

Info

Säure – Test Set

Spezieller Messzylinder
100 ml Blaulauge
Lackmuspapier

Zur Bestimmung der Gesamtsäure in Maische, Most, Wein, Saft etc. bedient man sich eines Säuremessers und der Reagenzflüssigkeit, der Kali-Lauge (Blaulauge). Fast alle Getränke enthalten mehrere verschiedene Säuren, die je nach Fruchtart aus Weinsäure, Apfelsäure, Zitronensäure, Oxalsäure, nach der Gärung auch aus Milchsäure und etwas Essigsäure und Spuren von anderen Säuren bestehen können. Man misst also die Gesamtsäure eines Getränkes. Zur Bestimmung des Gesamtsäuregehaltes einer Flüssigkeit füllt man diese bis zur Null-Marke des Säuremessers. Darauf träufelt man die Reagenzflüssigkeit (Kali-Lauge) und schüttelt den Säuremesser nach jedem Tröpfchen. Dieser Vorgang wiederholt sich so lange, bis sich die Flüssigkeit dunkel (blaugrün) verfärbt („umschlägt“).

Die Menge (in ml), Most oder Wein und Blaulauge im Messzylinder, gibt dann den Gehalt der Gesamtsäure des Most oder Weins in Gramm pro Liter (7 bis 8 g/l ist der Idealwert für Wein) an. Eine Überprüfung des Resultates erfolgt mit dem Lackmuspapier: Wenn 1 Tropfen des behandelten Mostes oder Weines keine Farbveränderungen ergibt, dann ist die Messung richtig. Entsteht die Farbe rot, dann ist die Flüssigkeit zu sauer und es muss noch Blaulauge hinzugefügt werden. Hat sich die Flüssigkeit beim Messvorgang bereits blau verfärbt, ist der Meßvorgang zu wiederholen, da in diesem Fall zuviel Kali-Lauge verwendet wurde.

Rotweine:

Für sehr dunkle, rote Weine ist der Farbumschlag schwer zu sehen. Daher verdünnt man sie auf $\frac{1}{2}$ oder auf $\frac{1}{3}$ mit destilliertem Wasser und multipliziert das Ergebnis mit 2 oder 3. Für sehr saure Säfte macht man dasselbe, da die Gradierung auf dem Messzylinder auf 20 begrenzt ist.

Korrektur von Most oder Wein:

Zider oder Tafelwein (6-10° alk.) sollen einen Säuregehalt von 6-8 g/l haben. Geselligkeitsweine und Dessertweine (13-15° alk.) dürfen einen Säuregehalt von 8 – 10 g/l (durchschnittlich 9 g/l) haben.

Zur Säureerhöhung eignet sich die 80%ige Milchsäure, die für einen frischen, spritzigen Geschmack in Ihrem Getränk sorgt optimal. Während der Vergärung wird diese auch nicht abgebaut (im Gegensatz zur Zitronensäure). Hat Ihr Tafelwein z.B. nur 4 g/l, dann fügen die diesen (7-4 =) 3g Weinsteinsäure hinzu oder 3,6 g 80%ige Milchsäure pro Liter. Für einen Geselligkeits- oder Dessertwein fügen sie (9-4 =) 5g Weinsteinsäure oder 6g 80%ige Milchsäure pro Liter hinzu.

Zur Säurenminderung („Abstumpfen“) der Säure verwendet man "Schlammkreide" (gereinigten Kalk) oder Wasser. Bei der Zugabe von Wasser muss jedoch darauf geachtet werden, das Wasser die Dichte (Zucker) verringert und daher auch Zucker hinzugefügt werden muss. Bei rotem Johannisbeersaft z.B. mit 25 g/l Säure enthalten 10 Liter dieses Mosts (10 x 25 =) 250g Säure und kann gebraucht werden um (250:7 =) 36 Liter Tafelwein oder (250:9 =) 28 Liter Dessertwein zu produzieren. (also verdünnen !!!!)

Für Tafelwein (36-10 =) 26 Liter Wasser hinzufügen und für Dessertwein (28-10 =) 18 Liter Wasser hinzufügen. Der Säuregrad des Mostes soll 1,5 bis 2 Punkte höher sein, als der gewünschte Säuregrad von Wein, da die Säure während der Gärung abnimmt.