



## Vinotest Acidomètre

Félicitations pour votre achat de l'acidomètre VINOTEST. Le VINOTEST est une méthode rapide et précise pour mesurer l'acidité et le taux sulfureux (SO<sub>2</sub>) libre et total (=libre + fixe) d'un jus, vin, cidre, vin mousseux, bière, etc. ... Son principe est la titration.

**Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de commencer.** Gardez toujours ce formulaire près de votre matériel.

Contenu : Eprouvette spéciale à 2 échelle graduées, colorées

Pipette en plastic

Panier de transport

5 réactifs de 100 ml

### NOTICES DE SECURITE

Certains réactifs sont mordants ou irritants. **GARDEZ TOUJOURS CES REACTIFS HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.** Utilisez de préférence des gants et éventuellement des lunettes de sécurité.

### PREPARATION

#### Mesurer le taux de l'acidité (acidité totale)

La lecture de l'acidité se fait à l'aide de l'échelle ROUGE sur l'éprouvette.

Remplissez l'éprouvette de vin jusqu'au trait inférieur de l'échelle rouge (= point 0). Ajoutez le réactif bleu (Blaulauge) petit à petit (au début par cc, ensuite goutte à goutte. Secouez afin de bien mélanger le vin et le réactif. (retournez l'éprouvette fermée avec le bouchon émeri). La titration est terminée quand la couleur verte (ou vert très foncé pour les vins rouges) est tournée au bleu (= point de neutralisation). Attention : plus la couleur vire au bleu, plus le dosage doit être précis. La couleur peut changer par 1 goutte. Le titre des acides totaux, contenu dans l'échantillon est lu directement sur l'échelle rouge (au ménisque du liquide) en grammes par litre (exprimé en acide tartrique).

#### Mesurer le taux sulfureux libre (SO<sub>2</sub>) (échelle jaune)

La lecture du taux en sulfite libre se fait à l'aide de l'échelle JAUNE sur l'éprouvette.

Remplissez l'éprouvette de vin jusqu'au trait inférieur de l'échelle jaune. Ajoutez le réactif acide-amidon jusqu'au prochain trait inférieur de l'échelle jaune (= point 0). Secouez plusieurs fois l'éprouvette fermée pour bien mélanger le réactif au vin.

Ajoutez immédiatement le réactif jodit-jodat par petites quantités, éventuellement goutte à goutte. Mélangez bien après chaque ajout. Quand la couleur bleu-violet reste présente durant 10 secondes, la titration est terminée. Le taux sulfureux libre se lit directement sur l'échelle jaune en **milligrammes / litre**.

#### Mesurer le taux de sulfite total (libre + fixe)

La lecture du taux total en sulfite se fait à l'aide de l'échelle JAUNE sur l'éprouvette.

Remplissez l'éprouvette de vin jusqu'au trait inférieur de l'échelle jaune. Ajoutez le réactif alcalin jusqu'au trait VERT. Secouez bien l'éprouvette fermée pour bien mélanger le réactif au vin. ajoutez le réactif acide jusqu'au deuxième trait jaune. Secouez bien l'éprouvette fermée pour bien mélanger le réactif au vin.

Ajoutez immédiatement le réactif jodit-jodat par petites quantités, éventuellement goutte à goutte. Mélangez bien après chaque ajout. Quand la couleur bleu-violet reste présente durant 10 secondes, la titration est terminée. Le titre de l'SO<sub>2</sub> total se lit directement sur l'échelle jaune en **milligrammes par litre**.

### NOTES

- Les réactifs doivent être conservés bien fermés et à l'abri de la lumière.
- Les dosages sont faciles pour des vins blancs. Les moûts ou les vins rouges foncés doivent être dilués exactement de moitié afin de mieux voir le changement de couleur au point de neutralisation. Prenez donc exactement 10 ml de vin et mélangez-le à 10 ml d'eau. Multipliez la réponse par 2.
- La lecture des valeurs se fait de préférence droit devant l'éprouvette et sous le ménisque du liquide.
- La détermination du titre SO<sub>2</sub> doit se faire à 20°C. Des températures plus hautes ou plus basses peuvent donner des résultats différents.
- Les vins mousseux, cidres, vins en fermentation, bières, contenant de l'acide carbonique (CO<sub>2</sub>) doivent d'abord être traités pour se débarrasser du CO<sub>2</sub>, qui lui aussi est acide. Ceci s'obtient en chauffant l'échantillon et en le secouant bien fort pour enlever le CO<sub>2</sub> gazeux.
- L'acide ascorbique, employé parfois comme anti-oxydant fausse la lecture de l'SO<sub>2</sub>, car il réagit avec le réactif et est titré comme étant de l'SO<sub>2</sub>. La détermination doit donc se faire avant d'ajouter l'acide ascorbique ou celui-ci doit être dosé séparément ce qui n'est possible qu'en laboratoire.



### Brouwland

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