

Reactivo de Color Disolvente de Vino 1 – HI83742-25

SKU: HI 83742-25

RESUMEN

El HI83742-25 es un reactivo para la determinación colorimétrica del color y de la densidad del color en muestras de vino. Hay suficientes reactivos para 20 pruebas que se utilizarán con el Fotómetro portátil compatible con Hanna HI83742. Este reactivo de alta calidad se fabrica en nuestras instalaciones de vanguardia y está claramente marcado con el número de lote y la fecha de vencimiento en la botella para la trazabilidad.

Reactivo prefabricado para facilidad de uso

Preparado con productos químicos de alta pureza

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

DESCRIPCIÓN

El HI83742-25 es un reactivo de alta calidad preparado previamente, lo que permite a los usuarios lograr mediciones colorimétricas rápidas y precisas. Este reactivo permite una lectura directa de la muestra. Estos reactivos están diseñados para ser utilizados con muestras que tienen un rango esperado de 0.00 a 9.99 para el tono del color y 0.00 a 15.00 para la densidad del color. Las técnicas analíticas se han convertido en una herramienta valiosa para los fabricantes de vinos modernos. Especialmente la definición y las técnicas de procesamiento para obtener el color de vino deseado son de vital importancia. Las decisiones correctas tomadas durante la maduración de la uva, el procesamiento, el envejecimiento y la mezcla, influyen mucho en el resultado final del color del vino. El color del vino siempre se lee después de eliminar la materia suspendida. Existen principalmente dos componentes de color, amarillo y rojo, pero también puede aparecer un tono azul o verde. El tono de color es la relación entre las concentraciones de color amarillo sobre el rojo, y es una indicación sobre el grado de evolución. El color amarillo del vino proviene de la presencia de taninos (polímeros tipo flavonoide-procianidinas y fenoles no flavonoides) y se puede leer sin dilución. El aumento del color amarillo-marrón en los vinos más antiguos se debe al envejecimiento u oxidación. Los colores rojos de los vinos son causados por antocianinas libres, co-pigmentos de antocianinas y compuestos fenólicos polimerizados. El color de estos pigmentos depende del pH y puede ser intenso y oscuro. Por lo tanto, es necesario diluir la muestra de vino teniendo cuidado de no cambiar el pH original del vino. Hanna recomienda utilizar el disolvente especial de vino para minimizar los posibles errores debidos a la dilución. El Disolvente de Vino 1 se utiliza para medir el verdadero color de los vinos tintos y los resultados obtenidos están de acuerdo a la Directiva EC 2676/90.