

Wir begleiten  
Ihre erfolgreiche  
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN**  
**SCHWÄBISCH HALL** 

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25  
✉ service@c-schliessmann.de  
🌐 www.c-schliessmann.de

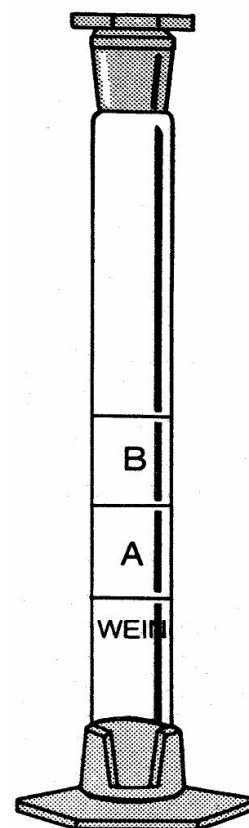
*Getränkeanalytik*

## Test CUVI d'après Dr. Würdig

Version 04\_2018

Informations techniques et notice d'utilisation

Page 1/2



### Informations générales :

Le cuivre est encore aujourd'hui une cause possible de troubles du vin. Si vous voulez éviter les ennuis et les dommages, contrôlez soigneusement la teneur en cuivre des vins, en particulier après un traitement avec des préparations contenant du cuivre. Le test CUVI du Dr Würdig permet d'effectuer ce contrôle en très peu de temps et avec un minimum d'efforts, de la manière la plus simple qui soit.

### Contenu de la livraison Test CUVI :

Cylindre de test CUVI  
(avec pied, bouchon et pipette en poly) (N° 1300)  
Tableau de couleurs Test CUVI (N° 1301)

Test CUVI Solution A, 250 ml  
(conserver au frais et à l'abri de la lumière) (N° 0780)

Test CUVI Solution B, 250 ml  
(inflammable, ne pas inhaler les vapeurs) (N° 0781)

**Kit de décoloration en option :**  
(uniquement nécessaire pour l'analyse des vins rouges foncés et des vins de fruits)

2 Erlenmeyer, 100ml col large (N° 3452)  
PVPP, Dose de 45 g (N° 3895)  
Entonnoir en plastique, Ø 75mm (N° 3611)  
Filtre à plis MN 615 ¼, Ø 185mm (N° 3654/1)  
ou:  
Filtre à plis SS 595 ½, Ø 185mm (N° 3654)

### Préparation des échantillons:

Les vins blancs et les vins de fruits à pépins sont analysés sans préparation d'échantillon. En revanche, les échantillons de vins de fruits foncés et de vins rouges doivent être préalablement décolorés en grande partie à l'aide de PVPP comme suit.

- Dans un erlenmeyer de 100 mL, mélanger environ 5 g de PVPP (polyvinylpyrrolidone) à environ 50 mL de vin,
- Attendre 5 minutes, pendant lesquelles la PVPP est agitée de temps en temps,
- Filtrer la préparation sur filtre plissé MN 615 ¼ ou SS 595 ½ dans un erlenmeyer propre et sec de 100 mL.
- examiner le filtrat nu, dont la couleur est affaiblie, comme décrit ci-dessous.

### Mise en œuvre:

- Remplir le cylindre d'essai CUVI jusqu'au repère inférieur avec le vin à tester pour le cuivre ; la poly-pipette facilite alors le réglage précis du ménisque sur le repère annulaire ;
- Ajouter la solution A jusqu'au repère central, puis la solution B jusqu'au repère supérieur ;
- Fermer le cylindre d'essai CUVI avec le polybouchon et agiter vigoureusement pendant environ une minute ;
- Poser le cylindre d'essai CUVI et attendre la clarification de la couche supérieure de liquide.

### Évaluation:

Tenir le cylindre d'essai CUVI devant les espaces blancs de la carte colorimétrique, faire correspondre la coloration de la couche supérieure du liquide à l'échelle colorimétrique et lire la concentration en cuivre correspondante.

### Appréciation:

Si la coloration est plus faible que celle correspondant à une concentration de cuivre de 0,5 mg/L, aucun trouble lié au cuivre n'est à prévoir dans le vin analysé.

En revanche, en cas de concentrations plus élevées, le cuivre devrait être éliminé avec le fer par un collage bleu.

Si le vin n'a absorbé le cuivre qu'après un collage bleu déjà effectué, un nouveau collage bleu ne peut être effectué qu'après un coupage avec un vin contenant du fer. Pour ce faire, il est nécessaire de procéder à des essais préalables précis avec détermination de la teneur en cuivre et en fer.

### Remarques sur la sécurité au travail et l'élimination des déchets :

Le réactif CUVI A présente de graves dangers pour la santé et l'environnement, le réactif CUVI B est nocif et inflammable. C'est pourquoi le test doit être effectué sous hotte ou au moins avec une très bonne ventilation et les mélanges réactionnels doivent être collectés après l'évaluation dans des récipients à fermeture étanche et éliminés comme déchets de laboratoire. Vous trouverez de plus amples informations dans les fiches de données de sécurité "CUVI-Test A" et "CUVI-Test B".

