

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Getränkeanalytik

Appareil TITROVIN

Version 02_2022

- Test en kit pour la détermination simple de l'acidité totale,
du SO₂ libre et du SO₂ total par titration par ajout de gouttes -

Page 1/2

Informations techniques et notice d'utilisation

Utilisation:

L'appareil TITROVIN convient à l'estimation

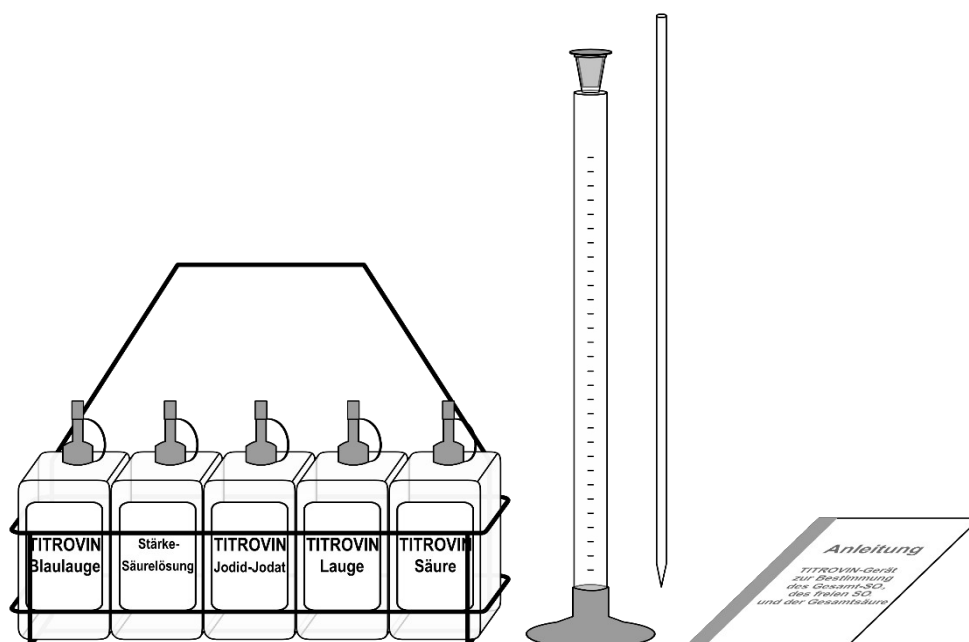
- de l'acidité dans les jus de fruits, les vins de fruits et les vins de raisin peu colorés ("acidité totale")
- de l'acide sulfurique dans les vins de fruits et de raisins peu colorés ("soufre")

Avantage du test en kit:

- Les résultats des mesures sont directement lisibles
- Flacons en plastique pratiques pour un dosage goutte à goutte
- Longue durée de conservation des réactifs utilisés
- Clarté grâce à l'impression tricolore des échelles et des étiquettes

Possibilités d'équipement (combinables en option, livrables individuellement) :

- Cylindre TITROVIN avec poly-pied, poly-bouchon et poly-pipette
 - Soude bleue TITROVIN pour la détermination de l'acidité totale
 - Solution d'amidon et d'acide et le iodate d'iodure TITROVIN pour la détermination du SO₂ libre
 - Soude TITROVIN, Acide TITROVIN, iodate d'iodure TITROVIN pour la détermination du SO₂ total
- Tous les réactifs sont disponibles en bouteille de 250ml, 500ml et 1000ml. Le panier de transport TITROVIN 5/250 pour bouteilles de 250 ml et le panier de transport TITROVIN 5/500 pour bouteilles de 500 ml s'y adaptent.



Détermination de l'acidité totale (échelle rouge)

- Préparation de l'échantillon de vin: Le gaz carbonique (dû à la fermentation) contenu dans l'échantillon doit être chassé avant la détermination de l'acidité totale en secouant vigoureusement une bouteille d'échantillon à moitié remplie ou en chauffant l'échantillon jusqu'à ce qu'il atteigne presque le point d'ébullition, puis en le refroidissant ;
- Rincer le cylindre TITROVIN avec l'échantillon de boisson à analyser ;
- Remplir l'échantillon jusqu'au trait le plus bas (marque zéro) de **l'échelle rouge**, ajuster finement si nécessaire avec la poly-pipette ;
- Ajouter la soude bleue TITROVIN (**étiquette rouge**) en goutte à goutte, fermer chaque cylindre avec le bouchon poly et mélanger le contenu en le renversant lentement à plusieurs reprises ;
- Le titrage est terminé au moment où la couleur passe du vert au bleu ;
- L'acidité totale (g/L) de l'échantillon est alors lue sur **l'échelle rouge**.

Détermination du SO₂ libre dans les vins (sans acide ascorbique*) de fruits, blancs et rosés (échelle jaune)

- Rincer le cylindre TITROVIN avec l'échantillon de boisson à analyser ;
- Remplir l'échantillon jusqu'au **trait jaune sous l'échelle jaune** ; ajuster finement si nécessaire avec la poly-pipette ;
- Remplir la solution d'amidon et d'acide (**étiquette bleue**) jusqu'au trait le plus bas (repère zéro) de **l'échelle jaune** ;
- Fermer le cylindre avec le bouchon poly et mélanger le contenu en le renversant lentement à plusieurs reprises ;
- Ajouter immédiatement l'iodate d'iodure TITROVIN (**étiquette verte**) en goutte à goutte, fermer le cylindre avec le bouchon en poly et mélanger le contenu en renversant lentement plusieurs fois, en évitant si possible la formation de mousse (ne pas trop agiter !);
- Tant que le SO₂ est présent, la coloration rose ou bleue qui apparaît disparaît instantanément ;
- Le titrage est terminé dès que la coloration bleu-violette du contenu persiste pendant environ 5 à 10 secondes ;
- La teneur en SO₂ libre (mg/L) est alors lue sur **l'échelle jaune** („soufre libre“**).

Détermination du SO₂ total dans les vins (sans acide ascorbique*) de fruits, blancs et rosés (échelle jaune + échelle supplémentaire verte !)

- Rincer le cylindre TITROVIN avec l'échantillon de boisson à analyser ;
- Remplir l'échantillon jusqu'au **trait jaune sous l'échelle jaune** ; ajuster finement si nécessaire avec la poly-pipette ;
- Verser la soude TITROVIN (**étiquette verte**) jusqu'au **trait vert** (à gauche de la graduation jaune, marque au-dessus de l'inscription verte "Lauge") ;
- Fermer le cylindre avec le bouchon Poly et mélanger le contenu en le renversant lentement à plusieurs reprises ;
- Après environ 10 minutes, verser de l'acide TITROVIN (**étiquette verte**) jusqu'au trait le plus bas (marque zéro) de **l'échelle jaune** refermer le cylindre et mélanger le contenu ;
- Ajouter immédiatement l'iodure d'iodate TITROVIN (**étiquette verte**) en goutte à goutte, fermer chaque fois le cylindre avec le bouchon en poly et mélanger le contenu en le renversant lentement plusieurs fois, en évitant si possible la formation de mousse (ne pas trop agiter !);
- Tant que le SO₂ est présent, la coloration rose ou bleue qui apparaît disparaît instantanément ;
- Le titrage est terminé dès que la coloration bleu-violet persiste pendant environ 5 à 10 secondes ;
- La teneur en SO₂ total (mg/L) est maintenant lue sur **l'échelle jaune** („Soufre total“).

*) „**Sans acide ascorbique**“ signifie qu'aucun acide ascorbique (vitamine C) n'a été ajouté à ce vin au cours du processus de fabrication précédent. L'acide ascorbique est en effet détecté à tort comme SO₂ par cette méthode de test TITROVIN.

***) La teneur en soufre libre d'un vin est déterminante pour sa conservation.