



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

## TITROVIN-Gerät

Stand 07/2007

- zur einfachen Bestimmung von Gesamtsäure,  
freier SO<sub>2</sub> und Gesamt-SO<sub>2</sub> -

Seite 1/1

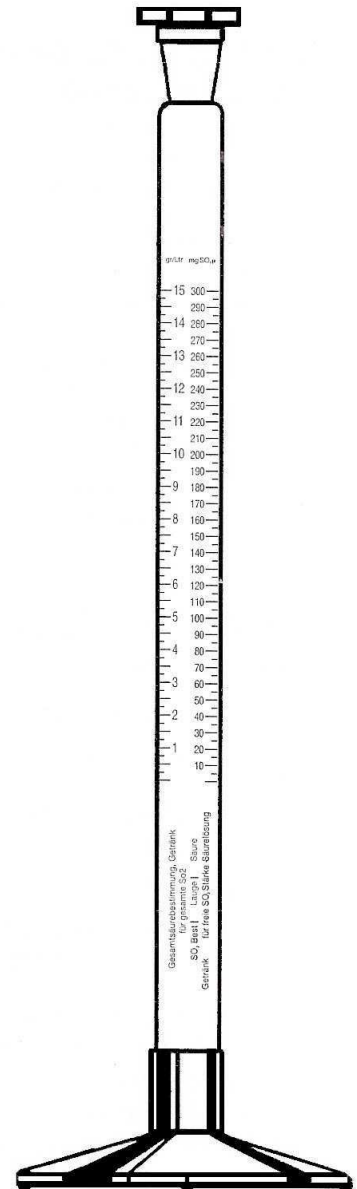
### Technische Informationen und Gebrauchshinweise

- Messergebnisse sofort ablesbar
- Praktische Kunststoff-Flaschen für tropfenweise Dosierung
- Lange Haltbarkeit der eingesetzten Reagenzien
- Übersichtlich durch dreifarbigigen Skalen- und Etikettendruck

#### Ausstattungs-möglichkeiten:

- 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<sub>2</sub>
- TITROVIN-Lauge, TITROVIN-Säure, TITROVIN-Jodid-Jodat für die Bestimmung der Gesamt-SO<sub>2</sub>

Sämtliche Reagenzien in 250 ml, 500 ml und 1000 ml Flaschen. Passend dazu TITROVIN-Transportkorb 5/250 für 250 ml Flaschen und TITROVIN-Transportkorb 5/500 für 500 ml Flaschen.



## Anleitung für die Bestimmung der Gesamtsäure (rote Skala)

Die in der Probe enthaltene Kohlensäure muss vor der Bestimmung der Gesamtsäure durch kräftiges Schütteln der halbgefüllten Probeflasche oder durch Erwärmen der Probe bis fast zum Siedepunkt ausgetrieben werden;

TITROVIN-Zylinder mit der zu untersuchenden Probe ausspülen;

Probe bis zum untersten Strich (Null-Marke) der roten Skala einfüllen;

TITROVIN-Blaulauge (rotes Etikett) tropfenweise zusetzen, jeweils Zylinder mit Poly-Stopfen verschließen und den Inhalt durch mehrfaches, langsames Umkippen mischen;

Die Titration ist zum Zeitpunkt des Farbumschlages von grün nach blau beendet;

Die Gesamtsäure (g/l) wird an der roten Skala abgelesen.

## Anleitung für die Bestimmung der freien SO<sub>2</sub> in ascorbinsäurefreien Weißweinen (gelbe Skala)

TITROVIN-Zylinder mit der zu untersuchenden Probe ausspülen;

Getränk bis zur unteren gelben Strichmarke der gelben Skala mit beiliegender Poly-Pipette einfüllen;

Stärke-Säure-Lösung (gelb-blaues Etikett) bis zum untersten Strich (Null-Marke) der gelben Skala einfüllen;

Messzylinder mit Poly-Stopfen verschließen und den Inhalt durch mehrfaches, langsames Umkippen mischen;

Sofort TITROVIN-Jodid-Jodat (gelb-grünes Etikett) tropfenweise zusetzen, jeweils Zylinder mit Poly-Stopfen verschließen und den Inhalt durch mehrfaches, langsames Umkippen mischen, Schaumbildung dabei vermeiden (nicht zu stark schütteln!);

Solange SO<sub>2</sub> anwesend ist, verschwindet die eintretende Blaufärbung augenblicklich;

Die Titration ist beendet, wenn die blau-violette Färbung ca. 5-10 Sekunden bestehen bleibt;

Der Gehalt an freier SO<sub>2</sub> (mg/l) wird an der gelben Skala abgelesen.

## Anleitung für die Bestimmung der Gesamt-SO<sub>2</sub> in ascorbinsäurefreien Weißweinen (gelbe Skala, grüne Zusatzskala)

TITROVIN-Zylinder mit der zu untersuchenden Probe ausspülen;

Getränk bis zur unteren gelben Strichmarke der gelben Skala mit beiliegender Poly-Pipette einfüllen;

TITROVIN-Lauge (grünes Etikett) bis zur grünen Strichmarke über der grünen Aufschrift Lauge einfüllen;

Messzylinder mit Poly-Stopfen verschließen und den Inhalt durch mehrfaches, langsames Umkippen mischen;

Nach ca. 10 Minuten TITROVIN-Säure (grünes Etikett) bis zum untersten Strich (Null-Marke) der gelben Skala einfüllen und Inhalt wie nach TITROVIN-Lauge-Zusatz mischen;

Sofort TITROVIN-Jodid-Jodat (gelb-grünes Etikett) tropfenweise zusetzen, jeweils Zylinder mit Poly-Stopfen verschließen und den Inhalt durch mehrfaches, langsames Umkippen mischen, Schaumbildung dabei vermeiden (nicht zu stark schütteln!);

Solange SO<sub>2</sub> anwesend ist, verschwindet die eintretende Blaufärbung augenblicklich;

Die Titration ist beendet, wenn die blau-violette Färbung ca. 5-10 Sekunden bestehen bleibt;

Der Gehalt an Gesamt-SO<sub>2</sub> (mg/l) wird an der gelben Skala abgelesen.