

# malá vinařská laboratoř

## B+A KOMPLET

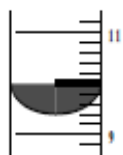
stanovení volného SO<sub>2</sub>

### NÁVOD PROVOZNIHO STANOVENÍ VOLNÉHO SO<sub>2</sub> VE VÍNĚ POMOCÍ ROZTOKU " B + A komplet "

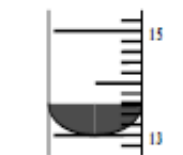
1. Kalibrovanou zkumavku vymyjeme malým množstvím zkoušeného vína.
2. Víno nalijeme do připravené zkumavky tak, aby se jeho horní hladina právě dotýkala **10 ml** značky (obr. č. 1).
3. Začneme po kapkách, případně krátkými dávkami, přidávat roztok z lahvičky označené "**B + A komplet**".
4. Po dobu dávkování obsah zkumavky neustále promícháváme.
5. Dávkování roztoku "**B + A komplet**" ukončíme **právě** ve chvíli, kdy u bílých vín se obsah zkumavky změní na světle modrý až nařinovělý odstín, u červených vín proti bílému pozadí (stěna místnosti) obsah zčerná a stane se neprůhledným. Tato barevná změna musí vydržet **30 vteřin**. V jiném případě musíme do zkumavky několik kapek roztoku "**B + A komplet**" přidat.
6. Po ustálení hladiny **zaznamenáme** hodnotu značky, které se dotýká hladina obsahu zkumavky (obr. č. 2).
7. Od zaznamenané hodnoty odečteme číslo deset a rozdíl vynásobíme deseti. **Výsledek udává mg volného SO<sub>2</sub> v jednom litru zkoušeného vína.**

#### PŘÍKLAD STANOVENÍ A NÁZORNÝM VYOBRAZENÍM A VÝPOČTEM:

obr.č.1  
(odměření vína)



obr.č.2  
(přídavek roztoku "B + A komplet")



záznam: 13,6 ml

**Výpočet:**  $13,6 - 10,0 = 3,6 \times 10 = 36$  mg volného SO<sub>2</sub> v jednom litru vína.

*Jestliže jste během technologie výroby přidali do moštu či vína prostředek obsahující kyselinu L-askorbovou, je vhodné provést stanovení volného oxidu siřičitého bez jejího vlivu na výsledek stanovení pomocí roztoku „X“.*

**POZOR - podle právních předpisů je kontrolováno, zda ve víně není překročen povolený obsah celkového oxidu siřičitého, který nelze stanovit pomocí ROZTOKU "B + A komplet".**

# malá vinařská laboratoř

## B+A KOMPLET

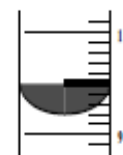
stanovení volného SO<sub>2</sub>

### NÁVOD PROVOZNIHO STANOVENÍ VOLNÉHO SO<sub>2</sub> VE VÍNĚ POMOCÍ ROZTOKU " B + A komplet "

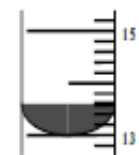
1. Kalibrovanou zkumavku vymyjeme malým množstvím zkoušeného vína.
2. Víno nalijeme do připravené zkumavky tak, aby se jeho horní hladina právě dotýkala **10 ml** značky (obr. č. 1).
3. Začneme po kapkách, případně krátkými dávkami, přidávat roztok z lahvičky označené "**B + A komplet**".
4. Po dobu dávkování obsah zkumavky neustále promícháváme.
5. Dávkování roztoku "**B + A komplet**" ukončíme **právě** ve chvíli, kdy u bílých vín se obsah zkumavky změní na světle modrý až nařinovělý odstín, u červených vín proti bílému pozadí (stěna místnosti) obsah zčerná a stane se neprůhledným. Tato barevná změna musí vydržet **30 vteřin**. V jiném případě musíme do zkumavky několik kapek roztoku "**B + A komplet**" přidat.
6. Po ustálení hladiny **zaznamenáme** hodnotu značky, které se dotýká hladina obsahu zkumavky (obr. č. 2).
7. Od zaznamenané hodnoty odečteme číslo deset a rozdíl vynásobíme deseti. **Výsledek udává mg volného SO<sub>2</sub> v jednom litru zkoušeného vína.**

#### PŘÍKLAD STANOVENÍ A NÁZORNÝM VYOBRAZENÍM A VÝPOČTEM:

obr.č.1  
(odměření vína)



obr.č.2  
(přídavek roztoku "B + A komplet")



záznam: 13,6 ml

**Výpočet:**  $13,6 - 10,0 = 3,6 \times 10 = 36$  mg volného SO<sub>2</sub> v jednom litru vína.

*Jestliže jste během technologie výroby přidali do moštu či vína prostředek obsahující kyselinu L-askorbovou, je vhodné provést stanovení volného oxidu siřičitého bez jejího vlivu na výsledek stanovení pomocí roztoku „X“.*

**POZOR - podle právních předpisů je kontrolováno, zda ve víně není překročen povolený obsah celkového oxidu siřičitého, který nelze stanovit pomocí ROZTOKU "B + A komplet".**

PODLE NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) Č. 606/2009 JSOU STANOVENY  
**MAXIMÁLNÍ KONCENTRACE CELKOVÉHO OXIDU SIŘIČITÉHO**  
 VE VÍNECH OD ROČNÍKU 2009 :

zemské, jakostní, kabinetní	obsah zbytkového cukru	celkový oxid siřičitý (celkový SO <sub>2</sub> )
bílé a růžové	do 5 g / l	200 mg / l
bílé a růžové	nad 5 g / l	250 mg / l
červené	do 5 g / l	150 mg / l
červené	nad 5 g / l	200 mg / l

***Pomocí Malé vinařské laboratoře můžete stanovit zbytkové redukující cukry v suchých a polosuchých vínech.***

vína s přívlastkem pozdní sběr	300 mg / l
vína s přívlastkem výběr z hroznů	350 mg / l
vína s přívlastkem výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové víno, slámové víno	400 mg / l
šumivá a perlivá vína jakostní šumivá vína	235 mg / l 185 mg / l

Na STANOVENÍ **CELKOVÉHO SO<sub>2</sub> VE VÍNĚ** lze použít kombinaci roztoků " Z ", " A ", " B plus " s dlouhou dobou použitelnosti nebo kombinaci roztoků " Z ", " A ", " B " s krátkou dobou použitelnosti.

## malá vinařská LABORATOŘ

**s novými testovacími roztoky "X" a "B plus"**

- technická nenáročnost a jednoduchost stanovení
- provedení analýzy šetří Váš čas
- spolehlivost výsledků odpovídá potřebám provozu
- možnost průběžné kontroly obsahu volného SO<sub>2</sub>, celkového SO<sub>2</sub> bez vlivu kyseliny L-askorbové a ostatních reduktorů
- stanovení obsahu kyselin v hroznech, mošttech a vínech
- stanovení zbytkových redukujících cukrů v suchých a polosuchých vínech
- provedení rychlého důkazu přítomnosti termolabilních bílkovin
- stanovení potřebné dávky bentonitu, želatiny nebo tosilu
- rychlého důkazu sirovodíkového pachu (sirky) na základě výsledků možnost okamžité volby správného technologického opatření obsah soupravy je určen na 200 až 300 různých stanovení



Dodává: BS vinařské potřeby s.r.o., Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice, [www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)

PODLE NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) Č. 606/2009 JSOU STANOVENY  
**MAXIMÁLNÍ KONCENTRACE CELKOVÉHO OXIDU SIŘIČITÉHO**  
 VE VÍNECH OD ROČNÍKU 2009 :

zemské, jakostní, kabinetní	obsah zbytkového cukru	celkový oxid siřičitý (celkový SO <sub>2</sub> )
bílé a růžové	do 5 g / l	200 mg / l
bílé a růžové	nad 5 g / l	250 mg / l
červené	do 5 g / l	150 mg / l
červené	nad 5 g / l	200 mg / l

***Pomocí Malé vinařské laboratoře můžete stanovit zbytkové redukující cukry v suchých a polosuchých vínech.***

vína s přívlastkem pozdní sběr	300 mg / l
vína s přívlastkem výběr z hroznů	350 mg / l
vína s přívlastkem výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové víno, slámové víno	400 mg / l
šumivá a perlivá vína jakostní šumivá vína	235 mg / l 185 mg / l

Na STANOVENÍ **CELKOVÉHO SO<sub>2</sub> VE VÍNĚ** lze použít kombinaci roztoků " Z ", " A ", " B plus " s dlouhou dobou použitelnosti nebo kombinaci roztoků " Z ", " A ", " B " s krátkou dobou použitelnosti.

## malá vinařská LABORATOŘ

**s novými testovacími roztoky "X" a "B plus"**

- technická nenáročnost a jednoduchost stanovení
- provedení analýzy šetří Váš čas
- spolehlivost výsledků odpovídá potřebám provozu
- možnost průběžné kontroly obsahu volného SO<sub>2</sub>, celkového SO<sub>2</sub> bez vlivu kyseliny L-askorbové a ostatních reduktorů
- stanovení obsahu kyselin v hroznech, mošttech a vínech
- stanovení zbytkových redukujících cukrů v suchých a polosuchých vínech
- provedení rychlého důkazu přítomnosti termolabilních bílkovin
- stanovení potřebné dávky bentonitu, želatiny nebo tosilu
- rychlého důkazu sirovodíkového pachu (sirky) na základě výsledků možnost okamžité volby správného technologického opatření obsah soupravy je určen na 200 až 300 různých stanovení



Dodává: BS vinařské potřeby s.r.o., Žižkovská 1230, 691 02 Velké Bílovice, [www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)