



Vinotest Acidometer

Proficiat met de aankoop van de VINOTEST acidometer. De VINOTEST acidometer is een snelle en nauwkeurige titratiemethode om zowel het totaal zuurgehalte als het vrij en totaal sulfietgehalte (SO₂-gehalte) te meten van wijnen, ciders, schuimwijnen, ...

Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzing alvorens te beginnen. Bewaar dit blad steeds bij uw set.

Deze set is compleet en bevat volgende onderdelen:

Speciaal maatglas met 2 gekleurde schalen

Pipet in kunststof

Draagkorfje

5 reactieven van 100 ml

VEILIGHEIDSMATREGELEN

Bepaalde reactieven hebben een bijtende of irriterende werking. HOUD DE REACTIEVEN STEEDS BUITEN BEREIK VAN KINDEREN. Gebruik bij voorkeur handschoenen en eventueel een veiligheidsbril bij het uitvoeren van de metingen.

VOORBEREIDING

Metten van de zuurtegraad (totaal zuurgehalte)

De aflezing van het zuurgehalte gebeurt op de RODE schaal van het maatglas.

Vul het maatglas met wijn tot aan de onderste rode streep (0). Voeg nu langzaam, eerst per ml en daarna druppelsgewijs, het reactief BLAUWLOOG toe. Schud regelmatig zodat het reactief goed met de wijn gemengd wordt. Herhaal dit proces totdat de kleur van de wijn van (donker)groen naar blauw omslaat. Let op: naarmate de kleuromslag nadert moet u ook steeds nauwkeuriger doseren: de omslag van groen naar blauw kan met toevoegen van 1 druppel geschieden.

Als de keuromslag geschied is, leest u simpelweg de waarde af op de RODE schaalverdeling. Deze waarde geeft u de zuurtegraad van uw wijn, in gram / liter (uitgedrukt in wijnsteenzuur).

Metten van het vrij sulfietgehalte (vrij SO₂)

De aflezing van het vrij sulfietgehalte gebeurt op de GELE schaal van het maatglas.

Vul het maatglas met wijn tot aan de onderste gele streep. Voeg nu het ZETMEEL-ZUUR REAGENS toe tot aan de volgende gele streep (0). Schud het maatglas goed opdat reactief en wijn goed gemengd worden. Start dan onmiddellijk met het titreren (= langzaam toevoegen) van het reagens JODIT-JODAT. Voeg dit reagens eerst ml-gewijs en nadien druppelsgewijs, onder regelmatig schudden, toe tot de kleuromslag BLAUW-VIOLET gedurende 10 seconden blijft. Het vrij sulfietgehalte leest u af in **milligram per liter** op de **GELE schaal**.

Metten van het TOTAAL (= vrij + gebonden) sulfietgehalte

Het aflezen van het totaal sulfietgehalte gebeurt op de GELE schaal van het maatglas.

Vul het maatglas met wijn tot aan de onderste gele streep. Voeg nu het LOOG REAGENS toe tot aan de GROENE streep. Schud het maatglas goed opdat reactief en wijn goed gemengd worden. Wacht 10 minuten en voeg dan het ZUUR REAGENS toe tot aan de volgende GELE streep. Schud het maatglas goed opdat reactief en wijn goed gemengd worden. Start dan onmiddellijk met het titreren (= langzaam toevoegen) van het reagens JODIT-JODAT. Voeg dit reagens eerst ml-gewijs en nadien druppelsgewijs, onder regelmatig schudden, toe tot de kleuromslag BLAUW-VIOLET gedurende 10 seconden blijft. De bereikte waarde op de GELE schaal geeft het totaal sulfietgehalte, uitgedrukt in **milligram / liter**.

OPMERKINGEN

- Bewaar de reactieven goed gesloten en op een donkere plaats.
- Het titreren is voor witte wijnen meestal makkelijk. De kleuromslag is goed te zien. Bij rode wijnen is de kleuromslag dikwijls moeilijker te zien. Dit kan U verhelpen door de wijn eerst te verdunnen tot bv. 50 % Neem dus exact bv. 10 ml wijn en meng met 10 ml water. De uitkomst vermenigvuldig je daarna met 2.
- Ga voor het aflezen van een waarde op het maatglas recht voor het maatglas zitten. Het aflezen van een waarde gebeurt aan de onderkant van de meniscus van de vloeistof.
- Het bepalen van het SO₂-gehalte dient te gebeuren bij 20°C. Lagere of hogere temperaturen kunnen een verschillend resultaat opleveren.
- Voor de bepaling van het zuurgehalte is het belangrijk dat wijnen die koolzuur (CO₂) bevatten hiervan eerst ontdaan worden. Laat hiervoor de wijn enige tijd staan en schudt regelmatig tot al het koolzuur vervlogen is.
- Bij wijnen waaraan ascorbinezuur (Vit. C) toegevoegd is, kan u geen juiste bepaling van het SO₂ -gehalte uitvoeren. Het ascorbinezuur reageert met het reactief en zal een te hoog resultaat opleveren.



Brouwland

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