

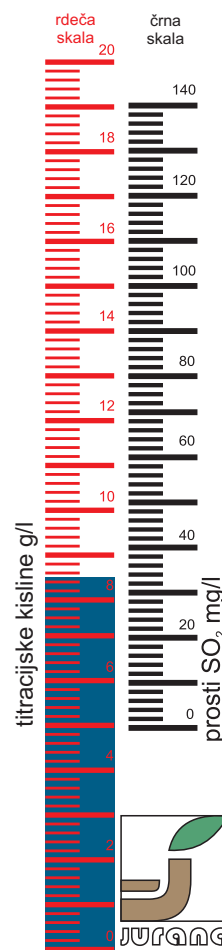
KOMPLET ZA DOLOČANJE TITRACIJSKIH KISLIN, PROSTE ŽVEPLASTE KISLINE (PROSTI SO₂) IN SKUPNE ŽVEPLASTE KISLINE (SKUPNI SO₂)

1.) DOLOČANJE TITRACIJSKIH KISLIN

Komplet "VINI" je sodoben, enostaven in hiter pripomoček za določitev titracijskih kislin v različnih tekočinah. V kletarstvu služi za hitro določitev titracijskih kislin v dozorevajočih grozdnih jagodah in kot pomoč pri načrtovanju najugodnejšega dneva trgatve. V vinski kleti ga s pridom uporabimo pri moštih in belih, rdečkastih in rdečih vinih. Tudi v gospodinjstvu je mogoča široka uporaba pri pripravi sokov in kompotov iz različnih vrst sadja in zelenjave.

Navodilo za uporabo:

Vzorec nalijemo v valj do ničle, ki označuje začetek rdeče skale. V primeru, da vzorec vsebuje ogljikov dioksid (CO₂), nalijemo vzorec nekoliko nad ničlo, valj zamašimo s palcem in nekajkrat močno pretresemo. Palec previdno odmaknemo in počakamo, da se tekočina umiri. Nato natančno dopolnimo raven vzorca v valju (spodnji del meniska), kar storimo najenostavneje s plastično kapalko, ki je priložena. Vzamemo plastenko z reagentom "VINI 1". Omogočeno je natančno titriranje, saj je plastenka opremljena s kapalko. Po vsakem dodatku reagenta valj stresemo tako, da vsebino dobro premešamo. V začetku titracije bo barva tekočine rumena in se bo ob nadaljnem dodajanju reagenta spreminjala prek temno rumene do zelene. Ko se pojavi zelena barva, valj zamašimo s palcem in dobro premešamo, ter palec otremo ob rob valja. Titracija je končana pri barvnem preskoku iz temno zelene v modrozeleno barvo. (GLEJ BARVO NA SKALI!) Na rdeči skali neposredno odčitamo vsebnost titracijskih kislin v g/l. Pri rdečkastih tekočinah (npr. rose) poteka preskok iz rjavozelene preko zelene do modre barve. Za tekočine, ki so intenzivno rdeče obarvane (npr. temno rdeča vina), je priporočljiva razredčitev - npr. nalijemo preiskovano tekočino do polovice spodnjega volumna in dopolnimo z destilirano vodo do začetka skale. V tem primeru moramo odčitek pomnožiti z dva. Natančnejše rezultate dobimo, če barvne spremembe opazujemo ob viru rumene ali bele svetlobe.



Rezultati:

Ponavadi je vsebnost titracijskih kislin v moštu večja kot v vinu (npr. nastanek vinskega kamna ali biološki razkis). Zato podajamo le okvirne vrednosti za nekatere najbolj razširjene vinske sorte v Sloveniji (vrednosti se nanašajo na mošte normalne trgatve v g/l): Laški rizling 6-12, Renski rizling 9-13, Beli pinot 7-9, Sauvignon 6-9, Rebula 8-11, Merlot 6-8). Okvirne vrednosti za sadne sokove v g/l so: jabolka 7-12, jagode 7-9, borovnice 9-12, robidnice 9-12, ribezi 20-30...

Opombe!

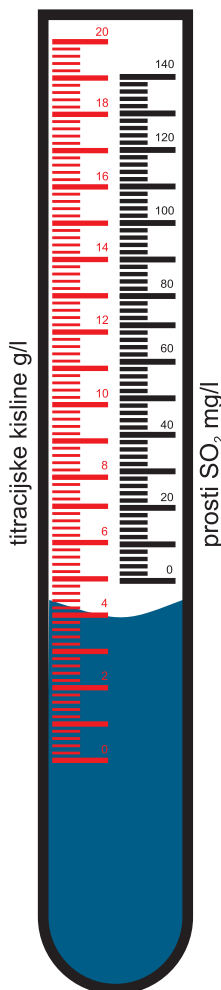
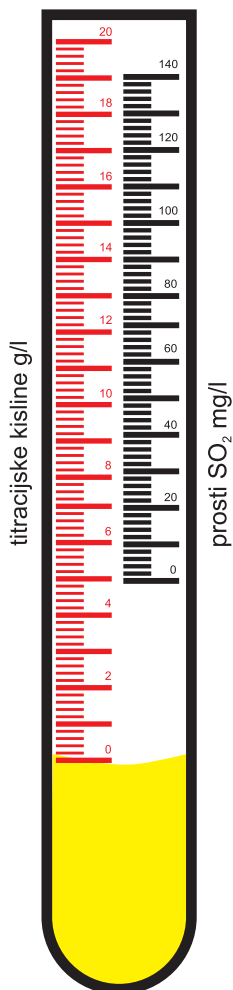
Pred vsako meritvijo valj izplaknemo z vzorcem in ga po končanem delu dobro operemo! Mošte in sokove moramo pred meritvijo po potrebi filtrirati ali pa počakati, da se motni delci vsedejo. 100 ml reagenta "VINI 1" zadostuje za približno 10 - 12 določitev, odvisno od vzorca. Reagent je časovno uporaben 2 leti, če ga hranimo v suhem, hladnem in temnem prostoru. Če pride v stik s sluznico, izperemo mesto z veliko vode!

REAGENT NAJ BO OTROKOM NEDOSEGLJIV!

DOLOČANJE TITRACIJSKIH KISLIN

V EPRUVETO ODMERIMO
VZOREC VINA DO ZAČETKA
RDEČE SKALE

DODAJAMO REAGENT
VINI1, DOKLER SE TEKOČINA NE
OBARVA V MODROZELENO BARVO



1% NaOH (Natrijev hidroksid)

HRANITI V TEMNEM
IN HLADNEM PROSTORU
VINI[®] 1
100 ml

VINI 1

Vsebuje: 1% NaOH, Natrijev hidroksid
Natrijev hidroksid
EC št. 215-185-5
CAS št. 1310-73-2
Index št. 011-002-00-6
R34 - Povzroča opekline.
S26 - Če pride v oči, takoj izpirati z obilo vode in poiskati zdravniško pomoč.
S36/37/39 - Nositi primerno zaščitno obleko, zaščitne rokavice in zaščito za oči/obraz.
S45 - Ob nezgodi ali slabem počutju, takoj poiskati zdravniško pomoč. Po možnosti pokazati etiketo.


JEDKO

Vsebina: 100ml

JURANA d.o.o., Limbuška cesta 64/A, 2000 Maribor, Slovenija, EU
Tel.: 02/4215 363, Fax: 02/4215 365 e-mail: jurana@siol.net

SPECIALISTI ZA PREHRANO RASTLIN IN ENOLOGIJO

Posamezne reagente lahko naročite pri proizvajalcu: **JURANA d.o.o.**