

KIT ANÁLISIS ACIDEZ VOLÁTIL

VALORACIÓN ACIDEZ VOLÁTIL	MÉTODO DESTILACIÓN Y VALORACIÓN APLICACIÓN EN VINOS
COMPOSICIÓN	ESPECIFICACIONES
Reactivo 1 Solución mercúrica Reactivo 2 Indicador Líquido de valoración Piedra pómez Pipeta pasteur graduada	Sulfato de mercurio 1% 250 ml Fenolftaleína 1% 50 ml Hidróxido sódico 0.025 M 250 ml

Reactivos para 125 determinaciones aproximadamente

Fundamento

La acidez volátil está constituida por los ácidos orgánicos pertenecientes a la serie acética que se encuentran en los vinos: ácido acético, fórmico, propiónico y butírico, siendo alrededor de un 98% ácido acético. Se expresa en g Ácido acético/l.

El método de análisis de la acidez volátil esta basado en la destilación directa para separar los ácidos volátiles del vino que se cuantifican globalmente por valoración ácido-base con una solución patrón de hidróxido sódico. Se añade previamente sulfato mercúrico para evitar que el SO₂ pase al destilado y se valore como ácido sulfúrico

Material (no incluido)

- Destilador.
- 1 matraz de destilación.
- 1 pipeta de 10 ml de dos enrasas.
- 1 bureta de 25 ml
- 1 erlenmeyer de 200 ml
- 1 probeta de 10 ml

Método

- Añadir al matraz de destilación 10 ml de la muestra medidos con la pipeta de 2 enrasas junto con 2 ml del **Reactivo 1** pipeteados con la pipeta pasteur graduada incluida y un poco de Piedra Pómez.
- Colocar el matraz en el destilador y la probeta a la salida del refrigerante.
- Calentar hasta recoger 10 ml de destilado y retirar el matraz y la probeta.
- Colocar el destilado de la probeta en el erlenmeyer. Añadir 1 - 2 gotas del **Reactivo 2**.
- Enrasar la bureta con con el **Líquido de valoración**.
- Colocar el erlenmeyer debajo de la bureta y valorar hasta que el viraje a color rosa persista 10-15 segundos.

Resultados Acidez Volátil = $V^* \times 0.2$ [gr/l de Ácido Acético]

V*: volumen en ml de NaOH.

Nota: Se recomienda eliminar previamente el CO₂ de la muestra mediante agitación.

