

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



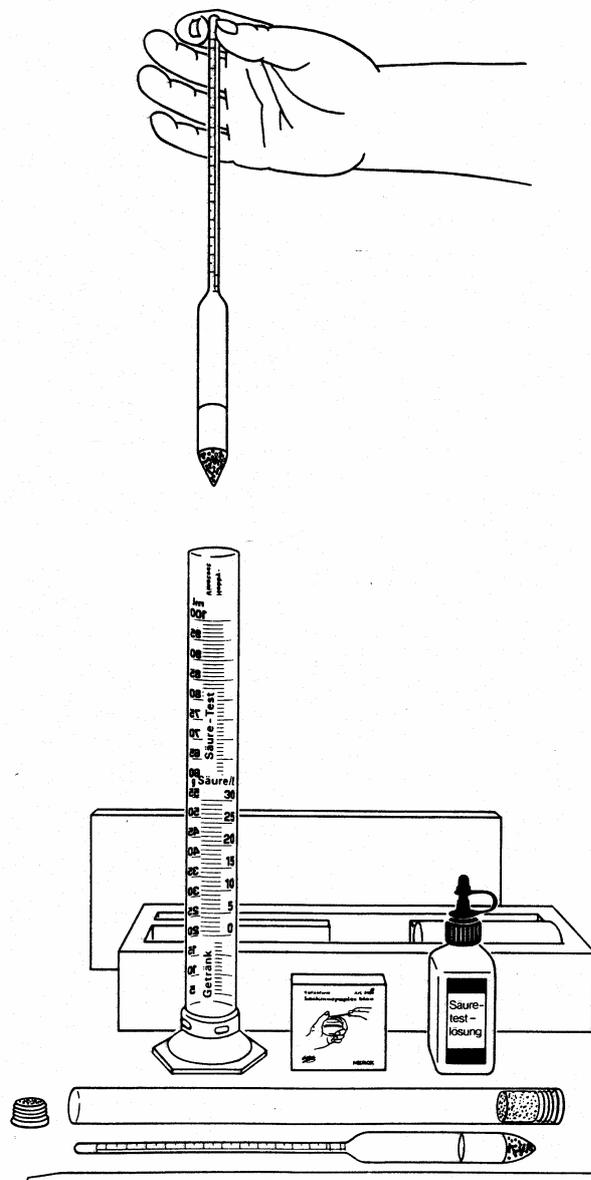
Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Getränkeanalytik

Oechsle-Säure-Test für Säfte, Moste und Weine

Stand 01/2000

Seite 1/2

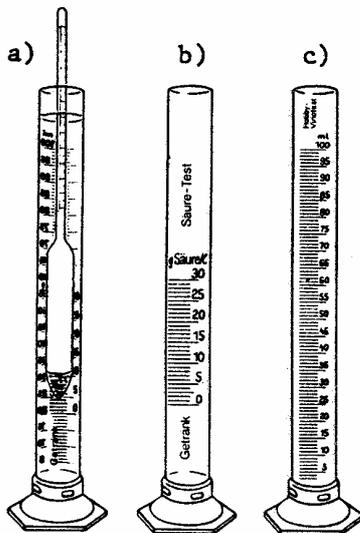


Arbeitsmittel:

- Oechsle-Säure-Test-Zylinder mit Poly-Fuß
- Oechsle-Waage 0 - 130°Oe mit Klarsicht- Schutzhülle
- 1 Rolle Lackmuspapier blau
- 100 ml Säure-Test-Lösung
- Poly-Pipette

Der Oechsle-Säure-Test-Zylinder dient:

- als Oechsle-Test-Zylinder zur Ermittlung der Oechsle (der Süße) von Mosten und Säften mit Hilfe der Oechsle-Waage. Die Oechsle-Waage hat eine Skala von 0 - 130°Oe. Sie ist in 1°Oe unterteilt.
- als Säure-Test-Zylinder zur Feststellung der Gesamtsäure von Mosten, Säften und Weinen mit Hilfe der Säure-Test-Lösung. Die Säure-Test-Skala umfasst den Bereich 0 - 30 g/l Gesamtsäure.
- als Messzylinder für Zusätze (z.B. von Mostmilchsäure zu säurearmen Mosten und Weinen). Die Messzylinder-Skala reicht von 0 - 100 ml, sie ist in 1 ml unterteilt.

**Anleitung für den Oechsle-Test:**

- Den gut gereinigten Zylinder bis etwa zur Marke 90 ml der Messzylinder-Skala mit dem zu untersuchenden Most oder Saft befüllen.
- Die zu messende Flüssigkeit soll frei von Feststoffen sein.
- Am genauesten ist die Messung wenn das Getränk Zimmertemperatur (20°C) besitzt.
- Die saubere Oechsle-Waage mit Daumen und Zeigefinger oben am Stengelende ergreifen und vorsichtig in die Flüssigkeit einbringen, bis sie frei schwimmt.

- Die Waage soll nach dem Loslassen des Stengels nicht in der Flüssigkeit auf- und abpendeln.
- Abgelesen wird am Stengel genau in der Höhe des Meniskus. Auge und Flüssigkeitsspiegel sollen sich auf gleicher Höhe befinden.
- Nach dem Oechsle-Test wird die Waage mit Wasser gereinigt und mit einem fusselfreien Tuch abgetrocknet.

Anleitung für Säure-Test bei hellen Getränken:

- Den gut gereinigten Zylinder mit dem zu untersuchenden Getränk ausspülen.
- Getränk bis zur untersten Strichmarke (Nullmarke) der Säure-Test-Skala einfüllen. Zur genauen Einstellung die Poly-Pipette verwenden.
- Säure-Test-Lösung tropfenweise zusetzen.
- Nach jedem Zusatz den Zylinder lebhaft kreisbogensförmig zur Verteilung der Lösung im Getränk schwenken.
- Die blaue Färbung der eingebrachten Säure-Test-Lösung verschwindet anfangs gleich wieder. Mit fortschreitender Titration verändert sich der Farbton der Mischung über Dunkelgelb nach Grün.
- Ab Auftreten des grünen Farbtons ist Vorsicht bei der Tropfen-Dosage geboten.
- Die Titration ist beim Farbumschlag von Grün nach Blau beendet.
- Die Gesamtsäure wird an der blauen Skala abgelesen. 1 Teilstrich entspricht einem Gesamtsäuregehalt von 1 g/l. Zwischenwerte sind abzuschätzen.

Anleitung für Säure-Test bei dunklen Getränken:

- Dunkle Getränkeproben werden bis zum Auftreten eines schmutzig-grauen Farbtons mit der Säure-Test-Lösung titriert, am besten vor oder über gelbem Licht.
- Zusätzlich verwendet man blaues Lackmuspapier als Titrationshilfe.
- Sobald sich dunkle Getränkeproben bei der Titration zu verfärben beginnen, setzt man nach jeder weiteren Zugabe von Säure-Test-Lösung und anschließendem Schwenken des Titrationsgemisches einen Tropfen des Gemisches mit der Poly-Pipette auf das blaue Lackmuspapier.
- Solange der jeweilige Tropfen die Rotfärbung der Benetzungsstelle bewirkt, wird weitertitriert.
- Bleibt das Lackmuspapier an der Benetzungsstelle nach dem Auftragen eines Tropfens blau gefärbt, ist die Titration beendet. Es wird die Säure - wie beim Titrieren ohne Lackmuspapier - in g/l an der Säure-Test-Skala abgelesen.
- Die Säure-Test-Lösung ist gut verschlossen, kühl und dunkel gelagert, ca. 1 Jahr haltbar.