

Vorgang: Quantitative Messstäbchen-Analytik bei Wein und Saft

LV SV

Beschreibung: Eine 5-ml-Portion eines Weines oder eines Saftes wird im Rggl. mit ca. 1 ml konz. Essigsäure versetzt. Dann taucht man für 1 sec das Teststäbchen in die Flüssigkeit, streift am Glasrand ab und vergleicht nach 20 sec die Testzone mit der Farbskala auf der Packung.

Schadensrisiko:

durch Einatmen / Hautkontakt

Beteiligte Gefahrstoffe:

Essigsäure (w=___% (>90%)) [Gefahr] GHS02 GHS05

H226: Flüssigkeit und Dampf entzündbar. H314: Verursacht schwere Verätzungen der Haut und schwere Augenschäden. H290: Kann gegenüber Metallen korrosiv sein.



GHS02



GHS05

andere Stoffe:

Wein, Fruchtsaft

Substitutionsprüfung durchgeführt

Substitution nicht erforderlich: nahezu risikofreier Standardversuch

Besondere Sicherheitshinweise:

Maßnahmen / Gebote:



Schutzbrille

----- Schule ----- Lehrkraft ----- Unterschrift