

**SEGUNDO PARCIAL A.C.M.V.**  
Módulo Vitivinícola – 03/08/04

- Defina acidez total. (8 pts.)
  - ¿Cómo debe prepararse una muestra para analizar acidez total? (5 pts.)
- Indique los reactivos indicadores utilizados para la valoración de acidez total, sus rangos de pH de viraje y la coloración de los mismos en función de esos rangos. (6 pts.)
  - ¿Qué argumento elegiría para fundamentar la utilización de uno de esos reactivos indicadores? (8 pts.)

- Tenemos los siguientes resultados para la determinación de extracto seco en un vino rosado:

$$\rho_v^{18^\circ\text{C}} = 991,0 \text{ g/L} \quad \text{Alcohol (\% vol.)} = 11,8$$

Calcule el extracto seco de ese vino. (10 pts.)

- ¿Cuál es la tasa legal de extracto seco de los vinos rosados?. De acuerdo a esto, el vino de la parte (a) ¿se encuentra en ley? (10 pts.)

Tabla I

TEMPÉ- RATURAS (°C)	DEGRÉS ALCOOLIQUES										
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
13	1,12	1,25	1,30	1,35	1,42	1,49	1,56	1,64	1,73	1,82	1,91
14	0,99	1,11	1,14	1,19	1,24	1,31	1,37	1,44	1,52	1,59	1,67
15	0,86	0,95	0,98	1,02	1,07	1,12	1,17	1,23	1,29	1,35	1,42
16	0,71	0,78	0,81	0,84	0,87	0,91	0,96	0,99	1,05	1,10	1,15
17	0,55	0,60	0,62	0,65	0,67	0,70	0,74	0,77	0,81	0,84	0,88
18	0,38	0,41	0,43	0,44	0,46	0,48	0,50	0,52	0,55	0,57	0,60
19	0,19	0,21	0,22	0,23	0,24	0,25	0,26	0,27	0,28	0,29	0,30

Tabla II

A	M
10,0	0,9847
10,1	0,9845
10,2	0,9844
10,3	0,9843
10,4	0,9842
10,5	0,9841
10,6	0,9839
10,7	0,9838
10,8	0,9837
10,9	0,9836
11,0	0,9835
11,1	0,9834
11,2	0,9832
11,3	0,9831
11,4	0,9830
11,5	0,9829
11,6	0,9828
11,7	0,9827
11,8	0,9826
11,9	0,9825
12,0	0,9824
12,1	0,9822
12,2	0,9821
12,3	0,9820
12,4	0,9818

Tabla III

DENSITÉ avec 1 décimales.	3 <sup>e</sup> DÉCIMALE DE LA DENSITÉ									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Grammes d'extract par litre									
1,00	0	2,6	5,1	7,7	10,3	12,9	15,4	18,0	20,6	23,2
1,01	25,8	28,4	31,0	33,6	36,2	38,8	41,3	43,9	46,5	49,1
1,02	51,7	54,3	56,9	59,5	62,1	64,7	67,3	69,9	72,5	75,1

Tabla IV

4 <sup>e</sup> DÉCIMALE de la densité.	GRAMMES D'EXTRAIT par litre.	4 <sup>e</sup> DÉCIMALE de la densité.	GRAMMES D'EXTRAIT par litre.	4 <sup>e</sup> DÉCIMALE de la densité.	GRAMMES D'EXTRAIT par litre.
1	0,3	4	1,0	7	1,8
2	0,5	5	1,3	8	2,1
3	0,8	6	1,6	9	2,3

- Si

tengo una dilución al 25% de un vino dulce y el vino tenía aproximadamente 25g az/L ¿cuál es el gasto esperado de dicha dilución si la analizo por el método de licor de Fehling? (8 pts.)

Dato: T=0,027

- El gasto calculado en la parte (a), ¿es adecuado para la práctica planteada?. Si le parece que no es apropiado, plantee manipulaciones apropiadas y posibles para conseguir el objetivo. (12 pts.)
- ¿Para qué es necesario calcular el título de la solución de Licor de Fehling? (8 pts.)
    - ¿Qué reactivo indicador se utiliza en esta práctica, qué tipo de indicador es y qué coloración presenta en el transcurso de la práctica? (10 pts.)
  - ¿Para qué sirve la picnometría? (15 pts.)