

*ursula angelrath
dorfasse 31
2513 twann*

*032 315 28 20
079 429 96 02
ursula.angelrath@bluewin.ch*

www.angelrathwein.ch

Analysenprinzipien

Titrierbare Gesamtsäure: Titration mit Natronlauge auf pH 7, Endpunkts-erkennung mit pH Elektrode.

SO₂ frei: Titration mit Iodid/Iodat-Lösung. Endpunktserkennung mit Doppel-platinelektrode (dead-stop).

SO₂ gesamt: Bürettenverfahren vereinfacht. Freisetzung der gebundenen SO₂ mit Natronlauge. Nach dem Ansäuern Titration mit Iodid/Jodat-Lösung. Endpunktserkennung mit Doppelplatinelektrode (dead-stop).

Ueberwachung BSA: Papierchromatografie

Flüchtige Säure: Mit Flüchtigsäuremesser vereinfacht. Destillation der Probe. Titration der flüchtigen Säure im Destillat mit Natronlauge. Enpunktserkennung mit dem Indikator Phenolphthalein.

Alkohol: Ebulliometrisch. Aus dem Siedepunkt des Weines wird auf dessen Alkoholgehalt geschlossen. Nur für trockene Weine. Enthalten die Weine Restzucker, ergeben sich zu tiefe Alkoholgehalte. Beträgt der Restzucker weniger als 10 g/l, ist der Messfehler vernachlässigbar.

Weinsäure: Kolorimetrisch nach Rebelein.

Reduzierende Zucker: Nach Rebelein.

25.07.2023, UA