

EXAMEN A.C.M.V.
Módulo Enológico-Setiembre 2003

1. a) ¿Para qué sirve el H_2O_2 que se utiliza en la práctica de determinación de SO_2 por aspiración? (Escriba la reacción en que participa)
b) ¿Qué reactivo indicador de óxido reducción está presente en esa práctica y por qué le parece necesario? (Explique qué pasaría si no estuviera presente)
c) ¿Qué función cumple el H_3PO_4 en esta práctica?
2. a) ¿Cuál es el reactivo indicador en la determinación de azúcares reductores por el método de ferricianuro de potasio y el método de licor de Fehling? (Indique color de viraje y tipo de reactivo, aclarando características del medio en que se encuentra el reactivo en cada color)
b) ¿Por qué la sacarosa no es un azúcar reductor?, indique pasos a seguir para determinar la cantidad de sacarosa presente en una muestra de vino (no se pide cantidad ni concentración de reactivos utilizados).
3. a) ¿Cuál es el resultado de *no* agregar ácido tartárico en el barboteador durante la destilación de la acidez volátil del vino (Jaulmes)?
b) ¿Por qué le parece que no es estrictamente correcta la expresión $AT=AF+AV$? (AT, acidez total; AF, acidez fija; AV, acidez volátil)
4. a) ¿Por qué debe utilizarse un margen de seguridad en las prácticas de desmetalización?, ¿cuánto vale ese margen en la técnica de ferrómetro de Hubert y en clarificación azul?
b) ¿Bajo qué formas es problemático un contenido excesivo de hierro o cobre en vinos?, ¿por qué?
c) En la determinación específica de hierro en vinos se prepara una solución madre con hierro, HCl y HNO_3 , ¿qué función cumple el HNO_3 en dicha preparación?. Explique.
d) ¿Qué función cumple el clorhidrato de hidroxilamina en la determinación de cobre en vinos?. Explique.
5. a) ¿Bajo qué forma es asimilable por las levaduras el nitrógeno del mosto?
b) ¿Cuál es la técnica más utilizada para su valoración y de qué tipo de valoración se trata?
6. a) ¿Cuál es el revelador en la técnica de cromatografía de ácidos por TLC?, ¿de qué color aparecen las manchas y por qué? (indique rango de viraje del indicador)
b) Esquematice el orden de las manchas en una placa de TLC y utilice el esquema para definir R_f .
7. a) Defina intensidad colorante y matiz.
b) ¿Cómo evolucionan estos parámetros durante la conservación del vino?
8. a) La presencia de diglucósidos en un vino, ¿qué indica?. ¿Y su ausencia?.
b) En el método de Dorier-Verelle, ¿cómo se identifica un resultado positivo?