

# AV – pH

Cat. nº 201

## Uso

Utilice el test AV – pH para medir el pH de zumo de uva, mosto y vino.

## Metodología

El test AV-pH está basado en las variaciones de color detectadas por el indicador de pH azul de bromofenol.

## Muestra

Las muestras de zumo de uva, mosto y vino se pueden usar tal y como están. El test ACCUVIN AV-pH, que se patentará en breve, elimina de las muestras coloreadas y turbias las habituales interferencias. Las muestras no se deben prefiltrar ni tratar con carbón activado o polvo de poliamida. La temperatura de la muestra puede oscilar entre 10°C - 35°C. Los resultados corresponderán al pH con 20°C. Nota: los resultados del phmetro varían de 0,1 o más unidades pH cada 10°C, lo cual no ocurre con este test.

## Procedimiento

1. Apretar una sola vez la parte superior de la probeta. Sumergir la punta en la muestra de vino, mosto o zumo de uva, y soltarla para extraer el líquido. La parte inferior de la probeta debería contener algo de líquido sin estar completamente llena. (Si prefiere usar una pipeta por desplazamiento de aire, ajuste el volumen de la muestra en 20 mL).
2. Verter la muestra sobre la capa absorbente rectangular en la parte posterior de la tira apretando la probeta superior. **Ejercer una ligera presión sobre la tira con la punta de la probeta.** Dejar que el estrato absorbente absorba la gotita de muestra. Nota: saldrá sólo el líquido contenido en la punta de la pipeta. Esperar 3 minutos para que el color se manifieste.
3. Establecer el nivel de pH de la muestra comparando el color de la tira con la escala cromática del envase del test. En caso de que el color de la tira resulte entre dos bloques de colores, escoger un valor intermedio de pH. **(Ya que los tubos fluorescentes emiten luz verde, es preciso comparar los colores con luz incandescente o natural).**

## Interpretación

Para producir vino de alta calidad es tan importante conocer el pH como controlarlo. Analizar el pH mientras las uvas se acercan a la madurez ayuda a asegurar una mejor calidad de las mismas en el momento de la vendimia<sup>1-4</sup>. Durante el procesamiento del vino, el control del pH mejora su fermentación. Después de la fermentación, los niveles de pH inferiores aumentan la eficacia de la clarificación por bentonita y mejoran la estabilidad del color<sup>5</sup>. Con respecto al sabor, los vinos con un pH inferior resultan más astringentes y ácidos<sup>6</sup>. Además, conocer el valor del pH es importante para un adecuado control de los niveles de anhídrido sulfuroso<sup>5</sup>. Los vinos con un pH superior a 3,6 padecen riesgo de inestabilidad bacteriana<sup>7</sup>.

En los vinos de alta calidad se considera que el valor perfecto de pH para los vinos tintos de mesa es de 3,3 a 3,6 y de 3,1 a 3,4 para los vinos blancos de mesa. Los vinos de postre suelen tener un valor de pH ligeramente inferior<sup>8</sup>.

Véase **Tabla de Interpretación Sinóptica** 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.co](mailto:techinfo@accuvin.co)

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 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>pH</u>	<u>Vendimia</u>	<u>Mosto y Vino</u>
<3,0	Esperar a vendimiarse	
3,0	Esperar a vendimiarse	SO <sub>2</sub> es 2,4 veces eficaz al igual que con pH en 3,4; la FML será lenta
3,1	Esperar a cosechar para vinos tintos, considerar cosecha para vinos blancos si los azúcares están > 21%.	SO <sub>2</sub> es 2,4 veces eficaz al igual que con pH en 3,4; la FML será lenta; considerar más inoculación de levadura; límite mínimo de valor medio para vinos blancos de mesa.
3,2	Esperar a cosechar para vinos tintos, cosechar para vinos blancos si los azúcares están > 20%.	SO <sub>2</sub> es 1,6 veces eficaz al igual que con pH en 3,4; la FML probablemente será lenta.
3,3	Se puede cosechar para vinos tintos si los azúcares están > 23%; cosechar para vinos blancos si los azúcares están >19%	SO <sub>2</sub> es 1,2 veces eficaz al igual que con pH en 3,4; límite mínimo de valor medio para vinos tintos de mesa.
3,4	Se puede cosechar para vinos tintos si los azúcares están > 22%; cosechar para vinos blancos si los azúcares están >18%	La velocidad de la FML debería ser correcta; límite máximo de valor medio para vinos blancos de mesa.
3,5	Se puede cosechar para vinos tintos si los azúcares están > 21%; cosechar para vinos blancos si los azúcares están >17%	SO <sub>2</sub> es sólo 0,8 veces eficaz al igual que con pH en 3,4; velocidad de la FML adecuada.
3,6	Se puede cosechar para vinos tintos si los azúcares están > 20%	SO <sub>2</sub> es sólo 0,6 veces eficaz al igual que con pH en 3,4; velocidad de la FML adecuada; límite máximo de valor medio de pH para vinos tintos de mesa
3,7	Se puede cosechar para vinos tintos aunque los azúcares son sólo el 18%	SO <sub>2</sub> es sólo 0,5 veces eficaz al igual que con pH en 3,4; probablemente será necesario añadir ácido antes de la fermentación
3,8	Cosechar ahora, con los azúcares más bajos la calidad disminuye	SO <sub>2</sub> es sólo 0,4 veces eficaz al igual que con pH en 3,4; probablemente será necesario añadir ácido antes de la fermentación; riesgo de inestabilidad bacteriana
3,9	Cosechar ahora, con los azúcares más bajos la calidad disminuye	SO <sub>2</sub> es sólo 0,3 veces eficaz al igual que con pH en 3,4; probablemente será necesario añadir ácido antes de la fermentación; riesgo de inestabilidad bacteriana
4,0	¡El próximo año controlar antes!	SO <sub>2</sub> es sólo 0,25 veces eficaz en el mosto al igual que con pH en 3,4; alto riesgo de inestabilidad bacteriana
>4,0	¡El próximo año controlar antes!	

### Bibliografía

1. Coombe, B. G., R. J. Dundon, and A. W. S. Short, Indices of sugar-acidity as ripeness criteria for winegrapes, *J. Sci. Food Agr.* **3**, 495-502
  2. van Rooyen, P. C., L. P. Ellis, and C. S. DuPlessis, Interactions between grape maturity and quality for Pinotage and Cabernet Sauvignon wines from four locations, *S. Afr. Enol. Vitic.* **5**, 29 – 34
  3. Boulton, R. B., V. L. Singleton, L. F. Bisson, and R. E. Kunkee, **Principles and Practices of Winemaking**, Chapman and Hall, New York (1996)
  4. Cooke, G. M., and H. Berg, A re-examination of table wine processing practices in California. I. Grape standards, grape and juice treatment and fermentation, *Am. J. Enol. Vitic.* **34**, 249 – 256 (1983)
  5. Zoecklein, B. W., K. C. Fugelsang, B. H. Gump, and F. S. Nury, **Wine Analysis and Production**, Chapman and Hall, New York (1995)
  6. 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)
  7. Butzke, C. E., Acidity, pH, and potassium for grapegrowers, *Practical Winery and Vineyard*, 10-16 (Sep/Oct 1997)
  8. Margalit, Y., **Winery Technology and Operations**, The Wine Appreciation Guild, San Francisco (1996)
- 201DT, dic. de 2003