

Objekttyp: **FrontMatter**

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

Band (Jahr): **25 (1934)**

Heft 2-3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

### **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.

# MITTEILUNGEN

## AUS DEM GEBIETE DER LEBENSMITTELUNTERSUCHUNG UND HYGIENE

VERÖFFENTLICHT VOM EIDG. GESUNDHEITSAMT IN BERN

## TRAVAUX DE CHIMIE ALIMENTAIRE ET D'HYGIÈNE

PUBLIÉS PAR LE SERVICE FÉDÉRAL DE L'HYGIÈNE PUBLIQUE A BERNE

---

### ABONNEMENT:

Schweiz Fr. 10.—; für Mitglieder des Schweiz. Vereins analytischer Chemiker Fr. 5.— per Jahrgang.  
Suisse fr. 10.—; pour les membres de la Société suisse des Chimistes analystes fr. 5.— par année.  
Preis einzelner Hefte Fr. 1. 80. — Prix des fascicules fr. 1. 80.

---

BAND XXV

1934

HEFT 2/3

---

### Zur Bestimmung des Adsorptionsvermögens von zur Weinbehandlung benützter Kohle.

Von Dr. Th. von FELLEBERG.

(Mitteilung aus dem Laboratorium des Eidg. Gesundheitsamtes,  
Vorstand: Prof. Dr. J. Werder.)

---

Die Verwendung von Kohle als Kellerbehandlungsmittel geschieht vor allem bei kranken oder gefährdeten Weinen, um allerhand fremde Geruch- und Geschmackstoffe, unnormale Färbungen und Bakterien zu entfernen.

Kohle adsorbiert alle Weinbestandteile in mehr oder weniger weitgehendem Masse, wie dies z. B. *C. von der Heide*<sup>1)</sup> im Falle des Eponits für Weinsäure, Zucker, Farbstoff, Gerbstoff und Zuckercouleur quantitativ nachgewiesen hat. Bei den niedriger molekularen Verbindungen, wie Säuren und Zucker, ist die Adsorption praktisch gering, während sie bei Farbstoff und Gerbstoff bei genügendem Kohlezusatz leicht quantitativ verlaufen kann. Allerdings ist ein Uebermass an Kohle zu vermeiden, weil dadurch neben den genannten Stoffen auch wertvolle Aromastoffe mitentfernt werden können.

Das Adsorptionsvermögen von Kohle wurde von *Rocques*<sup>2)</sup> durch Entfärben eines aus Rotwein bereiteten sogenannten «Kunstrosé» bestimmt, dessen Färbung derjenigen eines Gemisches von 8 cm<sup>3</sup>  $\frac{n}{10}$ -KMnO<sub>4</sub>, 16,8 cm<sup>3</sup>  $\frac{n}{10}$ -K<sub>2</sub>Cr<sub>2</sub>O<sub>7</sub> und 975,2 cm<sup>3</sup> Wasser entspricht. Der Kunstrosé wird hergestellt durch Verdünnen des Ausgangsweins mit 1%iger Weinsäure auf die vorgeschriebene Farbstärke. Zur Prüfung der Kohle werden 0,05 g davon mit 200 cm<sup>3</sup> des Kunstrosé 15 Minuten lang geschüttelt und filtriert. Ist

---

1) Wein und Rebe, 4, Heft 8–9, 1923.

2) Ann. Fals., 17, 215, 1924; Ann. de Chim. analyt., 2. Serie, 6, 65, 1924.