

CUVITEST

Gebrauchsanweisung

Weißwein

- Zuerst wird der auf Kupfer zu prüfende Wein in den CUVI-Test-Zylinder bis zur unteren Marke eingefüllt.
- Zugabe der Lösung A bis zur mittleren Marke
- Zugabe der Lösung B bis zur oberen Marke
- CUVI-Test-Zylinder mit dem Poly-Stopfenverschließen
- eine Minute lang kräftig schütteln
- Klärung der oberen Flüssigkeitsschicht abwarten und Färbung mit der Farbskala vergleichen

Ist die Färbung schwächer, als 0,5 mg/l Cu entspricht, wird keine Kupfertrübung zu erwarten sein. Bei stärkeren Färbungen sollte das Kupfer zusammen mit Eisen durch eine Blauschönung entfernt werden.

Hat der Wein das Kupfer erst nach einer bereits erfolgten Blauschönung aufgenommen, kann eine erneute Blauschönung nicht mehr erfolgen!

Rotwein

Der CUVI-Test kann nach weitgehender Entfärbung der Probe mittels Aktivkohle auch in stark gefärbten Proben durchgeführt werden. Arbeitsweise:

- * 50-100 mg Farbkohle zu 100 ml Wein geben
Ansatz intensiv schütteln
5 Minuten stehen lassen und danach über Faltenfilter filtrieren
- * weitere Bestimmung wie beim Weißwein

