

Sensorische Untersuchungsgeräte
Prüfgläser für Wein**DIN**
10960

ICS 67.240; 81.040.30

Ersatz für
DIN 10960 : 1981-12

Apparatus for sensory analysis — Wine testing glasses
Appareillage pour l'analyse sensorielle — Verres à dégustation pour
l'analyse sensorielle des vins

Vorwort

Das in dieser Norm beschriebene Prüfglas für Weine wurde durch umfangreiche sensorische Untersuchungen unter Anwendung der Quantitativen Deskriptiven Analyse entwickelt. An diesen Arbeiten beteiligten sich Weinexperten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG), der Staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt Neustadt, der Forschungsanstalt Geisenheim sowie des Deutschen Weininstituts (DWI), der amtlichen Lebensmittelüberwachung und ferner Experten aus Verbänden, Beratungsinstituten, der Stiftung Warentest und Vertreter eines Glasherstellers.

Den Untersuchungen zufolge stellt das entwickelte Prüfglas sicher, dass sowohl qualitätsfördernde als auch fehlerhafte Geruchswahrnehmungen in hoher Intensität vermittelt werden. In Bezug auf diese Eigenschaften stellt das Prüfglas Form A und Form B eine Weiterentwicklung der bisher genormten Prüfgläser Form T1, Form T2 und Form K (Knopfkelch) dar.

Durch Tests wurden die Verwendungseignung und die praktische Handhabung validiert.

Das Prüfglas ist anwendbar für die Verkostung von Weiß- und Rotweinen und bei Ausstattung mit einem Moussierpunkt auch für Schaumweine.

Änderungen

Gegenüber DIN 10960 : 1981-12 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) Das neu entwickelte Prüfglas Form A und Form B (siehe Vorwort) wurde in die Norm aufgenommen.
- b) Die bisherigen Prüfgläser Form K sowie Form T1 und T2 sind nicht mehr Bestandteil der Norm.
- c) Die Norm wurde gestalterisch den gültigen Regeln für den Aufbau und die Abfassung von Normen angeglichen.

Frühere Ausgaben

DIN 10960: 1981-12

Fortsetzung Seite 2 bis 4

1 Anwendungsbereich

Diese Norm legt Anforderungen an Prüfgläser für die sensorische Analyse von Weinen fest. Das Prüfglas Form A (durchsichtig), mit oder ohne Moussierpunkt, wird zur Prüfung aller sensorischer Merkmale von Weinen angewendet. Das Prüfglas Form B (undurchsichtig) wird angewendet, wenn die vorgesehene Prüfung die Ausschaltung visueller Eindrücke vorsieht.

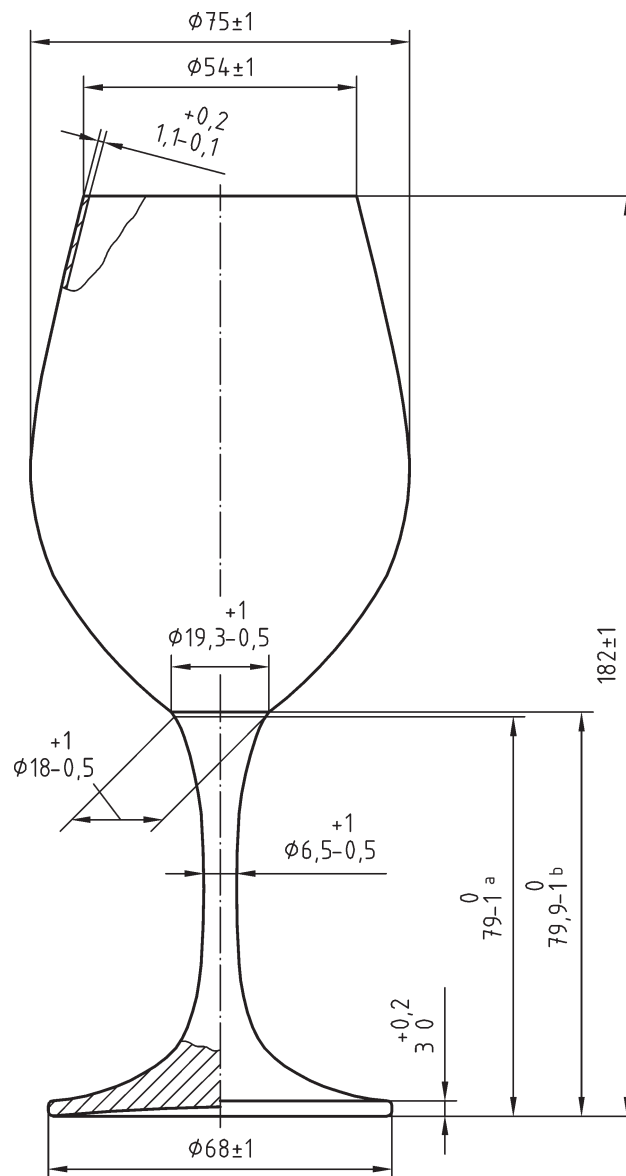
2 Maße, Bezeichnung

Nicht angegebene Einzelheiten sind zweckentsprechend zu wählen.

Form A durchsichtig, mit oder ohne Moussierpunkt

(Der „Moussierpunkt“ kann z. B. in der Mitte des Kelchbodens in Form von sechs einzelnen Moussierpunkten mit einem Durchmesser von jeweils 0,5 mm eingeschliffen sein.)

Maße in Millimeter



a Theoretische Anpressstelle
b Tatsächliche Anpressstelle

Bild 1: Prüfglas für Wein Form A

Bezeichnung eines Prüfglases der Form A:

Prüfglas DIN 10960 – A