



Acidez Total exp. en ácido tartárico (ATT)

Análisis para la determinación del punto óptimo de maduración de la uva, del conjunto total de ácidos del vino y de los límites legales de la ATT en vinos.

Material necesario

- 1 soporte bureta GAB inox ref. 1010007
- 1 pinza bureta con nuez ref. 63204115
- 1 bureta 25ml llave PTFE ref. 3019068
- 1 pipeta 10ml 2 aforos "A" ref. 3019016
- 1 erlenmeyer b/ancho 100ml ref. 3026132
- 1 papel indicador pH I-I I ref. 524150.1825
- 1 acidez total N/7,5 ATT 1000ml ref. 1007006
- 1 azul bromotimol 0.4% 250ml ref. 1004017
- 1 vaso precipitados 50ml ref. 3026162
- 1 aspirador pipetas rojo 25ml ref. 42600120



Instrucciones

Técnica Operativa

- 01 En un erlenmeyer de 100 ml verter 10 ml de la muestra de vino o mosto a analizar, medidos con una pipeta limpia y seca.
- 02 Añadir 3-4 gotas de azul de bromotimol.
- 03 Verter, gota a gota, la solución de acidez total NaOH N/7,5 contenida en la bureta, procurando imprimir al vaso un movimiento giratorio hasta alcanzar una coloración azulada. En los vinos tintos el color es verdoso.
- 04 Se apreciará el viraje definitivo por toque con un papel indicador de pH o mediante un medidor de pH digital, dejando de añadir reactivo cuando dicho papel o medidor indique pH 7,00.
- 05 La cantidad de mililitros de reactivo gastados nos indicaran el número de gramos por litro de acidez total expresada en ácido tartárico (lectura directa).