



STATION ŒNOTECHNIQUE de CHAMPAGNE

Experts en effervescence

Dosage du SO₂ Total dans le vin

➤ **Matériel et produits nécessaires :**

- 1 burette graduée de 25 mL
- 2 éprouvettes graduées de 50 mL
- 2 flacons (Erlen) à col large de 250 mL de capacité environ
- Iode N/64 iode à lecture directe (1 mL d'iode versé correspond à 10 mg/L de SO₂ libre dans le vin)
- Acide sulfurique (H₂ SO₄) à 10 %
- Potasse (KO H) normale
- Solution fraîchement préparée d'empois d'amidon.

➤ **Mode opératoire :**

- Prendre 50 mL de vin auxquels on ajoute 25 mL de potasse (KO H) normale.
- Attendre 10 à 15 minutes environ.
- Ajouter ensuite 10 mL d'acide sulfurique (jusqu'à retrouver la couleur du vin) et quelques mL d'empois d'amidon.
- A l'aide de la burette graduée, faire couler (tout en agitant) la liqueur d'iode jusqu'à ce qu'une goutte fasse virer le liquide au bleu-violet et que cette coloration persiste pendant 10 secondes au moins.
- Le nombre de dixièmes de millilitres de liqueur d'iode versés correspond au SO₂ total présent dans le vin en mg/litre.

Exemple : 1mL versé correspond à 10 mg/litre.