

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL 

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

Getränkeanalytik

TITROVIN-Gerät

Stand 02_2022

- Testset zur einfachen Bestimmung von Gesamtsäure,
freier SO_2 und Gesamt- SO_2 durch Zutropftitration-

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Verwendungszweck:

Das TITROVIN-Gerät eignet sich für die Abschätzung

- des Säuregehaltes von farbschwachen Fruchtsäften, Frucht- und Traubenweinen („Gesamtsäure“)
- der schwefligen Säure in farbschwachen Frucht- und Traubenweinen („Schwefel“)

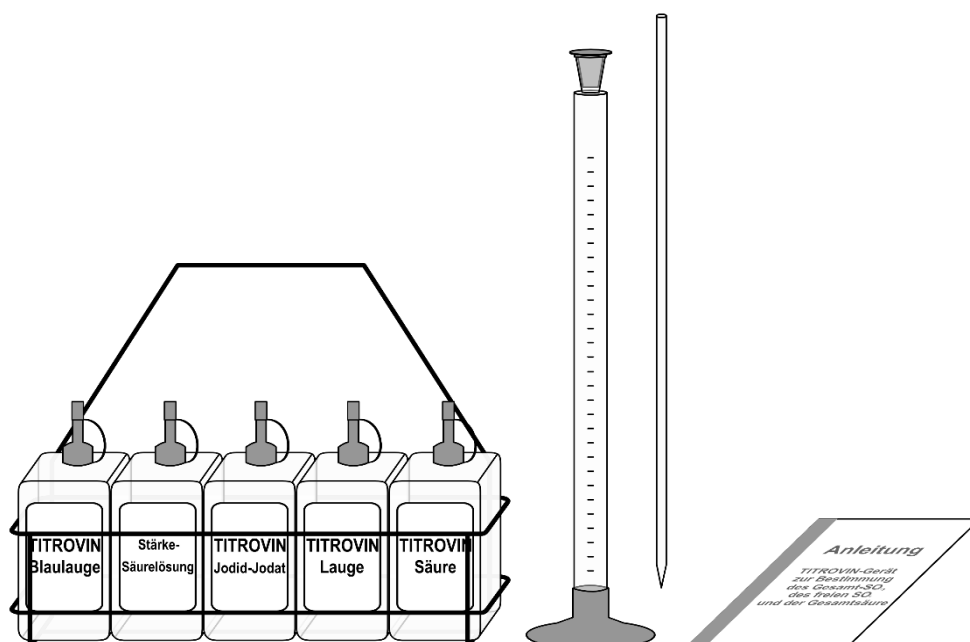
Vorteile des Testsets:

- Messergebnisse sind direkt ablesbar
- Praktische Kunststoff-Flaschen für tropfenweise Dosierung
- Lange Haltbarkeit der eingesetzten Reagenzien
- Übersichtlichkeit durch dreifarbigem Skalen- und Etikettendruck

Ausstattungsmöglichkeiten (optional kombinierbar, individuell nachlieferbar):

- TITROVIN-Zylinder mit Poly-Fuß, Poly-Stopfen und Poly-Pipette
- TITROVIN-Blaulauge für die Bestimmung der Gesamtsäure
- Stärke-Säure-Lösung und TITROVIN-Jodid-Jodat für die Bestimmung der freien SO_2
- TITROVIN-LAUGE, TITROVIN-SÄURE, TITROVIN-Jodid-Jodat für die Bestimmung der Gesamt- SO_2

Alle Reagenzien sind in 250ml, 500ml und 1000ml-Flaschen erhältlich. Passend dazu der TITROVIN-Transportkorb 5/250 für 250ml-Flaschen und der TITROVIN-Transportkorb 5/500 für 500ml-Flaschen.



Bestimmung der Gesamtsäure (rote Skala)

- Probenvorbereitung von Weinen: Die in der Probe enthaltene (Gärungs-) Kohlensäure muss vor der Bestimmung der Gesamtsäure durch kräftiges Schütteln einer halbgefüllten Probenflasche oder durch Erwärmen der Probe bis fast zum Siedepunkt und anschließende Abkühlung ausgetrieben werden;
- TITROVIN-Zylinder mit der zu untersuchenden Getränkeprobe ausspülen;
- Probe bis zum untersten Strich (Null-Marke) der **roten Skala** einfüllen, Feineinstellung erforderlichenfalls mit der Poly-Pipette;
- TITROVIN-Blaulauge (**rot beschriftetes Etikett**) tropfenweise zusetzen, jeweils Zylinder mit dem Poly-Stopfen verschließen und den Inhalt durch mehrfaches, langsames Umkippen mischen;
- die Titration ist zum Zeitpunkt des Farbumschlages von grün nach blau beendet;
- der Gesamtsäuregehalt (g/L) der Probe wird nun an der **roten Skala** abgelesen.

Bestimmung der freien SO₂ in (ascorbinsäurefreien*) Frucht-, Weiß- und Roséweinen (gelbe Skala)

- TITROVIN-Zylinder mit der zu untersuchenden Getränkeprobe ausspülen;
- Probe bis zur **gelben Strichmarke unterhalb** der **gelben Skala** einfüllen; Feineinstellung erforderlichenfalls mit der Poly-Pipette;
- Stärke-Säurelösung (**blau beschriftetes Etikett**) bis zum untersten Strich (Null-Marke) der **gelben Skala** einfüllen;
- den Zylinder mit dem Poly-Stopfen verschließen und den Inhalt durch mehrfaches, langsames Umkippen mischen;
- sofort TITROVIN-Jodid-Jodat (**grün beschriftetes Etikett**) tropfenweise zusetzen, jeweils den Zylinder mit dem Poly-Stopfen verschließen und den Inhalt durch mehrfaches, langsames Umkippen mischen, Schaumbildung dabei möglichst vermeiden (nicht zu stark schütteln!);
- Solange SO₂ anwesend ist, verschwindet die eintretende Rosa- oder Blaufärbung augenblicklich;
- die Titration ist beendet, sobald die blau-violette Färbung des Inhalts ca. 5-10 Sekunden bestehen bleibt;
- der Gehalt an freier SO₂ (mg/L) wird nun an der **gelben Skala** abgelesen („freier Schwefel“**).

Bestimmung der Gesamt-SO₂ in (ascorbinsäurefreien*) Frucht-, Weiß- und Roséweinen (gelbe Skala + grüne Zusatzskala!)

- TITROVIN-Zylinder mit der zu untersuchenden Getränkeprobe ausspülen;
- Probe bis zur **gelben Strichmarke unterhalb** der **gelben Skala** einfüllen; Feineinstellung erforderlichenfalls mit der Poly-Pipette;
- TITROVIN-LAUGE (**grün beschriftetes Etikett**) bis zur **grünen Strichmarke** (links neben der gelben Skalierung, Marke über der grünen Aufschrift „Lauge“) einfüllen;
- den Zylinder mit dem Poly-Stopfen verschließen und den Inhalt durch mehrfaches, langsames Umkippen mischen;
- nach ca. 10 Minuten TITROVIN-SÄURE (**grün beschriftetes Etikett**) bis zum untersten Strich (Null-Marke) der **gelben Skala** einfüllen, den Zylinder wieder verschließen und Inhalt mischen;
- sofort TITROVIN-Jodid-Jodat (**grün beschriftetes Etikett**) tropfenweise zusetzen, jeweils den Zylinder mit dem Poly-Stopfen verschließen und den Inhalt durch mehrfaches, langsames Umkippen mischen, Schaumbildung dabei möglichst vermeiden (nicht zu stark schütteln!);
- solange SO₂ anwesend ist, verschwindet die eintretende Rosa- oder Blaufärbung augenblicklich;
- die Titration ist beendet, sobald die blau-violette Färbung ca. 5-10 Sekunden bestehen bleibt;
- der Gehalt an Gesamt-SO₂ (mg/L) wird nun an der **gelben Skala** abgelesen („Gesamtschwefel“).

*) „Ascorbinsäurefrei“ meint, dass diesem Wein im vorangegangenen Herstellungsprozess keine Ascorbinsäure (Vitamin C) zugesetzt wurde. Ascorbinsäure wird mit dieser TITROVIN-Testmethode nämlich fälschlicherweise als SO₂ erfasst.

**) Der Gehalt an freiem Schwefel eines Weines ist maßgeblich für seine Haltbarkeit.