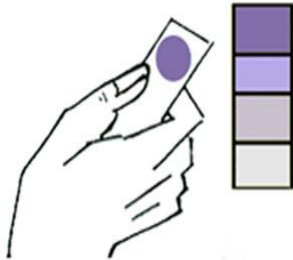


# Willkommen zum Home Page auf Deutsch von "Schnell Tests."

---

Unsere Firma hat schnelle, präzise, preiswerte Prüfungen für Wein, Saft und Muss geschaffen.

## Kolorimetrische Tests



## Merkmale:

- Schnell, präzise, günstig
  - Leicht verwendbar, wegwerfbar
  - Ortliche Verwendung, reproduzierbar
  - Keine Laborausrüstung erforderlich
  - Keine Laborausbildung erforderlich
  - Keine Probenvorbereitung
  - Keine Ausrüstungsvorbereitung
- 

Hier ist eine detaillierte Liste von unseren Produkten. Die Produkte werden in Der Schweiz und in Deutschland durch [Max Baldinger AG](#) angeboten. (Fällanden, Die Schweiz; 41 44 806 80 80)

## Restzucker

Bei der Hauptgärung reduziert. Die Zuckerreduzierung beim Wein bezieht sich auf Hexosen (hauptsächlich Glukose und Fruktose) und Pentosen (hauptsächlich Arabinosen und Xylosen). Die Pentosen lassen sich von den Weinhefen nicht vergären. Da Pentosen alleine zwischen 0,4 und 2,0 g/l schwanken können, wird die Hauptgärung am besten durch die Bestimmung von Glukose und Fruktose gemessen. Der Testbereich liegt zwischen 100 und 2.000 mg/l.

## pH-Wert

Der pH-Wert - einer der Schlüsselparameter von Interesse für den Winzer/Weinhersteller - spielt beim Festlegen des richtigen Erntezeitpunkts der Trauben eine wichtige Rolle. Durch seine Messung wird festgestellt, ob vor der Hauptgärung irgendwelche Anpassungen vorgenommen werden müssen. Er wird beim Hinzufügen des Konservierungsstoffs Schwefeldioxid gemessen, da die Wirksamkeit dieser Chemikalie sehr vom pH-Wert abhängig ist. Darüber hinaus wird der pH-Wert geregelt, um die Bedingungen für die Schönung zu optimieren, die Widerstandsfähigkeit eines Weins gegen mikrobielle Instabilität zu verbessern und das Gleichgewicht eines Weins zu bestimmen. Das pH-Wert-Testkit wurde speziell für önologische Zwecke optimiert und weist einen pH-Bereich von 3,0 - 4,0 und eine Empfindlichkeit von 0,1 pH-Einheiten auf.

## TA (Titrierbare Säure)

Die titrierbare Säure ist bei der Optimierung des Geschmackskomponenten-Extrahierung vor der Gärung wichtig. Durch die Regulierung der titrierbaren Säure bei der Verarbeitung wird die Gärung verbessert. Nach der Gärung führt die Überprüfung des Säuregehalts zu dem richtigen Gleichgewicht und verbessert die Wirksamkeit der Reife. Ferner kann die Überwachung des titrierbaren Säuregehalts nach der Gärung zur Verfolgung unerwünschter Änderungen aufgrund von Hefen oder Bakterien verwendet werden. Das TA Kit liegt in einem Bereich von 4,0 - 11,0 g/l (Weinsäure).

## Apfelsäure

Die malolaktische Gärung, eine bei der Weinherstellung untergeordnete Gärung, stellt eine Methode für die Reduzierung

der gesamten titrierbaren Säure dar, wobei die relativen Konzentrationen der L-Apfel- und L-Milchsäuren angepasst werden, der Wein milder wird und seine Reife und Vollmundigkeit entwickeln kann. Darüber hinaus resultiert dieser Prozess in verbesserter mikrobieller Stabilität, da ein wichtiger Nährstoff der Verderbsbakterien entfernt wird. Das Malic Acid Kit (Apfelsäure-Kit) weist einen Bereich von 30 - 500 mg/l auf.

### **L-Milchsäure**

Das L-Lactic Acid-Kit (L-Milchsäure-Kit) ist für die Messung der L-Milchsäure in Weinen bestimmt, wodurch sichergestellt wird, dass die malolaktische Gärung begonnen hat. Es lässt sich nicht immer leicht feststellen, ob die Bläschenbildung nach der Hauptgärung den Beginn der Milchsäuregärung anzeigt oder ob der Wein einfach aufgrund von Erwärmung "ausgast". Das Produkt mit einem Testbereich von 10 - 400 mg/l kann daher auch für die Überprüfung starker Kontamination mit Milchsäurebakterien verwendet werden.

### **D-Milchsäure**

Das D-Lactic Acid Kit (D-Milchsäure-Kit) ist für die Messung der D-Milchsäurekonzentration bestimmt. Hierbei handelt es sich um einen wichtigen Indikator für ein Übermaß bzw. ein unerwünschtes Wachstum der Milchsäurebakterien. Wenn die Weinherstellung gut geregelt wird, spielen diese Bakterien bei der Verbesserung der Weinqualität eine wichtige Rolle. Sollte das Wachstum jedoch zum falschen Zeitpunkt stattfinden oder von der falschen Art sein, verringern sich die Qualität und Annehmbarkeit sehr. Regelmäßige Überwachung kann die Entwicklung eines Milchsäurestichs, von biogenen Aminen und bitteren Weinen, Weinen mit einem Mäuselton oder schleimig-öligen Weinen verhindern. Das D-Lactic Acid Kit (D-Milchsäure-Kit) weist einen Bereich von 30 bis 500 mg/l auf, was einem Bereich von 120 bis 2000 mg/l bei verdünnten Proben entspricht.

### **Freie SO<sub>2</sub>**

Das in Most und Wein vorhandene Schwefeldioxid eignet sich nicht als Konservierungsstoff. Einiges davon ist mit anderen chemischen Komponenten verbunden, wodurch seine Wirksamkeit als Konservierungsstoff um 30 - 70 % verringert wird. Ferner kann sich das Verbindungsmaß mit der Zeit ändern, wodurch die für die Konservierungseigenschaften notwendige Menge beeinträchtigt wird. Der Wirkungsgrad von Schwefeldioxid als Konservierungsstoff hängt außerdem auch vom pH-Wert ab. Weine mit niedrigen pH-Werten erfordern geringere und Weine mit höheren pH-Werten bedeutend größere Konzentrationen, um den gleichen Wirkungsgrad wie bei einem Wein mit einem pH-Wert von 3,3 bis 3,4 zu erzielen. Das Free SO<sub>2</sub> Kit (Freie SO<sub>2</sub> Kit) ist in einen niedrigen Bereich (0 - 40 ppm) und einen hohen Bereich (40 - 130 ppm) unterteilt.

Jedes Kit enthält: Probenahmegeräte und Tests in gleicher Anzahl; ein Etikett mit einem Farbdigramm; vollständige, illustrierte Anweisung; eine Beilage mit Informationen und Vorschlägen zum Gebrauch der Testergebnisse sowie die zum Test gehörende Chemie

Die Anweisungen auf Deutsch für den Gebrauch der Produkte sind auf der „Anweisungen auf Deutsch“ webSeite vorhanden.