

## アプリケーションカタログ

### 赤ワインの酸度

関連業界	:	食品
使用装置	:	電位差自動滴定装置
測定手法	:	電位差滴定法/酸塩基滴定
関連規格	:	-

#### 1. 概要

ワインなど果実酒類の酸度測定は、「国税庁所定分析法」の果実酒の項目に基づいて、水酸化ナトリウム溶液による中和滴定で行います。  
電位差滴定法により、pH8.2まで0.1mol/L 水酸化ナトリウムで滴定し、その滴定量を酒石酸量に換算して求めます。試料が炭酸ガスなどを含む場合は、沸騰するまで熱してガスを追いだしたものを試料にします。

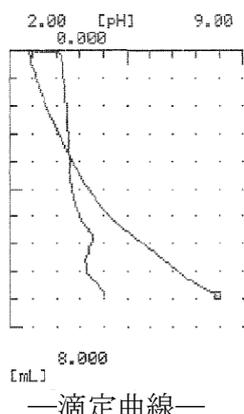
#### 2. 装置構成

本体	:	電位差自動滴定装置（標準プリアンプリファイア：STD）
電極	:	複合ガラス電極 温度補償電極

#### 3. 試薬

滴定液 : 0.1mol/L 水酸化ナトリウム (f=1.0147)

#### 4. 測定例



—測定結果—

	Sample (mL)	titer (mL)	Acidity (g/100mL)
1	10.00	7.0950	0.5400
2	10.00	7.0950	0.5400
3	10.00	7.0861	0.5393
平均			0.5398
偏差			0.0004
RSD (%)			0.07

詳細は、下記までお気軽にお問い合わせください。

<問い合わせ先> 京都電子工業株式会社

<http://www.kyoto-kem.com/ja/contact/form.php>