

### ANHÍDRIDO CARBÓNICO CO<sub>2</sub>

1. Llevar la probeta a la misma temperatura del vino a medir, mediante enjuagues con el mismo vino. La medición es más precisa entre 5 y 10 °C
2. Llenar la probeta hasta los 100 mL dejando caer el vino a lo largo de la pared de la misma para así evitar pérdidas de CO<sub>2</sub>
3. Introducir el tubo y tapar herméticamente la probeta.
4. Tomar la probeta con la mano y tapar la salida del tubo con el dedo pulgar.
5. Agitar enérgicamente.
6. Parar de agitar, retirar el dedo y dejar salir el vino manteniendo la probeta en posición ligeramente inclinada. *ATENCIÓN: situarse en lugar adecuado para no "duchar" a algún observador cercano ni empapar las paredes del laboratorio*
7. Repetir la misma operación anterior hasta que no salga vino.
8. Sacar el tubo con tapón.
9. Esperar a que desaparezca la espuma.
10. Leer el volumen del vino restante y medir su temperatura.
11. Con estos dos datos, determinar mediante la tabla, el contenido de CO<sub>2</sub> de un vino en miligramos por litro (mg/L.)

Ver tabla en sección [TABLAS](#)

### MATERIAL NECESARIO:

- 1 [PROBETA CO<sub>2</sub>](#)
- 1 [TERMÓMETRO VARILLA LR -10+60 :1](#)