



Dosage de l'Acidité Totale

➤ **Matériel et produits nécessaires :**

- Soude lecture directe
- Bleu de Bromothymol (BBT)

➤ **Mode Opérateur :**

- Placer dans un becher de 150 mL, 10 mL de vin ou de moût exactement mesurés à la pipette.
- Décarboniquer à la trompe à vide ou chauffer légèrement (maximum 5 mm) sur la plaque chauffante si le vin est encore chargé en CO₂.
- Ajouter 1 à 2 gouttes de BBT.
- Puis on verse la soude à lecture directe jusqu'à l'obtention d'une teinte bleu-vert qui correspond à pH : 7 (une goutte de soude en excès doit faire passer la teinte du bleu-vert au bleu).
- Le volume de soude versé correspond à l'acidité totale du vin ou du moût en g H₂ SO₄ / Litre (acide sulfurique).