



Acidez en Vinos

Descripción

Una de las características más importantes en el vino es la acidez, ya que tiene relación directa con su sabor pues consideramos al vino de por sí una bebida ácida, y eso es gracias a varios elementos orgánicos aportados por la uva y los procesos de fermentación, que otorgan la acidez al vino.

El grado de acidez de un vino dependerá de muchos factores; el tipo de uva y grado de maduración que esta tenga, como ha sido la fermentación y cuáles fueron los tratamientos finales que se realizaron. Sin embargo, independiente de su origen, es siempre un parámetro clave a controlar por todo lo que conlleva la variada presencia de ácidos en el vino.

En este aspecto, podemos dividir la acidez total en dos valores; acidez fija y volátil.

La acidez fija tiene su origen en los compuestos naturales del vino, es decir, la uva, y también en los ácidos derivados de la fermentación, y la componen principalmente el ácido málico, cítrico, succínico, láctico y tartárico, siendo este último el que se encuentra en mayores cantidades en el vino. La acidez fija, al mantenerse más estable en el tiempo, es considerada como un gran preservante del vino, y además es fundamental conocer su concentración para verificar la interacción y equilibrio con otras sustancias que se encuentran o que se adicionan al vino.

Por otro lado, la acidez volátil la otorgan compuestos derivados de la fermentación, y está constituida principalmente por ácido butírico, sulfúrico y el ácido acético, que generalmente se encuentra en mayor concentración de los tres. Sobre la acidez volátil, el control y proporción respecto de la acidez total es importante ya que en grandes concentraciones puede ocasionar que el vino se vuelva vinagre.

El cálculo de acidez total puede realizarse a través de titulaciones, manuales o automáticas. En el caso de las titulaciones manuales el punto final puede ser a través de indicadores o potenciométrico a través de un electrodo de pH. Este el último método es siempre el más apropiado, ya que elimina la interpretación de la valoración, llevándola a un valor real.

Determinación de Acidez

El equipo HI 5522 es un multiparámetro de sobremesa con opción de conectar electrodos de pH, conductividad eléctrica y iones selectivos.

Genera lecturas rápidas y precisas, y está especialmente diseñado para uso en laboratorios.

Puede ser suministrado además con el electrodo HI 1048B, ideal para el uso en vinos.

La titulación de acidez total se realiza utilizando un alcalino para neutralizar la muestra, siendo uno de los más utilizados el hidróxido de sodio.

El valor de acidez se calcula en función del volumen de titulante utilizado y puede expresarse como un determinado ácido si utilizamos el peso molecular de dicho elemento.

Una de las expresiones más utilizadas en acidez en nuestro país es en concentración de ácido tartárico, pues es el que se encuentra en mayor cantidad en el vino, y porque permite estandarizar las mediciones para realizar comparaciones entre los valores de acidez de distintos vinos y viñas.

