



## Vinotest Acidometer

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb des VINOTEST-Acidometers. Das VINOTEST-Acidometer ist eine schnelle und genaue Titriermethode, um sowohl den gesamten Säuregehalt als auch den freien und gesamten Sulfitgehalt (SO<sub>2</sub>-Gehalt) von Weinen, Cidres, Schaumweinen usw. zu messen.

### Lesen sie diese gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor sie beginnen.

Bewahren Sie dieses Blatt immer zusammen mit Ihrem Set auf. Dieses Set ist komplett und enthält die folgenden Bestandteile:

- Spezieller Messzylinder aus Glas mit 2 farbigen Skalen
- Kunststoffpipette
- Tragekorb
- Reaktionsmittel (5 x 100 ml)

### SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bestimmte Reaktionsmittel haben eine ätzende oder irritierende Wirkung. HALTEN SIE DIE REAKTIONSMITTEL STETS AUSSER REICHWEITE VON KINDERN. Verwenden Sie bei der Durchführung der Messungen vorzugsweise Handschuhe und eventuell eine Schutzbrille.



### VORBEREITUNG

#### Messen des Säuregrads (Gesamtsäuregehalt)

Die Ablesung des Säuregehalts geschieht auf der ROTEN Skala des Messzylinders. Füllen Sie den Messzylinder bis zum untersten roten Strich (0) mit Wein. Fügen Sie nun langsam, zuerst pro ml und danach tropfenweise, das Reaktionsmittel BLAULAUGE hinzu. Schütteln Sie regelmäßig, sodass die Blaulauge gut mit dem Wein gemischt wird. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Farbe des Weins von (dunkel-) grün nach blau umschlägt. Vorsicht: Je näher der Farbwechsel kommt, desto genauer müssen Sie dosieren: Der Wechsel von Grün nach Blau kann durch Hinzufügen eines einzigen Tropfens erfolgen. Wenn sich die Farbe geändert hat, lesen Sie den Wert einfach auf der ROTEN Skala ab. Dieser Wert zeigt den Säuregrad Ihres Weins in g/l an (ausgedrückt in Weinstensäure).

#### Messen des freien Sulfitgehalts (freies SO<sub>2</sub>)

Die Ablesung des freien Sulfitgehalts erfolgt auf der GELBEN Skala des Messzylinders. Füllen Sie den Messzylinder bis zum untersten gelben Strich mit Wein. Fügen Sie nun das STÄRKE/SÄURE-REAGENZ bis zum folgenden gelben Strich (0) hinzu. Schütteln Sie den Messzylinder gut, damit sich Reaktionsmittel und Wein gut mischen. Beginnen Sie dann sofort mit dem Titrieren (= langsames Hinzufügen) des Reaktionsmittels JODIT-JODAT. Fügen Sie dieses Reagenz erst ml-weise und danach tropfenweise hinzu, unter regelmäßigem Schütteln, bis der Farbwechsel BLAU-VIOLETT 10 Sekunden andauert. Der Gehalt an freier SO<sub>2</sub> (mg/l) wird an der **gelben Skala** abgelesen.

#### Messen des GESAMTEN (= freien + gebundenen) Sulfitgehalts

Das Ablesen des gesamten Sulfitgehalts erfolgt auf der GELBEN Skala des Messzylinders. Füllen Sie den Messzylinder bis zum untersten gelben Strich mit Wein. Fügen Sie nun das LAUGEN-REAGENZ bis zum GRÜNEN Strich hinzu. Schütteln Sie den Messzylinder gut, damit Reaktionsmittel und Wein gut gemischt werden. Warten Sie 10 Minuten und fügen Sie dann das SÄUREREAGENZ bis zum folgenden GELBEN Strich hinzu. Schütteln Sie den Messzylinder erneut, damit Reaktionsmittel und Wein sich gut mischen. Beginnen Sie dann sofort mit dem Titrieren (= langsamen Hinzufügen) des Reagenz JODIT-JODAT. Fügen Sie dieses erst ml-weise und danach tropfenweise hinzu, unter regelmäßigem Schütteln, bis der Farbwechsel BLAU-VIOLETT 10 Sekunden andauert. Der erreichte Wert auf der GELBEN Skala zeigt den gesamten Sulfitgehalt an, ausgedrückt in **mg/l**.

### ANMERKUNGEN

- Lagern Sie die Reaktionsmittel fest verschlossen und an einem dunklen Ort.
- Bei Weißweinen ist das Titrieren meistens einfach. Der Farbwechsel ist gut zu sehen. Bei Rotweinen ist der Farbumschlag häufig schwieriger zu erkennen. Dieses Problem können Sie beheben, indem Sie den Wein erst auf z. B. 50 % verdünnen. Nehmen Sie also exakt z. B. 10 ml Wein und mischen Sie diesen mit 10 ml Wasser. Das Ergebnis multiplizieren Sie mit 2.
- Setzen Sie sich zum Ablesen eines Wertes gerade vor den Messzylinder. Das Ablesen des Wertes erfolgt an der unteren Kante des Meniskus der Flüssigkeit.
- Die Bestimmung des SO<sub>2</sub>-Gehalts muss bei 20 °C erfolgen. Geringere oder höhere Temperaturen können zu einem abweichenden Ergebnis führen.
- Bei der Bestimmung des Säuregehalts ist es wichtig, dass kohlenensäurehaltige Weine erst einmal von der Kohlensäure (CO<sub>2</sub>) befreit werden. Lassen Sie den Wein dazu eine Weile stehen und schütteln Sie ihn regelmäßig, bis sich die gesamte Kohlensäure verflüchtigt hat.
- Bei Weinen, denen Ascorbinsäure (Vit. C) beigegeben wurde, können Sie keine genaue Bestimmung des SO<sub>2</sub>-Gehalts durchführen. Die Ascorbinsäure reagiert mit dem Reaktionsmittel, wodurch das Resultat zu hoch ist.

### Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com