

TÉCNICA OPERATIVA DE ACIDEZ TOTAL

Es un método muy rápido y cómodo. Es, tal la metódica que se emplea en toda bodega por su facilidad.

De hecho, es una alcalimetría realizada directamente sobre el vino y, en muchos casos, si el vino es tranquilo, sin eliminación del carbónico presente ni del sulfuroso. La solución alcalina está preparada de forma que operando sobre 10,00 ml de la muestra, cada mililitro de reactivo gastado equivale a un gramo de acidez, expresada en ácido sulfúrico.

REACTIVOS

Hidróxido Sódico · 0.204 M (N/4,9)

Solución de FENOLFTALEINA 1%

TÉCNICA OPERATIVA

1. Colóquese en un vaso de 100 ml, 10,00 ml de la muestra de vino o mosto, medidos con una pipeta limpia y seca, o lavada con el propio vino.
2. Si el vino es blanco se añaden dos o tres gotas de FENOLFTALEINA. Si el vino es tinto, no es necesario añadir indicador.
3. Se vierte, gota a gota, la solución de ACIDEZ TOTAL NaOH 0.204 M contenida en una bureta, procurando imprimir al vaso un movimiento giratorio, hasta alcanzar una coloración rosa. En los vinos tintos el color es verdoso.
4. Se apreciará el viraje definitivo, por toque con un PAPEL INDICADOR de pH, dejando de añadir reactivo cuando dicho papel indica pH 7. Esta técnica resulta mas exacta y fiable con la ayuda de un pH-metro (sobre todo en vinos tintos).

CÁLCULOS

La cantidad de mililitros y décimas de reactivo gastados, nos indicará el número de gramos y décimas, de ACIDEZ TOTAL expresada en ácido sulfúrico.

Si se desea expresar la acidez hallada en ácido tartárico, se multiplicará el volumen gastado por 1.53. Si el valor quiere expresarse en miliequivalentes/litro, se multiplica la acidez sulfúrica por 20,4 .

OBSERVACIONES

A) En algunos vinos blancos, no se detecta netamente el color rosa cuando se emplea la FENOLFTALEINA. Es preferible controlar el punto final de la neutralización con la ayuda de papel indicador, o medidor de pH.

B) La inmersión de estos papeles reactivos en el vino, no debe ser instantánea, próximo al final de la operación, requieren permanecer en el vino 10 ó 20 segundos.

MATERIAL NECESARIO

- 1 SOPORTE BURETA
- 1 PINZA BURETA CON NUEZ
- 1 BURETA 25 mL llave PTFE
- 1 PIPETA 10 mL 2 aforos clase "A"
- 1 VASO PRECIPITADO 100 mL
- 1 PAPEL INDICADOR pH 1-11 rollo
- 1 NaOH N/4,9 500 mL
- 1 FENOLFTALEINA Sol. 1% 50 mL
- 1 PERA GOMA PARA PIPETAS
- 1 pH-METRO CON ELECTRODO ESPECIFICO PARA VINOS.