

Set de Reactivos de Cobre para Vino – HI83740-20

SKU: HI 83740-20

RESUMEN

Los HI83740-20 son reactivos para la determinación colorimétrica de cobre en muestras de vino. Hay suficientes reactivos para 20 pruebas que se utilizarán con el fotómetro portátil compatible de Hanna HI83740. Estos reactivos de alta calidad se fabrican en nuestras instalaciones de vanguardia y están claramente marcados con el número de lote y la fecha de vencimiento en cada botella para la trazabilidad.

Reactivos prefabricados para facilitar el uso

Preparados con productos químicos de alta pureza

Marcados con fecha de vencimiento y número de lote para la trazabilidad

DESCRIPCIÓN

¿Por qué es importante monitorear el Cobre?

La inestabilidad que se manifiesta inicialmente como una neblina blanca (vinos blancos) y más tarde como un precipitado de color rojizo, podría resultar de que el lugar de almacenamiento del vino embotellado contenga niveles de cobre superiores a 0,5 mg / L. El precipitado (ver tabla 1) se desarrolla sólo en las condiciones de reducción fuerte que se encuentran en el vino embotellado. La inestabilidad puede dañar la calidad del vino irremediablemente. Los niveles excesivos de cobre son tóxicos y pueden ser eliminadas o reducidas por el tratamiento en el vino de ferrocianuro de potasio (clarificación azul, ver tabla 2).

Importancia de Uso

Las uvas normalmente acumulan sólo una pequeña cantidad de cobre por translocación natural a partir de sus raíces. A menos que sean expuestas a contaminación significativa en el aire o aerosoles de viñedo, el aumento de las concentraciones en el vino son resultado de la contaminación durante el proceso de fermentación posterior, al igual que el contacto con equipo de acero no inoxidable e impurezas en los agentes refinantes y los medios de filtrado.

La concentración de cobre en el vino es normalmente baja, menos de 0,10 a 0,30 mg / l (ppm), debido a que el exceso de cobre se precipita durante la fermentación debido a la adsorción sobre las células de levadura. Esta adsorción y la precipitación puede reducir la concentración de cobre inicial entre 40 y 89%. El cobre en mayor concentración juega un papel importante en la catálisis de reacciones de oxidación de los fenoles del vino.

Es importante comprobar el contenido de cobre, tanto en el mosto y el vino, debido a que en los niveles de alrededor de 9 mg / l (ppm) el cobre se convierte en una toxina que inhibe o retrasa la fermentación alcohólica, y las concentraciones superiores a 1 mg / l (ppm) pueden ser sensorialmente detectadas y deben ser evitadas.

Otros problemas relacionados con el cobre pueden manifestarse como la formación de neblina blanca (en los vinos blancos) y más tarde como un precipitado amorfo rojizo marrón. Esta "quiebra" precipitada se desarrolla sólo en condiciones fuertemente reductoras que se encuentran en los vinos embotellados. Se ha encontrado que esta es una mezcla de compuestos de cobre y proteínas.

El HI 83740 de HANNA es un instrumento valioso para controlar este parámetro en el proceso de elaboración del vino.

ESPECIFICACIONES

 TABLA 1: FACTORES FAVORABLES PARA RUPTURA DEL COBRE

CONDICIONES PARA LA FORMACIÓN DE CASSE DE	MEDIDAS PREVENTIVAS
Fuertes condiciones reductoras	Mantiene niveles de cobre bajo de 0.3 mg/L
Baja concentración de iones	n adición, límite de SO ₂
Altos niveles de proteína	Estabilización fría de bentonita para reducir las proteínas en el vino blanco
Luz y calor	-

 TABLA 2: ELIMINACIÓN DE COBRE CON TRATAMIENTO DE FERROCIANURO DE POTASIO

VINO ANTES DE TRATAMIENTO		VINO LUEGO DE Fe(CN) ₆ K ₄ TRATAMIENTO CLARIFICACIÓN AZUL)
HIERRO (mg/L)	COBRE (mg/L)	COBRE (mg/L)

20	5	0.2
10	5	0.5
5	5	1.0
2.5	5	1.5
1	5	2.0
Pequeños Resto	5	3.0
Rango	0.00 a 1.50 mg/L	
Resolución	0.05 mg/L	
Precisión @ 25°C/77°F	± 0.05 mg/L $\pm 5\%$ de lectura	
Fuente de Luz	Lámpara de tungsteno	
Detector de Luz	Fotocelda de silicón con filtro de banda angosta @ 560 nm	
Método	Método de extracción 2.2 bichinolina	
Ambiente	0 a 50°C; HR max 95% no-condensado	
Fuente de Poder	1.5V Baterías AA (4) / 12 adaptador VDC	
Auto-apagado	Luego de 15 minutos de no uso	
Dimensiones	225 x 85 x 80 mm (8.7 x 3.3 x 3.1")	
Peso	500 g (17.6 oz.)	

ACCESORIOS

SETS DE REACTIVOS

- **HI83740-20** Set de reactivo de cobre para vino(20tests)
- **HI 83742-25** Set de reactivo de color para vino (Solvente 1)

ACCESORIOS

- **HI 731318** Tela de limpieza de cubetas(4)
- **HI 731321** Cubetas de vidrio (4)

- **HI 731325W** Tapa para cubetas(4)
- **HI 93703-50** Solución de limpieza de cubetas (230 mL)
- **HI 740027P** HI 740027P

CÓMO PEDIR

- **HI 83740-01**(115V) y **HI 83740-02**(230V) se entregan con cubetas de muestra y tapas (2), reactivos para 5 tests (HI 83740A-O, HI 83740B-O, HI 83740C-O, HI 83740DO), vías de vidrio de 20mL con tapas (2), pipetas plásticas 1mL (2), pipetas plásticas 3mL (2), cucharas (2), tela de limpieza de cubeta, Adaptador 12VDC, baterías, instrucciones, certificado de calidad del instrumento y caja rígida.

www.hannachile.com Descargado desde: <https://hannachile.com/producto/set-de-reactivos-de-cobre-para-vino-hi83740-20/>