

## Anwendungsbereich

Die **Kristallstabilität** eines Weines wird durch verschiedene Faktoren beeinflusst. Einfluss haben analytische Werte (Gehalt an Kalium, Weinsäure, Alkohol, der pH-Wert) und Lagerbedingungen (Temperatur, Zeit, Bewegung). Berücksichtigung finden muss auch der Extrakt- und Kolloidgehalt aus der Traube, aus der Hefe, oder durch Zusatz hochmolekularer Stoffe.

## Welche Parameter werden bestimmt?

Der Erbslöh EasyKristaTest bietet die Möglichkeit zur Bestimmung der Weinstein-Sättigungstemperatur und der Calciumtartrat-Sättigungstemperatur eines Weines. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, die Kristallisationsbereitschaft eines Weines mit dem Minikontaktverfahren zu beurteilen.

## Anwenderset mit Konduktometer zur Beurteilung der Kristallstabilität in Wein

nach Gernot Friedrich

Art.-Nr. 62801  
(WEEE-Reg.-Nr. DE 70432862)

## Bestandteile des Anwendersets

Der EasyKristaTest besteht aus:

- EasyKristaTest – LF-Messgerät mit Messzellen für Temperatur und Leitfähigkeit
- Kali-Contact
- Calci-Contact
- Kalibrierlösung
- Reinigungslösung
- Dosierlöffel
- 60 ml-Becher mit Deckel



## Folgendes Zubehör ist nachlieferbar

Art. Nr. 62503 Calci-Contact  
Art. Nr. 62502 Kali-Contact  
Art. Nr. 62802 Kalibrierlösung 1413  $\mu\text{S}/\text{cm}$   
Art. Nr. 62803 Reinigungslösung  
Art. Nr. 62804 Leitfähigkeitssonde mit Wechseltool  
Art. Nr. 62805 60 ml Becher mit Deckel  
Art. Nr. 62806 Dosierlöffel

## Handhabung des EasyKristaTests

Dem Anwenderset liegt eine ausführliche Bedienungsanleitung für das Meßgerät, sowie ausführliche Anleitungen zur Durchführung der Kristallstabilitätsbestimmungen bei.

Das Meßgerät und Meßzellen werden gefertigt von HANNA Instruments.