

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

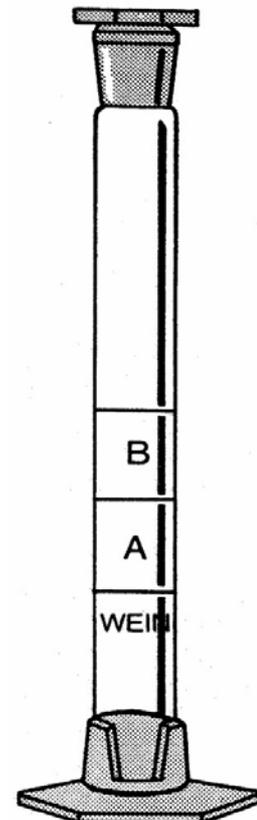
Getränkeanalytik

## CUVI-Test nach Dr. Würdig

Stand 04/2018

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise



### Allgemeine Hinweise:

Kupfer ist auch heute noch eine mögliche Ursache für Weintrübungen. Wer Ärger und Schaden vermeiden möchte, kontrolliere sorgfältig den Kupfergehalt der Weine insbesondere nach einer Behandlung mit kupferhaltigen Präparaten. Der CUVI-Test nach Dr. Würdig erlaubt diese Kontrolle in kürzester Zeit mit geringstem Aufwand auf einfachste Weise.

### Lieferumfang CUVI-Test:

CUVI-Testzylinder (mit Fuß, Stopfen und Poly-Pipette) (Nr. 1300)  
CUVI-Test Farbtafel (Nr. 1301)

CUVI-Test-Lösung A, 250 ml (kühl und dunkel lagern) (Nr. 0780)

CUVI-Test-Lösung B, 250 ml (brennbar, Dämpfe nicht einatmen) (Nr. 0781)

### Sonderzubehör Entfärbungsset:

(nur für die Untersuchung dunkler Rot- und Fruchtweine erforderlich)

2 Erlenmeyerkolben, 100ml weithalsig (Nr. 3452)

PVPP, 45 g-Dose (Nr. 3895)

Kunststofftrichter, Ø 75mm (Nr. 3611)

Faltenfilter MN 615 ¼, Ø 185mm (Nr. 3654/1)

oder:

Faltenfilter SS 595 ½, Ø 185mm (Nr. 3654)

**Probenvorbereitung:**

Weiß- und Kernobstweine werden ohne Probenvorbereitung untersucht. Proben dunkler Frucht- und Rotweine müssen dagegen zuvor mit Hilfe von PVPP wie folgt weitgehend entfärbt werden.

- In einem 100 mL-Erlenmeyerkolben ca. 5 g PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon) in etwa 50 mL Wein einrühren,
- 5 Minuten abwarten, währenddessen das PVPP gelegentlich aufrühren,
- Ansatz über Faltenfilter MN 615  $\frac{1}{4}$  oder SS 595  $\frac{1}{2}$  in sauberen, trockenen 100 mL-Erlenmeyerkolben filtrieren
- blankes, in der Farbe geschwächtes Filtrat wie im Folgenden beschrieben untersuchen.

**Durchführung:**

- Den CUVI-Test-Zylinder bis zur unteren Marke mit dem auf Kupfer zu prüfenden Wein füllen; die Poly-Pipette erleichtert dabei die genaue Einstellung des Meniskus auf die Ringmarke;
- Lösung A bis zur mittleren Marke und anschließend die Lösung B bis zur oberen Marke zufügen;
- CUVI-Test-Zylinder mit dem Poly-Stopfen verschließen und etwa eine Minute lang kräftig schütteln;
- CUVI-Testzylinder abstellen und die Klärung der oberen Flüssigkeitsschicht abwarten.

**Auswertung:**

CUVI-Testzylinder vor die weißen Zwischenräume der Farbkarte halten, die Färbung der oberen Flüssigkeitsschicht der Farbskala zuordnen und die entsprechende Kupferkonzentration ablesen.

**Beurteilung:**

Ist die Färbung schwächer, als einer Kupferkonzentration von 0,5 mg/L entspricht, wird keine Kupfertrübung im untersuchten Wein zu erwarten sein.

Bei höheren Konzentrationen sollte dagegen 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 eisenhaltigen Wein erfolgen. Hierzu sind genaue Vorversuche mit Bestimmung des Kupfer- und Eisengehaltes notwendig.

**Hinweise zur Arbeitssicherheit und Entsorgung:**

Das Reagenz CUVI A hat schwer gesundheits- und umweltgefährdende Eigenschaften, das Reagenz CUVI B ist gesundheitsschädlich und brennbar. Deshalb sollten der Test im Abzug oder zumindest bei sehr guter Belüftung durchgeführt und die Reaktionsmischungen nach der Auswertung in dicht verschließbaren Gefäßen gesammelt und als Laborabfall entsorgt werden. Weitere Hinweise finden Sie in den Sicherheitsdatenblättern „CUVI-Test A“ und „CUVI-Test B“.

