

**A.C.M.V.**  
*Segundo Parcial - 11/06/02*

**Indique verdadero (V) o falso (F) y explique su respuesta, o indique cómo corregir la frase para que sea verdadera, en caso de que sea falsa.**

1. El extracto seco total en vinos:
  - a) se compone de sustancias de alto punto de ebullición
  - b) tintos puede alcanzar como máximo 22,5g/L
  - c) se determina en forma oficial en Uruguay por evaporación a 100°C
  - d) puede variar en el período de conservación en vinos
  
2. En la fórmula de Tabarié ( $d_r=1,0018(\rho_v-\rho_a)+1,0000$ ):
  - a)  $d_r$  es la masa volúmica del residuo analcohólico del vino
  - b) 1,0018 se puede despreciar si  $\rho_a < 1050\text{g/L}$
  - c)  $\rho_v$  es la lectura del extractonómetro
  - d) el resultado no tiene unidades
  
3. Los azúcares reductores de los vinos secos:
  - a) se componen principalmente de glucosa y fructosa
  - b) se oxidan para reducir al ferricianuro de potasio o al licor de Fehling
  - c) son responsables de la decoloración del ferricianuro de potasio
  - d) son responsables de la aparición de un precipitado azul en la prueba de Fehling
  
4. ¿Qué tipo de indicador es el azul de metileno y que cambios de coloración da en la prueba de Fehling?
  
5. ¿En qué unidades se expresa el título del licor de Fehling y cómo se interpreta?
  
6. Defina extracto seco reducido.