

## Äpfelsäure mit Sentia™ testen

Die Möglichkeit, Äpfelsäure während der malolaktischen Gärung genau zu überwachen, ist ein entscheidendes Instrument, um mikrobielles Wachstum zu verhindern und die Weinstabilität zu gewährleisten. Darüber hinaus liefert das Testen der Äpfelsäure während des gesamten Weinherstellungsprozesses dem Winzer aussagekräftige Informationen über das Gesamtgleichgewicht der Säuren, die zu den sensorischen Eigenschaften des Weins beitragen.

Die Sentia-Äpfelsäure-Pufferlösung wird benötigt, um Wein für die Analyse von Äpfelsäure mit dem Sentia-Analysegerät genau zu verdünnen.

In dieser Anleitung wird das empfohlene Verfahren zum Verdünnen einer Probe mit der Sentia-Äpfelsäure-Pufferlösung beschrieben, bevor mit dem Sentia-Analysegerät auf Äpfelsäure getestet wird.



### Art der Probe:

Stiller Rot- oder Weißwein

### Messbereich:

0,05 g/L – 5 g/L

### Benötigte Materialien und Zubehör:

Sentia™-Analysator

Sentia-Äpfelsäure-Teststreifen

Sentia-Äpfelsäure-Pufferlösung

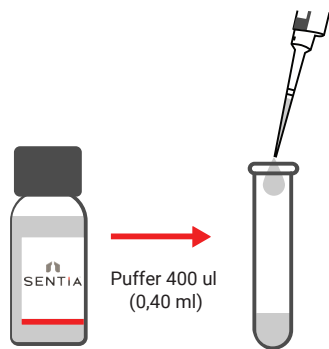
100–1000 µl Mikropipette

Mikropipettenspitzen

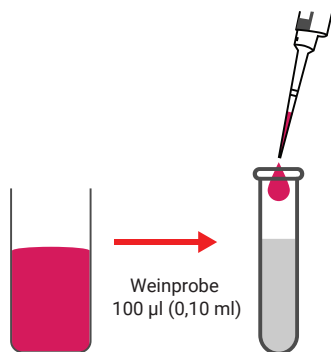
Reagenzglas mit Kappe (Kunststoff, Größe 5 ml oder weniger)

### Probenvorbereitung:

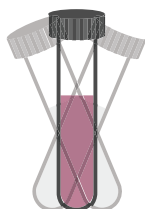
Die Probe muss vor der Analyse im Verhältnis 1 zu 5 mit der Sentia-Äpfelsäure-Pufferlösung verdünnt werden. Das bedeutet, dass Sie 1 Teil der Weinprobe mit 4 Teilen der Pufferlösung mischen. Die Proben können bis zu 30 Minuten vor dem Test verdünnt werden. Verwenden Sie bitte keine alternativen Verdünnungslösungen und kombinieren Sie bitte keine Pufferlösungen von verschiedenen Flaschen, um Veränderungen der Pufferkonzentration zu vermeiden. Bitte überprüfen Sie vor Verwendung der Pufferlösung das Herstellungs- oder Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Flasche.



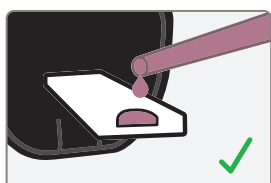
1. Pipettieren Sie mit einer Mikropipette genau 400 µl (0,4 ml) der Sentic-Äpfelsäure-Pufferlösung in ein sauberes Reagenzglas.
2. Entsorgen Sie die Pipettenspitze.



3. Setzen Sie eine neue Pipettenspitze auf die Mikropipette.
4. Pipettieren Sie genau 100 µl (0,1 ml) der Weinprobe in das Reagenzglas.
5. Entsorgen Sie die Pipettenspitze.



6. Verschließen Sie das Reagenzglas und schütteln Sie es vorsichtig.



7. Sie haben nun eine 1 zu 5 verdünnte Weinprobe, die Sie auf den Teststreifen auftragen können. Analysieren Sie die verdünnte Weinprobe. Die bitte innerhalb von 30 Minuten.

8. Entsorgen Sie bitte die verbleibende Weinlösung nach Abschluss des Tests mit fließendem Wasser im Waschbecken



Entworfen von  
UNIVERSAL BIOSENSORS PTY LTD  
1 Corporate Avenue, Rowville, Victoria, 3178 Australien



**EU-Bevollmächtigter:**  
Obelis S.A Bd.General Wahis, 53. 1030  
Brüssel Belgien



**Bevollmächtigter britischer Vertreter:**  
Obelis UK, Sandford Gate, East Point Business Park,  
Oxford, OX4 6LB, VEREINIGTES KÖNIGREICH

[www.mysentia.com](http://www.mysentia.com)

© 2021 Universal Biosensors Pty Ltd  
Sentia™ und das Sentia-Logo sind Marken von Universal Biosensors. Alle Rechte vorbehalten.

79029 v2.0

Auf unserer Website können Sie weitere Übersetzungen und Sicherheitsdatenblätter finden.