

Determinación de la estabilidad del tartrato en vinos, mediante conductividad**Nº: 19_004_04_001****Subcategoría: Estabilidad del tartrato****Mercado: vitivinícola****Productos: HI 3512 - HI 76310****Descripción:**

Aunque se trate de un pequeño productor de vinos casero o un gran viñedo, la estabilidad del tartrato en el vino siempre es de gran importancia.

El tartrato, encontrado en su forma de bitartrato de potasio (KHT) en el vino, es un subproducto natural de la vinificación. El KHT es seguro para su consumo y es comúnmente conocido como "Crema de Tártaro", que es usada para prevenir la cristalización del azúcar y mantener la estabilidad de la clara de huevo y la crema batida.

Sin embargo, el vino está naturalmente sobresaturado de KHT, lo que significa que contiene un exceso de KHT disuelto. La temperatura es uno de los principales factores que afectan la solubilidad. El KHT se disolverá en los vinos en un cuarto a temperatura ambiente, algunos podrían salir de solución y cristalizarse cuando el vino se enfríe. Estos cristales podrían ser molestos para los consumidores, quienes esperan un vino claro y nítido. En el caso de los vinos espumosos, los cristales de KHT disminuirán la cantidad de espacio en la botella para el dióxido de carbono, logrando un aumento de presión, así que cuando la botella sea abierta, grandes cantidades de vino podrían derramarse.

Aplicación:

La estabilidad del tartrato depende de un número de factores, que incluyen el Ph, la concentración de los componentes y la temperatura. Hay varios métodos que pueden ser usados para mantener la estabilidad del tartrato. Algunos métodos involucran equipos de altos costos, como un espectrómetro de absorción atómica o una cromatografía gráfica de alta calidad (HPLC), mientras otros métodos son básicos, consumen mucho tiempo y son subjetivos, como los test de freezer o refrigerador para simplemente observar si los cristales de KHT se forman. Las mediciones de conductividad son un método práctico y confiable que puede ser realizado de manera barata, exacta y con menor consumo de tiempo que los otros métodos. La estabilidad del tartrato es determinada al medir la conductividad de un vino en un baño de hielo y añadiendo KHT en pequeñas cantidades para fomentar la cristalización. Luego la conductividad es medida una vez más. Si la conductividad disminuye, significa que el KHT se está precipitando fuera de la solución y está cristalizando el vino. Si esto sucede, entonces el vino deberá ser estabilizado por frío. Este es un proceso común con los vinos blancos y tintos para remover los cristales antes de ser empacados.

Solución de Hanna Instruments:

El Equipo HI3512, medidor de dos canales, Ph/ORP/ISE, EC/TDS/NaCl/ con una sonda de conductividad HI76310 fue recomendado a un cliente fabricante de vinos para medir la estabilidad del tartrato.

Este medidor de múltiples parámetros es bastante útil para los fabricantes de vino, debido a que también miden el Ph en sus muestras. La temperatura afecta las lecturas de conductividad, y los test de conductividad necesitan ser realizados en un baño de hielo. Por lo tanto, el cliente apreciará la compensación automática de temperatura (ATC) proporcionado dentro del rango de los -20°C a -120°C.

El Equipo HI3512 es un medidor fácil de usar, con una calibración EC de hasta 2 puntos para mayor precisión. La característica de registro automático será de gran utilidad para el usuario ya que los test requieren múltiples lecturas durante un período de tiempo. La sonda HI76310 es una sonda potenciométrica de gran precisión (-/+ 1%).

Este medidor será una gran herramienta para cualquier fabricante de vinos.



Equipo HI3512