

Essig – Know How

Säurebestimmung mit Säurebestimmungsset klein

Inhalt:

1 Messpipette, 1 Vollpipette, 1 Erlmeyerkolben, 1 Liter Natronlauge 1 normal, 1 Glaspipettenflasche mit Phenolphthalein als Indikator, 1 Produktblatt Säurebestimmungsset (Alle Geräte sind im Online Shop unter www.essig.at zu erhalten!)

Chemische Grundvoraussetzungen:

1 %vol Alkohol ergibt bei entsprechender Essigproduktion 1,03 % Essigsäure. Mit der Veratmung kann ein Wert von 1 %vol Alkohol zu 1 % Essigsäure angenommen werden.

Arbeitsanleitung:

Die Bestimmung von Essigsäure erfolgt nach folgenden Punkten:

- Aufziehen von 10 ml Essig mit der Vollpipette (ohne Messeinheiten) bis zum dünnen Strich. Der Meniskus (Bogen der Flüssigkeit) muss auf dem Strich genau aufsitzen.
- Einfüllen des aufgezogenen Essigs in den Erlmeyerkolben
- Zugabe von 3 Tropfen Phenolphthalein
- Mit der Messpipette bis zum „0“ Strich Natronlauge aufsaugen. Vorsicht nicht in den Mund saugen
- Titrieren (langsam tropfenweise die Natronlauge in den Erlmeyerkolben lassen) bis sich der Essig 10 Sekunden lang Rosa färbt.
- Ablesen des Verbrauchs auf der Messpipette

Berechnen der Säure: Verbrauch in ml mit 0,6 multiplizieren ergibt dann die % Säure, berechnet als Essigsäure

Tel + FAX.: ++43/(0)3113/2348 Mobil:0043/676/63 61
email: office@essig.at

© Fischerauer – Alles um den Essig – Auszüge und Verwendung des Textes sind nur nach schriftlicher Genehmigung möglich.