



## Konservierungsstoffe, Sorbinsäure

### Beschreibung

Der Wein kann, wie andere Lebensmittel auch, mit den gesetzlich zugelassenen Stoffen stabilisiert bzw. konserviert werden. Hierzu gehören **Benzoessäure** oder **Sorbinsäure**. Eine Konservierung kann angezeigt sein, wenn die Lebensmittel, insbesondere der Wein, nicht fach- und sachgerecht gelagert wird. So stehen die Weinflaschen in Verkaufsregalen vielfach senkrecht und bei zu hohen Lagertemperaturen. Hier können Mikroorganismen und/oder Sauerstoff in die Flasche eintreten, die den Wein verderben.

Einige Länder haben eine maximal zulässige Grenze festgelegt, andere Länder oder Importeure verlangen eine Konservierungsstoff-freie Ware. Diese Mengenbestimmung bzw. Beweis der Sorbinsäure-Freiheit erfolgt optimal mit der dafür speziell abgestimmten Anlage von **SunChrom**.

### Die Stärken der Methode

SunChrom bietet für die Bestimmung der Konservierungsstoffe wie Benzoessäure oder Sorbinsäure eine Spezialsäule bzw. -anlage. Die Kalibration erfolgt mit dem Weinstandard der Deutschen Weinchemiker e.V., der 200 mg/l Sorbinsäure enthält. Die Anlage kann aber auch durch selbst hergestellte wässrige Standards kalibriert werden.

Die Anwender der Säure-Screening-Anlagen von SunChrom können diese Bestimmung mit der Hauptsäule der Säure-Screening-Anlage durchführen, in dem die Vorsäule durch eine totvolumenarme Kupplung ersetzt wird. Lediglich die Wellenlänge des UV-Detektors muss auf 254 nm umgestellt werden.

Da diese Säule sehr lang ist, dauert die Analyse ca. 30 Minuten; Abb. 1. Die Detektionsgrenze liegt bei <1 mg/l.

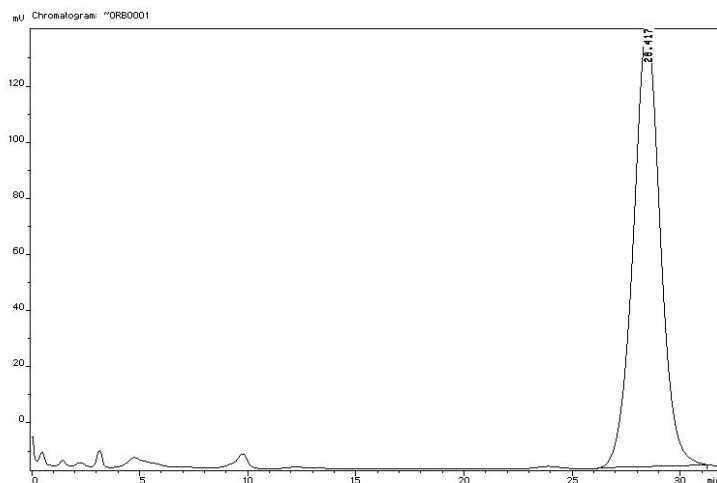


Abb. 1 Bestimmung der Sorbinsäure mit der Hauptsäule des Säure-Screening-Systems

Effektiver und erheblich schneller geht es mit der Hochleistungstrennsäule von SunChrom, die vor kurzem entwickelt wurde, Abb. 2. Hier dauert die Trennung nur noch 10 Minuten. Der Sorbinsäurepeak ist viel schmäler und sehr hoch. Damit sinkt die Detektionsgrenze auch ohne jegliche Probenvorbereitung in µg/l-Bereich.

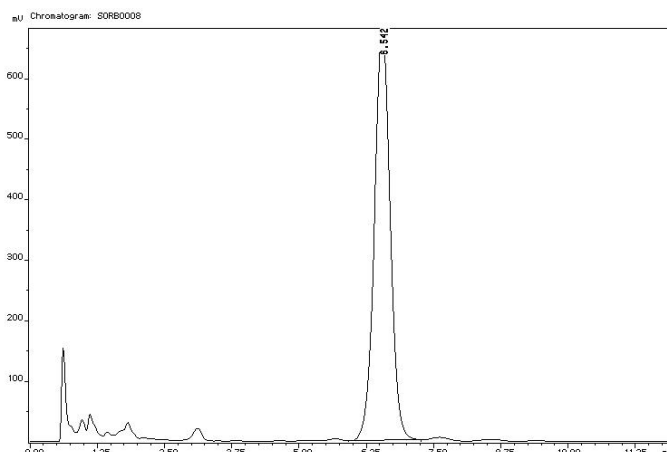


Abb. 2 Bestimmung der Sorbinsäure mit der neuen Hochleistungssäule von SunChrom

## Bestellinformationen

| Artikelnummer | Kurzbeschreibung   |
|---------------|--|
| 458-190.004   | Komplette Anlage zur Bestimmung der Konservierungsstoffe, insbesondere der Sorbinsäure in Wein, Sekt und anderen Getränken |
| 458-190.1002  | Vorsäulenkartusche   |
| 969-190.112   | Kartuschenhalterung inkl. 2 Stempel  |
| 458-190.202   | Spezial-Hauptsäule 100 x 4,6 mm  |
| 969-190.320   | Edelstahlsiebe, 5 µm (10 Stk.)   |
| 969-190.321   | Teflon-Dichtringe (10 Stk.)  |
| 969-190.325   | Glasfaserfilter (10 Stk.)  |
| 969-190.332   | Edelstahlfritte 1,9 mm mit PEEK-Ring 0,25" AD  |
| 969-190.333   | Edelstahlfritte 4,6 mm mit PEEK-Ring   |
| 969-190.340   | Kapillarendstück 25 cm   |
| 969-190.341   | Kapillarendstück 10 cm   |
| 969-195.425   | 1 m PEEK-Kapillare 1/16" x 0,25 mm   |
| 969-195.522   | PEEK-Verschraubung mit festem Schneidring  |
| 189-7010-040  | Stator für Injektionsventil 7010 (neu)   |
| 189-7010-039  | Rotordichtung für Injektionsventil 7010  |
| 458-195.079   | Stator für 7010 - im Austausch -   |
| 189-7750-038  | Stator für Injektionsventil 7739 (neu)   |
| 189-7750-016  | Rotordichtung für Injektionsventil 7739  |
| 458-195.038   | Stator für 7739 - im Austausch -   |

### Wichtiger Hinweis:

Unsere Säulen (Vorsäulenkartuschen, Hauptsäulen) sind nur für die Anwender unseres Systems erhältlich und können nicht an Benutzer fremder Analysensysteme veräußert werden.

Wir behalten uns das Recht vor, Spezifikationen, Design oder Preise ohne vorherige Ankündigung zu ändern.