

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit  
**Band:** 3 (1912)  
**Heft:** 3

## Titelseiten

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 24.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# MITTEILUNGEN

AUS DEM GEBIETE DER  
LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM SCHWEIZ. GESUNDHEITSAMT

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE SANITAIRE FÉDÉRAL

---

ABONNEMENT: Schweiz Fr. 8. — per Jahrg. — Ausland Fr. 10. — oder M. 8. —.  
Suisse fr. 8. — par année. — Etranger fr. 10. — ou M. 8. —.  
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 50 (Ausland M. 1. 50).  
Prix des fascicules fr. 1. 50 (étranger M. 1. 50).

---

BAND III

1912

HEFT 3

---

### Die Bestimmung der Bromabsorption des Weines.

Von Dr. Th. v. FELLEBERG.

(Vorläufige Mitteilung aus dem Laboratorium des schweiz. Gesundheitsamtes.

Vorstand: Prof. Dr. Schaffer.)

In dieser vorläufigen Mitteilung soll kurz eine Methode beschrieben werden, um im Weine das Absorptionsvermögen für Brom innert einer genau vorgeschriebenen Zeit (5 Minuten) zu bestimmen und zwar 1. im unveränderten Wein, 2. nach der Ausfällung des Gerbstoffs und Farbstoffs.

Bei der Bestimmung im unveränderten Wein sind es in erster Linie die Gerbstoffe und Farbstoffe (als Benzolderivate), auf welche Brom einwirkt. Der Alkohol, welcher bekanntlich durch Brom zu Acetaldehyd oxydiert wird, wird bei den vorgeschlagenen Versuchsbedingungen nicht oder nur spurenweise angegriffen. Die Gründe dafür sollen in einer spätern Abhandlung ausführlicher dargelegt werden. Neben den Gerb- und Farbstoffen sind im Wein noch weitere Körper vorhanden, welche Brom verbrauchen. Ueber ihre Zusammensetzung ist vorläufig nichts Näheres bekannt. Diese Körper lassen sich getrennt titrieren, indem man die Gerb- und Farbstoffe ausfällt und im Filtrat die Bromierung ausführt. Als günstigstes Fällungsmittel erwies sich Bleizucker nach vorhergehender Neutralisation des Weines mit Calciumcarbonat. Die Differenz der beiden Bestimmungen ergibt ein Mass für den Gerbstoff- und Farbstoffgehalt des Weines.

Die Bromtitration wird ähnlich ausgeführt, wie die vom Verfasser empfohlene Bestimmung von Salicylsäure in Konfitüre.<sup>1)</sup>

Zur Bestimmung sind folgende Reagentien notwendig:

1. Eine ca. 20%ige Salzsäure (spez. Gew. 1,1).
2. Eine  $\frac{n}{50}$ -Bromat-Bromidlösung, hergestellt durch Lösen von 0,57 g Kaliumbromat und 2 g Kaliumbromid zum Liter.

---

<sup>1)</sup> Diese Mitteilungen, 1910, 1, 139.