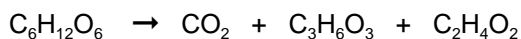
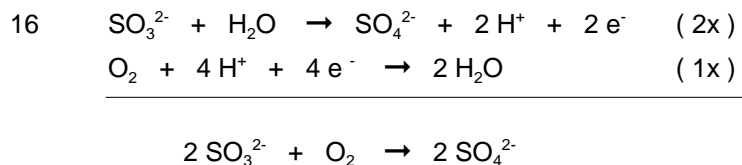


Sulfiet en wijnbereiding

- 12 Azijnzuur reageert met de in wijn aanwezige ethanol tot ethylacetaat (ethylethanoaat).
- 13
- de maximaal toegestane molariteit voor azijnzuur = $0,88 \text{ g L}^{-1}$
dat is : $0,88 / 60 = 0,015 \text{ mol L}^{-1}$
 - in 10,00 mL wijn mag maximaal $10,00 \times 0,015 = 0,15 \text{ mmol}$ azijnzuur zitten
 - 0,15 mmol azijnzuur reageert met 0,15 mmol natriumhydroxide
 - wanneer we ongeveer 10 mL natronloog willen gebruiken moet de molariteit dus $0,015 \text{ mol L}^{-1}$ zijn
- 14 De leerling bepaalt de totale zuurtegraad. Bij de titratie met natronloog reageren alle aanwezige zuren.
- 15 Wanneer de melkzuurbacteriën alleen suikers zouden omzetten in melkzuur, koolstofdioxide en azijnzuur in de molverhouding 1 : 1 : 1 zou de vergelijking voor de reactie er als volgt uitzien :



De vergelijking is niet kloppend te krijgen. Links staat te weinig zuurstof en rechts staat te weinig waterstof. Er moet nog een stof omgezet worden.



- 17 Wanneer zuurstof beschikbaar is kan ethanol omgezet worden tot azijnzuur. Melkzuur bacteriën kunnen actief worden en (o.a.) azijnzuur produceren.
- 18 Wanneer teveel sulfiet wordt toegevoegd blijven de melkzuurbacteriën "slapen" en blijft er teveel van het agressieve appelzuur over.