

**Werkwijze****Volgens de Ripper-methode (kleuromslag):**

Benodigdheden: Vinotest reagentia: jodit-jodat + zetmeel-zuur  
Vul een maatbeker met 25 ml witte wijn.  
Voeg 2 ml Glyoxal toe en laat 5 minuten rusten.  
Voeg 5 tot 10 ml zetmeel-zuurreagens toe.  
Titreer met jodit-jodatoplossing tot blauwe kleuromslag wordt bereikt.

**Formule**

Totaal getitreerde jodit-jodat in ml x 5 = aantal mg/l reductonen

**Conclusie**

De correcte hoeveelheid vrije SO<sub>2</sub> is gelijk aan het gemeten gehalte aan vrije SO<sub>2</sub> mg/l minus het aantal gemeten reductonen mg/l.

**Werkwijze****Volgens Vinmetrica analyse:**

Benodigdheden: Vinmetrica complete set  
Vul een maatbeker met 25 ml witte, rode of rosé wijn.  
Voeg 2 ml Glyoxal toe en laat 5 minuten rusten.  
Voeg 2 ml zuurreagens en 2 ml reactiereagens toe.  
Activeer meetkit en zet sonde in maatbeker.  
Titreer de SO<sub>2</sub> titreeroplossing tot de meetkit een aanhoudend geluidssignaal geeft.

**Formule**

Totaal getitreerde SO<sub>2</sub> titreeroplossing in ml x 20 = aantal mg/l reductonen

**Conclusie**

De correcte hoeveelheid vrije SO<sub>2</sub> is gelijk aan het gemeten gehalte aan vrije SO<sub>2</sub> mg/l minus het aantal gemeten reductonen mg/l.

**Opgelet**

Wanneer dit product niet in optimale omstandigheden wordt bewaard, kan er vlokkenvorming ontstaan. Deze vlokken kunnen eruit gefilterd worden of lossen op als het product opgewarmd wordt tot 50 à 60 °C. Het ontstaan van vlokken doet geen afbreuk aan de kwaliteit.

---

**Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium  
Tel. +32 11 40 14 08 • Fax. +32 11 89 03 09  
info@brouwland.com • www.brouwland.com

**Méthode****Par la méthode de Ripper (coloration) :**

Matériel nécessaire : réactifs Vinotest : jodit-jodat + acide-amidon

Remplissez un gobelet gradué de 25 ml de vin blanc.

Ajoutez 2 ml de Glyoxal, puis laissez reposer 5 minutes.

Ajoutez de 5 à 10 ml de réactif acide-amidon.

Titrez avec la solution jodit-jodat jusqu'à ce que la coloration vire au bleu.

**Formule**

Jodit-jodat titrée totale en ml x 5 = quantité de réductones en mg/l

**Conclusion**

La quantité réelle de SO<sub>2</sub> libre est égale à la teneur mesurée de SO<sub>2</sub> libre, exprimée en mg/l, moins la quantité mesurée de réductones exprimée en mg/l.

**Méthode****Par l'analyse Vinmetrica :**

Matériel nécessaire : kit complet Vinmetrica

Remplissez un gobelet gradué de 25 ml de vin blanc, rouge ou rosé.

Ajoutez 2 ml de Glyoxal, puis laissez reposer 5 minutes.

Ajoutez 2 ml de solution d'acide et 2 ml de solution de réactif.

Activez le kit de mesure et placez la sonde dans le gobelet gradué.

Titrez la solution de titrage du SO<sub>2</sub> jusqu'à ce que le kit de mesure émette un signal sonore continu.

**Formule**

Solution de titrage du SO<sub>2</sub> titrée totale en ml x 20 = quantité de réductones en mg/l

**Conclusion**

La quantité réelle de SO<sub>2</sub> libre est égale à la teneur mesurée de SO<sub>2</sub> libre, exprimée en mg/l, moins la quantité mesurée de réductones exprimée en mg/l.

**Attention**

Si ce produit n'est pas conservé dans des conditions optimales, il a la tendance à former des flocons, mais cela n'affecte pas la qualité. Ces flocons peuvent être filtrés ou dissous lorsque le produit est chauffé à une température de 50 à 60°C.

---

**Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium

Tel. +32 11 40 14 08 • Fax. +32 11 89 03 09

info@brouwland.com • www.brouwland.com

**Procedure****Using the Ripper method (colour change):**

You will need: Vinotest reagents: iodic-iodat and starch-acid

Place 25 ml white wine in a graduated beaker.

Add 2 ml Glyoxal and let it sit for 5 minutes.

Add 5 to 10 ml of starch-acid indicator.

Titrate with iodic-iodat solution until the colour changes to blue.

**Formula**

Total titrated iodic-iodat in ml x 5 = reductones in mg/l

**Conclusion**

The actual free SO<sub>2</sub> quantity is equal to the measured free SO<sub>2</sub> content in mg/l minus the reductone content in mg/l.

**Procedure****Using the Vinmetrica analysis method:**

You will need: complete Vinmetrica kit

Place 25 ml white, rosé or red wine in a graduated beaker.

Add 2 ml Glyoxal and let it sit for 5 minutes.

Add 2 ml of acid solution and 2 ml of reactant solution.

Switch on the meter and put the electrode in the beaker.

Titrate with SO<sub>2</sub> titration solution until the meter emits a persistent audible signal.

**Formula**

Total titrated SO<sub>2</sub> solution in ml x 20 = reductones in mg/l

**Conclusion**

The actual free SO<sub>2</sub> quantity is equal to the measured free SO<sub>2</sub> content in mg/l minus the reductone content in mg/l.

**Attention**

If this product is not stored in optimal conditions, it has the tendency to form flakes. These flakes can be filtered out or dissolved when the product is heated at 50 to 60°C. The formation of flakes does not affect the quality.

---

**Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium  
Tel. +32 11 40 14 08 • Fax. +32 11 89 03 09  
info@brouwland.com • www.brouwland.com

**Verfahren nach der Ripper-Methode (Farbänderung):**

Materialbedarf: Vinotest Reagenzien: Jodid-Jodat + Stärke-Säure

Füllen Sie einen Messbecher mit 25 ml Weißwein.

2 ml Glyoxal zugeben und 5 Minuten ruhen lassen.

5 bis 10 ml Stärke-Säure-Reagenz zugeben.

Mit Jodid-Jodat-Lösung titrieren bis zum Farbumschlag nach blau.

**Formel**

Gesamtes titriertes Jodid-Jodat in ml x 5 = Anzahl mg/l Reduktone

**Schlussfolgerung**

Die richtige Menge an freiem SO<sub>2</sub> entspricht dem gemessenen Gehalt an SO<sub>2</sub> mg/l minus die Anzahl der gemessenen Reduktone mg/l.

**Verfahren nach der Vinmetrica Analyse:**

Materialbedarf: Vinmetrica Komplettsatz

Füllen Sie einen Messbecher mit 25 ml Weiß-, Rot- oder Roséwein.

2 ml Glyoxal zugeben und 5 Minuten ruhen lassen.

2 ml Säure-Reagenz und 2 ml Reaktionsreagenz zugeben

Messgerät aktivieren und Sonde in den Messbecher eintauchen

SO<sub>2</sub>-Titrierlösung titrieren bis das Messgerät einen Dauerton abgibt.

**Formel**

Gesamte titrierte SO<sub>2</sub>-Titrierlösung in ml x 20 = Anzahl mg/l Reduktone

**Schlussfolgerung**

Die richtige Menge an freiem SO<sub>2</sub> entspricht dem gemessenen Gehalt an SO<sub>2</sub> mg/l minus die Anzahl der gemessenen Reduktone mg/l.

**Achtung**

Wenn dieses Produkt nicht unter optimalen Bedingungen gelagert wird, kann es zu einer Ausflockung kommen. Diese Flocken können ausgefiltert oder aufgelöst werden, wenn das Produkt auf 50 bis 60 °C erhitzt wird. Die Bildung von Flocken beeinträchtigt die Qualität nicht.

---

**Brouwland**

Korpelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium

Tel. +32 11 40 14 08 • Fax. +32 11 89 03 09

info@brouwland.com • www.brouwland.com