STÄRKENACHWEIS

In ein Reagenzglas geben Sie in angegebener Reihenfolge:

1. 10 ml Saft
2. ca. 1 ml Stärkenachweis-Reagenz (bei einer Temperatur von 20-25 °C)

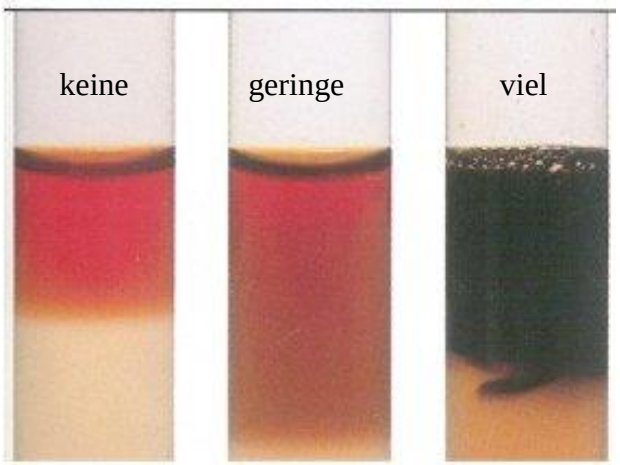
Führen Sie den Test grundsätzlich nach Erhitzung der Probe bis annähernd zum Siedepunkt und anschließendem Abkühlen durch.

Auswertung:

Bei Anwesenheit von Stärke erfolgt in der oberen Reaktionszone eine Verfärbung nach

rot (keine Stärke)
violett (geringe Stärke) oder
blau (viel Stärke)

Es ist dringend bei längerer Lagerung zu empfehlen, die Stärkereagenz auf ihre Wirksamkeit zu prüfen. Eine tiefblaue Verfärbung muss erfolgen, wenn man einige Tropfen der Stärke-reagenz auf Mehl gibt.



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