

# VALORACION DE ACIDO ASCORBICO Y SO<sub>2</sub>

## EN MOSTO O VINO

### ◆ Productos

- Yodo N/64
- Almidón
- H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> al 1/3
- Potasa N
- Etanal al 5 % (7 ml de etanal puro en 1 litro de agua)  
Conservar en el frigorífico

### ◆ 1ª valoración : SO<sub>2</sub> libre + ácido ascórbico

En un erlenmeyer de 150 ml :

- 50 ml de vino o mosto
  - 2 ml H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> al 1/3
  - 2 ml de almidón
- Valorar con el iodo hasta coloración azul-violeta  
Sea n el volumen en ml de yodo N/64 añadido

### ◆ 2ª valoración : ácido ascórbico

En un erlenmeyer de 150 ml añadir 50 ml de vino, 7 ml de etanal (tapar con parafilm), esperar una ½ hora.

Seguidamente añadir :

- 2 ml de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> al 1/3
  - 2 ml de almidón
- Valorar con yodo hasta coloración azul-violeta  
Sea n' el volumen en ml de yodo N/64 añadido

### ◆ 3ª valoración : SO<sub>2</sub> total + ácido ascórbico

En un erlenmeyer de 150 ml

- 50 ml de vino
- 15 ml de potasa N. Dejar reaccionar unos 10 minutos

A continuación añadir :

- 5 ml de H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> al 1/3
  - 2 ml de almidón
- Valorar con yodo hasta coloración azul-violeta  
Sea n'' el volumen en ml de yodo N/64 añadido

### ◆ Resultados

SO <sub>2</sub> libre	10 x (n - n')	en mg/l
SO <sub>2</sub> total	10 x (n'' - n')	en mg/l
Ácido ascórbico	27.5 x n'	en mg/l

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales.

Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control.

Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes.

Este documento esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.

