



Dipl. Oen. M. Lacher und Dipl. Ing. W. Bannach GbR
 Querfurter Str. 09, 06632 Freyburg/ Unstrut
 Tel.: 034464/26582 Fax.: 034464/28130
 e-mail: info@iau-freyburg.de
 www.iau-freyburg.de

Auftraggeber: IAU Weinberg
 Querfurterstraße 9
 06632 Freyburg
 Unstrut

Probenahmedatum: 24.07.2015
Probenehmer: Unbekannt
Probeneingang: 24.07.2015
Bearbeitungszeitraum: 24.07.2015 bis 27.07.2015
Berichtsdatum: 27.07.2015
Auftrags-/ Labor-Nr.: 800 BA 1256 W442000015
Probenbezeichnung: Wein
Schlag IAU Weinberg links
ExtPrNr Versuch 1

Prüfbericht

Element	Einheit	min*	max*	Ist-Wert	Einschätzung des Ernährungszustandes				
					A	B	C	D	E
Stickstoff	% TS	2,00	2,60	2,20					
Calcium	% TS	2,50	3,50	2,70					
Phosphor	% TS	0,18	0,30	0,25					
Kalium	% TS	1,00	1,40	1,20					
Magnesium	% TS	0,25	0,40	0,30					
Natrium	% TS	0,004	2,00	1,00					
Schwefel	% TS	n.v.	n.v.	0,30					
Bor	ppm	25,0	50,0	25,0					
Mangan	ppm	30,0	100	105,0					
Kupfer	ppm	5,00	12,0	15,0					
Zink	ppm	25,0	70,0	50,0					
Eisen	ppm	75,0	150	100,0					
Molybdän	ppm	0,15	0,50	0,2					
K/Mg Verhältnis	Kleiner / gleich	6,00		4,0					

A:	mangelernährter Bereich	
B:	latent mangelernährter Bereich	
C:	ausreichend, anzustreben	
D:	latent übersorgter Bereich	
E:	übersorgter Bereich	

Bei der Bewertung des Stickstoffs ist bei Rotweinsorten der mittlere untere Bereich und bei Weißweinsorten der mittlere obere Bereich anzustreben.

*min. Grenzwert nach Bergmann; eigene Grenzwerte sowie

Agrikaturchemisches Labor Laimburg/ Südtirol, zum Zeitpunkt: Färben-Weichwerden der Trauben

*max. Grenzwert nach Bergmann; eigene Grenzwerte sowie

Agrikaturchemisches Labor Laimburg/ Südtirol, zum Zeitpunkt: Färben-Weichwerden der Trauben

k.M. = kleiner Messgrenze

***Bei der Applikation sollten Sie sich an die Empfehlung der Hersteller halten.

Analysenmethoden: Gesamt-N nach VDLUFA Methodenbuch II, 3.5.2.7

Mikro- und Makronährstoffe nach VDLUFA Methodenbuch VII. 2.2.2.6, 2. Teillfg.2003

Sören Siegmund
 Laborleiter