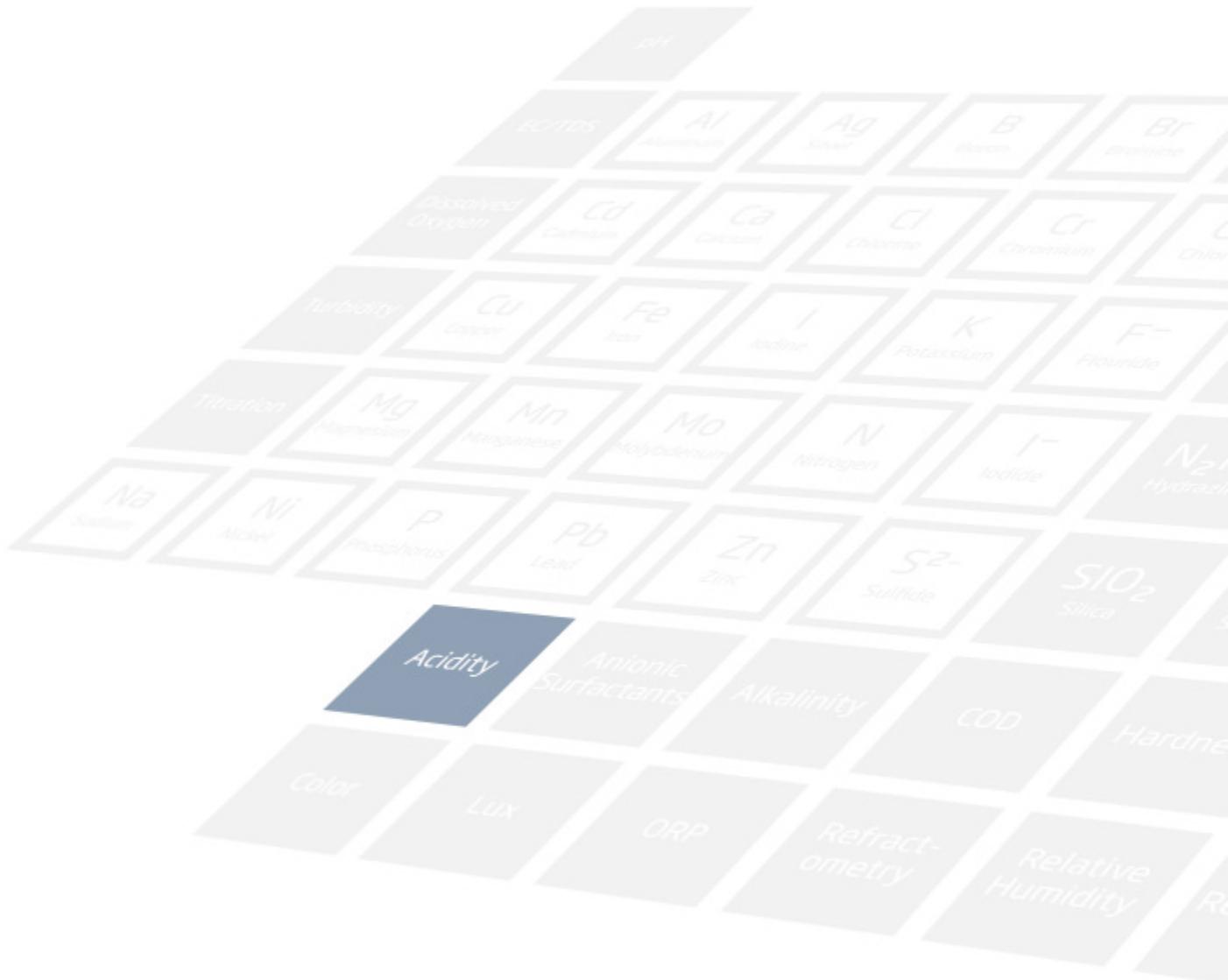


Ácido Tartárico

## Description



Ácido Tartárico

### Ácido Tartárico

La presencia y concentración de ácido en un vino son factores cruciales que impactan directamente en sus características organolépticas, como color y sabor. En la vinificación, encontrar el equilibrio adecuado de acidez es esencial, ya que demasiado ácido puede resultar en un sabor agrio o picante, mientras que una cantidad insuficiente puede dejar al vino plano y carente de vivacidad.

La acidez óptima en el vino no solo contribuye a su estabilidad, sino que también lo convierte en un acompañamiento refrescante para las comidas.

La concentración de ácido tartárico en el vino generalmente varía entre 1,5 y 4,0 g/l. Sin embargo, este valor no debe confundirse con la acidez total o titulable, que a menudo se expresa también en términos de contenido de ácido tartárico. Aunque el ácido tartárico es predominante, contribuyendo hasta el 60% de la acidez total, otros ácidos, como el málico y el cítrico, junto con diversos ácidos volátiles, juegan un papel significativo en la acidez global.

Hanna Instruments ofrece soluciones precisas para la medición de la acidez en vinos. Los sistemas de titulación permiten evaluar la acidez titulable, mientras que el fotómetro específico para ácido tartárico ofrece una medición confiable de este componente esencial. La valoración potenciométrica de la acidez se facilita mediante el uso de minivaloradores especializados para la aplicación enológica. Además, se dispone de valoradores programables con múltiples métodos, incluido uno específico para vino, que puede medir dióxido de azufre, azúcares reductores y nitrógeno asimilable. También se encuentra disponible un método químico fotométrico, que utiliza reactivos para determinar la concentración de ácido tartárico por debajo de 5,0 g/l (ppt), proporcionando una evaluación precisa mediante análisis colorimétrico según la ley de Beer-Lambert.

## PRODUCTOS:

- [Ácido Tartárico](#)

Array