

Hogyan vizsgáltuk a kékfrankos száraz vörösborokat?

Egy borospohárba vörösbort öntenek. Eközben megjelenik a cím: „Hogyan vizsgáltuk? kékfrankos száraz vörösborok”

Laboratóriumi felvételek, amelyek a kékfrankos száraz vörösborok kénvegyület-vizsgálatát mutatják be a [Hogyan vizsgáltuk a kékfrankos száraz vörösborokat? című cikk](#) illusztrálásaként.

Az egyes felvételeken a vizsgálat főbb lépései jelennek meg feliratként:

A mintázott borokban szabad kénessav-tartalmat és összes kénessav-tartalmat is mértünk.

A mintákat szűrővel előkészítik a folyamatos áramú analizátor (CFA) készülékkel történő vizsgálatra.

A szabad kénessav-tartalom meghatározáshoz a bormintát kénsavval savasítjuk, amely felszabadítja a nem kötött állapotba lévő kén-dioxidokat.

Az összes kénessav-tartalom méréséhez a vegyületekben kötött kénessav-tartalmat a savazott minták 95°C-on történő melegítésével szabadítjuk fel.

A folyamat innen mindkét komponens esetében hasonló: A felszabaduló gázmolekulák egy dializáló membránon átdiffundálva pararozanilin és formaldehid reagensekkel reagálva komplex vegyületet képeznek, melyet fotométerrel mérünk.

A záróképernyőn a Szupermenta logója és a „Szupermenta A Nébih termékteszt oldala” felirat jelenik meg.