

## EXAMEN A.C.M.V.

*Mód. Vitivinícola - 24 de agosto de 2004*

1. ¿Qué reactivos indicadores se pueden utilizar para la determinación de la acidez total del vino y en qué difieren? Señale factores a favor y en contra de cada uno de ellos. **(18 pts.)**
2. ¿Qué métodos de determinación de azúcar en mosto conoce y cómo se clasifican? **(16 pts.)**
3. ¿Qué restricción tiene  $T_2$ , la segunda temperatura tomada en la práctica de determinación de alcohol en vinos, y por qué? Explique claramente. **(18 pts.)**
4.
  - a) ¿Qué azúcares reductores son predominantes en vinos secos? **(5 pts.)**
  - b) ¿Qué compuesto indica el inicio de la reacción en la determinación de azúcares reductores por el método de licor de Fehling? **(5 pts.)**
  - c) ¿Qué reactivo indicador se utiliza en esta práctica, qué coloración presenta en el transcurso de la reacción y a qué se debe este cambio? **(8 pts.)**
5.
  - a) ¿Cuál es el método oficial de determinación de extracto seco en vinos en Uruguay? **(6 pts.)**
  - b) ¿Qué es el extracto seco reducido y cuáles son sus tasas legales? **(10 pts.)**
6. ¿Por qué es necesario neutralizar el vino previo a su destilación en la determinación de alcohol en vinos? Explique claramente. **(14 pts.)**