

Jonas-Cahn-Str. 9
D-53115 BonnTelefon: +49 22 8 98 33-0
Fax: +49 22 8 98 33-195eMail: marketing@frings.com
Internet: www.frings.com

Essig Infos

Entschwefeln

Rohmaterialien wie Weiss-, Rot- und Obstwein müssen vor dem Einsatz in der Essigfermentation auf ihren Gehalt an SO₂ (gesamtschweflige Säure) kontrolliert werden. Erst ein Gehalt von weniger als 10-20mg/l ist für die Bakterien und somit den Fermentationsverlauf un-schädlich.

Die Entschwefelung erfolgt mit Wasserstoffperoxid (H₂O₂) 30%ig mit der Dichte 1.12.

Erforderlich zur Entschwefelung sind:

5g H₂O₂ 30%ig (entspricht 4.5ml) für je 1g SO₂.

Reaktion: I. H₂O₂ + SO₂ -> H₂O + SO₃
 II. H₂O + SO₃ -> H₂SO₄

Da H₂O₂ sehr toxisch für die Bakterien ist, sich aber relativ schnell wieder zersetzt, muß diese Behandlung mindestens 24h vor Einsatz zur Fermentation erfolgen. Außerdem muß anhand einer zweiten Bestimmung nach 24h festgestellt werden, ob die schweflige Säure vollständig oxidiert ist. Sollte dies nicht der Fall sein, muß die Entschwefelung wiederholt werden.

Rechenbeispiel:

Eine Weinprobe enthält 73mg SO₂/l = 0.073g/l

Pro 1g SO₂ müssen 4.5ml H₂O₂ 30%ig zugegeben werden,

d.h. für 1 Liter Probe 0.073 * 4.5 = 0.33 ml H₂O₂
bzw. für 25 Liter Probe 0.073 * 25 * 4.5 = 8.22 ml H₂O₂