

Titrator EASY-SO2

zur Automatischen Titration von

- Freiem SO2 im Wein
- Gesamten SO2 im Wein
- Bestimmung der Reduktone und Ascorbinsäure







TITRATIONSANLEITUNG FREIES SO2

- 25 ml Wein in den Becher pipettieren
- 10 ml KALIUMIODID LÖSUNG mit Dosierzylinder zugeben
- 10 ml SCHWEFELSÄURE 25% mit Dosierzylinder zugeben
- Magnetrührstab in den Becher, Becher auf Rührer, Elektrodenhalterung absenken
- Zum Starten die Taste TITRATION und START drücken
- Nach Ende der Titration Gehalt an freiem SO2 in mg/L ablesen

TITRATIONSANLEITUNG GESAMTES SO2

- 25 ml Wein in den Becher pipettieren
- 10 ml SCHWEFEL11 Reagenz mit Dosierzylinder zugeben
- 15 min. Reaktionszeit abwarten
- 10 ml KALIUMIODID LÖSUNG mit Dosierzylinder zugeben
- 10 ml SCHWEFELSÄURE 25% mit Dosierzylinder zugeben
- Magnetrührstab in den Becher, Becher auf Rührer, Elektrodenhalterung absenken
- Zum Starten die Taste TITRATION und START drücken.
- Nach Ende der Titration Gehalt an gesamten SO2 in mg/L ablesen

TITRATION DES FREIEN SO2 UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER REDUKTONE UND ASCORBINSÄURE

- 25 ml Wein in den Becher pipettieren
- 2 ml GLYOXAL Lösung zugeben und schwenken
- 10 min Reaktionszeit abwarten

Version: 01 / 2018







- 10 ml KALIUMIODID LÖSUNG mit Dosierzylinder zugeben o 10 ml SCHWEFELSÄURE 25% mit Dosierzylinder zugeben
- Zum Starten die Taste TITRATION und START drücken
- Nach Ende der Titration Gehalt an Reduktonen/Ascorbinsäure ausgedrückt in mg/L freiem SO2 ablesen
- Berechnung: freies So2 (inkl. Reduktone) Reduktone = wahres SO2 frei



www.weintechnologie.at