

3^{er} CONTROL de A.C.M.V

1. a) ¿Por qué en el análisis de acidez total es necesario extraer el gas carbónico disuelto?
b) ¿Cómo influye en la valoración el omitir ese paso?
c) ¿Qué otras medidas hay que tomar en dicha práctica para evitar los errores debidos a la presencia de CO₂ disuelto?
2. a) ¿Qué sustancias componen el extracto seco (nombre las más importantes) y qué propiedad en común tienen dichas sustancias?
b) ¿Cuál es el método oficial de determinación de extracto seco en Uruguay y qué datos se necesitan para su determinación?
3. a) En determinación de azúcar reductor en vinos, ¿qué métodos conoce?
b) ¿Cuáles son los gastos apropiados de vino diluido y/o decolorado de cada método?
c) ¿Qué relación hay entre el título, la concentración de azúcar de la muestra analizada y el gasto de la valoración?
4. a) ¿Qué cantidad de alcohol en volumen hay en un litro de vino de 12,5°GL?
b) En la práctica de determinación de alcohol en vinos por destilación y densimetría, ¿qué significa T₁ y T₂ y por qué no deben variar en más de 2°C?
c) Luego de obtener un destilado de una muestra de vino, compruebo que T₂ no difiere en más de 2°C de T₁ así que enraso hasta el aforo con agua destilada, homogeneizo y guardo el matraz aforado tapado en la heladera para tomar su graduación con el alcoholómetro unas horas más tarde. Cuando decido tomar la graduación retiro el matraz aforado de la heladera pero el nivel de líquido está unos milímetros por debajo del aforo.
Indique si alguna/s de las siguientes opciones es/son correcta/s fundamentando su elección y explicando por qué descarta las restantes:
 - i) Debo enrasar con agua destilada hasta el aforo, homogeneizar y tomar la graduación alcohólica.
 - ii) Debo tomar la graduación alcohólica directamente sobre ese líquido sin ningún manejo previo.
 - iii) Debo considerar que la temperatura ambiente difiere en al menos 10°C con el destilado, esperar a que se equilibre la temperatura ambiente y la del destilado y luego tomar la graduación alcohólica.

Si ninguna le parece correcta proponga una opción.

5. a) Cuando se hace seguimiento de la fermentación alcohólica de un mosto que ingresa a la bodega haciendo determinación de la densidad, ¿es correcto traducir esa densidad a concentración de azúcar para saber cuánto azúcar resta por fermentar? Explique.
b) ¿Qué contraindicación tiene el uso de métodos refractométricos o densimétricos para la determinación de azúcar en mosto de uvas alteradas? Explique claramente dónde se comete el error.