

SEGUNDO PARCIAL A.C.M.V.

4/07/03

1. (8pts.) ¿Cómo verifica en el laboratorio que una fermentación alcohólica llegó a su fin?
2. a) (15pts.) Tenemos los siguientes resultados para la determinación de extracto seco en un vino tinto:
$$\rho_v^{15,5^\circ C} = 993,3 \text{ g/L} \quad \text{Alcohol} = 12,1\% \text{ vol. a } 20^\circ C$$

Utilice las tablas a continuación (**ver tablas de Extracto Seco**) para calcular el extracto seco de ese vino e indique la tasa legal para este tipo de vinos.

- b) (10pts.) Si del vino sabemos que tiene 5 g az reductores/L, ¿está en ley?
3. (15pts.) ¿Qué condiciones debe cumplir un equipo de destilación para determinación de alcohol en vinos?
4. (15pts.) ¿En qué se basa la determinación de extracto seco por el método densimétrico?
5. (7pts.) ¿Para qué se utilizan los métodos picnométricos en general?
6. (10pts.) ¿Por qué se agrega NaOH concentrado antes de efectuar la destilación del vino? Explique.
7. (20pts.) Si de un vino se sabe que tiene 198 litros de alcohol cada 2000 litros, a 24°C. ¿Cuál es su concentración de alcohol a 20°C? Utilice la tabla a continuación (**Ver tabla reducida de Alcohol**).