

## EXAMEN A.C.M.V.

10/02/04

- ¿Qué métodos de determinación de azúcares son aplicables exclusivamente a mostos y cuáles lo son tanto para vinos como para mostos? (5 pts)
  - ¿Qué métodos de los nombrados en la parte (a) aplicaría para conocer el contenido de azúcares de mostos en el transcurso de su fermentación? (11 pts)
- ¿Qué se debe hacer sobre la muestra de un jugo de uvas frescas para determinar la concentración de azúcar por un método químico? (8 pts)
  - ¿Qué procedimiento debe aplicar sobre la muestra de un vino tinto abocado (12g az/L) previo a llenar la bureta para un análisis químico de determinación de concentración de azúcares? (no se piden cálculos) (10 pts)
- Indique para qué se toman tres temperaturas durante la práctica de determinación de alcohol por destilación y densimetría, siendo claro acerca del líquido sobre el cual se toma la temperatura y en qué momento lo hace. (20 pts)
- ¿Cuál es el método oficial de determinación de extracto seco en Uruguay? (2 pts)
  - Indique las tasas legales de extracto seco reducido. (3 pts)
  - Defina extracto seco reducido. (8 pts)
- ¿Es de esperar que la diferencia entre dos análisis de acidez total de un vino blanco con azul de bromotimol y con fenolftaleína sea igual que la diferencia entre dos análisis efectuados sobre un vino tinto con los mismos indicadores? Explique su respuesta. (16 pts)
- ¿Cómo se llega al valor 0,98 que utilizamos en la práctica de acidez total para expresar el resultado en g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L? (plantee los cálculos) (17 pts)