

AV – TA

Cat. n. 217

Uso

Usare AV-TA per misurare la Acidità Titolabile di succo d'uva, mosto e vino.

Metodologia

AV-TA si basa sulla titolazione degli acidi dell'uva mediante una forte base di idrato di sodio

Campione

I campioni di succo d'uva, mosto e vino si possono usare così come sono. Il test ACCUVIN AV – TA minimizza le abituali interferenze dai campioni colorati e torbidi. I campioni non si devono prefiltrare né trattare con carbone attivato o polvere di poliammide. La temperatura del campione può variare da 0°C a 35°C.

Procedura

1. Comprimerne l'ampolla superiore della pipetta una volta. Immergere la punta nel campione di vino, mosto o succo d'uva e rilasciare per aspirare il liquido. **Asciugare la punta della pipetta per eliminare le goccioline in eccesso.** (Se preferite usare una pipetta a spostamento d'aria regolate il volume del campione a 91 µL).
2. Aprire la provetta contenente la soluzione del test. Versare il liquido nella provetta immergendo la punta della pipetta nella soluzione e comprimere l'ampolla superiore della pipetta una sola volta. Ritirare la pipetta senza rilasciare l'ampolla. Nota: uscirà solo il campione contenuto nella punta della pipetta. Chiudere la provetta e agitarla. Attendere 30 secondi affinché il colore si manifesti.
3. Stabilire il AT del campione confrontando il colore della provetta con la scala cromatica della confezione del test. Qualora il colore della provetta sia tra due blocchi di colore, scegliere un valore intermedio di AT.

Vedere **Interpretazione** a tergo.

Conservazione

Conservare lontano da luce solare diretta, a temperature inferiori a 26°C. Il prodotto è soddisfacente fino alla data indicata sulla confezione.

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

www.ACCUVIN.com

per informazioni tecniche: e-mail: techinfo@accuvin.com

Limiti di responsabilità del venditore: Si sono realizzati gli sforzi necessari per assicurare l'esattezza del materiale contenuto nel presente foglio informativo e la precisione dei risultati ottenuti mediante le strisce del test AV, tuttavia non implica garanzia di idoneità. In nessun momento l'acquirente potrà rivendicare diritti, né il venditore sarà responsabile in caso di danni indiretti, particolari, accidentali di qualsivoglia natura compresi, ma non limitati a, perdita di profitto, spese promozionali o di produzione, danno alla reputazione o perdita di clienti. Il risarcimento dell'acquirente per qualsiasi reclamo non dovrà eccedere il valore dell'acquisto dei prodotti indipendentemente dalla natura del reclamo, sia in contratto, torto, garanzia o altrimenti.

Interpretazione

L'acidità titolabile dell'uva si basa principalmente su due composti, l'acido tartarico e l'acido malico. Entrambi gli acidi aumentano durante lo sviluppo dell'acino fino ad inizio maturazione, dopo di che iniziano a diminuire. I livelli variano secondo la varietà e le condizioni ambientali, ma l'acido tartarico diminuisce lentamente avvicinandosi al momento ottimale per la vendemmia, mentre l'acido malico diminuisce velocemente in particolare nelle regioni più calde. Il controllo dell'AT quando l'uva si avvicina alla maturazione ottimale, aiuta ad assicurare la miglior qualità dell'uvaggio nel momento della vendemmia¹⁻². I vini prodotti da uve i cui livelli complessivi di acidità sono troppo bassi risultano spesso blandi, con gusto piatto e privi di aroma fruttato. Un metodo suggerito per valutare la maturazione ottimale è il rapporto zucchero – acidità titolabile²⁻³.

La conoscenza ed il controllo dell'Acidità Titolabile (AT) sono importanti per la produzione di vino di prima qualità. Regolare l'AT è importante per ottimizzare l'esalazione degli componenti aromatici prima della fermentazione. Durante la lavorazione del vino, il controllo dell'AT ne migliora la fermentazione. Dopo la fermentazione, il controllo dei livelli di acidità conferisce un corretto equilibrio e migliora l'invecchiamento⁴. Il controllo dei livelli di AT dopo la fermentazione può anche servire per monitorare cambiamenti indesiderati causati da lieviti o batteri⁵.

Nel vino di alta qualità il valore ottimale dell'AT per vini rossi da tavola è 6 – 8 g/l di acido tartarico, mentre per i vini bianchi da tavola è 7 – 9 g/l di acido tartarico. I vini da dessert solitamente hanno una variazione di AT inferiore⁵.

Interpretazione Riassuntiva per la maggior parte dei Vini

(Date le differenze tra varietà di uva e stili di vino, viticoltori e produttori dovrebbero trarre le conclusioni finali)

<u>AT</u> (g/L Tart.)	<u>Vendemmia</u>	<u>Mosto e Vino</u>
• 4,0	L'anno prossimo controllare prima!	Considerare aggiunta di acido
5,0	L'anno prossimo controllare prima!	Considerare aggiunta di acido
6,0	O.K. da raccogliere per vino da dessert	Limite minimo per vino rosso, considerare aggiunta di acido per vino bianco
6,5	O.K. da raccogliere per vino da dessert, raccogliere per vino rosso fermo	Acidità O.K. per vino rosso, considerare aggiunta di acido per vino bianco
7,0	O.K. da raccogliere per vini rossi e da dessert, raccogliere per vini bianchi	Acidità O.K. per vini bianchi e rossi
7,5	O.K. da raccogliere per tutti i vini	Acidità O.K. per vini bianchi e rossi
8,0	O.K. da raccogliere per tutti i vini bianchi	Acidità O.K. per vini bianchi e rossi
8,5	O.K. da raccogliere per tutti i vini bianchi	Acidità O.K. per vini bianchi, considerare riduzione di acidità per vini rossi
9,0	O.K. da raccogliere per spumanti bianchi	Limite massimo di acidità per bianchi, considerare riduzione di acidità per i rossi
10,0	O.K. da raccogliere per spumanti bianchi	Considerare riduzione di acidità per vini bianchi e rossi fermi; acidità O.K. per spumanti
11,0	O.K. da raccogliere per spumanti bianchi	Considerare riduzione di acidità per vini bianchi e rossi fermi; acidità O.K. per spumanti

Bibliografia

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