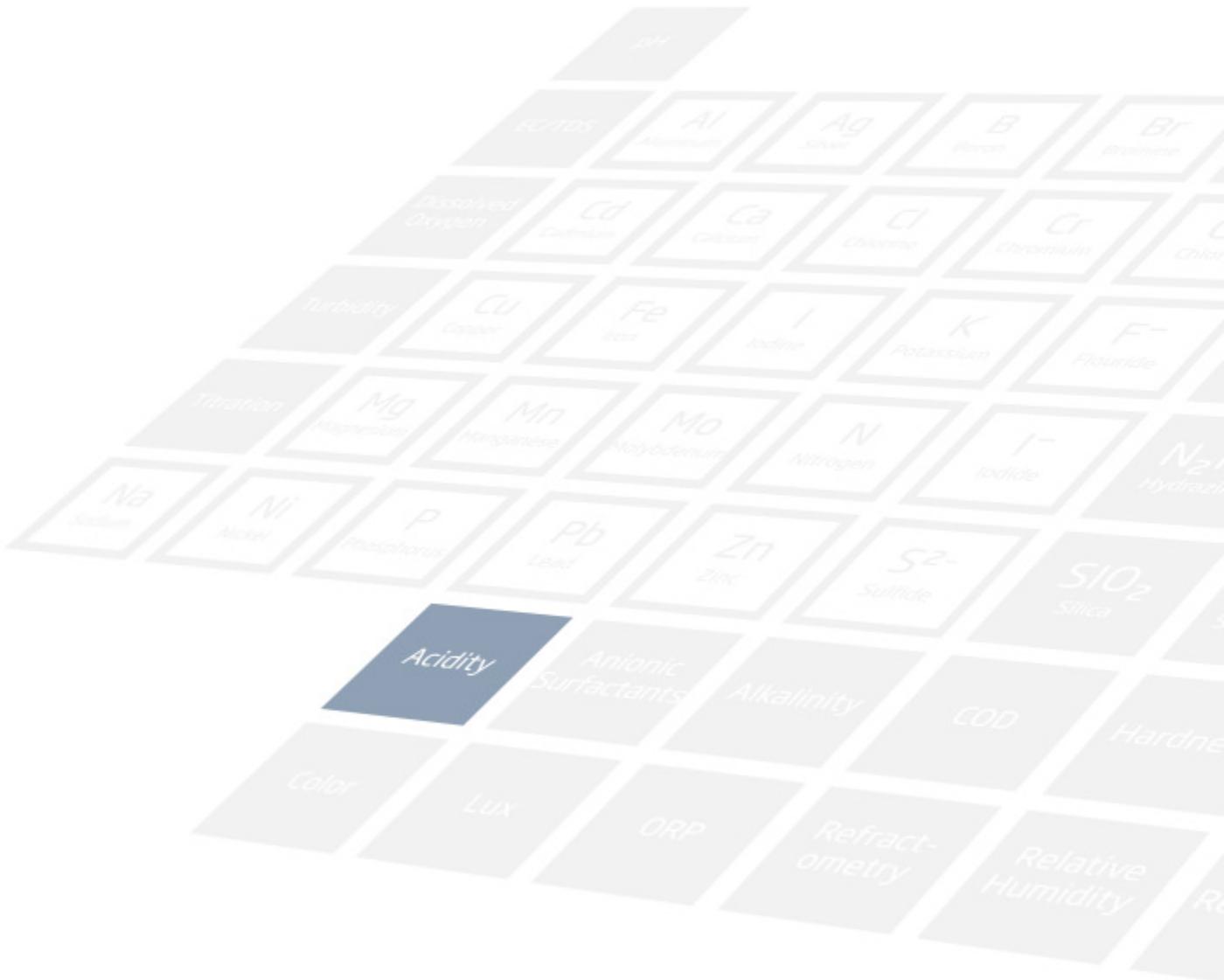


Azúcares Reductores

## Description



Azúcares Reductores

### Azúcares Reductores

El azúcar desempeña un papel fundamental en el proceso de producción del vino. Durante la fermentación alcohólica, las levaduras presentes en el mosto o jugo de uva metabolizan los azúcares presentes, transformándolos en alcohol etílico y dióxido de carbono.

Los azúcares fermentables principales que se encuentran en las uvas son la glucosa y la fructosa. Estos azúcares simples, también conocidos como azúcares reductores, contienen grupos funcionales que pueden oxidarse en ciertas condiciones. La determinación del contenido de azúcares reductores se puede realizar colorimétricamente mediante la reacción con reactivos de Fehling, que consisten en una solución de tartrato cúprico alcalino. Sin embargo, es importante tener en cuenta que este método proporciona un índice de la concentración de azúcares reductores, ya que la reacción depende de la cantidad y tipo de azúcares presentes. Conociendo la concentración inicial de azúcares reductores, es posible estimar el grado alcohólico potencial multiplicando la concentración de azúcar (en g/L) por 0,06.

Además de la metodología de Fehling, los azúcares reductores pueden medirse fotométricamente con reactivos. Este análisis se basa en el principio de absorbancia de Beer-Lambert, donde la intensidad del color generado es proporcional a la concentración de azúcares reductores en la muestra.

Otra opción para medir los azúcares reductores es a través de la titulación. Los azúcares primarios fermentables, como la glucosa y la fructosa, poseen grupos funcionales susceptibles de oxidación en ciertas condiciones. Es factible determinar el contenido de azúcares residuales mediante una valoración redox, donde se mide el cambio de estado de oxidación de los azúcares.

## PRODUCTOS:

- [Azúcares Reductores](#)

Array