

RESOLUTION OIV-OENO 597-2018

ÄNDERUNG DER METHODE ZUR BESTIMMUNG DES GESAMTSÄUREGEHALTS VON ESSIG

*HINWEIS: Durch die vorliegende Resolution wird folgende Resolution geändert:
- OENO 52/2000*

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 iv des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein, auf Vorschlag der Unterkommission „Analysemethoden“,

GESTÜTZT auf die Angaben in Ziffer 6 „Technik“ der Resolution OENO 52/2000: „In einen 250 ml-Erlenmeyerkolben 10 ml Essig geben. Frisch abgekochtes und abgekühltes Wasser zugeben, damit die Lösung nur eine geringe Färbung annimmt. Einige Tropfen Indikator zugeben und mit Natriumhydroxidlösung titrieren, bis eine andauernde rosa Färbung erzielt ist“,

IN ERWÄGUNG, dass das Prinzip der Methode (Ziffer 2) auf der „Neutralisierung der Säuren der Probe durch eine alkalische Lösung“ beruht,

IN ERWÄGUNG, dass durch die Verwendung von gekochtem und abgekühltem Wasser sichergestellt werden soll, dass das verwendete Wasser kein CO₂ enthält, welches sauer reagiert und das endgültige Ergebnis der Titration beeinflussen kann,

IN ERWÄGUNG, dass CO₂-freies Wasser auch durch andere Techniken gewonnen werden kann,

IN ERWÄGUNG, dass es aus technischer Sicht wichtig ist, Wasser (CO₂-frei) zu verwenden, das keine saure Reaktion induziert, es aber nicht auf die Technik ankommt, die zur Gewinnung dieses Wassers angewendet wird,

GESTÜTZT auf die in der SCMA vorgelegten Versuche (die durchgestrichenen Worte werden gestrichen),

BESCHLIESST, Ziffer 6 der Resolution OENO 52/2000 wie folgt zu ändern:

6. Technik

In einen 250 ml-Erlenmeyerkolben 10 ml Essig geben. Wasser frei von Kohlendioxid zugeben, damit die Lösung nur eine geringe Färbung annimmt. Einige Tropfen



Indikator (3.2) zugeben und mit Natriumhydroxidlösung (3.1) titrieren, bis eine andauernde rosa Färbung erzielt ist.

Hinweis: Die Titration kann auch potentiometrisch unter Berücksichtigung des jeweiligen Äquivalenzpunktes durchgeführt werden.