



Medición de Dióxido de Azufre en Vinos

Description

El dióxido de azufre (SO₂) es un aditivo ampliamente utilizado en la industria del vino para prevenir la oxidación y el deterioro microbiano. Como antioxidante, ayuda a conservar el color, sabor y estabilidad de un vino. El dióxido de azufre sirve como antimicrobiano al interferir con las vías metabólicas de la levadura y las bacterias. El término "libre" indica la cantidad de SO₂ disponible para realizar estas funciones. El resto de SO₂ presente está "ligado" a otros compuestos y no está disponible para proteger el vino. Estos dos elementos combinados representan el SO₂ "total" presente en el vino. El contenido de dióxido de azufre libre y total en un vino acabado variará según su estilo, la filosofía personal del enólogo y cualquier requerimiento regulatorio y gubernamental.

El Método de Ripper es una titulación utilizada por enólogos de todo el mundo para entender la cantidad de SO₂ presente en el vino. Aunque simple en principio, puede ser bastante laborioso y consumir mucho tiempo, especialmente si hay muchas muestras para probar.

Aplicación

Un cliente que hace vino estaba buscando una forma de medir el contenido de dióxido de azufre. Él quería que el método fuera más fácil y barato a lo utilizado actualmente, ya que era un pequeño productor de vino con un presupuesto limitado.

El [HI 84500](#) es la herramienta perfecta para cualquier bodega grande y pequeña para ahorrar tiempo y simplificar el proceso de valoración de SO₂. Es considerablemente menos costoso que muchos sistemas de titulación disponibles en el mercado, ya que está dedicado a un único parámetro, el dióxido de azufre.

El cliente se mostró muy satisfecho ya que el procedimiento de medición fue fácil de seguir y los resultados eran muy precisos y de alta repetitividad, debido a la dosificación de titulante que posee el equipo. El cliente agradeció que los reactivos suministrados fueran certificados, por lo que no había necesidad de una estandarización ni tampoco el uso de material volumétrico de vidrio para hacer las titulaciones. Otras características valiosas del medidor incluyen una pantalla en la que se puede visualizar el gráfico de la titulación a medida que esta va ocurriendo, un puerto USB, conectividad al PC y dosificación dinámica para acelerar la titulación.

[Hanna Hints – Medición de Dióxido de Azufre en Vinos](#)

Category

1. INDUSTRIA