

ACIDOMETER / ZUURMETER



Waarom Arsegan Acidex Ontzuurder?

Complete set voor eenvoudige en snelle zuurbepaling van rode en witte wijnen.

Zeer eenvoudig in gebruik.

- Wijn afmeten,
- Blauwloog druppelsgewijs toevoegen tot kleuromslag blauw wordt
- Zuurtegraad rechtstreeks aflezen

Bevat:

- 1 speciaal maatglas
- 1 flesje blauwloog
- 2 druppeltellers
- 1 boekje lakmoespapier

Aflecting op 0,2 gram zuur / liter.

Ook geschikt voor vrij sulfietbepaling, maar dan met joodoplossing.

Kan ik in plaats van de zuurgraad van mijn most de pH meten?

Nee! De zuurgraad bij het wijnmaken is de weergave van het aantal grammen zuur in uw wijn/sap, meestal uitgedrukt in grammen wijnsteen zuur per liter. Dit kan enkel gemeten worden met blauwloog.

Wat is pH?

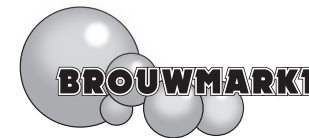
pH is het meten van de concentratie aan vrije waterstofionen in een vloeistof. De pH van zuiver water is 7. Vloeistoffen die een grotere concentratie hebben van waterstofionen dan zuiver water zijn zuur en hebben een pH-waarde van minder dan 7.

Omgekeerd, vloeistoffen met een lagere concentratie waterstofionen zijn basisch en hebben een pH-waarde die groter is dan 7. De pH-schaal loopt van 1 tot 14.

U kan wel een pH-meter gebruiken in combinatie met blauwloog: in plaats van blauwloog toe te voegen tot kleuromslag blauw, voeg je blauwloog toe tot pH 7.00.

Deze methode is nauwkeuriger en o.a. voor rode sappen veel beter af te lezen. De combinatie pH-meter, blauwloog en automatische buret is een professionele opstelling om nauwkeurig de zuurgraad te meten.

ACIDOMETER / ZUURMETER



Waarom Arsegan Acidex Ontzuurder?

Complete set voor eenvoudige en snelle zuurbepaling van rode en witte wijnen.

Zeer eenvoudig in gebruik.

- Wijn afmeten,
- Blauwloog druppelsgewijs toevoegen tot kleuromslag blauw wordt
- Zuurtegraad rechtstreeks aflezen

Bevat:

- 1 speciaal maatglas
- 1 flesje blauwloog
- 2 druppeltellers
- 1 boekje lakmoespapier

Aflecting op 0,2 gram zuur / liter.

Ook geschikt voor vrij sulfietbepaling, maar dan met joodoplossing.

Kan ik in plaats van de zuurgraad van mijn most de pH meten?

Nee! De zuurgraad bij het wijnmaken is de weergave van het aantal grammen zuur in uw wijn/sap, meestal uitgedrukt in grammen wijnsteen zuur per liter. Dit kan enkel gemeten worden met blauwloog.

Wat is pH?

pH is het meten van de concentratie aan vrije waterstofionen in een vloeistof. De pH van zuiver water is 7. Vloeistoffen die een grotere concentratie hebben van waterstofionen dan zuiver water zijn zuur en hebben een pH-waarde van minder dan 7.

Omgekeerd, vloeistoffen met een lagere concentratie waterstofionen zijn basisch en hebben een pH-waarde die groter is dan 7. De pH-schaal loopt van 1 tot 14.

U kan wel een pH-meter gebruiken in combinatie met blauwloog: in plaats van blauwloog toe te voegen tot kleuromslag blauw, voeg je blauwloog toe tot pH 7.00.

Deze methode is nauwkeuriger en o.a. voor rode sappen veel beter af te lezen. De combinatie pH-meter, blauwloog en automatische buret is een professionele opstelling om nauwkeurig de zuurgraad te meten.

Gebruiksaanwijzing:



Met deze Acidometer bepaald u het totaalzuur-gehalte in de most of wijn.

Principe:

De hoeveelheid blauwloog die vanaf punt "0" moet worden toegevoegd om het omslagpunt te bepalen, geeft de hoeveelheid zuur aan uitgedrukt in grammen wijnsteenzuur.

Werkwijze:

Vul het speciale maatglas met (gefilterd) sap of wijn tot de "0" streep. Voeg enkele milliliters **blauwloog** toe en schud het maatglas (met duim afsluiten en omkeren). Herhaal deze bewerking eventueel druppel voor druppel tot de kleuromslag van donkergroen naar (net niet) blauw optreedt. Dit is het neutralisatiepunt.

Het aantal milliliters in het maatglas (wijn+blauwloog) geeft de totale zuurgraad van de most of wijn in grammen per liter ideaal is 7 á 8 gr/ltr voor wijn.

Met een strookje lakmoespapier controleerd u de uitslag. Indien een druppel vloeistof geen kleurverandering geeft is de uitslag juist, wordt het rood dan is het te zuur en moet meer blauwloog bijgedruppeld worden. Wordt de vloeistof blauwviolet dan is het te alkalisch en moet de proef opnieuw gedaan worden.

Metten van Rode wijn:

Bij donkere- en rode wijnen is de kleuromslag moeilijk te zien! Verdun de te meten vloeistof met een 1 of 2 x het volume gedestilleerd water en vermenigvuldig de uitkomst met hetzelfde getal. Voor zeer zure vloeistoffen is dit de juiste methode omdat de graduering op het maatglas tot 20 gr/ltr beperkt is.

Hoeveel zuur moet wijn hebben?

Cider- en tafelwijn (6-10% alcohol) moet een zuurgraad hebben van 6-8 gr/ltr, dus gemiddeld 7 gram. Dessertwijn (13-15% alcohol) mag een zuurgraad hebben van 8-10 gr/ltr, dus gemiddeld 9 gram.

Zuur toevoegen:

Als de wijn of most **te weinig** zuur bevat, bijvoorbeeld slechts 4 gr/ltr. moet voor een tafelwijn 3 gram wijnsteenzuur (7 min 4) worden toegevoegd (of 3,6 gram melkzuur 80% per liter).

Voor een dessertwijn dient er 5 gram wijnsteenzuur (9 min 4) of 6 gram melkzuur 80% per liter toegevoegd te worden.

Zuur reduceren:

Als de wijn of most **teveel** zuur bevat (bijvoorbeeld een rodebessensap met 25 gr/ltr.) bevat 10 liter van deze most ($10 \times 25 = 250$ gram zuur).

Voldoende zuur voor 36 liter tafelwijn en tafelwijn ($250:7 = 36$) of 28 liter dessertwijn van te maken ($250:9 = 28$). Het sap moet verdund worden tot het totaal aantal te maken liters.

Let op: Water toevoegen betekend dat de dichtheid (suikergehalte) van de vloeistof verminderd. Er zal dan extra suiker moeten worden toegevoegd.

Bepaling van het Sulfietgehalte:

Met dit speciale maatglas kan met speciale **Jodium-oplossing** (niet bijgevoegd) ook het vrije sulfietgehalte van wijn gemeten worden.

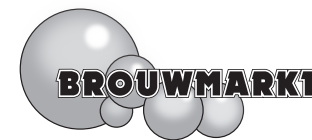
De te meten wijn moet altijd vrij van ascorbinezuur zijn. De kleuromslag is blauw, het aantal milliliters in het maatglas, vemenigvuldigd met 10 geeft het vrije sulfietgehalte (SO₂) in mg/ltr aan.

De maximum toegelaten waarde is 50 mg/ltr. wijn terwijl een goed gemiddelde is 35 mg/ltr. is.

Let op:

- Voor gistende wijn, schuimwijn of bier moet eerst het aanwezige koolzuur (CO₂) verwijderd worden door (licht) te verwarmen en te schudden.
- De zuurgraad van de most dient 1½ tot 2 punten hoger te zijn dan de gewenste zuurgraad van de wijn, omdat het zuurgehalte verminderd tijdens de gisting.

Gebruiksaanwijzing:



Met deze Acidometer bepaald u het totaalzuur-gehalte in de most of wijn.

Principe:

De hoeveelheid blauwloog die vanaf punt "0" moet worden toegevoegd om het omslagpunt te bepalen, geeft de hoeveelheid zuur aan uitgedrukt in grammen wijnsteenzuur.

Werkwijze:

Vul het speciale maatglas met (gefilterd) sap of wijn tot de "0" streep. Voeg enkele milliliters **blauwloog** toe en schud het maatglas (met duim afsluiten en omkeren). Herhaal deze bewerking eventueel druppel voor druppel tot de kleuromslag van donkergroen naar (net niet) blauw optreedt. Dit is het neutralisatiepunt.

Het aantal milliliters in het maatglas (wijn+blauwloog) geeft de totale zuurgraad van de most of wijn in grammen per liter ideaal is 7 á 8 gr/ltr voor wijn.

Met een strookje lakmoespapier controleerd u de uitslag. Indien een druppel vloeistof geen kleurverandering geeft is de uitslag juist, wordt het rood dan is het te zuur en moet meer blauwloog bijgedruppeld worden. Wordt de vloeistof blauwviolet dan is het te alkalisch en moet de proef opnieuw gedaan worden.

Metten van Rode wijn:

Bij donkere- en rode wijnen is de kleuromslag moeilijk te zien! Verdun de te meten vloeistof met een 1 of 2 x het volume gedestilleerd water en vermenigvuldig de uitkomst met hetzelfde getal. Voor zeer zure vloeistoffen is dit de juiste methode omdat de graduering op het maatglas tot 20 gr/ltr beperkt is.

Hoeveel zuur moet wijn hebben?

Cider- en tafelwijn (6-10% alcohol) moet een zuurgraad hebben van 6-8 gr/ltr, dus gemiddeld 7 gram. Dessertwijn (13-15% alcohol) mag een zuurgraad hebben van 8-10 gr/ltr, dus gemiddeld 9 gram.

Zuur toevoegen:

Als de wijn of most **te weinig** zuur bevat, bijvoorbeeld slechts 4 gr/ltr. moet voor een tafelwijn 3 gram wijnsteenzuur (7 min 4) worden toegevoegd (of 3,6 gram melkzuur 80% per liter).

Voor een dessertwijn dient er 5 gram wijnsteenzuur (9 min 4) of 6 gram melkzuur 80% per liter toegevoegd te worden.

Zuur reduceren:

Als de wijn of most **teveel** zuur bevat (bijvoorbeeld een rodebessensap met 25 gr/ltr.) bevat 10 liter van deze most ($10 \times 25 = 250$ gram zuur).

Voldoende zuur voor 36 liter tafelwijn en tafelwijn ($250:7 = 36$) of 28 liter dessertwijn van te maken ($250:9 = 28$). Het sap moet verdund worden tot het totaal aantal te maken liters.

Let op: Water toevoegen betekend dat de dichtheid (suikergehalte) van de vloeistof verminderd. Er zal dan extra suiker moeten worden toegevoegd.

Bepaling van het Sulfietgehalte:

Met dit speciale maatglas kan met speciale **Jodium-oplossing** (niet bijgevoegd) ook het vrije sulfietgehalte van wijn gemeten worden.

De te meten wijn moet altijd vrij van ascorbinezuur zijn. De kleuromslag is blauw, het aantal milliliters in het maatglas, vemenigvuldigd met 10 geeft het vrije sulfietgehalte (SO₂) in mg/ltr aan.

De maximum toegelaten waarde is 50 mg/ltr. wijn terwijl een goed gemiddelde is 35 mg/ltr. is.

Let op:

- Voor gistende wijn, schuimwijn of bier moet eerst het aanwezige koolzuur (CO₂) verwijderd worden door (licht) te verwarmen en te schudden.
- De zuurgraad van de most dient 1½ tot 2 punten hoger te zijn dan de gewenste zuurgraad van de wijn, omdat het zuurgehalte verminderd tijdens de gisting.