

EXAMEN A.C.M.V.

Dic. 2002

1. a) ¿Bajo qué forma es asimilable el nitrógeno por la levadura?
b) ¿En qué reactivo se basa la determinación de nitrógeno utilizada en la Escuela? Escriba la reacción responsable de la variación de pH en la muestra luego de agregado el reactivo.
2. En la separación de ácidos del vino por TLC, ¿cuál es la fase fija y la móvil?, ¿qué sustancia usamos como revelador?, ¿de qué color aparecen las manchas de ácidos y por qué?, ¿cuál es el orden en que aparecen?, ¿cómo se define el Rf de una sustancia?
3. Nombre y discuta las distintas técnicas para conocer el índice de polifenoles totales.
4. a) La presencia de diglucósidos de la malvidina, ¿qué me indica sobre el origen de la materia prima utilizada en la elaboración?
b) ¿Qué métodos conoce para la determinación de presencia de diglucósidos en el vino? Comente.
5. 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 cuales predominan?, ¿cuál es la fracción realmente efectiva desde el punto de vista del desarrollo de los microorganismos?
b) ¿Con qué sustancias del vino se combina el anhídrido sulfuroso y qué nivel de reversibilidad presenta con cada una de ellas?
6. a) Dibuje en forma esquemática el equipo de Jaulmes nombrando cada parte y su función.
b) ¿Qué pruebas deben realizarse sobre este equipo para asegurar su buen funcionamiento?
7. a) ¿Cuál es el reactivo específico para la determinación de hierro en vinos?, ¿con qué estado de oxidación del hierro reacciona?, y ¿qué coloración se produce?
b) El alcohol amílico extrae materia colorante en vinos tintos, ¿cómo cuantificamos cobre en vinos tintos teniendo en cuenta este problema?
8. a) ¿Para qué se agrega yoduro de potasio en la preparación de la solución de yodo 0,1N?
b) ¿Qué inconvenientes puede ocasionar una solución de almidón mal conservada en las valoraciones con yodo?