

Sulfit in Wein Titrets®-Kit

K-9610W: 10 – 100 ppm

Sicherheitshinweise

Vor der Durchführung dieses Testverfahrens das Sicherheitsdatenblatt (erhältlich auf www.chemetrics.com) lesen. Stets Schutzbrille und Schutzhandschuhe tragen.

Testverfahren

1. Die Probe in einem sauberen Behälter entnehmen.
2. Ein Ventil (befindet sich in der Schale hinter der Ampulle) auf die Titret-Ampullenspitze schieben, bis es fest sitzt (Abb. 1).
HINWEIS: Das Ventil sollte die Hilfslinie am Hals der Ampulle erreichen.
3. Die Spitze der Ampulle am Brechring abbrechen (Abb. 2).
4. Die Spitze des Ventils in die Probe eintauchen und das Ventil kurz drücken, um eine kleine Menge der Probe in die Titret-Ampulle aufzuziehen (Abb. 3). Der Inhalt wird sich **TIEFBLAU** verfärben (Abb. 3). **30 Sekunden** warten.
HINWEIS: Das Ventil NUR drücken, wenn die Spitze des Ventils in die Probe eingetaucht ist.
5. Das Ventil erneut drücken, um eine weitere kleine Menge der Probe einzusaugen.
6. Die Titret-Ampulle hin- und herschwenken, um den Inhalt zu vermischen.
7. Schritte 5 und 6 wiederholen, bis sich die Flüssigkeit in der Titret-Ampulle von **BLAU IN FARBLOS** (oder die Farbe Ihrer Probe) verfärbt.
8. Wenn die Farbe der Flüssigkeit in der Titret-Ampulle dauerhaft **FARBLOS** (oder die Farbe Ihrer Probe) geworden ist, ist der Endpunkt erreicht. Die Titret-Ampulle mit der **Spitze nach oben** halten und die Anzeige gegenüber dem Füllstand ablesen, um ein Testergebnis in ppm (mg/l) freies SO₂ zu erhalten (Abb. 4).

Interpretation der Testergebnisse

Verfärbt sich der Inhalt der Ampulle in Schritt 4 nicht **blau**, liegt die Sulfitkonzentration in der Probe über dem Testbereich. Wird die Ampulle vollständig gefüllt und der Inhalt wird nicht **farblos** (oder die Farbe der Probe), liegt die Sulfitkonzentration unter dem Testbereich.

Testmethode

Der Sulfit in Wein Titrets®¹-Test basiert auf der „Ripper“-Methode, die eine Jod-Jodat-Maßlösung in einer sauren Lösung und einen Stärkeindikator nutzt.^{2,3,4} Die „Ripper“-Methode wird in der gesamten Weinbranche für die Ermittlung des Sulfitgehalts in Wein verwendet.

Die Ergebnisse für dieses Testkit sind akzeptabel für Weißweine, obwohl Fehler von bis zu 10 ppm auftauchen können. Dieses Testkit empfiehlt sich nicht für Rotweine oder Weißweine, die Ascorbinsäure oder Tannin enthalten. Derartige Weine führen oftmals zu falsch hohen Testergebnissen. In der Regel sollte ein Testergebnis von mehr als 40 ppm freies Sulfit bei allen Weinarten als suspekt betrachtet und eine alternative Methode zur Sulfitbestimmung eingesetzt werden.

1. Titrets ist eine eingetragene Marke von CHEMetrics, Inc. US-Patent Nr. 4.332.769
2. ASTM D 1339-84, Sulfite Ion in Water, Test Method C
3. APHA Standard Methods, 22nd ed., Method 4500-SO₃²⁻B – 2000
4. EPA Methods for Chemical Analysis of Water and Wastes, Method 377.1 (1983)



www.chemetrics.com
4295 Catlett Road, Midland, VA 22728 USA
E-Mail: orders@chemetrics.com
13. Sept. Rev. 20

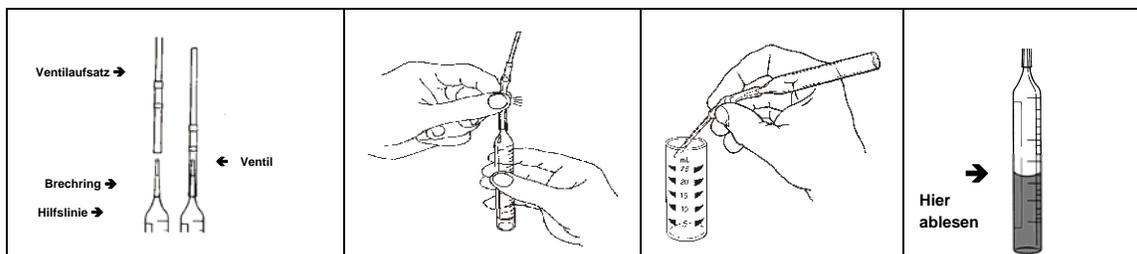


Abbildung 1

Abbildung 2

Abbildung 3

Abbildung 4