

AV – TA

Cat. N° 217

Uso

Utilice el test AV-TA para medir la Acidez valorable de zumo de uva, mosto y vino.

Metodología

El test AV-TA está basado en la valoración de los ácidos de la uva mediante una fuerte base de hidrato de sodio.

Muestra

Las muestras de zumo de uva, mosto y vino se pueden usar tal y como están. El test ACCUVIN AV-TA minimiza las habituales interferencias de las muestras coloreadas y turbias. Las muestras no se deben prefiltrar ni tratar con carbón activado o polvo de poliamida. La temperatura de la muestra puede oscilar entre 0°C y 35°C

Procedimiento

1. Apretar una sola vez la parte superior de la probeta. Sumergir la punta en el vino, mosto o zumo de uva, y soltar para extraer la muestra. **Secar la punta de la pipeta para eliminar las gotitas en exceso.** (Si prefiere usar una pipeta por desplazamiento de aire, ajuste el volumen de la muestra en 91 µL).
2. Abrir la probeta que contiene la disolución del test. Verter el líquido en la probeta sumergiendo la punta de la pipeta en la disolución y apretar la parte superior de la misma una sola vez. Extraer la pipeta sin soltar. Nota: saldrá sólo la muestra contenida en la punta de la pipeta. Cerrar la probeta y agitarla. Esperar 30 segundos para que el color se manifieste.
3. Establecer la Acidez Valorable de la muestra comparando el color de la probeta con la escala cromática del envase del test. En caso de que el color de la probeta resulte entre dos bloques de colores, escoger un valor intermedio de Acidez Valorable.

Véase **Interpretación** de atrás.

Almacenamiento

Guardar lejos de la luz solar directa, a temperaturas inferiores a 26°C. El producto se mantiene eficaz hasta la fecha impresa en la etiqueta del envase del test.

ACCUVIN, LLC
P.O. Box 967
Corvallis, OR 97339
Tel., fax: 541-753-4568

www.ACCUVIN.com

para información técnica: e-mail: techinfo@accuvin.com

Límites de responsabilidad del vendedor: Se realizaron todos los esfuerzos necesarios para asegurar la exactitud del material contenido en el presente folleto informativo y la precisión de los resultados obtenidos mediante las tiras del test AV. Sin embargo esto no implica garantía de idoneidad. El comprador no podrá reivindicar, en ningún momento, ni el vendedor será responsable en caso de perjuicios indirectos, particulares o accidentales de cualquier origen incluyendo, aunque no exclusivamente, la pérdida de beneficio, los gastos promocionales o de producción, el desprestigio o la pérdida de clientes. La indemnización al comprador por cualquier reclamación, no deberá exceder el valor de la adquisición de los productos independientemente de la causa de la reclamación, tanto en contrato como en agravio, garantía u otra forma.

Interpretación

La acidez valorable de la uva está basada principalmente en dos compuestos, el ácido tartárico y el ácido málico. Ambos ácidos aumentan durante el desarrollo de los granos hasta cuando empiecen a madurar para luego disminuir. Los niveles varían dependiendo de la variedad y de las condiciones medioambientales, pero si el ácido tartárico disminuye medida se vaya acercando el momento óptimo para la vendimia, el ácido málico disminuye rápidamente en las regiones más cálidas. Controlar el AV cuando la uva se acerca a la madurez óptima, ayuda a asegurar una mejor calidad de las uvas a la hora de vendimiarse¹⁻². Los vinos producidos con uvas cuyos niveles totales de acidez son demasiado bajos, a menudo resultan blandos, con sabor plano y carente de aroma afrutado. Un método sugerido para evaluar la madurez óptima es la relación azúcar-acidez valorable²⁻³.

Para producir vino de alta calidad es tan importante conocer la Acidez Valorable (AV) como controlarla. Ajustar la AV es fundamental para optimizar la exhalación de los componentes aromáticos antes de la fermentación. El control de la AV durante el procesamiento del vino mejora su fermentación. Después de la fermentación, el análisis de los niveles de acidez proporciona un correcto equilibrio y mejora el envejecimiento⁴. El control de los niveles de AV después de la fermentación también puede servir para averiguar los cambios indeseados producidos por las levaduras o las bacterias.⁵

En el vino de alta calidad, el valor óptimo de la AV es entre 6 – 8 g/l de ácido tartárico para los tintos de mesa y entre 7 – 9 g/l de ácido tartárico para los blancos de mesa. Los vinos de postre suelen tener una variación de AV inferior⁵.

Interpretación Sinóptica para la Mayoría de los Vinos

(Debido a las diferencias entre las variedades de uva y estilos de vino, los cultivadores y los productores de vino deberían sacar las conclusiones finales.)

<u>AV</u> (g/L Tart.)	<u>Vendimia</u>	<u>Mosto y Vino</u>
•4,0	¡El próximo año controlar antes!	Considerar añadidura de ácido
5,0	¡El próximo año controlar antes!	Considerar añadidura de ácido
6,0	Se puede cosechar para vino de postre	Límite mínimo para vino tinto, considerar añadidura de ácido para vino blanco
6,5	Se puede cosechar para vino de postre. Cosechar para vino tinto firme	Buena acidez para vino tinto, considerar añadidura de ácido para vino blanco
7,0	Se puede cosechar para vinos tintos y de postre. Cosechar para vinos blancos	Buena acidez para vinos blancos y tintos
7,5	Se puede cosechar para cualquier vino	Buena acidez para vinos blancos y tintos
8,0	Se puede cosechar para todos los vinos blancos	Buena acidez para vinos blancos y tintos
8,5	Se puede cosechar para todos los vinos blancos	Buena acidez para vinos blancos, considerar reducción de acidez para vinos tintos
9,0	Se puede cosechar para cavas blancos	Límite máximo de acidez para vinos blancos, considerar reducción de acidez para los tintos
10,0	Se puede cosechar para cavas blancos	Considerar reducción de acidez para vinos blancos y tintos firmes; buena acidez para cavas
11,0	Se puede cosechar para cavas blancos	Considerar reducción de acidez para vinos blancos y tintos firmes; buena acidez para cavas

Bibliografía

1. Beelman, R. B. and J. F. Gallander, "Wine Deacidification," in **Advances in Food Research**, Academic Press, New York. **1979**
2. Amerine, M. A. and M. A. Joslyn, **Table Wines – The Technology of Their Production**, U. of California Press, Los Angeles. **1970**
3. Zoecklein, B, "A Review of Methode Champenoise Production" Virginia Polytechnic Institute. **2001**
4. Sowalsky, R. A., and A. C. Noble, Comparison of the effects of concentration, pH, and anion species on astringency and sourness of organic acids, *Chem. Senses*, **23**, 343-349 **1998**
5. Van de Water, L., **1984**. Personal communication 217CT, dic. de 2003