

Titратор EASY- SÄURE

zur Automatischen Titration der Gesamtsäure und der Messung des pH-Wertes im Most und Wein



Version: 01 / 2018

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

Lallemand Gmbh
Triesterstraße 4a
A 2353 Guntramsdorf
+43 2236 50 62 99
www.weintechnologie.at



TITRATIONSANLEITUNG FÜR TITRATOR SÄURE

Titrationanleitung Gesamtsäure im Wein

- 25 ml Wein in den Becher pipettieren, Kohlensäure durch Rühren oder Erhitzen austreiben
- Magnetrührstab in den Becher, Becher auf Rührer, Elektrodenhalterung absenken
- Zum Starten die Taste TITRATION und START drücken
- Nach Ende der Titration Gehalt an titrierbarer Säure (berechnet als Weinsäure) in g/L und den Ausgangs pH- Wert der Probe ablesen

Messung des PH Wertes im Wein

- Wein in den Titrierbecher füllen, ca 1,5 – 2 cm hoch
- Becher auf Rührer stellen und Elektrodenhalterung absenken
- Zum Starten die Taste PH Messen und Start drücken
- pH-Wert erscheint am Display