

*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.

**SO<sub>2</sub> frei:** Titration mit Iodid/Iodat-Lösung. Endpunktserkennung mit Doppel-platinelektrode (dead-stop).

**SO<sub>2</sub> gesamt:** Bürettenverfahren vereinfacht. Freisetzung der gebundenen SO<sub>2</sub> 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. Endpunktserkennung mit dem Indikator Thymolblau.

**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.

04.12.2021, UA