

ワイン中の亜硫酸 (SO₂) 測定

分野：ワイン業界

製品：[HI 84500](#)

概要：

ワイン業界では、酸化や微生物による腐敗を防ぐために、亜硫酸 (SO₂) が広く使われています。

酸化防止剤として使用することで、ワインの色や風味、安定性を保ちます。

亜硫酸には、遊離亜硫酸と結合亜硫酸があり、

2つを合せたものを総亜硫酸と言います。

遊離亜硫酸は抗菌物質として、イースト菌やバクテリアの代謝経路を阻害しますが、結合亜硫酸は他の化合物と結びつき、ワインを保護する役割を果たしません。

完成したワインの遊離亜硫酸と全亜硫酸の量はワインの種類や醸造家の哲学、規制や国の要求により異なります。

亜硫酸の量を把握するために世界中のワイン製造者が利用している滴定法にリッパ法があります。原理は簡単ですが労力と時間がかかり、特に測定するワインサンプルが多い時は大変です。



実例：

ワインを製造しているお客様が、ワインの亜硫酸を測定する手段を探していました。その方は、今使用している方法より簡単で、安価なものを求めています。小規模のワイナリーでは予算が限られているためです。

HI 84500 はそういったご要望に最適なワイン用の亜硫酸滴定器です。ワイナリーの大小に関わらず、簡単に亜硫酸の測定が行え時間が節約できます。市場の滴定器の中でもここまで安価なものはありません。理由は、亜硫酸の測定のために絞って作られているためです。

ユーザー様からは、操作が簡単、ピストン式の投与により高精度で再現性が高いと評価されています。

また、試薬もあらかじめ作られており、滴定に必要な溶液を作るための分析用の秤（はかり）や複雑なガラス器具が必要ありません。この点も便利と評価されています。



その他の機能として、滴定の進行状況をグラフで見ることができるドットマトリクスディスプレイ、フラッシュドライブや PC 接続が可能な USB ポート、そして過剰滴定を防ぎ、かつ高速な滴定が行えるダイナミック投与などを備えています。

⇒ [HI 84500 の製品情報はこちら](#)