

Test d'acidité pour le vinaigre

Statut 06/2014

- Ensemble de test simple pour l'estimation de la
 Acide total dans le vinaigre -

Informations techniques et instructions d'utilisation

Le contexte :

Les vinaigres produits commercialement doivent être déclarés avec leur teneur totale en acide (" ... % acide "). Avec notre **test d'acidité pour les vinaigres**, on peut le déterminer rapidement et à moindre coût. Toutefois, en raison de la simplicité de l'équipement, ce test rapide n'offre pas tout à fait la précision de la méthode de référence officielle, que vous pouvez également trouver dans notre gamme (fiche d'information : "Instructions pour la détermination titrimétrique de l'acidité totale dans les vinaigres").

Principe de mesure :

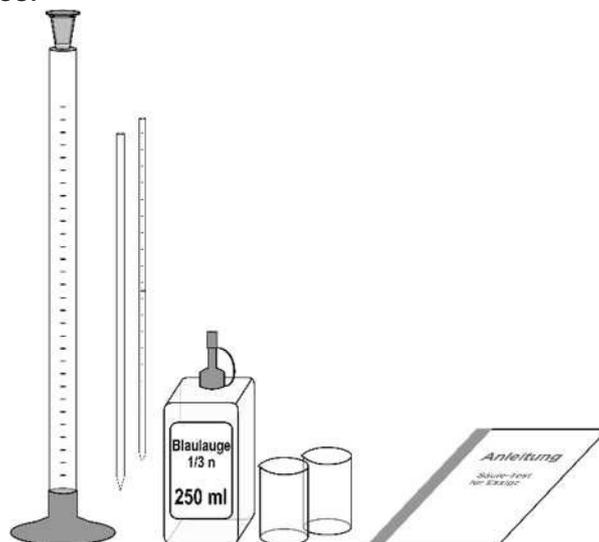
Le **test de l'acide pour les vinaigres** est un titrage acide-base. Dans ce procédé, on ajoute progressivement la plus grande quantité possible de lessive bleue à un échantillon de vinaigre mesuré le plus précisément possible jusqu'à ce que le colorant qu'il contient passe du jaune au vert puis au bleu, indiquant ainsi la neutralisation des acides présents. La quantité de liqueur bleue nécessaire jusque-là est une mesure de l'acidité du vinaigre.

Les avantages en un coup d'œil :

Le titrage est effectué dans un cylindre de verre. La lessive bleue peut être très facilement et finement dosée à l'aide d'un bouchon pulvérisateur.

Le volume et l'échelle du cylindre ainsi que la concentration de la lessive bleue sont coordonnés de manière à ce que le résultat puisse être lu directement sur le cylindre en "% acide". Une

conversion n'est pas nécessaire. Le temps nécessaire pour une mesure est de quelques minutes.



Étendue de la livraison :

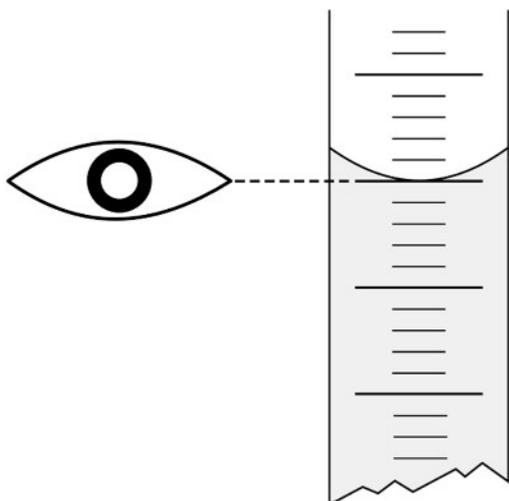
- Cylindre à essai d'acide acétique en verre avec joint rectifié, base et bouchon en poly.
- Caustique bleu 1/3 n, 250 ml
- bouchon rouge pour l'œil bleu
- Pipette en poly
- Pipette de mesure 10 ml
- 2 tasses Griffin à 100 ml

Pour votre sécurité :

La lessive bleue est corrosive. Protégez vos yeux avec des lunettes de sécurité pendant le travail ! Enlevez immédiatement toute trace de soude sur votre peau ou tout déversement avec beaucoup d'eau. Après utilisation, refermez la lessive bleue avec le bouchon à vis au lieu du bouchon vaporisateur.

La lecture correcte :

Le croquis suivant montre la lecture correcte de la marque de graduation de 5 ml (directement au-dessus de la base du cylindre) et les marques de graduation sur l'échelle. Le bord inférieur de la surface liquide incurvée vers le bas est déterminant.



Réalisation de la mesure de l'acidité :

L'échantillon à tester doit être représentatif, c'est-à-dire que sa composition doit correspondre à la moyenne de la quantité totale de vinaigre.

- Rincez le cylindre propre avec le vinaigre à tester et videz-le ;
- Remplissez le **vinaigre jusqu'à la** marque la plus basse (5 ml) en utilisant le bécher de Griffin ; la PolyPipette facilite le réglage exact (voir croquis ci-dessus) ;
- (Vous pouvez également utiliser la pipette graduée pour ajouter exactement 5 ml de vinaigre dans le cylindre qui a été

préalablement rincé avec de l'eau au lieu du vinaigre).

- Remplir d'eau exactement jusqu'au point zéro de l'échelle "% acide" (2ème tasse Griffin) ;
- Ajouter la lessive bleue 1/3n goutte à goutte ;
- après chaque ajout, fermez le cylindre avec le bouchon et mélangez le contenu en le renversant lentement ; tout en tenant le bouchon avec le pouce, et Éviter la formation de mousse ;
- la coloration bleue de la lessive bleue ajoutée disparaît immédiatement au début ; au fur et à mesure du titrage, la couleur du mélange passe du jaune ou jaune-orange au vert ;
- Ajoutez soigneusement du bleu caustique jusqu'à ce que la couleur du mélange passe **soudainement** du vert au bleu ; ceci termine le titrage ;
- la lecture sur l'échelle au niveau du liquide est l'acidité en % recherchée.

Notes sur le point final du titrage :

Les nuances de couleurs mentionnées se rapportent au vinaigre de fruits clair. Les vinaigres dont la couleur inhérente est plus intense peuvent donner lieu à des colorations différentes.

Dans ce cas, un surdosage de soude bleue lors du test préliminaire facilite la reconnaissance de la "bonne" teinte au point final du titrage proprement dit (par exemple, vert olive pour le vinaigre balsamique).

Toutes les informations contenues dans cette publication sont basées sur notre expérience et nos connaissances actuelles. Schliessmann Kellerei-Chemie ne garantit pas que la que les produits peuvent être utilisés sans avoir été préalablement testés avec soin comme décrit ci-dessus, ni que leur utilisation ne porte pas atteinte aux droits de brevet de tiers.