

Nombre completo:

## **Examen de A.C.M.V.** *Feb. 2001*

- 1) Las siguientes afirmaciones califíquelas como falsas (F) o verdaderas (V), en el caso de que sean falsas, redáctelas de tal forma que queden verdaderas:
  - a) El pasaje de los ácidos volátiles del vino al destilado se ve favorecido por el agregado de ácido tartárico a la muestra que se coloca en el generador.
  - b) En el generador de vapor del equipo de Jaulmes teóricamente se debería colocar agua destilada e hidróxido de bario o calcio.
  - c) Para llegar al resultado final de acidez volátil, antes de multiplicar por 0.245, cada uno de los gastos debe multiplicarse por un factor invariable.
  - d) Según la normativa legal vigente, el valor máximo de acidez volátil es 1 gramo de ácido sulfúrico por litro de vino.
  
- 2)
  - a) ¿Cuál es el reactivo específico para la determinación de cobre en vinos?
  - b) ¿En qué estado de oxidación reacciona el cobre?
  - c) ¿Qué coloración da?
  
- 3)
  - a) ¿Por qué se debe realizar la desmetalización de los vinos?
  - b) Para el cálculo de la cantidad de ferrocianuro por la técnica del ferrómetro de Hubert se utiliza un coeficiente de 6. ¿Es este coeficiente exacto o en qué consideraciones se basa este valor?
  
- 4)
  - a) ¿Qué errores presenta la técnica de Ripper simple?
  - b) ¿Cuál es el reactivo indicador en la determinación de anhídrido por aspiración y por qué?
  
- 5)
  - a) El reactivo para determinación de sulfatos en vino es el Licor de Marty, ¿qué sustancias lo componen y qué particularidad tiene la solución en cuanto a su preparación?
  - b) ¿Para qué se hacen los agregados de cloruro de bario y ácido sulfúrico, qué reacciones pueden establecerse luego de cada uno de estos agregados y en qué condiciones se dan?
  
- 6)
  - a) Defina grado alcohólico volumétrico.
  - b) ¿Qué condición debe cumplir un equipo de destilación de alcohol para que funcione correctamente?
  - c) ¿Para qué se toma la temperatura en tres oportunidades en la práctica de alcohol por destilación y densimetría?
  
- 7)
  - a) Defina acidez total.
  - b) ¿Qué entiende por pH?
  - c) Dibuje una curva de titulación de un ácido fuerte con hidróxido de sodio y la del vino con hidróxido de sodio, comente la diferencia.
  
- 8)
  - a) Defina azúcares reductores.
  - b) ¿Por qué la fructosa, teniendo un grupo cetona (el cual no reacciona con agentes oxidantes moderados como el licor de Fehling), es un azúcar reductor?
  - c) ¿Por qué la sacarosa es un azúcar no reductor?