



Titulante para Acidez Titulable en Mini Titulador de Vino – HI84102-50

Description

La determinación de los ácidos totales en el vino se realiza de acuerdo con una reacción de neutralización, que es la reacción entre los ácidos que se encuentran en el vino y en una base. La acidez total, también llamada acidez titulable, es la suma de los ácidos fijos y volátiles. En los Estados Unidos, la acidez total generalmente se expresa en términos de ácido tartárico, aunque se miden los otros ácidos. La acidez total afecta directamente el color y el sabor del vino y, dependiendo del estilo del vino, se busca en un equilibrio perfecto con las sensaciones dulces y amargas de otros componentes. Demasiada acidez hace que el vino sea ácido y fuerte, poca acidez hace que los vinos sean planos y poco interesantes. La acidez adecuada en el vino es lo que lo hace refrescante y un acompañamiento ideal para la comida. El mini titulador HI84102 está diseñado para determinar la acidez del vino mediante titulación potenciométrica en el rango de 0.0 a 25.0 g/L de ácido tartárico. La acidez total se mide en una muestra de vino desgasificada hasta un punto final fijo de pH 7,00 o pH 8,20. La HI84102-50 es una botella de 110 mL de solución titulante alcalina que se utiliza para la determinación de la acidez en el vino. Reactivos de reemplazo necesarios para operar el HI84102:

Rango de ácido tartárico 0.0 a 25.0 g/L

Estándar de calibración de la bomba [HI84102-55](#)

Solución titulante HI84102-50

Especificaciones

Intervalo	0 a 15000 mg/L O?
Resolución	10 mg/L
Exactitud	±150 mg/L ±3% de la lectura
Color de identificación del vial	Verde
Contenedor	Viales
Cantidad	25
Método	Dicromato EPA