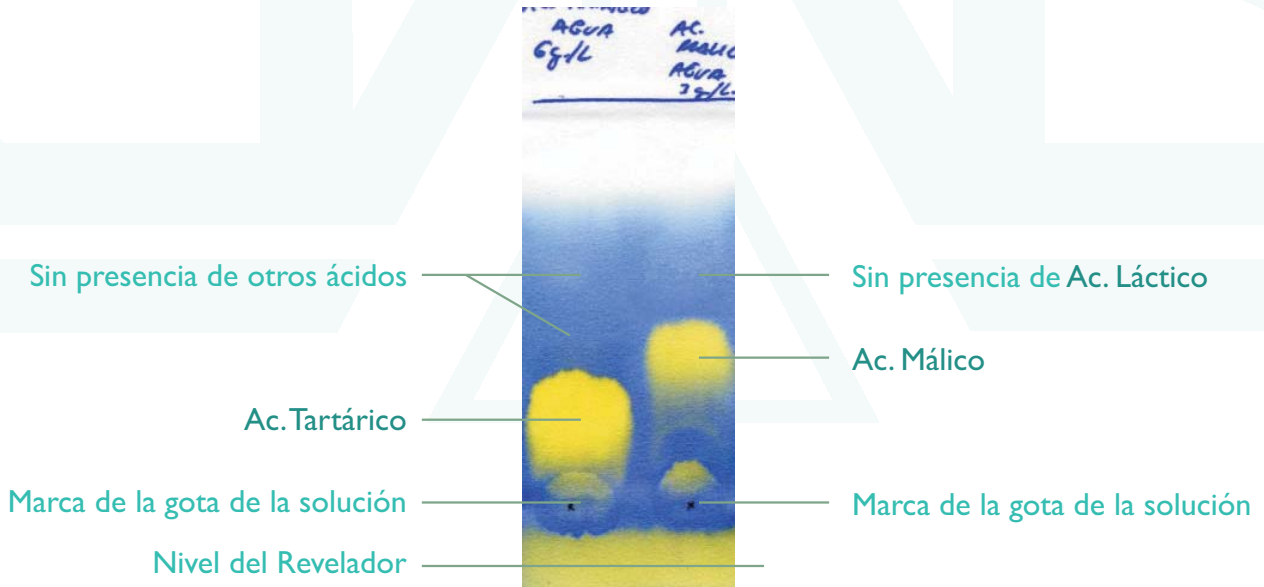
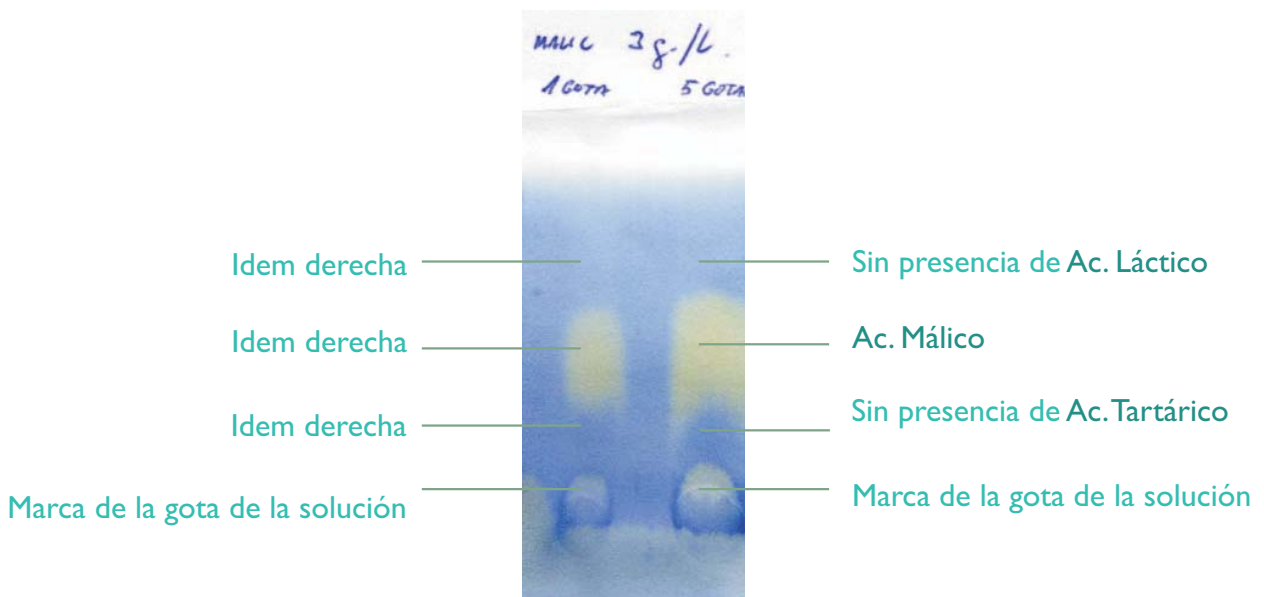


Ejemplos Cromatografía Malo-Láctica CML



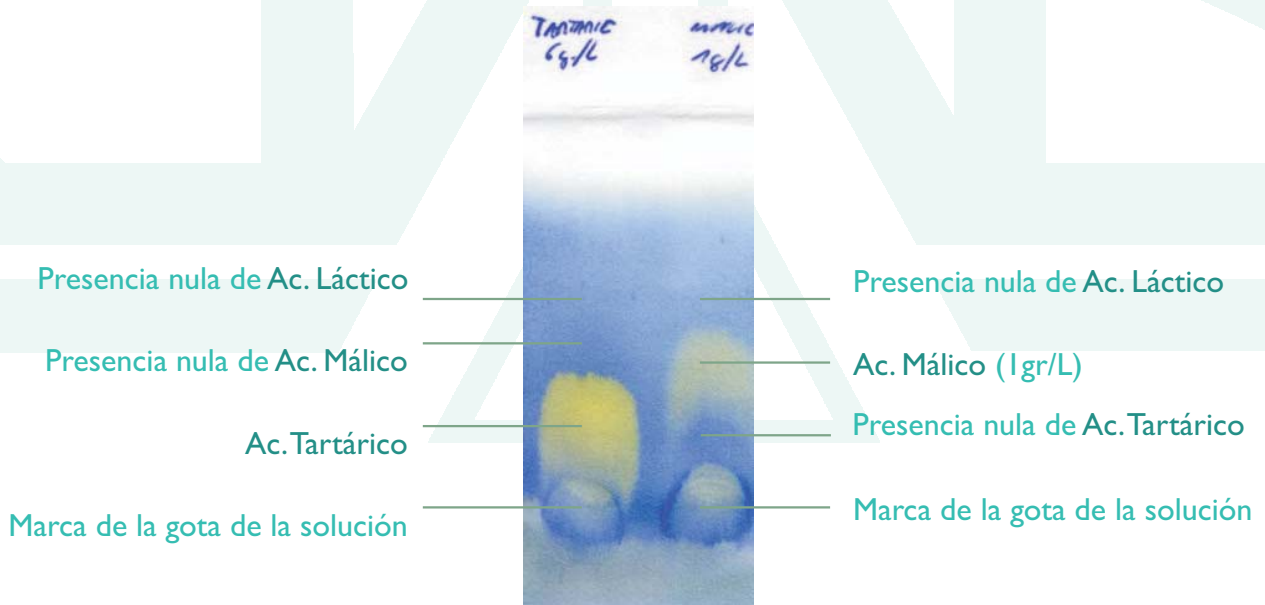
Muestra de Acido Tartárico disuelto en agua, 6gr/L (Izquierda); Muestra de Acido Málico en agua, 3 gr/L(Derecha):

Se pueden apreciar las 2 manchas representativas de cada ácido.

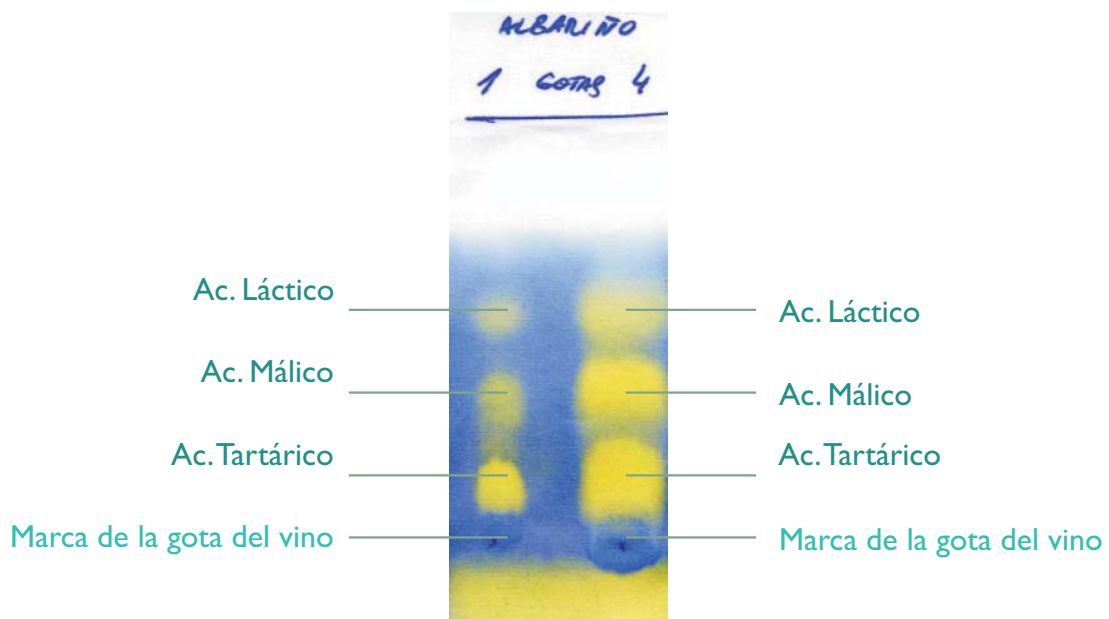


Disolución de Ac. Málico, 3 gr/L, 1 gota (izquierda); 5 gotas (derecha):

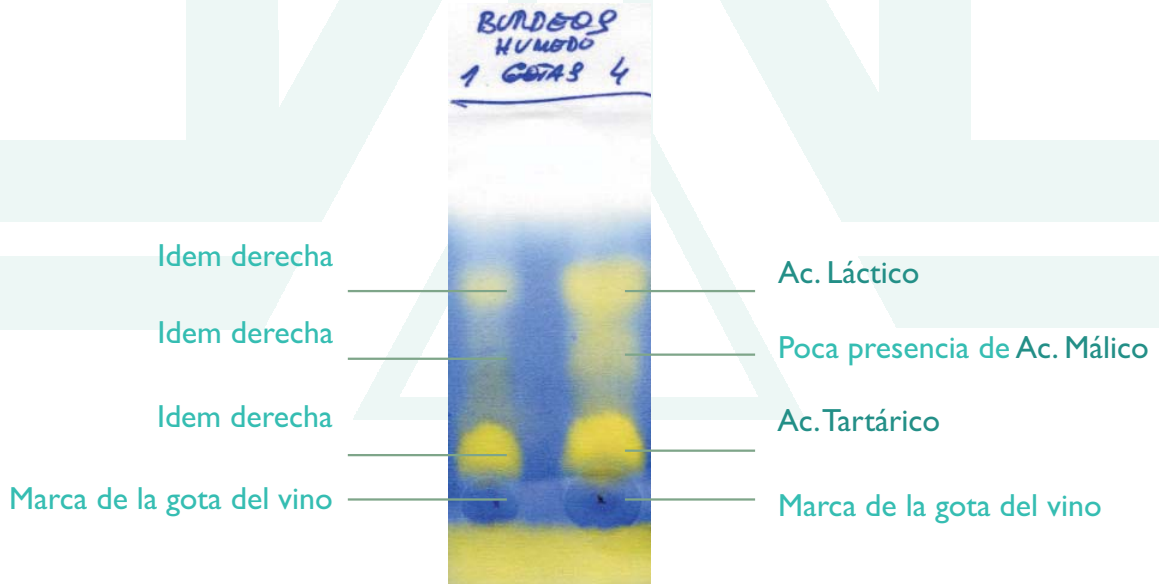
Cromatograma fotografiado varios días después del análisis (desaparece la franja amarilla inferior y se pierde intensidad de color). Lo mismo pasa con el resto de fotos sin franja amarilla inferior.



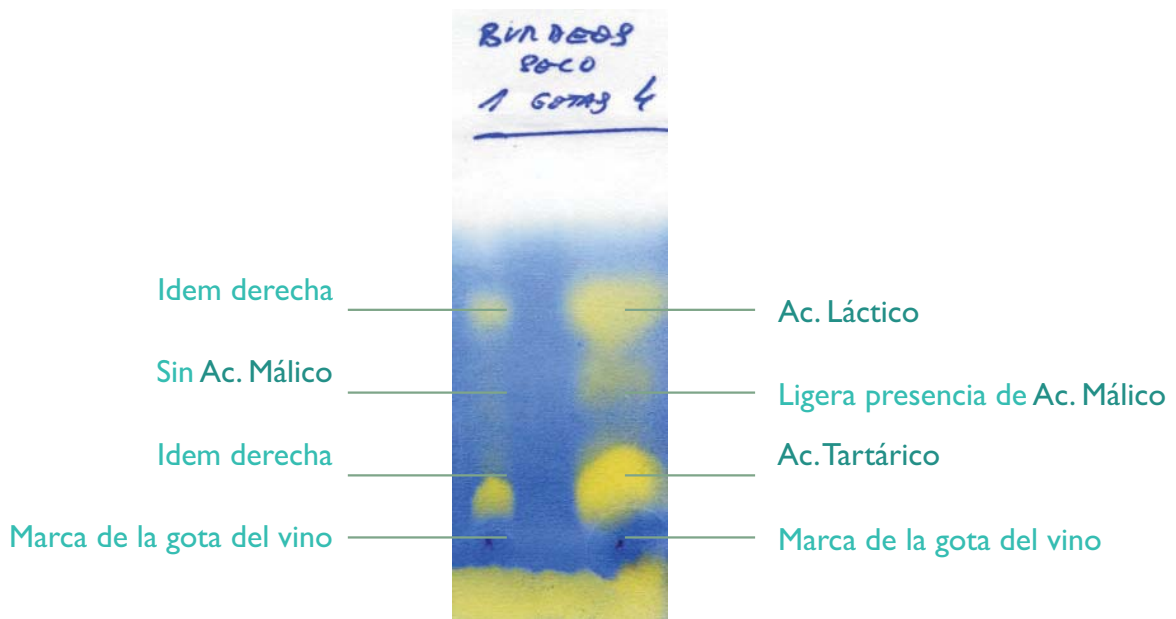
Disolución de Ac. Tartárico, 6 gr/L (izquierda); Disolución de Ac. Málico, 1 gr/L (derecha): Se aprecia claramente la sola presencia de un ácido u otro.



Muestra de blanco Albariño con 1 gota (izquierda); 4 gotas (derecha): Básicamente la diferencia entre una gota o varias es el tamaño e intensidad de la mancha. Se aprecian mejor con más gotas. Ideal entre 3-4 gotas. Proceso de FML iniciado.



Burdeos gota húmeda antes de sumergir en Revelador, 1 gota (izquierda); 4 gotas (derecha): Es preferible tener seca la gota antes de empezar el análisis ya que se arrastran menos los ácidos y permite discernir mejor entre ellos. Proceso de FML terminándose.



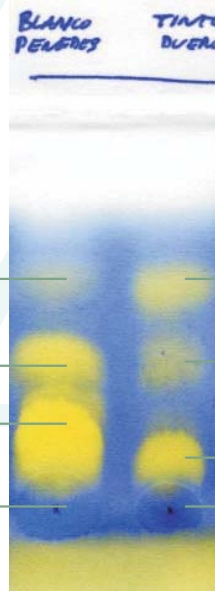
Burdeos gota seca antes de sumergir en Revelador, 1 gota (izquierda); 4 gotas (derecha): Con más gotas, mayor intensidad de la mancha. Proceso de FML prácticamente acabado.

Se trata de Ac. Succínico y no Láctico

Ac. Málico

Ac. Tartárico

Marca de la gota del vino



Ac. Láctico

Ligera presencia de Ac. Málico

Ac. Tartárico

Marca de la gota del vino

Blanco Penedès (izquierda); Tinto Duero (derecha):

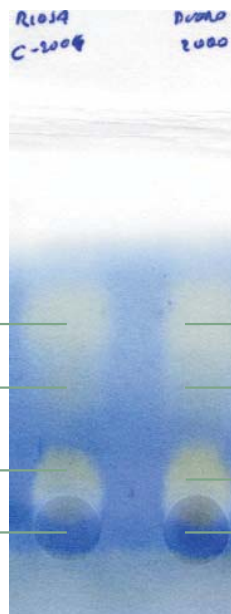
Se observa como el blanco tiene mayor presencia de Málico que el tinto. El Ac. Succínico aparece en la misma posición que el Ac. Láctico ó ligeramente más alto pero con mucha menos intensidad. Es una interferencia del Ac. Láctico. El tinto Duero está en proceso avanzado de FML.

Ac. Láctico

Sin presencia de Ac. Málico

Ac. Tartárico

Marca de la gota del vino



Ac. Láctico

Sin presencia de Ac. Málico

Ac. Tartárico

Marca de la gota del vino

Tinto Rioja (izquierda); Tinto Duero (derecha):

Se aprecia como ambos tintos han hecho la fermentación Malo-Láctica.