

Neuigkeiten in der Weinanalyse bei SunChrom : Der Säure-Standard

Die Säurezusammensetzung im Wein dokumentiert den Säuregehalt von der Ernte bis nach der Gärung. Einige Säuren werden in der Rebe gebildet und andere während der Gärung. Eine „saubere“, schonende Fermentation bei niedrigen Temperaturen erzeugt ein „sauberes“ Chromatogramm mit nur wenigen Peaks. Ein biologischer Säureabbau durch Milchsäurebakterien der Äpfelsäure zu Milchsäure kann ebenfalls sehr einfach festgestellt und sogar der Verlauf dieses Abbaus beobachtet werden.

Einige biologische „Marker“-Säuren wie z.B. Burgunder-Rebsorten mit sehr kleinen Shikimisäurekonzentration und Fumarsäure geben zusätzliche Informationen über die Rebsorte bzw. den Reifegrad der Reben sowie die Verwendung von geeigneten Milchsäurebakterienstämmen, die die Äpfelsäure in Milchsäure abbauen. Diese Daten sind mit einem Blick zu sehen und geben jedem, vom Kellermeister bis zum Weineinkäufer, wertvolle Informationen. Der Fachmann spricht sogar von einem „offenen Buch“ des Weines.

SunChrom bietet eine sehr einfache und effiziente Eichung der Säure-Screening-Anlagen durch einen wässrigen Säurestandard. Da hier die Weinmatrix fehlt, stellen die Integration und die Eichung keinerlei Probleme dar, so dass sie genauer und ungestörter erfolgen und damit zu besseren und sichereren Ergebnissen führen. Da die Mischung nur aus reinen Säuren besteht, ist der pH-Wert mit ca. 2 sehr niedrig und damit länger haltbar. Trotzdem werden braune Flaschen verwendet und die Haltbarkeit auf dem Etikett aufgeführt. Die Flaschen sollten kühl und dunkel aufbewahrt werden.

Der Säurestandard von SunChrom enthält die entsprechenden Mengen der im Wein vorkommenden Säuren:

- Weinsäure ca. 4 g/l
- Äpfelsäure ca. 4 g/l
- Shikimisäure ca. 0,05 g/l
- Milchsäure ca. 2 g/l
- Essigsäure ca. 1 g/l
- Zitronensäure ca. 1 g/l
- Bersteinsäure ca. 0,5 g/l
- Fumarsäure ca. 0,04 g/l

Dieser Standard wird ständig neu hergestellt, so daß die Mengen, die mittels HPLC kontrolliert werden, geringfügig variieren können. Die genauen Mengenangaben werden stets auf dem Etikett angegeben. Die Haltbarkeit ist auf max. ein Jahr begrenzt.

Bestellnummer: 458-190.992