



Dióxido de Azufre en Vinos

Descripción

La utilización de azufre en distintas formas es una de las prácticas más antiguas en la industria del vino, y se ocupa principalmente por sus propiedades desinfectantes, antimicrobianas y antioxidantes.

La característica antimicrobiana del vino es una de las grandes ventajas para utilizarlo, pues reacciona con el oxígeno, azúcares y otros elementos presentes en el vino para eliminar la posibilidad de crecimiento de microorganismos, y de esa forma no interferir con el proceso de fermentación, y por ende la levadura, necesarios para la producción de vino. Si en la fermentación se desarrollan otros microorganismos, es muy probable que el vino se convierta en vinagre.

Es además utilizado por ser un potente antioxidante. La oxidación del vino modifica sus características físicas, como el brillo y color, en todos los tipos de vinos blancos y tintos, por tanto, su conservación es primordial para evitar problemas a la hora de comercializar el producto.

El dióxido de azufre se puede añadir de varias maneras a la preparación, siendo la más utilizada la adición a través de metabisulfito de potasio.

Esta incorporación al proceso se realiza antes y después de la fermentación; antes, para ejercer

acción sobre los microorganismos, y después, para aprovechar sus propiedades antioxidantes y también para asegurar que el vino tendrá una acción y poder antimicrobiano con el transcurso del tiempo y se conservarán muchas de las características buscadas en su producción.

Es importante además conocer el contenido de SO₂ en el producto final, pues para efectos de exportaciones muchas normativas internacionales tienen exigencias en relación al máximo contenido de este parámetro. De igual forma, si estamos produciendo un vino de tipo orgánico, una de las consideraciones para que sea catalogado como tal es un bajo contenido de SO₂ total.

Determinación de SO₂ en Vinos

El equipo HI 84500 es un minititulador diseñado especialmente para la determinación de dióxido de azufre en solución.

El método para la determinación de SO₂ libre y total empleado por el equipo se conoce como "Método de Ripper", que a través del titulante y reactivos, genera yodo en la celda de medición, para valorar mediante una reacción de tipo Redox.

Uno de los mayores beneficios a la hora de elegir este equipo es la rapidez del análisis, pues en un periodo de 1 a 5 minutos se entregan los resultados de la titulación.

Es además adecuado, en la aplicación del vino, para medición de SO₂ en el mosto, pues permite filtrar la derivada de la curva de calibración, para que las interferencias que se generan ante la presencia de sedimentos en la muestra no afecten la determinación del punto final de la titulación.

El rango de medición del equipo es de 1.00 30.0 ppm en titulación de rango bajo y de 30.0 a 400 ppm en titulación de rango alto, para SO₂ libre y SO₂ total.

