

Stanovení vybraných kyselin ve víně



Aplikační list č. 10

Kvalitativní i kvantitativní obsah kyselin ve víně je významným ukazatelem jeho kvality. Během jedné analýzy lze pomocí isotachoforetického analyzátoru IONOSEP 2001, 2003 stanovit vybrané kyseliny ve víně. Jako vzorky přicházejí v úvahu vína bílá i červená.

Úprava vzorku:

Do 100ml odměrné baňky se odpipetuje 1ml vína a 1ml 30% peroxidu vodíku (odstranění siřičitanu, který migruje ve směsné zóně s jantaranem). Baňka se doplní po značku a roztok se analyzuje bez dalších úprav. Jelikož se přítomný siřičitan oxiduje peroxidem vodíku na síran, je nutné pro kvantitativní analýzu síranu analyzovat ještě 100x zředěný roztok vína bez přídavku peroxidu vodíku. V případě analýz perlivých vín je nutno zbavit vzorek volného oxidu uhličitého zahřátím nebo ultrazvukem.

Detekční limity pro 100x ředěný vzorek se pohybují od 50 do 200 mg/l.

Podmínky analýzy:²

Vedoucí elektrolyt: 10mM HCl + 5,5 mM BTP² + 0,1% HPMC³ (pH 6,2)

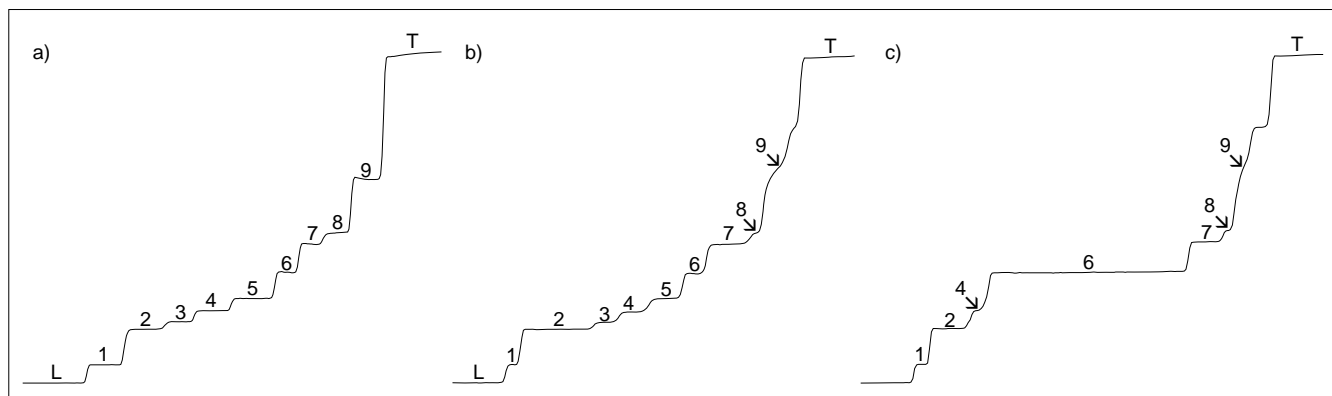
Koncový elektrolyt: 5mM MES⁴

Hnací proud: počáteční 70 μ A, koncový 30 μ A

Doba analýzy: 20 minut

Mód analýzy: anionický

Analýza modelové směsi (a) vzorku bílého vína (b) a vzorku zoctovatělého červeného vína



L chlorid
1 síran

2 vinnan⁵
3 jablečnan

4 jantaran⁶
5 citronan

6 octan
7 mléčnan

8 fosforečnan
9 sorban
T MES

² J. Farkaš, M. Koval', *Kvasný průmysl*, **28**, 256-260 (1982)

² 1,3-bis[tris(hydroxymethyl)methylamino]propan, bis-tris-propan

³ hydroxypropylmethyl celuloza

⁴ morfolinethansulfonová kyselina

⁵ vinnan migruje ve směsné zóně s fumarátem

⁶ jantaran migruje ve směsné zóně se siřičitanem