

PROCEDIMIENTO ESTABILIDAD TARTÁRICA



1. Se llena el matraz de la figura con 100 mL de vino.
2. Se pone a enfriar el vino a -18°C durante 24 h.
3. Se saca el matraz con el vino, y siempre en posición vertical, se deja hasta que todo el vino se haya descongelado y esté a Temperatura ambiente.
4. Se mide el volumen de precipitado:

Menor de 0.3 ml: Vino estable.

Mayor de 0.3 mL: Vino inestable

