

# BESTIMMUNG DER FREIEN SCHWEFELIGEN SÄURE (FREIE SO<sub>2</sub>) IN WEIN UND MOST

---

**mittels Säuremesser und SO<sub>2</sub> Reagenz**

1. Einfüllen des Weines in den Säuremesser bis zum 0-Punkt
2. anschließend soviel SO<sub>2</sub>-Reagenz zusetzen
3. bis eine schwache, bleibende Blaufärbung (30 Sek.) eintritt.

## **Ergebnis**

Ablesung auf der Skala und mit 10 multiplizieren = mg freie SO<sub>2</sub>/l  
z.B. 1 x 10 = 10 mg/l

## **Voraussetzung für ein gutes Ergebnis:**

- Tageslicht oder noch besser Gelblicht (speziell Rotwein)
- Untersuchungstemperatur 20°C, sowohl Wein als auch das Reagenz
- Genaue Weinmenge einstellen