



R - 633

MINISTERIO DE COMERCIO E INTERESES MARÍTIMOS

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

MENDOZA, 30 de noviembre de 1981.-

VISTO la necesidad de fijar límite máximo de acidez volátil para los vinos que se expenden al consumo como para los que se encuentran en bodega o depósito, y los informes de las Direcciones Nacionales de Fiscalización Vitivinícola e Investigación, Desarrollo y Promoción Vitivinícola, obrantes en expediente n° 311-000511-81-0 por los que se propone límite, y

CONSIDERANDO:

Que es función del Organismo en su carácter de ente rector de la industria vitivinícola, adoptar las medidas necesarias para el mejor y mayor desarrollo y perfeccionamiento de la industria y el comercio vitivinícola.

Que la fijación de límites máximos en la acidez que contendrán los vinos, va a actuar en beneficio de la calidad de los mismos, favoreciendo su comercialización dentro de las normas internas e internacionales.

Que es el Organismo el encargado de fijar los límites de los componentes del vino según lo estatuido en los Artículos 15, 16 y 21 de la Ley N° 14.878 y su concordante, Ley N° 21.764,

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley N° 14.878 y la Resolución N° 283/81 del Ministerio de Comercio e Intereses Marítimos,



INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

EL INTERVENTOR EN EL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

- 1°.- Fijase como límite máximo de acidez volátil, para la liberación de vino al consumo, 20 miliequivalentes/litro; (1,20 g/l expresado como ácido acético.).
- 2°.- Los vinos con acidez volátil superior a 20 miliequivalentes/litro (1,20 g/l) y no más de 30 miliequivalentes/litro (1,80 g/l), podrán ser sometidos a tratamiento y tendrán como destino, cortes, elaboración de vinagre o destilación.
- 3°.- Los vinos que superen los 30 miliequivalentes/litro (1,80 g/l, expresado en ácido acético) serán encuadrados en el Art.23-inc. b) de la Ley N° 14.878, "Averiado", cuyo destino será elaboración de vinagre o destilación.
- 4°.-Fijase como definición y metodología analítica para acidez volátil, la descripta en el anexo de la presente resolución.
- 5°.- En los límites establecidos en los puntos 1°; 2° y 3° se encuentra comprendido el error de método.
- 6°.- Se mantiene la tolerancia analítica establecida por Decreto N° 1469/71.
- 7°.- Se considerarán infractores a la presente resolución, los comerciantes que expendan vinos que superen los límites fijados en los Artículos 1°; 2° y 3° de la presente resolución, y serán-



MINISTERIO DE COMERCIO E INTERESES MARITIMOS

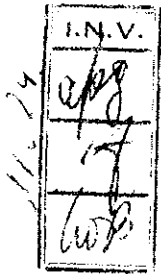
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

sancionados por la Ley N° 14.878 y sus complementarias.

3°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, pase a las Direcciones Nacionales de Fiscalización Vitivinícola e Investigación, Desarrollo y Promoción Vitivinícola y a Departamento Asuntos Jurídicos, dése a la Dirección del Registro Oficial, y cumplido, archívese.-

RESOLUCION N° 633

ENAL LUIS PEDRO RICO
INTERVENTOR





ACIDEZ VOLATIL

Definición:

Es el conjunto de los ácidos grasos pertenecientes a la serie homóloga del ácido acético que se encuentra en el vino, ya sea al estado libre o salificado.

Fundamento:

Se basa en una destilación rápida por arrastre de vapor, del vino exento de anhídrido carbónico, y su posterior valoración descontando la acidez correspondiente al anhídrido sulfuroso libre y combinado.

Material:

Erlenmeyer de 500 ml.

Pipeta de 20 ml., 10 ml. y 5 ml.

Pipeta graduada de 1 ml.

Buretas de 25 ml., blanca y caramelo

Aparato de destilación por arrastre de vapor:

El aparato destilador se compone de un generador de vapor de agua, un barboteador en el cual se coloca una cantidad medida de vino, una columna rectificadora y un refrigerante. El dispositivo debe llenar las condiciones siguientes:

a) El vapor de agua producido por el generador debe contener un máximo de anhídrido carbónico tal, que añadida a 250 ml. de destilado, la cantidad de 0,1 ml. de hidróxido de sodio 0,1 N y dos gotas de solución de fenolftaleína al 1%, de una coloración estable durante 10 segundos como mínimo.



INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

b) En condiciones normales de trabajo debe recuperarse por destilación el 99,5 % del ácido acético.

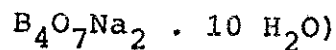
c) Vertida en el barboteador, una solución 1 N de ácido láctico no debe pasar por arrastre con el vapor de agua más de 0,5 % del ácido láctico, en las condiciones en que se recupera el 99,5% del ácido acético.

Se considera por lo tanto, que todo aparato o técnica que satisfaga las tres condiciones mencionadas, son aptos para determinar la acidez volátil según la definición dada.

Reactivos:

Solución de iodo N/100

Solución saturada de bórax (tetraborato de sodio:



Solución de engrudo de almidón al 1%

Acido sulfúrico (1+2)

Solución de hidróxido de sodio N/10

Solución de ácido tartárico al 25%

Solución alcohólica de fenolftaleína al 1%

Técnica:

La producción de vapor debe efectuarse, con agua libre de anhídrido carbónico.

Se colocan 20 ml. de vino en ensayo (privado de anhídrido carbónico por agitación al vacío, a temperatura ambiente) y 2 ml. de solución de ácido tartárico al 25% en el barboteador. Luego se realiza el arrastre por vapor hasta obtener un volumen de -



INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

250 ml. (1). En el destilado se determinará la acidez valorando con hidróxido de sodio N/10, usando como indicador 2 gotas de solución alcohólica de fenolftaleína al 1%, llamando n al número de mililitros gastados.

A continuación se acidifica el destilado con una gota de ácido sulfúrico (1+2). Se añaden 2 ml. de solución de almidón al 1% y se determina el anhídrido sulfuroso libre con solución de iodo N/100. Llámase n1 al número de mililitros de iodo gastados hasta coloración azul.

Se agregan 20 ml. de solución saturada de bórax (el destilado se colorea de rosado).

Se titula nuevamente con iodo N/100 hasta coloración azul, para valorar el anhídrido sulfuroso combinado.

Llámase n2 a los mililitros de iodo gastados.

Obtención y expresión del resultado:

$$\text{Acidez volátil en } \text{CH}_3\text{COOH } \text{g/l} = 0,3 \left[n - \left(\frac{n1}{10} + \frac{n2}{20} \right) \right]$$
$$\text{meq} = \left[n - \left(\frac{n1}{10} + \frac{n2}{20} \right) \right] \times 5$$

n = ml. de solución de Na(OH) N/10

n1 = ml. de solución de iodo N/100 para anhídrido sulfuroso libre

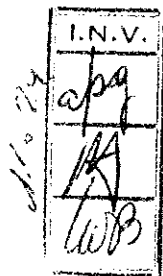
n2 = ml. de solución de iodo N/100 para anhídrido sulfuroso combinado.



Observaciones:

Cuando se trate de vinos que contengan ácido sórbico o sus sales, es necesario determinarlo en el destilado para efectuar la corrección del caso, teniendo en cuenta que 112,12 g. de ácido sórbico equivalen a 60,05 g. de ácido acético. Idéntico criterio debe seguirse para otros conservadores de carácter ácido, tales como ácido benzoico, ácido salicílico, etc.

(1) El calentamiento auxiliar del barboteador debe ser regulado de tal manera que el volumen colocado en él, no experimente una variación en más o en menos del 20%.




Encl. LUIS PEDRO RICO
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA