

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL 

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliemann.de

🌐 www.c-schliemann.de

Getränkeanalytik

Détermination du CO₂ dans les vins tranquilles avec le cylindre à CO₂ de Veitshöchheim

Version 05_2010

Page 1/2

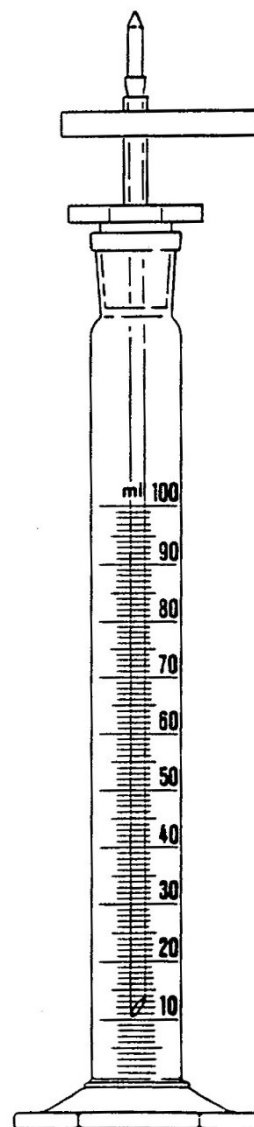
Informations techniques et notice d'utilisation

Informations générales:

- Cette méthode d'analyse simple permet de déterminer la teneur en CO₂ des vins. En agitant suffisamment et par intervalles l'échantillon à analyser dans le cylindre fermé, on crée une surpression qui est évacuée pendant les pauses d'agitation à l'aide d'une vanne TTS. Lorsque la soupape est actionnée, du vin s'échappe jusqu'à ce que la pression interne soit réduite et qu'il n'y ait plus de CO₂. A partir du volume de vin restant à la fin dans le cylindre, il est possible de déterminer sous forme de tableau la teneur en CO₂ de l'échantillon en g/l.

Outils de travail nécessaires pour l'analyse :

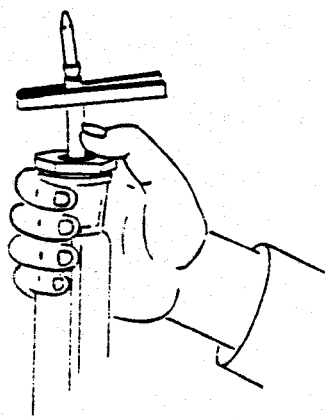
- Cylindre de CO₂ de Veitshöchheim avec bouchon en poly NS 24/29 et tube de vidange fixé à l'intérieur avec soupape TTS
- Thermomètre de poche 0 à + 60 °C (1/1), bleu HG, en étui avec œillet
- Tableau de CO₂ en g/l pour un volume résiduel de 100 à 42 ml et une plage de température de 0 à 20°C



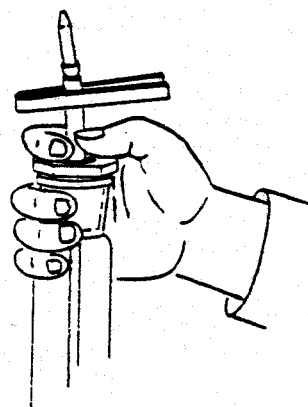
Instructions de travail :

- environ 100 ml du vin à analyser (température idéale de l'échantillon : 5-10°C) sont versés lentement dans le cylindre à CO₂. Pour éviter le dégagement de CO₂, on laisse le vin s'écouler le long de la paroi intérieure du cylindre.
- Le réglage fin du ménisque sur le repère de 100 ml du cylindre s'effectue à l'aide d'une pipette ou du tube de vidange fourni avec l'appareil.
- Après le réglage fin, le tube de vidange est introduit dans le cylindre. Le bouchon en poly assure l'étanchéité complète de l'embouchure du cylindre.
- Position de la main lors de l'agitation du cylindre

ainsi



Ou ainsi



- Agiter l'échantillon à analyser.
- Après avoir terminé le processus de secouage, attendre que les bulles de gaz remontent de la partie inférieure du cylindre.
- Pour évacuer le vin sous l'effet de la pression interne créée, ouvrir la vanne TTS. Le cylindre est alors maintenu légèrement incliné afin que le tube de vidange soit toujours immergé dans le liquide.
- Après la vidange, agiter à nouveau le cylindre.
- Après la fin de l'agitation, attendre à nouveau la remontée des bulles de gaz de la partie inférieure du cylindre.
- Ouvrir la vanne TTS et évacuer la surpression.
- Répéter l'opération environ 5 fois, plus souvent si nécessaire, jusqu'à ce que la pression interne ait complètement disparu.
- La fin de l'agitation du gaz carbonique est reconnaissable au fait qu'après l'agitation, malgré l'ouverture de la vanne TTS, le vin ne s'écoule plus du tube de vidange.
- Le cas échéant, le liquide contenu dans le tube de vidange est évacué dans le cylindre (ouvrir la vanne TTS).
- On retire le tube de vidange du cylindre, on attend la décomposition de la mousse et on lit le volume de la quantité restante dans le cylindre sur l'échelle en ml.
- La température de l'échantillon est déterminée à l'aide d'un thermomètre.
- A partir du volume d'échantillon résiduel déterminé et de la température, on détermine, à l'aide du tableau, la teneur initiale en CO₂ du vin analysé en g/l.

Exemple: Volume résiduel déterminé de l'échantillon : 80 ml
 Température de l'échantillon: 10°C
 Teneur initiale en CO₂ (d'après le tableau) : 1,28 g/l