

# AV – pH

Cat. n. 201

## Uso

Usare AV – pH per misurare il pH del succo d'uva, mosto e vino.

## Metodologia

AV-pH si basa sui cambiamenti di colore rivelati dall'indicatore di pH blu di bromofenolo.

## Campione

I campioni di succo d'uva, mosto e vino si possono usare così come sono. Il test ACCUVIN AV – pH, che sarà brevettato a breve, elimina 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. I risultati corrisponderanno al pH a 20°C. Nota: i risultati del piaccometro variano di 0,1 o più unità pH ogni 10°C; con questo test ciò non succede.

## 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. L'ampolla inferiore dovrebbe contenere una parte di campione, senza essere piena. (Se preferite usare una pipetta a spostamento d'aria regolate il volume del campione a 20 µL)
2. Versare il campione sullo strato assorbente rettangolare sul retro della striscia comprimendo l'ampolla superiore della pipetta. **Esercitare una leggera pressione sullo striscia con la punta della pipetta.** Far assorbire la gocciolina di liquido dallo strato assorbente. Nota: uscirà solo il campione contenuto nella punta della pipetta. Attendere 3 minuti affinché il colore si manifesti.
3. Stabilire il pH del campione confrontando il colore della striscia con la scala cromatica della confezione del test. Qualora il colore della striscia sia tra due blocchi di colore, scegliere un valore intermedio di pH. **(Poiché le luci fluorescenti emettono luce verde, è meglio eseguire il confronto cromatico con luce incandescente o naturale).**

## Interpretazione

La conoscenza ed il controllo del pH è importante per la produzione di vino di qualità. Il controllo del pH quando l'uva si avvicina alla maturazione ottimale, aiuta ad assicurare la miglior qualità dell'uvaggio nel momento della vendemmia<sup>1-4</sup>. Durante la lavorazione del vino, il controllo del pH ne migliora la fermentazione. Dopo la fermentazione, livelli di pH inferiori aumentano l'efficacia della chiarificazione con bentonite e migliorano la stabilità del colore<sup>5</sup>. In quanto al sapore, i vini con un pH inferiore sono più astringenti ed acidi<sup>6</sup>. La conoscenza del pH è altresì importante per un adeguato controllo dei livelli di anidride solforosa<sup>5</sup>. I vini con pH superiore a 3,6 sono a rischio di instabilità batterica<sup>7</sup>.

Per i vini di alta qualità, il valore ottimale di pH dei vini rossi da tavola è considerato 3,3 – 3,6, mentre per i vini bianchi da tavola è 3,1 – 3,4. I vini da dessert solitamente hanno un valore di pH leggermente inferiore<sup>8</sup>.

Vedere **Tabella di Interpretazione Riassuntiva** 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](mailto: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 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 final

<u>pH</u>	<u>Vendemmia</u>	<u>Mosto e Vino</u>
<3,0	Aspettare a vendemmiare	
3,0	Aspettare a vendemmiare	SO <sub>2</sub> è 2,4 volte efficace come con pH a 3,4; la FML sarà lenta
3,1	Aspettare a raccogliere per vini rossi, considerare raccolta per vini bianchi se gli zuccheri sono > 21%.	SO <sub>2</sub> è 2,0 volte efficace come con pH 3,4; la FML sarà lenta; considerare maggiore inoculo di lievito; limite minimo di valore medio per vini bianchi da tavola.
3,2	Aspettare a raccogliere per vini rossi, raccogliere per vini bianchi se gli zuccheri sono > 20%.	SO <sub>2</sub> è 1,6 volte efficace come con pH a 3,4; la FML sarà probabilmente lenta.
3,3	O.K. raccogliere per vini rossi se gli zuccheri sono > 23%; raccogliere per vini bianchi se gli zuccheri sono >19%	SO <sub>2</sub> è 1,2 volte efficace come con pH a 3,4; limite minimo di valore medio per vini rossi da tavola.
3,4	O.K. raccogliere per vini rossi se gli zuccheri sono > 22%; raccogliere per vini bianchi se gli zuccheri sono >18%	La velocità della FML dovrebbe essere corretta; limite massimo di valore medio per vini bianchi da tavola
3,5	O.K. raccogliere per vini rossi se gli zuccheri sono > 21%; raccogliere per vini bianchi se gli zuccheri sono >17%	SO <sub>2</sub> è solo 0,8 volte efficace come con pH a 3,4; velocità di FML O.K.
3,6	O.K. raccogliere per vini rossi se gli zuccheri sono > 20%	SO <sub>2</sub> è solo 0,6 volte efficace come con pH a 3,4; velocità di FML O.K.; limite massimo di valore medio di pH per vini rossi da tavola
3,7	O.K. raccogliere per vini rossi anche se gli zuccheri sono solo 18%	SO <sub>2</sub> è solo 0,5 volte efficace come con pH a 3,4; probabilmente è necessaria aggiunta di acido prima della fermentazione
3,8	Raccogliere ora, con gli zuccheri più bassi la qualità diminuisce	SO <sub>2</sub> è solo 0,4 volte efficace come con pH a 3,4; probabilmente è necessaria aggiunta di acido prima della fermentazione; rischio di instabilità batterica
3,9	Raccogliere ora, con gli zuccheri bassi la qualità diminuisce	SO <sub>2</sub> è solo 0,3 volte efficace come con pH a 3,4; probabilmente è necessaria aggiunta di acido prima della fermentazione; rischio di instabilità batterica
4,0	L'anno prossimo controllare prima!	SO <sub>2</sub> è solo 0,25 volte efficace nel mosto come con pH 3,4; elevato rischio di instabilità batterica
>4,0	L'anno prossimo controllare prima!	

### Bibliografia

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)