

	DETERMINACION DE ACIDEZ TOTAL EN VINOS	Código	I-LA.QUI-230
		Versión	01
	INSTRUCTIVO	F. Elaboración	14/07/10
		Página	1 de 1

1 - OBJETIVO

Determinar el contenido de acidez presente en una muestra de vino

2 - ALCANCE

Todas las muestras de vino que así lo requieran.

3 - RESPONSABILIDADES

EL personal designado por el jefe de laboratorio será el responsable de realizar el procedimiento de determinación de acidez total.

4 - DEFINICION

La acidez de un vino es la proveniente de la uva con que se elabora y de la fermentación que forma parte del proceso de fabricación.

5 - DOCUMENTACION DE REFERENCIA

Normas oficiales del Ministerio de Hacienda.

6 - MATERIALES Y EQUIPOS

Erlenmeyer pequeño
Trampa de agua
Baño de agua a ebullición
Pipeta de doble aforo
Solución de NaOH 0.1N
Fenolftaleína (sol.)

7 - DESARROLLO

Eliminar el CO₂ si está presente, por alguno de los métodos siguientes:

- 1) colocar 25 ml de muestra en un pequeño erlenmeyer y conectarlo a una trompa de aspiración de agua. Agitar 1 min. con vacío.
- 2) Colocar 25 ml de muestra en un pequeño erlenmeyer, calentar a ebullición incipiente y mantener 30 seg., agitar y enfriar. El anhídrido carbónico y el anhídrido sulfuroso libre y combinado no están comprendidos en la acidez total.

Para la determinación de acidez, medir 10 ml de vino con pipeta de doble aforo y colocarlos en un erlenmeyer de 150-200 ml de capacidad. Titular con solución de NaOH 0,1N. El punto final se apreciará de la siguiente forma:

- *Vinos blancos*: empleando como indicador 5 gotas de fenolftaleína en solución alcohólica al 1%. Se dará por terminada la titulación cuando el líquido adquiera un color rosado persistente.
- *Vinos tintos*: se considera terminada la titulación cuando se observa un enturbiamiento, o cuando el color del vino vire a verde.

Expresar la acidez total en *gramos de ácido tartárico por litro*. ($PM_{\text{Tartárico}} = 150$)

8 - ANEXO

N/A