Objekttyp: **FrontMatter**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **13 (1922)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

MITTEILUNGEN
AUS DEM GEBIETE DER
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE
VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT
TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE
PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 10.— per Jahrgang. — Suisse fr. 10.— par année.
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

BAND XIII 1922 HEFT 1/2

Ein Verfahren zur Bestimmung der einzelnen Säuren des Weines. Bilanzierung von Weinen und Obstweinen.

Von Dr. Th. von FELLENBERG.

(Aus dem Laboratorium des Eidgenössischen Gesundheitsamtes, Vorstand: Prof. Dr. F. Schaffer.)

Schüttelt man die verdünnte wässrige Lösung einer Säure, wie z. B. Bernsteinsäure, mit einer bestimmten Menge Aether, so verteilt sich die Säure bei einer bestimmten Temperatur nach dem Verteilungssatz in ganz bestimmter Weise auf die beiden Lösungen.[1]) Wenn wir den Verteilungskoeffizienten kennen, so können wir aus der in den Aether übergegangenen Säuremenge einen Rückschluss auf die ursprünglich in der wässrigen Lösung befindliche Säuremenge ziehen.

Es schien uns nicht aussichtslos, auf dieses Verhalten eine Bestimmung der einzelnen Säuren des Weines zu gründen.

Die verschiedenen für uns in Betracht fallenden Säuren verhalten sich in Bezug auf ihren Verteilungskoeffizienten sehr verschieden. So fand man in einigen Vorversuchen beim Schütteln der verdünnten wässrigen Lösungen mit der 6fachen Aethermenge folgende prozentuale Mengen in der Aetherschicht:

Weinsäure	2,4 %
Aepfelsäure	9,1 %
Milchsäure	37,6 %
Milchsäurelacton	64,4 %
Bernsteinsäure	51,7 %

Die Unterschiede in der Verteilung der verschiedenen Säuren sind so gross, dass sie wohl als Grundlage für eine Trennung dienen können.

[1]) Vergl. *Ostwald-Luther*, Physiko-chemische Messungen, 3. Aufl., S. 261.