



ОПРЕДЕЛЕНИЕ ГЛИЦЕРИНА В ВИНАХ

ВВЕДЕНИЕ

Глицерин является одним из основных компонентов приведенного экстракта в винах и показывает степень сбраживания сахаров. Не влияя на аромат вина, глицерин положительно сказывается на вкусе, придавая ему мягкость. Поскольку выход глицерина в процессе спиртового брожения постоянен (6–12 г на 100 г образующегося этилового спирта), то по его фактическому содержанию можно судить о натуральности происхождения вина.

Специалистами Группы компаний «ЛЮМЭК» разработана схема определения глицерина в **винах** методом капиллярного электрофореза.

МЕТОД ИЗМЕРЕНИЙ

Метод основан на разбавлении пробы дистиллированной водой, дальнейшем разделении, идентификации и определении массовой концентрации глицерина методом капиллярного электрофореза. Детектирование проводится при длине волны 190 нм.

ДИАПАЗОН ИЗМЕРЕНИЙ

Диапазон измерений массовой концентрации глицерина составляет **1–40 г/л**.

ОБОРУДОВАНИЕ И РЕАКТИВЫ

При выполнении измерений применяют следующее оборудование и реактивы:

- система капиллярного электрофореза «КАПЕЛЬ®-105М/205»;
- натрия гидроксид, х.ч.;
- кислота соляная, х.ч.;
- натрия тетраборат, стандарт-титр;
- цетилтриметиламмония гидроксид (ЦТА-ОН), 10% водный раствор;
- глицерин, х.ч.

Сбор, обработку и вывод данных осуществляют с помощью персонального компьютера с операционной системой не ниже «Windows® 7/8/10», на котором установлена соответствующая программа сбора и обработки данных.

ПРИМЕР АНАЛИЗА

УСЛОВИЯ РАЗДЕЛЕНИЯ:

Фоновый электролит: боратный с добавкой ЦТА-ОН

Капилляр: $L_{эфф}/L_{общ} = 50/60$ см, ID= 75 мкм

Ввод пробы: 150 мбар*с

Напряжение: –10 кВ

Температура: 40 °С

Детектирование: 190 нм

Проба: сухое красное вино

Найдено, г/л:

1 – глицерин (9,2)

