



Acidez en la Elaboración de Pisco

Descripción

El pisco es una bebida de carácter alcohólico que se obtiene a través de la destilación de un mosto fresco de uva que ha pasado por un proceso de fermentación, y es un producto con un alto grado alcohólico, generalmente de 35 a 40°, además una elaboración típica de nuestro país, Chile.

Al igual que en otras fabricaciones similares, como el vino, el control de ciertos aspectos y parámetros es crítico para la evaluación del producto final, como el grado alcohólico, contenido de azúcares o acidez.

En el caso del pisco, a pesar de que es fabricado a partir de la misma base que el vino, mosto de uva, la acidez juega un papel distinto y está compuesta de otra variedad de ácidos.

El pisco se considera un destilado, ya que se obtiene por un proceso de destilación, que consiste principalmente en pasar una sustancia del estado líquido a un estado gaseoso, o en forma de vapor, por medio de temperatura, para posteriormente condensarla y pasarla nuevamente a estado líquido. De esta forma, se separa una fracción líquida del mosto de uva fermentado que corresponde principalmente a alcoholes y a los ácidos más

volátiles, para el envasado y comercialización, y por supuesto, en esta etapa es clave el control de la temperatura, para que el producto de la destilación sean solo los elementos requeridos.

Debido a este proceso, la gran parte de los ácidos del pisco corresponden ácidos volátiles, y provienen desde el mosto, siendo en su mayoría ácido acético. En fundamental comprender de este proceso que los ácidos presentes en el pisco están en una concentración considerablemente menor, comparados con el mosto, y que además están regulados bajo normativa.

HI 901

El HI901 es un titulador automático que permite la determinación de acidez en variados tipos de muestras.

Cuando analizamos acidez de una muestra, es necesario tener en cuenta si estaremos buscando un ácido en particular o si la determinación será como acidez total o titulable. Si nos referimos al pisco, en los respecta nuestra normativa vigente, es necesario no tener un contenido de ácidos

volátiles mayor a 1,5 gramos por litro. Considerando que en una muestra existe la acidez total como la suma de la acidez fija y acidez volátil, es importante hacer esta diferenciación a la hora de realizar los análisis.

Con el HI901 y a través de distintos procedimientos, es posible realizar una determinación de acidez, tanto en el mosto de uva utilizado en el proceso, así como en el producto final, de forma rápida y confiable, para asegurar un producto de calidad.

Con la posibilidad de conectar electrodos de pH, ORP y iones selectivos, este equipo es ideal para un sinfín de análisis en la industria pisquera, desde el comienzo hasta el fin del proceso.

