

TÉCNICA OPERATIVA MATERIAS REDUCTORAS

Método muy interesante, fácil y rápido.

TÉCNICA OPERATIVA:

MATERIAS REDUCTORAS TOTALES:

- 1- En el erlenmeyer se vierten 10.00 mL de SOLUCIÓN CÚPRICA, 5 mL de ÁLCALI, 2 mL de la MUESTRA a analizar y una pizca de PIEDRA POMEZ.
- 2- Poner a calentar la PLACA CALEFACTORA GAB unos veinte minutos antes. Tapar el erlenmeyer con un VIDRIO DE RELOJ, colocarlo sobre la placa y esperar a que empiece a hervir. A partir de este momento se cuentan *exactamente* UN MINUTO Y MEDIO. Transcurrido el tiempo, se retira y se enfria bajo chorro de agua del grifo.
- 3- Añadir 10 mL de IODURO, 10 mL de ALMIDÓN y 10 mL de ÁCIDO.
- 4- Seguidamente se coloca bajo la BURETA GAB que se tendrá de antemano llena y enrasada con LÍQUIDO DE VALORACIÓN. Al propio tiempo que se vierte el líquido, se agita el erlenmeyer, hasta que se obtenga una coloración crema. Leer directamente en la bureta, la concentración en grs/L. de materias reductoras totales (azúcares).

AZUCARES PREVIA INVERSIÓN:

- 1- Verter en el erlenmeyer 10.00 mL de SOLUCIÓN CÚPRICA, 2.00 mL de la MUESTRA, y una pizca de PIEDRA POMEZ.
- 2- Tapar y colocar el erlenmeyer sobre la PLACA CALEFACTORA y desde el momento que se inicia la ebullición, se cuentan DOS MINUTOS exactamente, a continuación y sin retirar del calefactor, se añaden 5 mL de ÁLCALI, y se cuentan nuevamente UN MINUTO Y MEDIO . Transcurrido el tiempo, retirar y enfriar bajo el chorro de agua del grifo.
- 3- Proceder como el punto 3º anterior.
- 4- Proceder como el punto 4º anterior.

OBSERVACIONES:

La graduación de la BURETA GAB viene dada en grs/L.

Es conveniente seguir el orden de adición de reactivos según se indica.

Respetar los tiempos de ebullición.

Debido a la acción de los polifenoles, los resultados en los vinos tintos son más elevados. Proceder a decoloración según criterio del enólogo.

CONTROL DE REACTIVOS:

El ensayo en blanco se efectúa igual como el análisis de la muestra de vino, pero en su lugar se utilizan 2 mL de agua destilada y se procede como en MATERIAS REDUCTORAS TOTALES.

MATERIAL NECESARIO:

- 1 [PLACA CALEFACTORA GAB](#)
- 1 [ERLENMEYER 250 mL B/NORMAL.](#)
- 1 [VIDRIO DE RELOJ 50 MM](#)
- 1 [PIPETA 2 mL 2 aforos "A"](#)
- 1 [PIPETA 10 mL 2 aforos "A"](#)
- 1 [PIPETA 5 mL graduada](#)
- 3 [PIPETA 10 mL graduada](#)
- 1 [SOPORTE BURETA GAB INOX.](#)
- 1 [PINZA BURETA CON NUEZ](#)
- 1 [BURETA AZUCARES 30 grs/L.](#)
- 1 [CONTADOR TIEMPO-RELOJ AVISADOR](#)
- 1 [PACK ANALISIS AZUCAR GAB](#)