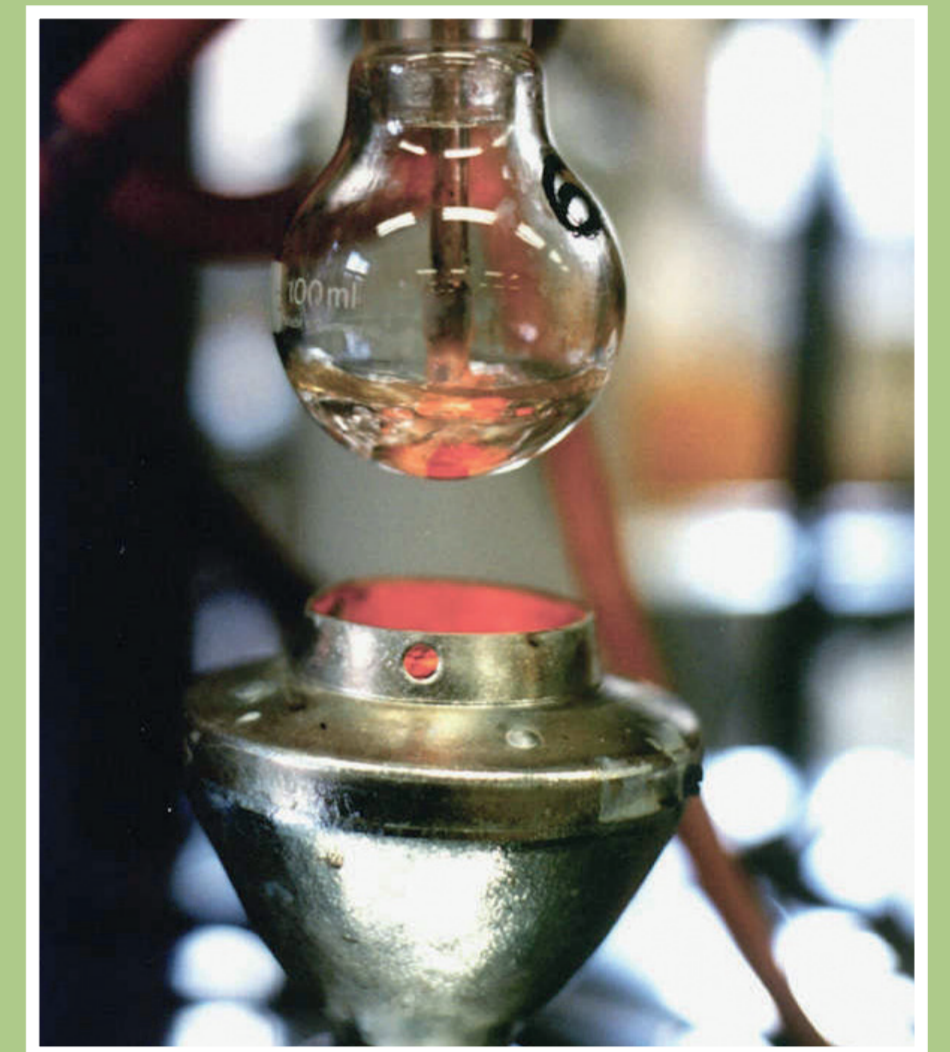
Im Jahr 1869 wurde von August Wilhelm Freiherr von Babo die Klosterneuburger Mostwaage (KMW) veröffentlicht. Die Klosterneuburger Mostwaage hat sich in Österreich in der Praxis durchgesetzt, weil sich mit ihr einfach und rasch der Zuckergehalt im Most ermitteln lässt.



Klosterneuburger Mostwaage  
Foto: Manfred Pastler,  
HBLA u. BA Klosterneuburg

### 1958

Die acidimetrische Bestimmung von Schwefeldioxid im Wein erhält Einzug in die amtlichen Weinlaboratorien: Dipl.-Ing. Franz Paul publiziert in den Mitteilungen Klosterneuburg unter Verwendung der Lieb-Zacherl-Apparatur diese Methode, die bis heute als amtliche Referenzmethode Gültigkeit hat.



Acidimetrische Bestimmung des freien und gebundenen SO<sub>2</sub> (Foto: Karl Zitta, HBLA u. BA Klosterneuburg)

### 1990

Seit den 90er Jahren werden unter Dr. Reinhard Eder phenolische Inhaltsstoffe mittels Flüssigchromatographie analysiert. Eine große Errungenschaft stellt die Sortendifferenzierung mittels Analyse von Phenolen, v. a. Anthocyanen, dar. Beim Thema Wein und Gesundheit (u. a. bei der Analyse von Resveratrol etc.) befindet sich die HBLA und BA für Wein- und Obstbau weltweit unter den federführenden Instituten.



Phenolanalytik mittels HPLC (Foto: Karl Zitta, HBLA u. BA Klosterneuburg)

### 2000

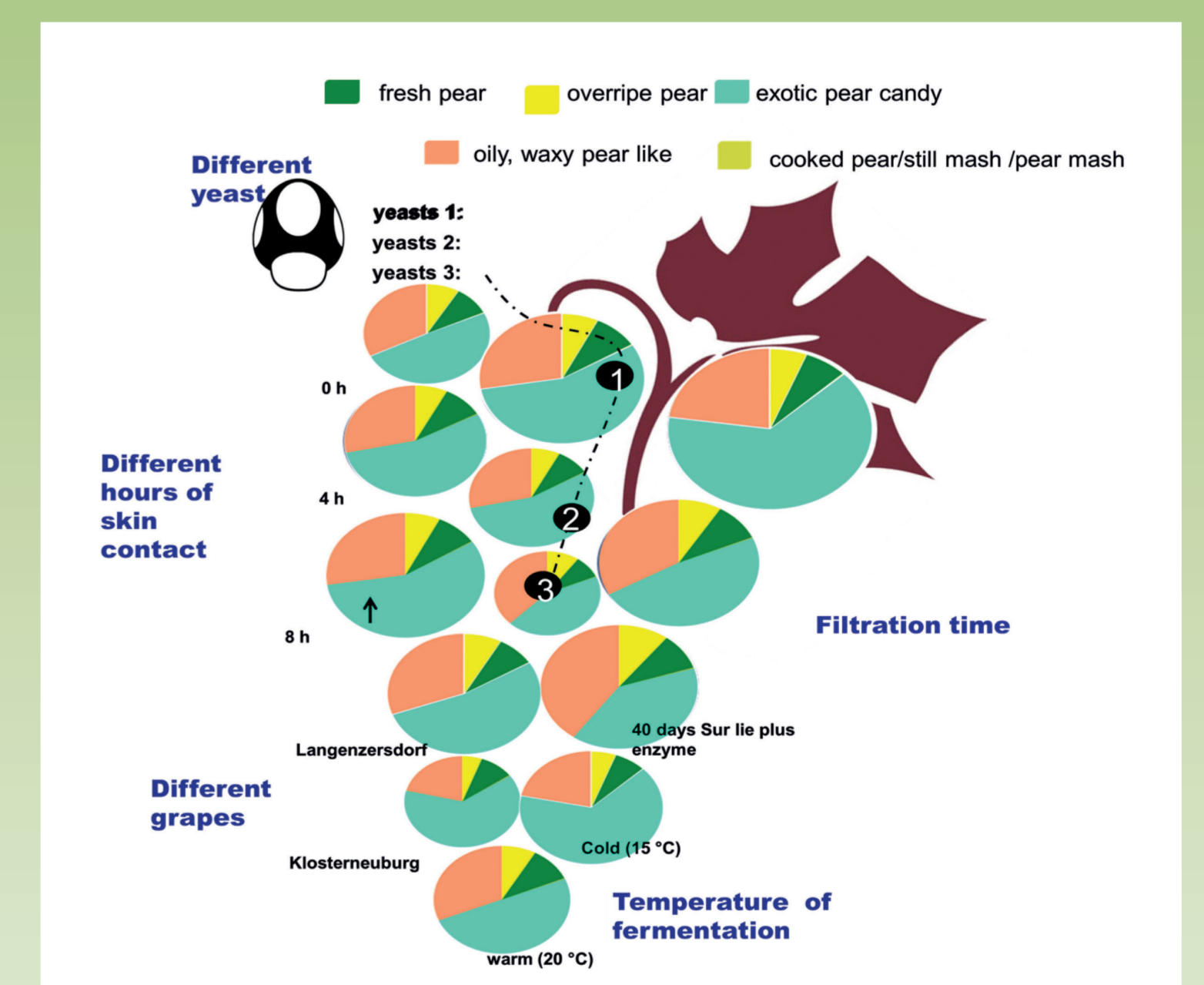
Die Prüfstelle wurde mit Geltungsbeginn 01.12.2000 mit der Identifikationsnummer ID 151 für die auf der Homepage der Akkreditierung Austria (BMDW) veröffentlichten und angeführten Untersuchungsmethoden nach ÖVE/ÖNORM EN ISO/IEC 17025 akkreditiert. Die Akkreditierung bietet vertrauliche und unabhängige Analysen an, die national und international anerkannt werden und eine definierte Analysengenauigkeit aufgrund des eingeführten Qualitätsmanagement aufweisen.



Akkreditierungszeichen Prüfstelle ID 151

### 2020

Die Analyse von Aromastoffen mittels Gaschromatographie wurde bereits in den 60er Jahren eingeführt, von Mag. W. Brandes und DI S. Nauer verbessert, aber schließlich unter DI C. Philipp seit 2019 in Richtung hochmoderner Triple-Quad-Massenspektroskopie weiter entwickelt. Es können alle wesentlichen Aromastoffe im Wein und Obst auf internationalen Niveau analysiert werden. Die Koppelung mit der Sensorik, wie in der Abbildung sichtbar, ist dabei die notwendige Hauptaufgabe.



Sensorisch-analytische Typogramme der Birnenaromatik von Weißburgunder-Weinen

### 2014

Seit der Veröffentlichung der Obstweinverordnung (BGBl II 18/2014) erfolgt die Vergabe der staatlichen Prüfnummer für Qualitätsobstwein auch durch das Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg.

