

TERCER PARCIAL A.C.M.V.

Recuperación - 6/08/03

1. a) ¿Qué métodos de determinación de azúcares son aplicables exclusivamente a mostos y cuáles lo son tanto para vinos como para mostos?
b) ¿Qué métodos de los vistos en clase aplicaría para conocer el contenido de azúcares de mostos en el transcurso de su fermentación?
2. a) ¿Qué se debe hacer sobre la muestra de un jugo de uvas frescas para determinar la concentración de azúcar por un método químico?
b) ¿Qué procedimiento debe aplicar sobre la muestra de un vino tinto abocado (12g az/L) previo a llenar la bureta para un análisis químico de determinación de concentración de azúcares? (no se piden cálculos)
3. Indique para qué se toman tres temperaturas durante la práctica de determinación de alcohol por destilación y densimetría, siendo claro acerca del líquido sobre el cual se toma la temperatura y en qué momento lo hace.
4. a) ¿Cuál es el método oficial de determinación de extracto seco en Uruguay?
b) Indique las tasas legales de extracto seco reducido.
c) Defina extracto seco reducido.
5. ¿Qué fundamentos utilizaría para fomentar la utilización del azul de bromotimol como reactivo indicador en la determinación de acidez total de mostos y vinos (método oficial O.I.V. y MERCOSUR)