



Set de Reactivos de Cobre para Vino – HI83740-20

Description

Los HI83740-20 son reactivos de alta calidad preparados previamente, lo que permite a los usuarios lograr mediciones colorimétricas rápidas y precisas. Estos reactivos siguen un método en el que la reacción entre el cobre y los reactivos provoca un color púrpura en la muestra. Simplemente siguiendo el procedimiento y agregando las cantidades correctas de reactivos de cobre A, B, C y D a la muestra, la reacción entre el cobre y los reactivos produce un color púrpura en la muestra. La intensidad del color se determina mediante el fotómetro compatible HI83740 que mostrará la concentración. Los resultados se mostrará en mg/L de cobre. Estos reactivos están diseñados para ser utilizados con muestras que tienen un rango esperado de 0.00 a 1.50 mg/L de cobre. Las uvas normalmente acumulan solo una pequeña cantidad de cobre por translocación natural de las raíces. A menos que están expuestos a contaminación atmosférica significativa o aerosoles de viñedos, el aumento de las concentraciones en el vino resulta de la contaminación durante el procesamiento posterior a la fermentación, como el contacto con equipos que no son de acero inoxidable e impurezas en agentes clarificantes y medios filtrantes. La concentración de cobre en el vino es normalmente baja, de menos de 0,10 a 0,30 mg/L, porque el exceso de cobre se precipita durante la fermentación debido a la adsorción en las células de levadura. Esta adsorción y precipitación pueden reducir la concentración inicial de cobre de 40 a 89%. A una concentración más alta, el cobre juega un papel importante en la catalización de las reacciones de oxidación de los fenoles del vino. Es importante verificar el contenido de cobre tanto en el mosto como en el vino, porque a niveles superiores a 9 mg/L el cobre se convierte en una toxina metabólica que inhibe o retrasa la fermentación alcohólica, y las concentraciones superiores a 1 mg/L pueden detectarse sensorialmente y deben ser evitadas. Otros problemas relacionados con el cobre pueden manifestarse como la formación de turbidez blanca (en los vinos blancos) y más tarde como un precipitado amorfo de color marrón rojizo. Este precipitado se desarrolla solo bajo las condiciones fuertemente reductoras que se encuentran en los vinos embotellados. Se ha encontrado que este "cassee" es una mezcla de compuestos de cobre y proteínas. Factores que favorecen e inhiben la formulación de cobre en el vino

Condiciones necesarias para la formación de casse de cobre	Medidas Preventivas
<ul style="list-style-type: none"> • fuertes condiciones reductoras • bajas concentraciones de hierro • altos niveles de proteína • luz y calor 	<ul style="list-style-type: none"> • niveles de cobre a menos de 0.3 mg/L • limitar la adición de SO₂ • estabilizar en frío y bentonita fina para reducir las proteínas en el vino blanco