

真假红葡萄酒速测盒说明书

产品编号：YC196J01H

1 简介

葡萄酒因其含有多种微量元素和丰富的单宁、果酸等营养物质，适量饮用，具有美容、镇静、利尿、杀菌、帮助消化和防治心血管疾病，因而深受人们的喜爱，但是也存在部分企业在生产中弄虚作假，少加甚至不加葡萄原汁，只用香精香料等食品添加剂进行勾兑，用“三精一水”造假成葡萄酒的现象。

2 检测原理

葡萄酒中含有花色苷，花色苷与不同试剂反应其颜色也不同。而化工色素勾兑的葡萄酒不会变色。

3 检测范围

红葡萄酒

4 技术指标

定性

5 样品测定

用吸管吸取 0.5 mL 红葡萄酒样于离心管中，加入两滴试剂 A，摇匀后再加入两滴试剂 B。真红葡萄酒离心管加入试剂 A 会变为深蓝色或墨绿色；再滴加试剂 B 后，又恢复红葡萄酒的酒红色；如加入试剂 A 后变色为淡蓝色或淡绿色，疑是红葡萄酒掺伪；如加入试剂 A 和试剂 B 后都基本不变色，疑是假红葡萄酒。

6 注意事项

6.1 试剂有腐蚀性，避免与皮肤及粘膜接触，如误入眼中，请立即用大量清水冲洗。

6.2 本产品仅用于初筛，最终结果以国家相关标准方法为准。

7 储存条件与有效期

试剂在 4-30℃ 阴凉避光干燥处储存，有效期为 12 个月。

8 试剂盒装箱单

规格：50 样/盒

序号	名称	数量	单位	备注
1	试剂 A	1	瓶	
2	试剂 B	1	瓶	
3	吸管	1	包	清洗后可反复使用
4	1.5 mL 离心管	1	包	清洗后可反复使用
5	说明书	1	份	