

アプリケーションカタログ 赤ワインの酸度

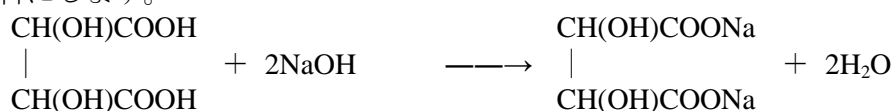
関連業界	:	食品・飲料
使用装置	:	電位差自動滴定装置
測定手法	:	電位差滴定法/酸塩基滴定
関連規格	:	国税庁所定分析法

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7果実酒類・7-7総酸分析法に基づいて、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。



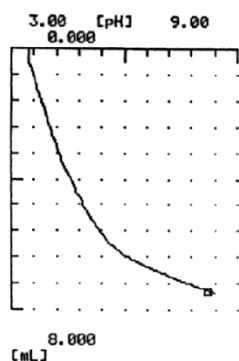
2. 装置構成

本体	:	電位差自動滴定装置 (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=0.9762)

4. 測定例



—測定結果—			
n	採取量 (mL)	滴定量 (mL)	酸度 (g/L)
1	10.00	7.4318	5.4412
2	10.00	7.4895	5.4835
3	10.00	7.4764	5.4738
平均			5.4662
偏差			0.0222
RSD (%)			0.4054

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>