Bakonyi BOR-TESZT

A készlet alkalmas bor, must, gyümölcsbor és szörp vizsgálatára. A **BOR-TESZT** lehetővé teszi az Ön számára két fontos paraméter: a *titrálhatósav*- és a *szabadkénessav*-tartalom otthoni ellenőrzését.

1. TITRÁLHATÓSAV-TARTALOM MEGHATÁROZÁSA

MUST: a megtermelt ***jó minőségű szőlő optimális szüreti időpontjának meghatározása igen fontos*** tényező, a harmonikus bor alapja. A mustfok és a savtartalom megfelelő aránya mellett van remény egy harmonikus borra.
Ha például egy 18 (±2) mustfokú szőlőt 10 (±2) g/l-es savtartalom mellett szüretel, egy kellemes bora lehet. Ezért, ha 12-16 g/l-es a savtartalom, még várni kell a szürettel, de a 7 g/l érték alatt haladéktalanul szüretelni kell.

BOR: ***a savak megfelelő mennyisége és aránya finommá teszi a bort,*** míg a kelleténél több, vagy kevesebb sav diszharmóniát okoz.
Magyarországon a 6 g/l alatti savtartalmú bort lágynak, a 6-9 g/l közöttit harmonikusnak, az e fölöttit savas, kemény bornak tekinthetjük.

A VIZSGÁLAT MENETE:

A vizsgálat csak teljesen tiszta, átlátszó- (must esetében ülepített) mintákkal végezhető.

1. **A vizsgálni kívánt borral vagy musttal átöblített mérőhengert töltse a 10-es osztásig. A pontos beállításhoz használja a fecskendőt.**

2. **A BOR-TESZT 1-ből óvatosan csepegtessen a bormintához, miközben az oldatot óvatosan rázogatja.**

3. **Amikor az oldat színe zöldeskék lesz, a csepegtetést hagyja abba, és alaposan rázza össze a mérőhenger tartalmát.**

4. **A BOR-TESZT 1 néhány további cseppjének hatására az oldat színe kékre változik (a bor eredeti színe ezt a színt bizonyos mértékben módosíthatja), ekkor a csepegtetést fejezze be, olvassa le a skála értéket. Az 1. TÁBLÁZAT-ból állapítsa meg a vizsgált minta savtartalmát.**

5. **Vörösborok, gyümölcsborok, szörpök esetében kevésbé észrevehető a színváltozás, ezért célszerű a mérés előtt a mintát 1:1 arányban hígítani. A mérést jól megvilágított fehér hátterű helyen végezzük. Ha hígít, a táblázatban leolvasott folyadéktérfogat kétszeresének megfelelő érték mutatja a vizsgált minta savtartalmát.**

INFORMÁCIÓK: WWW.BAKONYIBORTESZT.HU

1. TÁBLÁZAT
A titrálhatósav meghatározásához

Skála érték	Titrálhatósav tartalom	JAVASOLT TEENDŐ	
cm^3	g/l	Must esetében	Bor esetében
10.5	0.5		
11.0	1.0		
11.5	1.5		
12.0	2.0		
12.5	2.5		
13.0	3.0	haladéktalanul szüretelni	igen lágy bor, házasítani, esetleg savazni
13.5	3.5		
14.0	4.0		
14.5	4.5		
15.0	5.0		lágy bor
15.5	5.5		
16.0	6.0		
16.5	6.5	a szüret optimális időpontja	bortípustól függően szép, harmonikus bor
17.0	7.0		
17.5	7.5		
18.0	8.0		
18.5	8.5		
19.0	9.0		
19.5	9.5		
20.0	10.0		magas savtartalmú kemény bor házasítani vagy savtompítást végezni
20.5	10.5		
21.0	11.0		
21.5	11.5		
22.0	12.0		
22.5	12.5	célszerű várni a szürettel	
23.0	13.0		
23.5	13.5		
24.0	14.0		
24.5	14.5		
25.0	15.0		

A készleteket gyártja és forgalmazza:
Bakonyi és Lányai Kft.
8360 Keszthely, Toldi Miklós u. 38.
Tel./fax: +36 83 310-590 • Mobil: +36 30 9277-490
E-mail: bakonyieslanyai@gmail.com
www.bakonyiborteszt.hu

A készlet tartalmaz:
100 cm^3 NaOH oldatot,
100 cm^3 K-bijodát oldatot,
100 cm^3 kénsav oldatot,
100 cm^3 keményítő oldatot,
1 db mérőhengert, fecskendőt.

Bakonyi **BOR-TESZT**

2. SZABADKÉNESSAV-TARTALOM MEGHATÁROZÁSA

A bor eltarthatóságát az alkohol- és savkoncentráció mellett a megfelelő szabadkénessav-tartalom biztosítja. ***Kénessavból csak a legszükségesebb mennyiségnek kell jelen lenni!*** *A Magyar Szabvány max: 60 mg/l szabadkénessav tartalmat engedélyez, ami általában túl sok. Sajnos a mai gyakorlat – a hideg pincékben a kóstolás utáni „biztonsági kénezés" – nem biztosítja a megfelelő eredményt:*

– a túl alacsony érték kockáztatja a bor eltarthatóságát, sietteti elvénülését
– a túl magas koncentráció rontja az élvezeti értéket és káros az egészségre, ezért igen fontos a rendszeres ellenőrzés és a kíméletes kénezés.

A VIZSGÁLAT MENETE:

1. **A vizsgálni kívánt borral átöblített mérőhengert töltse a 10-es osztásig. A pontos beállításhoz használja a fecskendőt.**
2. **A BOR-TESZT 2 C-oldatból csepegtessen annyit a bormintához, hogy a folyadékszint kb. a 14-es osztásnál legyen.**
3. **A BOR-TESZT 2 B-oldatból addig csepegtessen a mérőhengerbe, amíg a folyadékszint pontosan 15 lesz.**
4. **Rázza össze a folyadékot, majd folyamatos rázogatás közben a BOR-TESZT 2 A-ból csepegtessen a hengerbe, amíg az oldat színe kékeslilára nem változik és legalább 20 másodpercig a szín meg nem marad.**

(A csepegtetést lehetőleg gyorsan kell végezni. Legcélszerűbb eljárás, ha a lassú csepegtetéssel végzett első mérést úgy ismételjük meg, hogy a színváltozáshoz szükséges BOR-TESZT 2 A mennyiség 90 %-át folyamatosan önti a bormintához, összerázza, majd cseppenkénti adagolással éri el színátcsapást.)

5. **Olvassa le a mérőhenger oldalán található skálán a folyadékszint állását és a 2. TÁBLÁZAT alapján határozza meg a vizsgált borminta szabadkénessav-tartalmát.**

FIGYELMEZTETÉS!

- **Minden vizsgálat után mossa tisztára az eszközöket.**
- **Ha a BOR-TESZT alkalmazásával elvégzett vizsgálat eredménye valamilyen kezelést tesz indokolttá, a kezelés megkezdése előtt a vizsgálatot mindig ismételje meg. Csak legalább két azonos értéket mutató eredmény után kezdjen bármilyen beavatkozást!**
- **A BOR-TESZT vegyszerek híg oldatait tartalmazza, ezért kezelje mindig ennek megfelelően. Szembe ne kerüljön, ne igya meg. Ha a vegyszer nyálkahártyára kerül, bő vízzel öblítse le.**
- **Csak eredeti kiszerelésű vegyszerkészletet használjon. A készlet felhasználható a gyártást követő 1 éven belül.**

INFORMÁCIÓK: WWW.BAKONYIBORTESZT.HU

2. TÁBLÁZAT
A szabadkénessav-tartalom méréséhez

Skála érték	Szabadkénessav tartalom	Jellemző értékek a fehérbor típusoknál	Javasolt teendők
cm^3	mg/l		
15.50	5		Haladéktalan kénpótlás*
16.00	10		
16.50	15		
17.00	20	Kemény, száraz	Rendszeres szabadkénessav ellenőrzés, szükség szerinti kénpótlás*
17.50	25		
18.00	30	Lágy, száraz	
18.50	35	Kemény, édes	
19.00	40	Lágy, édes	
19.50	45		
20.00	50		
20.50	55		Várni a fogyasztással
21.00	60		
21.50	65	Túlkénezett bor	Levegőztetni
22.00	70		
22.50	75		
23.00	80		Házasítani
23.50	85		
24.00	90		
24.50	95		Forduljon szaktanácsadóhoz
25.00	100		

* Kénezés borkénnel (kálium-metabiszulfit)
Amennyiben friss borként használ, általában 10 g (1 dkg) borkén 50 mg/l kénessavat pótol 100 liter borban.

FONTOS: a beállított kénessav-tartalom helyességét a kénezést követő néhány napon belül újabb méréssel ellenőrizze