

EXAMEN A.C.M.V.
Generación 2001 - 05/11/02

1. a) ¿Qué compuestos espero encontrar en el destilado de acidez volátil por arrastre de vapor después de finalizada la práctica?
- b) ¿Por qué hacemos tres valoraciones para la cuantificación de ácidos volátiles del destilado?
- c) ¿En qué paso de la práctica se determina que los ácidos volátiles salificados aparezcan en el destilado?

2. Indique verdadero (V) o falso (F) y justifique en caso de responder falso.

Si en lugar de 5,00mL de vino utilizo 10,00mL de vino en la práctica de acidez total y como reactivo de valoración uso NaOH N/5, el factor para el cálculo será:

- a) 0,49
- b) 1,96
- c) 0,98
- d) ninguno de los anteriores

Nota: el reactivo indicador utilizado fue azul de bromotimol

3. ¿Qué errores presenta el método de Ripper para la determinación de anhídrido sulfuroso y cómo los corrige el método de Ripper Doble?
4. a) ¿Para qué agregamos ácido fosfórico en la práctica de determinación de anhídrido sulfuroso por arrastre (Paul)?
- b) ¿Qué reacciones ocurren en la pera (matraz superior) de dicha práctica?
- c) ¿Qué reactivo indicador utilizamos, cómo se compone, qué cambios de color esperamos para cada uno de ellos durante la práctica y para la mezcla (color global)?
5. 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?
6. a) La cromatografía es una técnica separativa que se basa en el reparto de las sustancias en dos fases, ¿cómo se llaman esas fases?, de ejemplos para las técnicas utilizadas en el curso.
- b) En la separación de ácidos del vino por TLC, ¿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?
7. a) ¿Qué se entiende por intensidad colorante y matiz en un vino?
- b) Dibuje el espectro de absorción esperado para un vino tinto recién elaborado y explique el gráfico.
- c) ¿Qué evolución espera para el matiz o tinte de un vino tinto durante la crianza?
8. La medida de antocianos totales es un dato importante que debe estudiarse independientemente de la medida de intensidad colorante, ¿por qué?
9. a) ¿La sacarosa es reductora? Explique
- b) ¿Qué tratamiento previo debe hacerse a la muestra para la determinación de esta sustancia en el vino?