

Aplikační list č. 29

Kvalitativní i kvantitativní obsah kyselin v pivu je významným ukazatelem jeho kvality. Během jedné analýzy lze pomocí isotachoretického analyzátoru IONOSEP 2001, 2003 stanovit vybrané kyseliny v pivu.

Úprava vzorku:

Na ultrazvukové lázni se odstraní oxid uhličitý. K analýze se použije 10x zředěné pivo.
Detekční limity se pohybují od 5 do 20 mg/l.

Podmínky analýzy:

Vedoucí elektrolyt: 10 mM HCl + 5,5 mM BTP¹ + 0,1% HPMC² (pH 6,2)

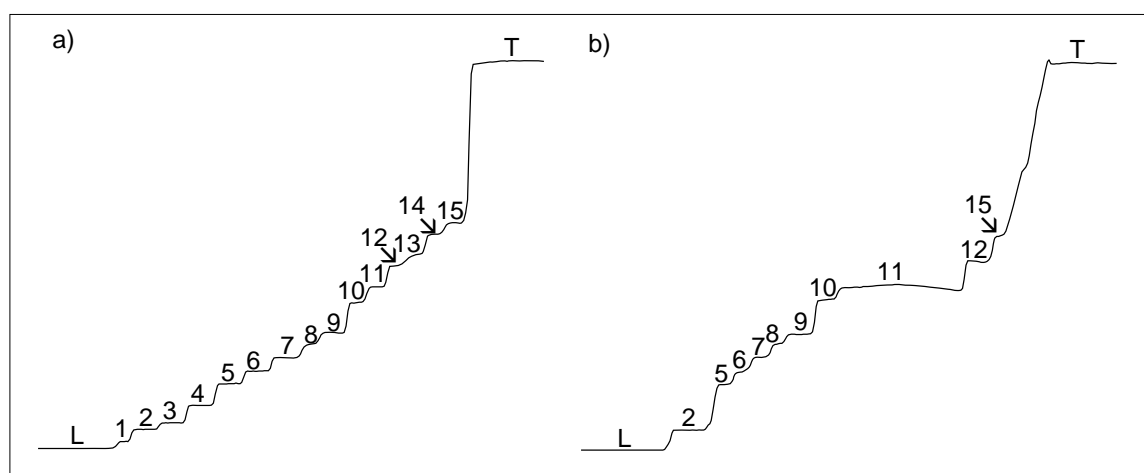
Koncový elektrolyt: 5 mM MES³

Hnací proud: počáteční 80 μ A, koncový 30 μ A

Doba analýzy: 20 minut

Mód analýzy: anionický

Analýza modelové směsi (a) a vzorku piva (b)



L chlorid	4 mravenčan	8 pyrohroznán	11 fosforečnan	14 asparagan
1 dusičnan	5 jablečnan	9 octan	12 pyrolidonkarboxylan ⁵	15 sorban
2 síran	6 jantaran ⁴	10 mléčnan	13 benzoan	T MES
3 šťavelan	7 citronan			

Stanovení dusičnanu, síranu a šťavelanu v pivu a vínu

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

² hydroxypropylmethyl celulóza

³ morfolinethansulfonová kyselina

⁴ jantaran migruje ve směsné zóně se sířičitanem

⁵ pyrolidonkarboxylan migruje ve směsné zóně s levulanem