

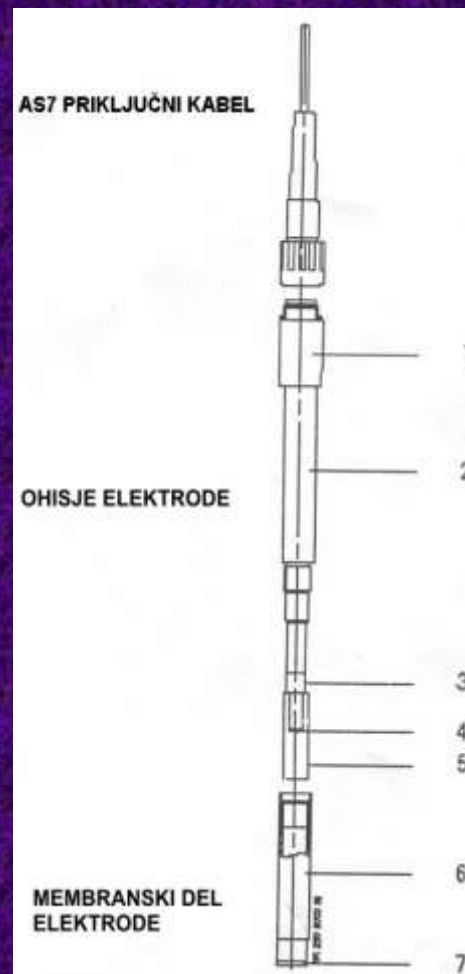
***on-line* meritev SO<sub>2</sub>, vpliv galvanskega polja,  
povišanje produkcije glicerola  
in kontrola kristalizacija z merjenjem konduktivnosti  
s precipitacijo in sočasnim ohlajanjem**

**Marin BEROVIČ – FKKT Ljubljana  
Aleksandra PIVEC – ZRS Bistra Ptuj  
Keith Racman – Mettler Toledo  
Tatjana KOŠMERL – BF Ljubljana  
Mojmir WONDRA – BF Ljubljana  
Mateja Potočnik - FKKT Ljubljana  
Jasna Štrus - BF Ljubljana  
Štefan ČELAN – ZRS Bistra Ptuj**



# Modificirana elektrode za merjenje SO<sub>2</sub>

- merjenje prostega SO<sub>2</sub> z uporabo komb. modificirane elektrode za detekcijo CO<sub>2</sub>
- nakisanje vzorca



Shema potenciometrične CO<sub>2</sub> elektrode

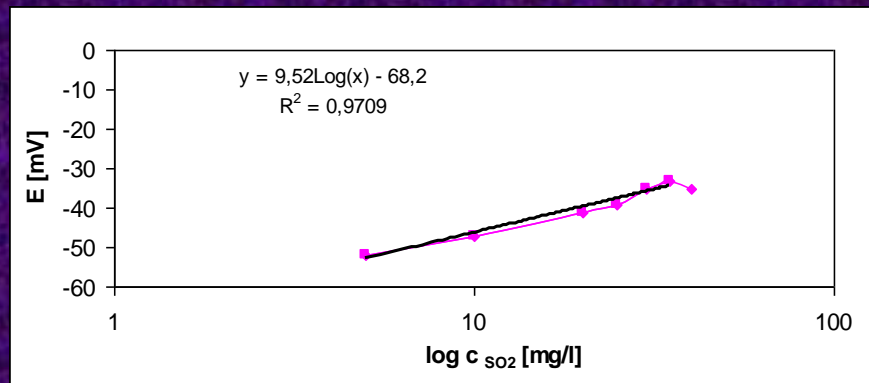
# S potenciometrično elektrodo lahko merimo koncentracijo prostega $\text{SO}_2$

→ v rdečih vinih

v območju do 35 mg  $\text{SO}_2$ /l

→ v belih vinih

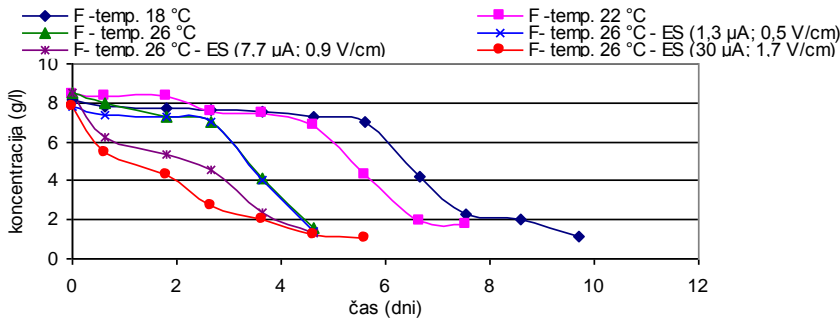
do koncentracije 25 mg  $\text{SO}_2$ /l.



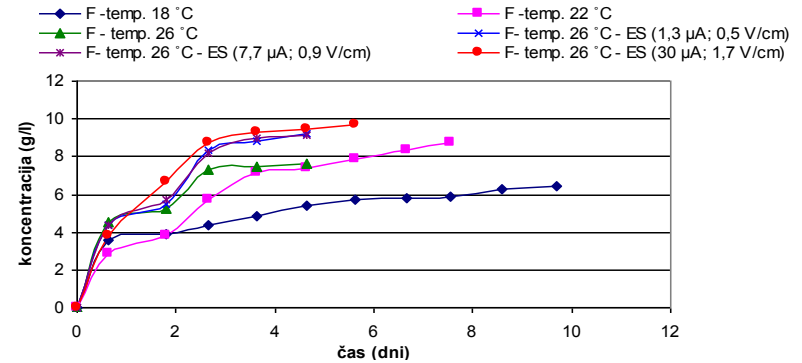
**Kvasovke *S. cerevisiae* tretji dan fermentacije z elektrostimulacijo obarvane z metilen modrim.**



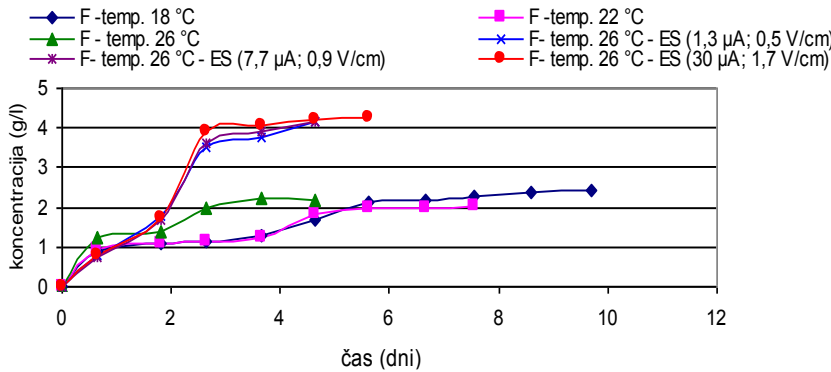
### Upadanje koncentracije jabolčne kisline med fermentacijo (g/l)



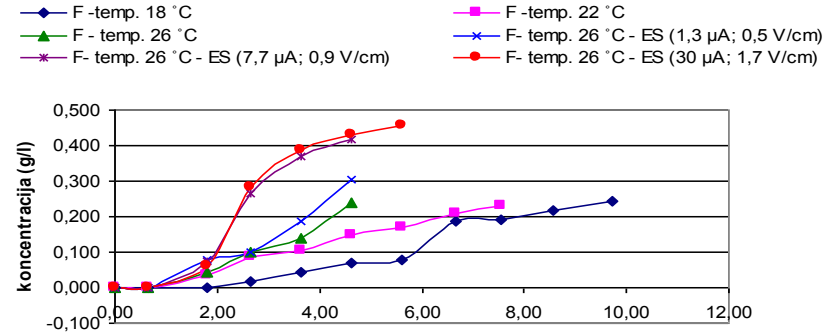
### Nastajanje glicerola med fermentacijo pri različnih temperaturah in jakostih električnega toka



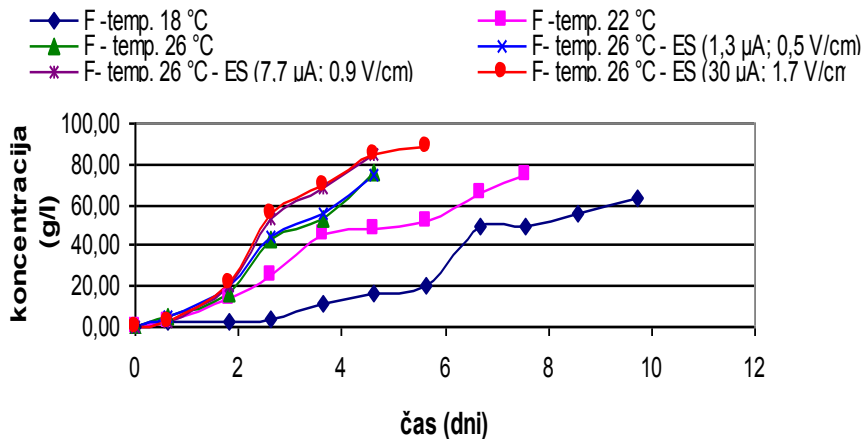
### Nastajanje mlečne kisline med fermentacijo (g/l)



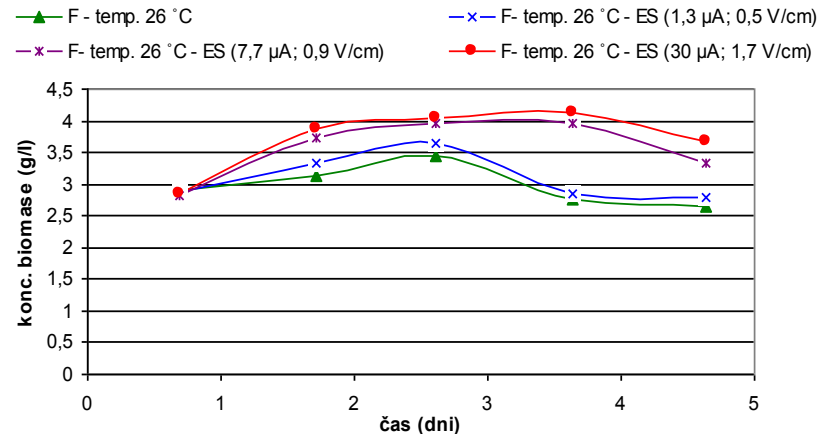
### Nastajanje izoamilalkohola med fermentacijo pri različnih temperaturah in jakostih električnega toka

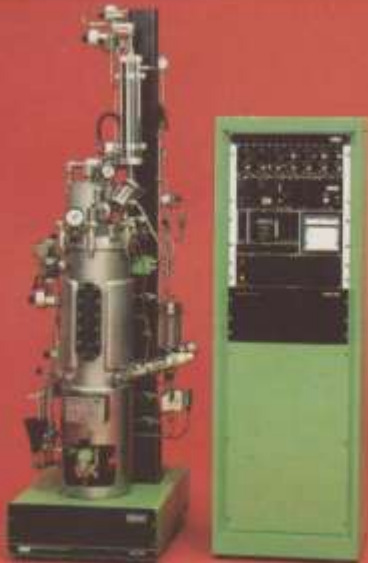


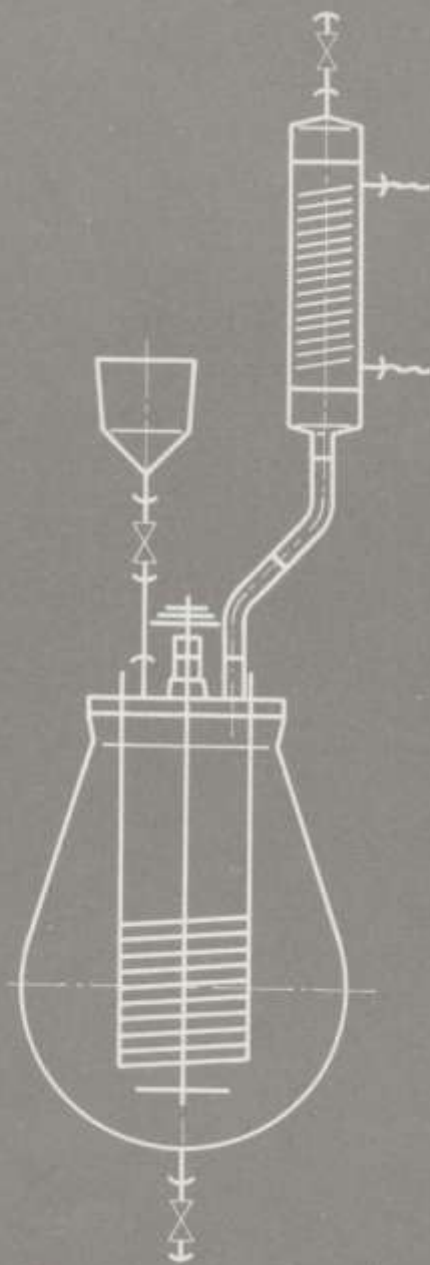
### Nastajanje etanola med fermentacijo (g/l)



### Nastajanje biomase med fermentacijo pri različnih jakostih električnega toka in temperaturi 26 °C

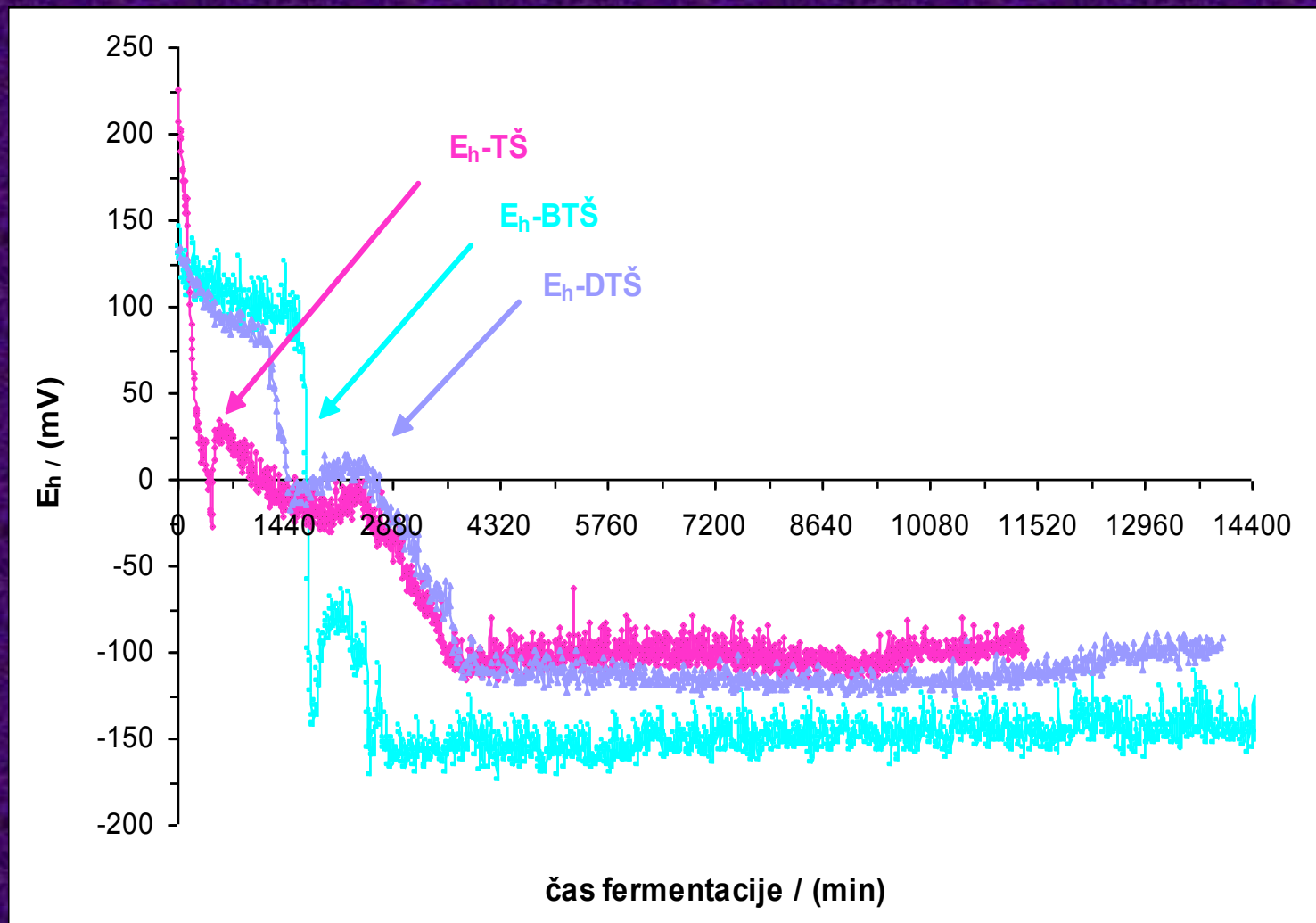




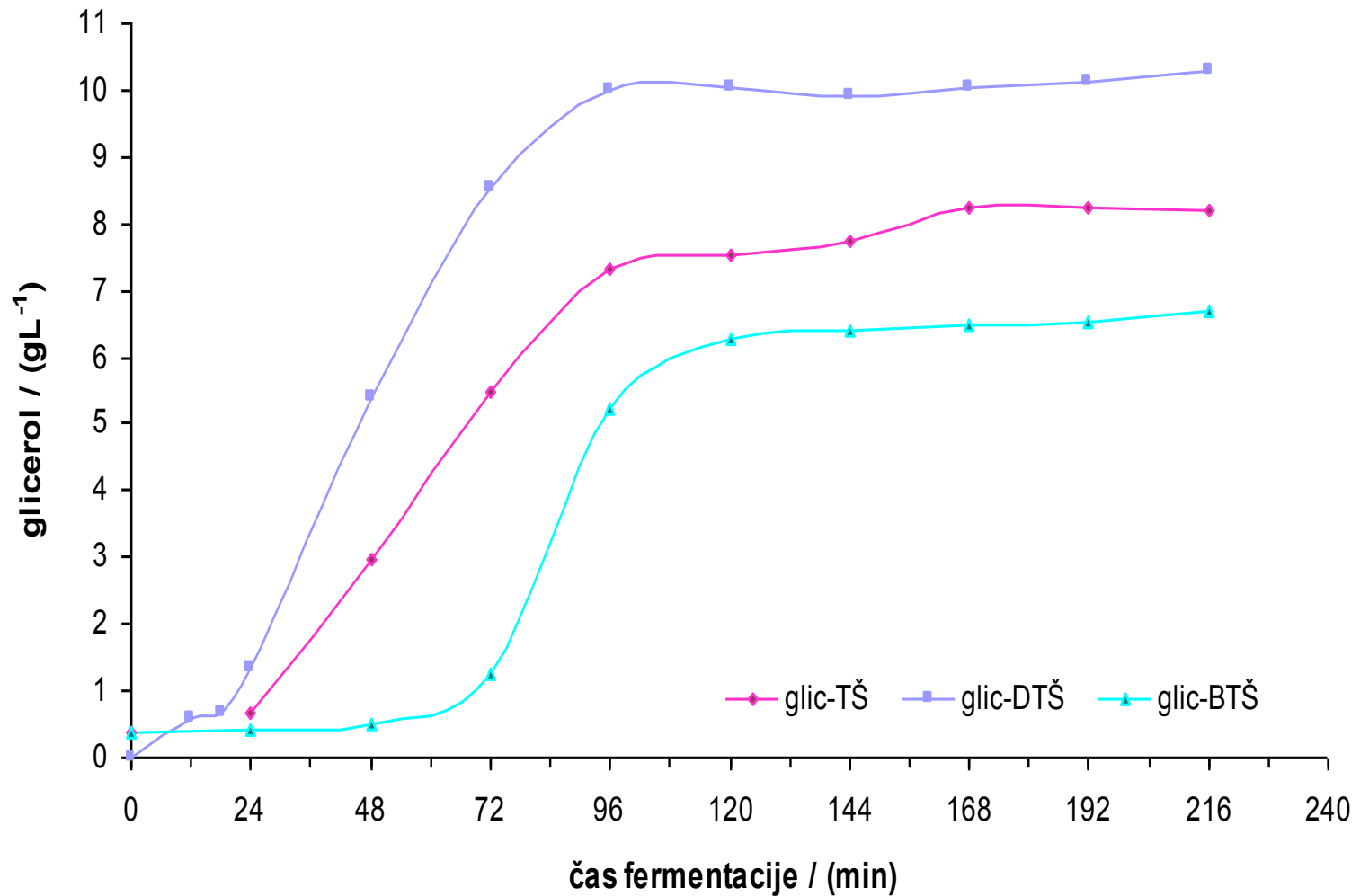




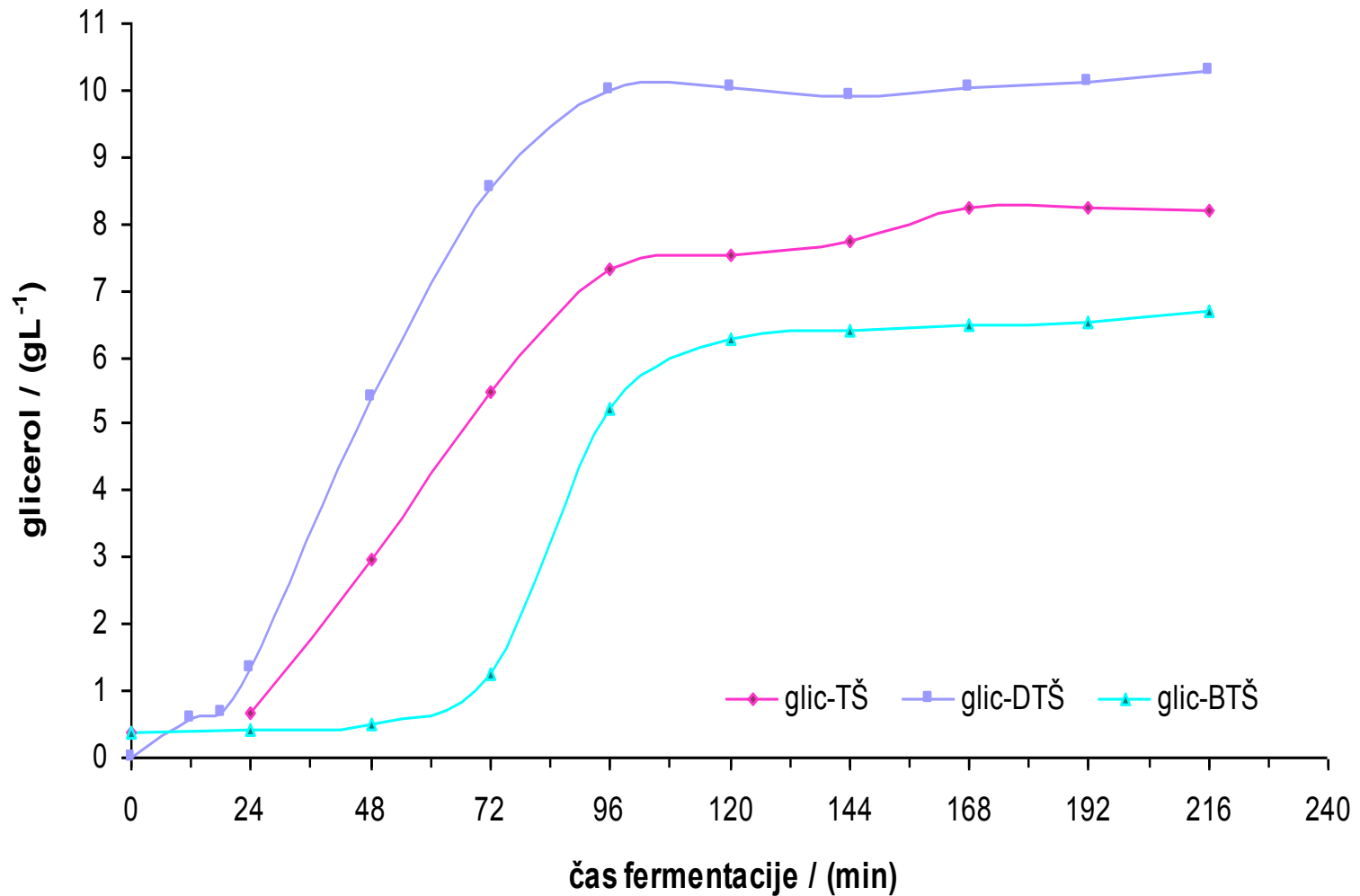
# Temperaturni šok v fermentaciji cv. Sauvignon



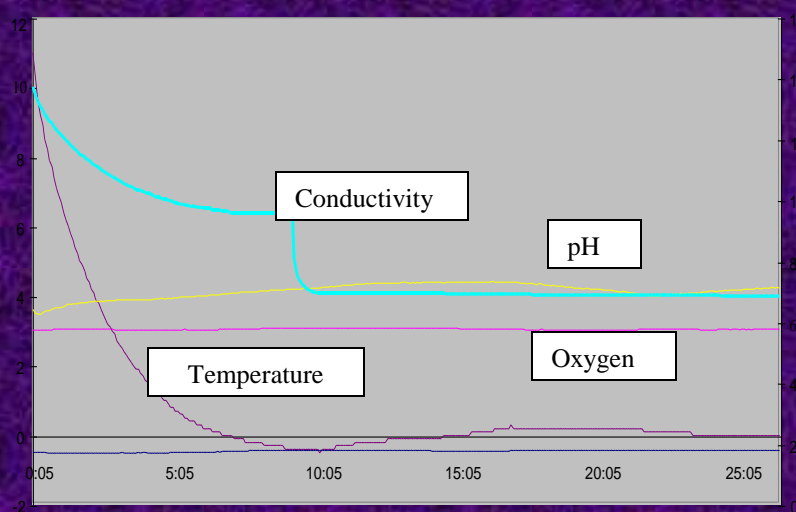
# Produkcija glicerola v cv. Sauvignon



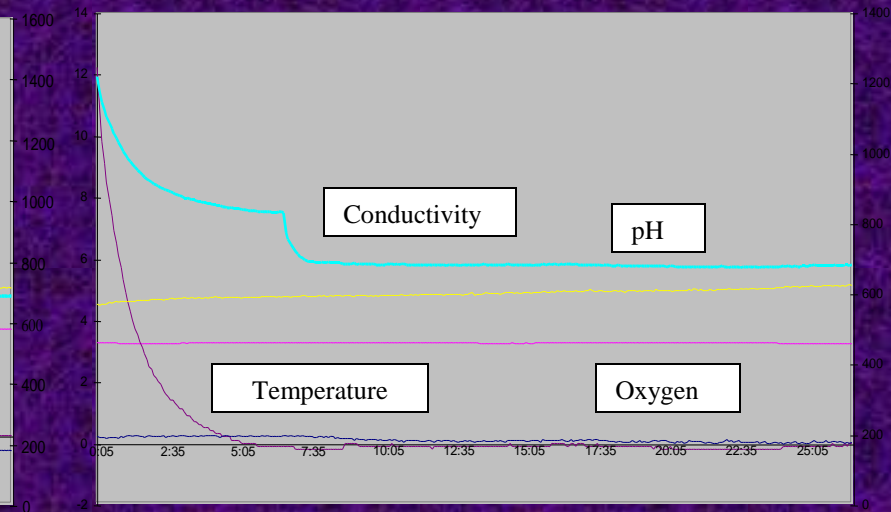
# Produkcija glicerola v cv. Sauvignon



# CHRYSTALISATION WITH KHT PRECIPITATION AND CONDUCTIVITY CONTROL



Cooling of *Sauvignon* wine to 0°C with KHT precipitation using 6g/l controlled by conductivity *on-line* measurement



Cooling of *Malvasia* wine to 0°C with KHT precipitation using 6g/l controlled by conductivity *on-line* measurement.