



Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**
Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

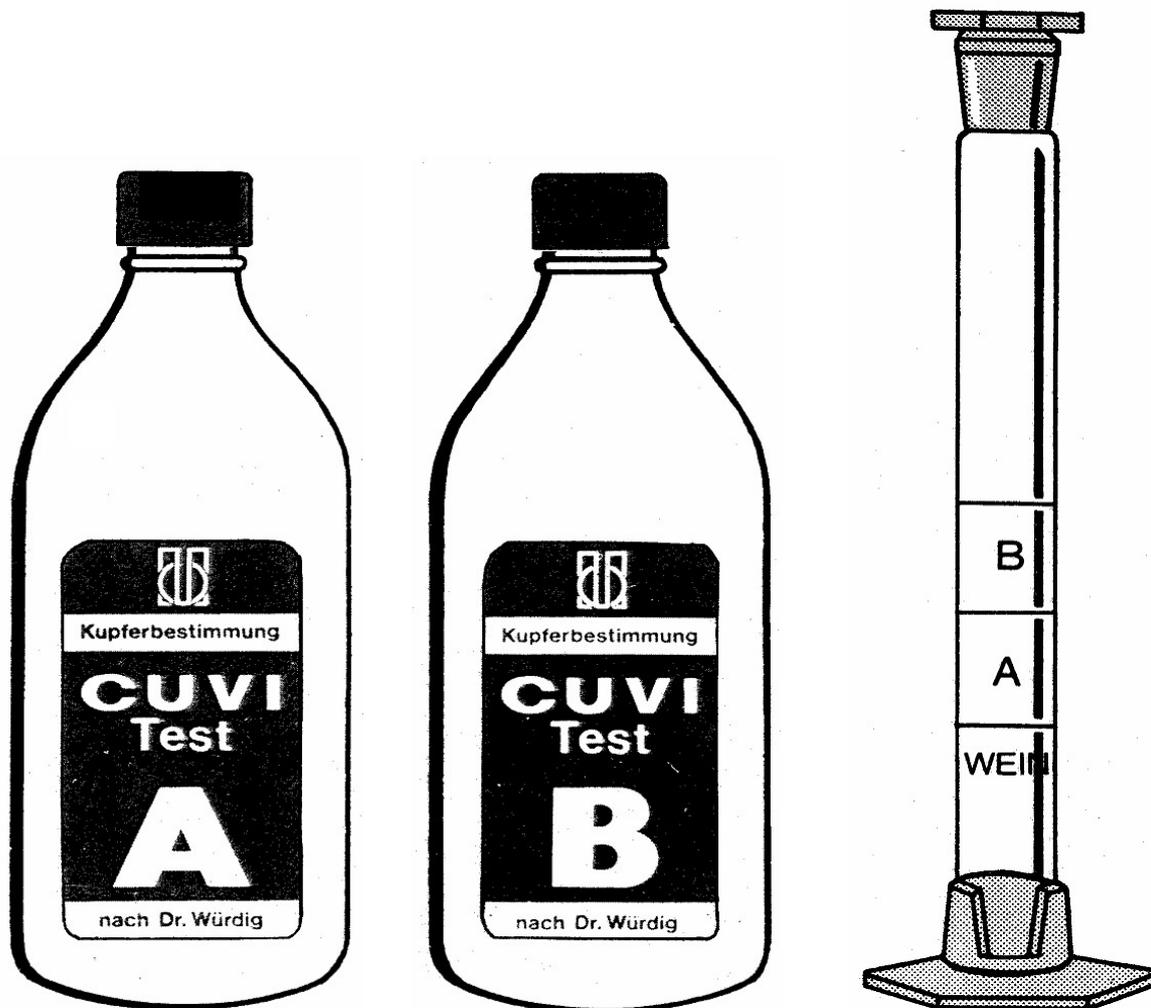
Getränkeanalytik

CUVI-Test nach Dr. Würdig

Stand 01/2000

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise



Allgemeine Hinweise:

Kupfer ist nach wie vor eine Quelle für Weinrübungen, wie wissenschaftliche Erfahrungsberichte zeigen. Wer Ärger und Schaden vermeiden will, kontrolliere sorgfältig den Kupfergehalt der Weine vor und nach der Abfüllung. Der CUVI-Test nach Dr. Würdig erlaubt diese Kontrolle in kürzester Zeit mit geringstem Aufwand auf einfachste Weise.

Arbeitsmittel:

- CUVI-Test-Zylinder mit Fuß, Stopfen, Pipette und Farbtafel
- 250 ml CUVI-Test-Lösung A (kühl lagern)
- 250 ml CUVI-Test-Lösung B (brennbar, Dämpfe nicht einatmen)

CUVI-Test Weißwein:

Zuerst wird der auf Kupfer zu prüfende Wein in den CUVI-Test-Zylinder bis zur unteren Marke eingefüllt. Die Poly-Pipette erleichtert die genaue Einstellung des Meniskus auf die Ringmarke.

Darauf gibt man mit gleicher Genauigkeit die Lösung A bis zur mittleren Marke und anschließend die Lösung B bis zur oberen Marke zu, verschließt den CUVI-Test-Zylinder mit dem Poly-Stopfen, schüttelt ca. eine Minute lang kräftig um, wartet die Klärung der oberen Flüssigkeitsschicht ab und vergleicht ihre Färbung mit der Farbskala.

Ist die Färbung schwächer, als 0,5 mg/l Cu entspricht, wird keine Kupfertrübung zu erwarten sein.

Bei stärkeren Trübungen sollte das Kupfer zusammen mit Eisen durch eine Blauschönung entfernt werden. Hat der Wein das Kupfer erst nach einer bereits erfolgten Blauschönung aufgenommen, kann eine erneute Blauschönung nur nach Verschnitt mit einem Wein erfolgen, der noch so viel Eisen enthält, dass eine Blauschönung erforderlich ist.

CUVI-Test Rotwein:

Der CUVI-Test kann nach weitergehender Entfärbung der Probe mittels Aktivkohle auch in Rotweinen oder anderen stark gefärbten Weinen durchgeführt werden.

50 - 100 mg Clarcocarbon (Merck Art. Nr. 2508) zu 100 ml Rotwein geben, Ansatz intensiv schütteln. 5 Minuten stehen lassen und danach über Faltenfilter filtrieren (Schleicher & Schüll 602 eh 1/2).

10 ml des Filtrats für den CUVI-Test einsetzen und wie bei Weißweinproben je 5 ml CUVI-Test-Lösung A und B beifügen. Zylinder verschließen, 1 Minute kräftig schütteln und nach Phasentrennung CUVI-Test-Zylinder an die weißen Zwischenräume der Farbkarte anlegen und die Färbung der oberen Flüssigkeitsschicht der Farbskala zuordnen.

Um die richtige Kupferkonzentration im Rotwein zu erhalten, muss der auf der Farbskala abgelesene Wert mit dem Faktor 2 multipliziert werden.

