

MEDIDA DE LAS CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS FUNDAMENTO:

Vinos tintos y rosados:

Las características cromáticas de un vino tinto o rosado se deducen de su espectro de absorción que presenta un mínimo a 420 nm. Y un máximo a 520 nm. que permiten definir su intensidad colorante y su tonalidad.

Vinos blancos:

El espectro de absorción de los vinos blancos no presenta puntos característicos. Se define como color de un vino blanco su intensidad óptica a 420 nm.

MATERIAL:

Espectrofotómetro que permita la medida de absorbancias en la gama del espectro visible.

Cubetas de vidrio óptico, de 0,1; 0,2; 0,5 y 1 cm. de espesor.

PROCEDIMIENTO:

Preparación de la muestra:

Si la muestra no esta limpia se clarifica por centrifugación.

Si se trata de un vino espumoso o de aguja, se elimina el gas por agitación a vacío.

Determinación:

Se miden directamente en el espectrofotómetro las absorbancias de la muestra a 420 y 520 nm. si se trata de un vino tinto o rosado y a 420 nm. en vinos blancos.

Como referencia se utiliza agua destilada.

La absorbancia medida debe estar comprendida preferentemente entre 0,3 y 0,7.

Elegir el espesor de la cubeta

que mejor ajuste el resultado a este intervalo.

CALCULOS:

Referir a 1 cm. de espesor de cubeta los resultados obtenidos, cuando se hayan utilizando cubetas de espesor inferior.

Absorbancia (1 cm) = $1/b$ x absorbancia (leída)

Siendo b el espesor de cubeta en cm.

Una vez calculadas las absorbancias a 1 cm de espesor proceder a la determinación de las características cromáticas:

Vinos tintos y rosados:

Intensidad colorante = IC = A420 + A520

Tonalidad = (en grados)

Siendo:

$tg = A520 - A420$

Una vez sabida la tg , el ángulo se encuentra en tablas trigonométricas.

Vinos blancos:

Color = A420

OBSERVACIONES:

Las medidas colorimétricas están muy influenciadas por la limpidez de la muestra, su contenido en SO₂ libre y su acidez. Por lo tanto su interpretación debe tener en cuenta estos elementos.

La muestra nunca debe diluirse, ya que la dilución modifica el equilibrio entre los componentes coloreados del vino.

Contribución de los componentes:

$\%A420 = A420 / ICM \times 100 =$ componente amarillo.

$\%A520 = A520 / ICM \times 100 =$ componente rojo.

$\%A620 = A620 / ICM \times 100 =$ componente azul-violáceo.

CARACTERÍSTICAS CROMÁTICAS DEL VINO INTENSIDAD DE COLOR:**VINO BLANCO:**

Muy pálido: 0,03-0,05

Pálido: 0,05-0,07

Pajizo: 0,07-0,1

Dorado: 0,1-0,15

VINO ROSADO:

Abierto: 0,2-0,3

Normal: 0,3-0,5

Alto de color: 0,5-0,7

Fuerte de color: 0,7-1,0

VINO DUDOSO:

Entre rosado y tinto: 1-2

VINO TINTO:

Muy abierto de color: 2-2,5

Abierto: 2,5-3

Muy viejo (mas de 10 años): 3-3,5

Lagrima cosechero: 3-3,5

Reserva: 3,3-4

Cosechero año bajo de color: 3,3-4

Crianza: 3,5-4,2

Cosechero corazón del año y poco color: 3,5-4

Cosechero corazón del año y color aceptable: 3,7-4,2

Cosechero corazón del año y buen color: 3,9-4,2

Cosechero corazón del año y abiertos: 4-4,5

Cosechero corazón del año normales: 4,5-4,6

Del año desgranado: 5-8

Prensa: 8-12

TONO DE COLOR:

VINO ROSADO:

Nuevo garnacho rojizo: 0,9

1 año garnacho apagado: 1,2

3 años garnacho aceitoso: 1,89

Nuevo tempranillo morado: 0,7

1 año tempranillo rojizo: 0,9

3 años tempranillo rojizo: 1,1

VINO TINTO:

Cosechero año morado: 0,6-0,8

Cosechero 1 año rojizo: 1,0-1,2

Cosechero 3 años rojizo-amarillento: 1,2-1,6

Desgranado al descube, morado: 0,65

Desgranado a 6 meses, rojo: 0,65-0,75

Desgranado 1 año, rojizo: 0,75-0,80

Desgranado crianza, rojo-rubí: 0,80-0,85

Desgranado reserva, rojo-rubí: 0,85-0,90

Desgranado gran reserva, rojo-rubí: 0,90-1,05

Desgranado 20 años, cuero: 1,05-1,6