

EXAMEN A.C.M.V.

24 de agosto de 2004

1. a) ¿Qué inconvenientes ocasiona la presencia de CO₂ disuelto en la solución de NaOH 0,1N? **(4 pts.)**
b) ¿De qué manera evitamos la presencia de CO₂ disuelto en las soluciones de NaOH? **(6 pts.)**
2. ¿Qué pruebas se realizan a un equipo de destilación de acidez volátil para verificar su funcionamiento y qué resultados esperamos para su aceptación? **(14 pts.)**
3. a) ¿Bajo qué formas se encuentra el anhídrido sulfuroso libre en el vino, cómo depende la concentración de estas especies en función del pH y cuál o cuáles predominan en el rango de pH de los vinos?, ¿cuál es la fracción realmente efectiva desde el punto de vista del desarrollo de los microorganismos? **(8 pts.)**
b) ¿Con qué sustancias del vino se combina el anhídrido sulfuroso y qué nivel de reversibilidad presenta con cada una de ellas? **(4 pts.)**
c) ¿Qué factores afectan la proporción de SO₂ molecular presente en el vino? **(4 pts.)**
4. ¿Qué condición debe cumplir un equipo de destilación de alcohol en vinos para poder ser utilizado en el laboratorio enológico? **(14 pts.)**
5. ¿Qué errores presenta el método de Ripper y cómo los corrige el método de Ripper doble (método de Ripper modificado por Jaulmes)? **(12 pts.)**
6. a) Indique fase móvil y estacionaria para el método cromatográfico de seguimiento de FML por TLC? **(4 pts.)**
b) Esquematice el resultado de un vino cuya FML esté en proceso. **(4 pts.)**
c) ¿Qué reactivo se usa como revelador en esta práctica, de qué color aparecen las manchas y a qué se debe ese color? **(4 pts.)**
7. a) ¿Qué métodos de determinación de polifenoles totales conoce? **(4 pts.)**
b) Discuta las técnicas nombradas en la parte (a). **(6 pts.)**
8. ¿Por qué se trabaja con una solución de pH 1,0 y de pH 3,2 en el análisis de madurez polifenólica? **(12 pts.)**