



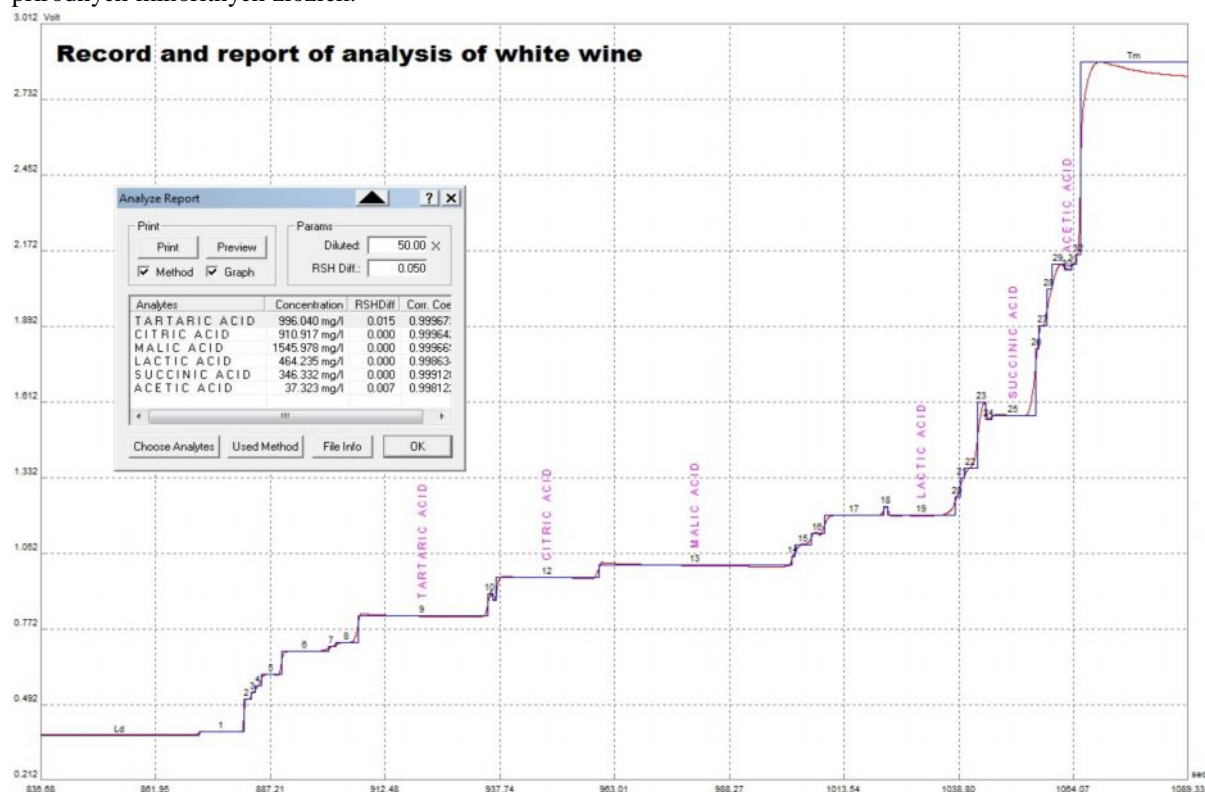
## IZOTACHOFORÉZA

### APLIKAČNÝ LIST č. 36

# ANALÝZA ORGANICKÝCH KYSELÍN VO VÍNACH A MUŠTOCH

#### CHARAKTERISTIKA:

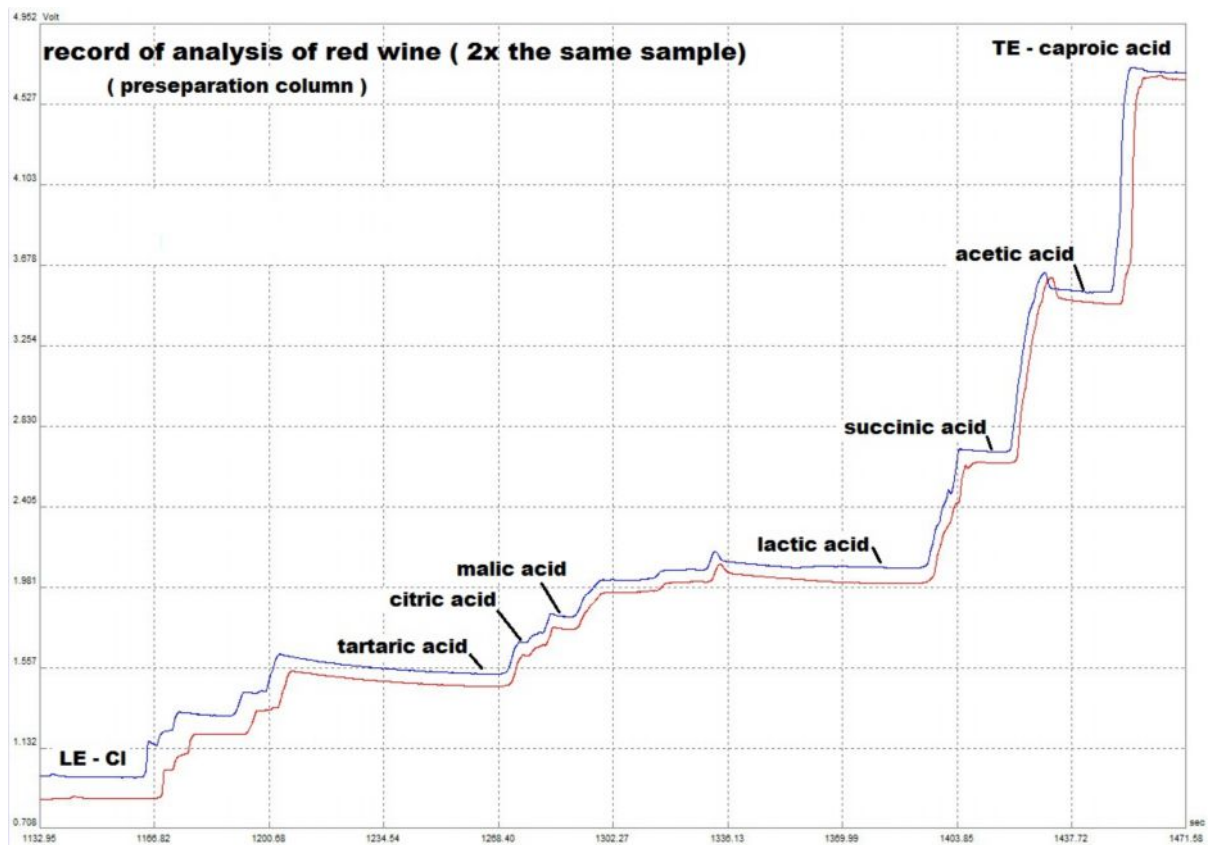
Izotachoforeticky je možné súčasne stanoviť v priebehu 10 – 25 minút najčastejšie stanovované kyseliny vo vínach a muštoch, ako kyselina mravčia, jablčná, citrónová, jantárová, vínna, mliečna, octová, sorbová a pod. Takýmto spôsobom je možné sledovať napríklad priebeh jablčno – mliečného kvasenia, pomer kyselín jablčnej a vínnej a pod. S použitím UV detektora je možné sledovať i obsah kyseliny sorbovej, prípadne iných prírodných minoritných zložiek.



Obr. 1 : Izotachforeogramy analýzy ( analytická kolóna) bieleho vína s výsledkom analýzy

#### Podmienky:

vodiaci elektrolyt (LE): 10m M HCl + 10 mM betaalanín +0,1% hydroxyethylcelulóza /HEC/, pH=3,3  
zakončujúci elektrolyt (TE): 5 mM kyselina kaprónová , V=30 µl, riedenie 50x.



Obr. 2. Záznam analýzy červeného vína z predseparačnej kolóny, riedené 25x.  
Podmienky ako obr. 1

#### Literatúra:

1. Fakraš, J., Kovaľ.M., Kvasný prumysl, 28/1982, Využitie ITP na identifikáciu a stanovenie kyselín vo víne.

#### Prístroje pre ITP a CZE vyrába:

Villa Labeco s.r.o., Chrapčiakova 1, 052 01 Spišská Nová Ves, Slovakia  
www.villalabeco.sk