

EIWEISSNACHWEISREAGENZ

Anwendung (Ansatz)

In ein Reagenzglas geben Sie in angegebener Reihenfolge:

1. 5ml Getränk,
2. 5ml Eiweißreagenz,
3. anschließend mischen Sie das Getränk mit der Reagenz.

Auswertung

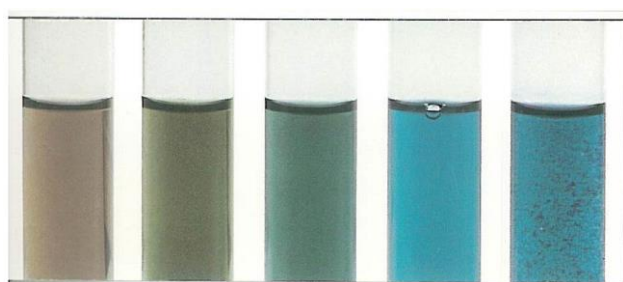
Bei Anwesenheit größerer Eiweißmengen tritt eine Blaufärbung auf. Eine Grünfärbung deutet auf geringe Eiweißmengen hin. Ist das Getränk eiweißfrei, so entsteht eine braune Farbe. Bei bunten Säften und roten Weinen sowie in Grenzfällen erleichtern längere Standzeiten der Proben die Aussage. Ist hier Eiweiß vorhanden, so flockt im Allgemeinen der blaue Farbstoff aus.

Erläuterungen

Erfasst werden sowohl Eiweißstoffe aus Früchten (speziell Trauben) als auch tierische Eiweißstoffe (z.B. Gelatine-Rückstände). Der Test ist sehr exakt und zeigt bereits kleine Eiweißreste an. Eine Vorklärung der Probe kann im allgemeinen unterbleiben. Störungen können bei Anwesenheit von großen Konzentrationen an Mikroorganismen auftreten (Zelleiweiß). Hier ist vor dem Test eine Filtration erforderlich.

Behandlungsvorschläge

Ist Eiweiß vorhanden, so nehmen Sie eine Behandlung mit Eiwex 100neu oder Eiwex gran vor. Vorversuche sollten mit der jeweiligen Suspension durchgeführt werden.



eiweißfrei 50g Eiweiß 150g Eiweiß 200g Eiweiß Nach 12Std. Standzeit
dunkelblau Anzeige über Resteiweiß
bis 300g

Da dieses Produkt zumindest einen gefährlichen Stoff / ein gefährliches Gemisch im Sinne der CLP-V (EG Nr. 1907/2006) enthält und deshalb eine Gefahr für die Gesundheit von Menschen oder für die Umwelt darstellen kann bitten wir Sie, weitere Angaben zur Sicherheit dem Sicherheitsdatenblatt zu entnehmen.