



VINOTEST acidometer compleet

Vinotest acidometer

Complete set met 5 reactieven van 100 ml en een speciaal maatglas, geleverd met draagkorf. Nauwkeuriger dan 013.049.2. Met 3 gekleurde schalen voor het bepalen van totaal zuurgehalte, vrij sulfietgehalte en totaal sulfietgehalte.

OPGELET: dit product is enkel geschikt voor het meten van het SO²-gehalte in wijnen **zonder ascorbinezuur**.

Wat is pH?

pH is het meten van de concentratie aan vrije waterstofionen in een vloeistof. De pH van zuiver water is 7. Vloeistoffen die een grotere concentratie waterstofionen hebben dan zuiver water zijn zuur en hebben een pH-waarde van minder dan 7. Omgekeerd, vloeistoffen met een lagere concentratie waterstofionen zijn basisch en hebben een pH-waarde die groter is dan 7. De pH-schaal loopt van 1 tot 14.

Kan ik in plaats van de zuurgraad van mijn most de pH meten?

Neen! De zuurgraad bij het wijn maken is de weergave van het aantal gram zuur in uw wijn/sap, meestal uitgedrukt in gram wijnsteenzuur per liter. Dit kan enkel gemeten worden met blauwloog. Je kan wel een pH-meter gebruiken in combinatie met Vinfoferm® blauwloog: in plaats van blauwloog toe te voegen tot kleuromslag blauw, voeg je blauwloog toe tot pH 7.00. Deze methode is nauwkeuriger en o.a. voor rode sappen veel beter af te lezen! De combinatie pH-meter, blauwloog en automatische buret is een professionele opstelling om nauwkeurig de zuurgraad te meten.

vinfoferm®

Specificaties

Afmetingen en gewicht verpakking:

Gewicht	0.94 kg
Lengte	44.6 cm
Hoogte	20.2 cm
Breedte	7.6 cm
EAN code	5420069802950