Anleitung Gesamtsäure-Set

Messung der Gesamtsäure mit dem Joenos Gesamtsäure-Set

Allgemein: Die titrierbare Gesamtsäure in Weinen, Mosten sowie Säften umfasst die organischen Säuren wie Wein-, Äpfel-, Milch- und Zitronensäure und wird durch Titration mit Joenos Blaulauge bis zum Neutralpunkt bestimmt.

- Kohlensäure, die in der Probe vorhanden sein könnte, muss vor der Titration entfernt werden, da sie den Gesamtgehalt fälschlicherweise erhöht (z.B. durch Ausschütteln der Probe).
- Die Titration der Gesamtsäure sollte bei Raumtemperatur (20°C) erfolgen, zu hohe oder niedrige Temperaturen führen zu ungenaueren Ergebnissen.

Hinweis: Bei der Titration von hellfarbigen Getränken wird der Neutralpunkt durch einen Farbumschlag von gelb auf grün angezeigt. Der genaue Neutralpunkt (pH 7,0) wird jedoch erst erreicht, wenn die Farbe von dunkelgrün auf blau wechselt. Bei dunkelfarbigen Getränken erscheint der Titrationsendpunkt als „schmutziggrau“. In diesem Fall ist die Verwendung von blauem Lackmuspapier als Indikator empfehlenswert:

Anleitung:

1	Füllen Sie den Zylinder bis zur Nullmarke (unterer Meniskus) mit der zu messenden Flüssigkeit (z.B. Wein oder Saft).
2	Tragen Sie Handschuhe. Tröpfeln Sie nun vorsichtig die Blaulauge in das Reagenzglas. Schwenken Sie immer wieder den Zylinder (z.B. in dem Sie diesen mit dem Daumen oben verschließen und kippen) und beobachten sie, ab welchem Punkt ein Umschlag Flüssigkeit ins blau-grüne (bei hellen Getränken) oder “schmutzig” graue erfolgt und beständig bleibt.
3	Lesen Sie nachdem die Färbung konstant bleibt, den Wert der Gesamtsäure am Zylinder ab.
4	Bei Bedarf können Sie den ermittelten Wert noch mit einer zusätzlichen Lackmuspapierprobe prüfen. Hierfür tauchen Sie das Lackmuspapier (ein Ende genügt) in die Flüssigkeit ein. Sobald das Ende des Papiers nicht mehr rot wird, sondern blau bleibt, ist der Neutralpunkt erreicht. Der Farbindikator in der Blaulauge beeinträchtigt diese Reaktion nicht.