

Test dell'acido per l'aceto

Stato 06/2014

- Set di prova semplice per stimare il
Acido totale nell'aceto -

Pagina 1/2

Informazioni tecniche e istruzioni per l'uso

Sfondo:

Gli aceti prodotti commercialmente devono essere dichiarati con il loro contenuto di acido totale ("...% di acido"). Con il nostro **test di acidità per gli aceti** può essere determinato in modo rapido ed economico. Tuttavia, a causa dell'attrezzatura semplice, questo test rapido non offre la precisione del metodo ufficiale di riferimento, che potete trovare anche nella nostra gamma (foglio informativo: "Istruzioni per la determinazione titrimetrica dell'acidità totale negli aceti").

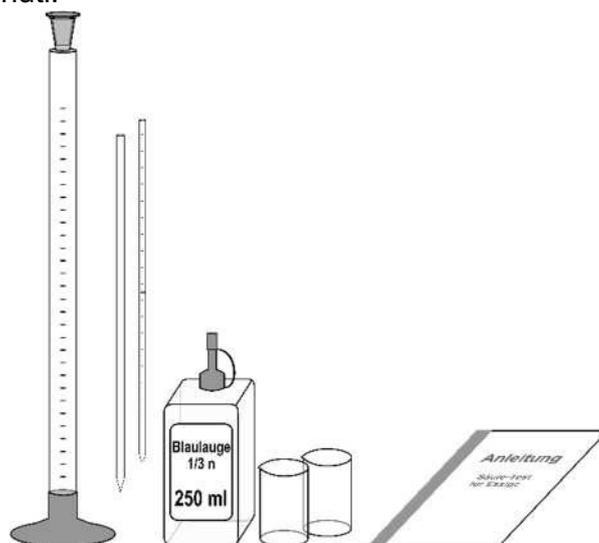
Principio di misura:

Il **test dell'acido per gli aceti** è una cosiddetta titolazione acido-base. In questo processo, si aggiunge gradualmente la maggior quantità possibile di soda blu a un campione di aceto misurato nel modo più preciso possibile, fino a quando il colorante che contiene passa dal giallo al verde al blu, indicando così la neutralizzazione degli acidi presenti. La quantità di liquore blu necessaria fino ad allora è una misura dell'acidità dell'aceto.

I vantaggi a colpo d'occhio:

La titolazione viene effettuata in un cilindro di vetro. La soda blu può essere dosata molto facilmente e finemente con l'aiuto di un tappo a spruzzo.

Il volume e la scala del cilindro così come la concentrazione della soda blu sono coordinati in modo tale che il risultato può essere letto direttamente dal cilindro in "% di acido". Una conversione non è necessaria. Il tempo necessario per una misurazione è di pochi minuti.



Ambito di consegna:

- Cilindro di prova dell'acido acetico in vetro con giunto rettificato, base in polietilene e tappo
- Caustico blu 1/3 n, 250 ml
- tappo a spruzzo rosso per l'occhio blu
- Pipetta Poly
- Pipetta di misurazione 10 ml
- 2 tazze Griffin da 100 ml

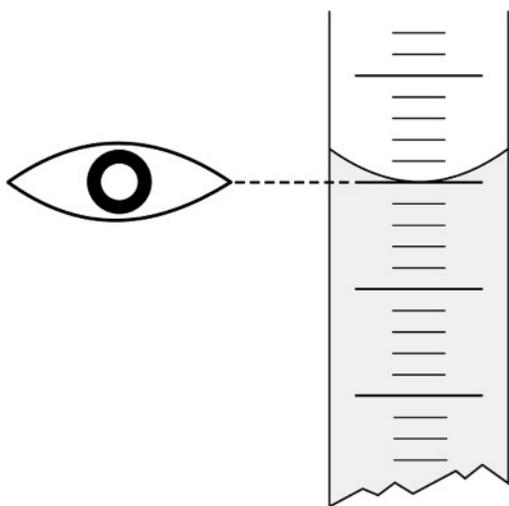
Per la vostra sicurezza:

La soda blu è corrosiva. Proteggete i vostri occhi con occhiali di sicurezza mentre lavorate! Rimuovere immediatamente

qualsiasi soda che si deposita sulla pelle o si rovescia con molta acqua. Dopo l'uso, richiudere la lisciva blu con il tappo a vite invece del tappo a spruzzo.

La lettura corretta:

Lo schizzo seguente mostra la lettura corretta del segno di graduazione di 5 ml (direttamente sopra la base del cilindro) e i segni di graduazione sulla scala. Il bordo inferiore della superficie liquida curva verso il basso è decisivo.



Effettuare la misurazione dell'acido:

Il campione da testare deve essere rappresentativo, cioè la sua composizione deve corrispondere alla media della quantità totale di aceto.

- Sciacquare il cilindro pulito con l'aceto da testare e svuotarlo;
- Riempire l'aceto fino alla tacca più bassa (5 ml) usando il becher Griffin; la PolyPipette facilita la regolazione esatta (vedi schizzo sopra);
- (In alternativa, si può usare la pipetta di misurazione per aggiungere esattamente 5 ml di aceto al cilindro che è stato pre-

risciacquato con acqua invece che con aceto;)

- riempire d'acqua esattamente fino al segno zero della scala "% acido" (2a tazza Griffin);
- Aggiungere la soda blu 1/3n goccia a goccia;
- dopo ogni aggiunta, chiudere il cilindro con il tappo e mescolare il contenuto invertendolo lentamente; tenendo il tappo con il pollice, e Evitare la formazione di schiuma;
- la colorazione blu della soda blu aggiunta scompare immediatamente all'inizio; man mano che la titolazione procede, il colore della miscela cambia da giallo o giallo-arancio a verde;
- Aggiungere con cautela più blu caustico fino a quando il colore della miscela cambia improvvisamente da verde a blu; questo completa la titolazione;
- la lettura sulla scala al livello del liquido è l'acidità in % ricercata.

Note sul punto finale della titolazione:

Le tonalità di colore menzionate si riferiscono all'aceto di frutta chiaro. Gli aceti con un colore intrinseco più intenso possono portare a colorazioni devianti.

In tal caso, una dose eccessiva di soda blu nel test preliminare facilita il riconoscimento della tonalità "corretta" al punto finale della titolazione vera e propria (ad esempio, verde oliva per l'aceto balsamico).

Tutte le informazioni contenute in questa pubblicazione sono basate sulla nostra attuale esperienza e conoscenza. Schliessmann Kellerei-Chemie non garantisce che i prodotti possano essere utilizzati senza averli prima accuratamente testati come descritto sopra, né che il loro uso non violi i diritti di brevetto di terzi.