

Guía de Estudio

Bromatología de las Bebidas

Análisis de Vino

1. Mirar los videos de las determinaciones analíticas de:
 - a-Alcohol etílico
 - b-Acidez total y volátil
 - c-Azúcares reductores
 - d- Metanol
2. Realizar un diagrama de flujo que incluya los pasos todos correspondientes a cada una de las metodologías analíticas
3. Buscar información y responder el siguiente cuestionario:
 - 3.1.Determinación de Alcohol etílico:
 - 3.1.1.Qué precauciones se deben considerar al hacer la destilación?
 - 3.1.2.Cuál es el fundamento del aerómetro o densímetro?
 - 3.2.Determinación de acidez volátil:
 - 3.2.1.cuál es el fundamento?
 - 3.2.2.Para qué determina SO₂?
 - 3.2.3.Cuál es el fundamento de la determinación?
 - 3.3. Determinación del Azúcares reductores:
 - 3.3.1. Para qué se adiciona acetato de Plomo?
 - 3.3.2. Cuál es la composición del licor de Fehling?
 - 3.4.Determinación de metanol:
 - 3.4.1. Si tengo vino de 13,8 ° cómo lo diluyo para obtener 20 mL de vino con 9°?
 - 3.4.2. Para qué se adiciona ácido oxálico?