



**don bosco**  
**halle**

# LABORATORIUM

A15

Naam \_\_\_\_\_

Nummer \_\_\_\_\_

Leerjaar \_\_\_\_\_ Bepalen zuurtegraad van wijn

Datum \_\_\_\_\_

Van Belle Werner

6 TTW

9-11-92

## 1. Doel :

- De zuurtegraad van wijn bepalen.

## 2. Principe :

Men neemt een staal wijn en verdunt deze zodat de kleur 'verdwijnt', nadien titreert men er berekent men de zuurtegraad van de wijn.

## 3. Materiaal :

Materiaal :

- + buret
- + statief + bijhorende klem (voor buret)
- + kleine erlenmeyer

Reagentia :

- + gestelde NaOH-oplossing
- + wijn

## 4. Werkwijze :

- Verwarm vijf ml rode wijn tot aan kookpunt.
- Vbeg nu een mengsel van 250 ml vers gekookt water er 1 ml fenolftaleïne toe.
- Titreer 1 maal

## 5. Meetresultaten & berekeningen

Deze 5 ml is getitreerd met 3,9 ml NaOH

Voor 5 ml heb ik 3,9 ml nodig dus voor 1 l wijn heb ik 780 ml NaOH 0,1083 M nodig of 844,74 ml 0,1 N NaOH. Dit is dus ook 844,74 ml 0,1 N H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> of 844,74 ml 0,05 M H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.  
0,05 mol H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l = 4,9 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

### Zuurtegraad wijn

1) in ml 0,1 N NaOH nodig :

844,74 ml

2) in gram H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l :

4,9 g