



Application Note AN-I-029

葡萄酒中的溶解 – 快速定各葡萄酒中的溶解

Fast determination of dissolved oxygen in various wines

溶解通常被葡萄酒量有害,尤其是在酵、存或装瓶后引入。在前酵后以及葡萄酒制后期,气的存在会增褐反、化学和微生物的不定性以及味(如乙)的形成。二氧化硫(SO₂) 作清除添加到葡萄酒中以防止些化反。在整个葡萄酒生程中,了解葡萄酒中的气含量非常重要

。化是瓶装葡萄酒的常故障。去,化在葡萄酒展和比中占/排除的比例高 7%。

借助 913 pH/DO meter 和 914 pH/DO/Conductometer,可在直接快速松地定葡萄酒中的气含量。

SAMPLE AND SAMPLE PREPARATION

本用明以葡萄酒和桃葡萄酒例。分析前充分封的品。

无需一步的品制。

EXPERIMENTAL

分析在配 O₂ 的 914 pH/DO/Conductometer 上行 O₂-Lumitrode,用 100% 和 0% 空气和度校准。准好的品被小心地打,O₂- 将 Lumitrode 放入溶液中。始量并量 DO 含量,直到数定。在量程中,传感器在溶液中移以更快地到平衡。不要烈拌,因境中的气可能会入品中。之后,取出传感器并用去子水充分冲洗。



Figure 1. 914 pH/DO/Conductometer 配 O₂-Lumitrode 和传感器,用于定葡萄酒品中的溶解。

RESULTS

于本研究中的分析,在大 20 秒内得了定的果。得的准

偏差小于 0.1 mg/L。

表格1. 葡萄酒和桃葡萄酒中溶解的含量(mg/L)。

	做内容 毫克/升,酒 (n = 6)	做内容 毫克/升,桃葡萄酒 葡萄酒 (n = 4)
平均	0.69	0.98
清()	0.027	0.02
准差(相)/%	3.83	1.86

CONCLUSION

使用 914 pH/DO/Conductometer 和光学传感器 O₂ 可以快速估葡萄酒中的溶解含量 O₂-光二管。其他溶解气体,如 CO₂ 量没有影,只要没有气泡附着在 O₂-光二管

。精量只需不到 30 秒,感器完全免。无需担心感器的量:如果 O₂ 盖子需要更,器会通知。

CONTACT

瑞士万通中国
北京市海淀区上地路1号院
1号楼7702
100085 北京

marketing@metrohm.com.cn

CONFIGURATION



914 pH/DO/Conductometer

便携式双通道 pH/DO/率量,智能量入端,用于溶解的气/pH/mV/率行量/,模量入端,用于溶解固体/度和温度行量。

通池供且有支架板的量,便可以面向和在室中量的最佳装。

- 数字量入端,用于 O2-Lumitrode 和智能 pH
- 瑞士万通的 4 用模率量入端
- 内置池的室 pH/DO 和率量
- 同量 pH 和率
- 同量气和率
- 固耐用的防水防外 (IP67),合外及室使用
- 背光 LCD 彩色示屏,用于方便取果
- USB 接口,用于方便将数据从算机出到打印机上
- 更大的内存(10000 数据)
- 引保型用和家模式,防止了不必要的参数修改
- GLP 打印和数据出,用 ID 和戳



O2-Lumitrode

用于量溶解 (DO) 的光学传感器可以和— 913 pH/DO Meter 或 914 pH/DO Conductometer 搭配使用。

传感器的量原理基于光抑制。省空并免的传感器用于以下程中的 DO 量:

- 水的量控制
- 水理工
- 料制造

感器在交付的候有一个校正筒和 3 x 30 mL 准溶液 0%。

包含有气敏感的光体的量帽(O₂ 帽),可在需要松更。