



L

Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

MENDOZA, 14 SET 1988

VISTO el Expediente nº 311-000410/88-7, y atento a la necesidad de disminuir el límite de anhídrido sulfuroso en vinos, y

CONSIDERANDO:

Que los distintos Organismos Nacionales e Internacionales aconsejan disminuir al mínimo compatible con la estabilidad de los productos, los niveles de antisépticos y conservadores.

Que la tecnología y las prácticas enológicas autorizadas a la fecha hacen posible mantener estabilidad en los vinos con valores inferiores a los establecidos en la Resolución INV nº 76/85.

Que el Instituto Nacional de Vitivinicultura por imperio de la Ley nº 21.764 (Artículo 2º) puede establecer los límites legales de los componentes del vino.

Que establecer el límite citado, redundaría en beneficio de la calidad de los vinos que se comercialicen y de la salud de la población.

Por ello, y en uso de las facultades conferidas por la Ley nº 14.878 y el Decreto nº 3.561/84,

EL CONSEJO DIRECTIVO DEL
INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

RESUELVE:

1º.- Fijar como límite máximo de Anhídrido Sulfuroso Total para la liberación al consumo de los vinos:

- a) Tintos secos: CIENTO SETENTA MILIGRAMOS POR LITRO (170 mg/l).
- b) Blancos y rosados secos: DOSCIENTOS VEINTE MILIGRAMOS POR LITRO (220 mg/l)
- c) Tintos abocados y dulces: DOSCIENTOS VEINTE MILIGRAMOS POR LITRO (220 mg/l)
- d) Blancos y rosados, abocados y dulces: DOSCIENTOS CINCUENTA MILIGRAMOS POR LITRO (250 mg/l).

1953

For. 115



Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

2°.- En el límite fijado en el punto 1°, para los vinos en circulación se aplicará la tolerancia fijada en el Decreto n° 1469/71, es decir TREINTA Y CINCO MILIGRAMOS POR LITRO (35 mg/l) en más o en menos, no pudiendo superar los DOSCIENTOS CINCO MILIGRAMOS POR LITRO (205 mg/l), DOSCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILIGRAMOS POR LITRO (255 mg/l) y DOSCIENTOS OCHENTA Y CINCO MILIGRAMOS POR LITRO (285 mg/l) de Anhídrido Sulfuroso Total, respectivamente.

3°.- Establecer como definición y metodología analítica, para Anhídrido Sulfuroso Total, la descripta en el Anexo de la presente Resolución.

4°.- La presente Resolución tendrá vigencia a partir de la vendimia 1989, y los vinos elaborados con anterioridad mantendrán los tenores establecidos en la Resolución n° 76 y 200/85 hasta agotar su stock, con la tolerancia de TREINTA Y CINCO MILIGRAMOS POR LITRO (35 mg/l), de acuerdo a lo fijado en el Decreto n° 1469/71.

5°.- Todo producto que se libere al consumo, con cantidades de anhídrido sulfuroso superior al límite establecido, será considerado como "Producto en infracción al Artículo 14 y 20 inc.g) de la Ley 14.878" y sancionado por el Artículo 24 de la referida Ley y demás complementarios.

6°.- Derógase la Resolución INV 76/85, el punto 16, del Capítulo III, del Anexo I, Vino Reserva y el punto 20, del Capítulo III, del Anexo II, Vino Fino, Resolución INV n° 200/85, y todo acto administrativo que se oponga a la presente a partir de la vendimia 1989.

7°.- Regístrese, comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del

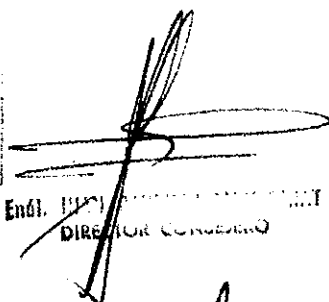


Ministerio de Economía
Secretaría de Desarrollo Regional
Instituto Nacional de Vitivinicultura

Registro Oficial para su publicación y cumplido, archívese.

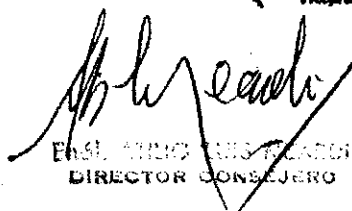
RESOLUCION N° C.141

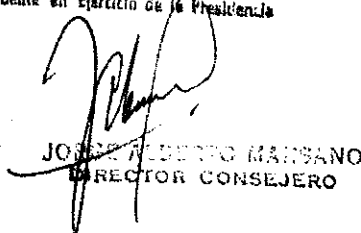
4 bje
st

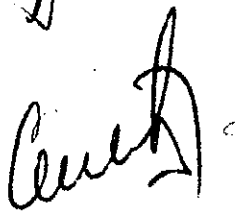

Enól. JUAN EDUARDO MEGLIOLI
DIRECTOR CONSEJERO

OSCAR A. CANTON
PRESIDENTE

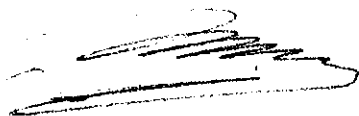

JULIO A. JOSÉ
Vicepresidente en Ejercicio de la Presidencia


Enól. JUAN EDUARDO MEGLIOLI
DIRECTOR CONSEJERO


JOSÉ ALBERTO MANSANO
DIRECTOR CONSEJERO



ALBERTO ESCARTÍN VILLACAMPA
DIRECTOR CONSEJERO



Enól. JUAN EDUARDO MEGLIOLI
DIRECTOR CONSEJERO


MIGUEL ÁNGEL L. RULL
DIRECTOR CONSEJERO



ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL, LIBRE Y COMBINADO

DEFINICIONES:

El anhídrido sulfuroso (anhídrido sulfuroso total) contenido en el vino o en el mosto, se encuentra al estado libre y al estado combinado.

Se denomina anhídrido sulfuroso libre, al anhídrido sulfuroso al estado SO_2 y al de combinaciones tales como: SO_3H_2 , $-\text{SO}_3\text{H}^-$ ó SO_3^- .

Se denomina anhídrido sulfuroso combinado, al que se encuentra combinado al acetaldehído, a los azúcares, polifenoles y otras sustancias capaces de adicionar ácido sulfuroso.

REACTIVOS:

Solución de hidróxido de sodio 4 N (160g/l)

Solución de ácido sulfúrico 1/10 en volumen (180g/l)

Solución de engrudo de almidón (2,5 g/l)

Solución de iodo N/20

Solución de tiosulfato de sodio N/100

TECNICA :

En un erlenmeyer de 500 ml. colocar 50 ml. de vino; 3ml. de SO_4H_2 1/10; 5 ml. de engrudo de almidón y 30 mg. de versenato de sodio (Complexona III).

Titular con iodo N/20 hasta que la coloración azul en un principio fugaz, persista netamente de 10 a 15 segundos (s). Siendo n los ml. de iodo utilizado. Agregar 8ml. de solución 4 N de HONa , agitar una sola vez y dejar 5 minutos en contacto. Adicionar de una sola vez y agitando enérgicamente 10 ml. de ácido sulfúrico 1/10 colocados previamente en un vaso de preci-



Ministerio de Economía
 Secretaría de Desarrollo Regional
 Instituto Nacional de Vitivinicultura

pitados. Titular inmediatamente con iodo N/20 siendo n' los ml. de iodo utilizados (').

Agregar 20 ml. de HONa 4 N, dejar en contacto 5 minutos después de haber agitado una sola vez. Diluir con 200ml. de agua destilada lo más frío posible. Agitando energicamente, verter de una sola vez 30 ml. de SO_4H_2 1/10 contenidos en un vaso de precipitado. Titular inmediatamente con iodo N/20 - el SO_2 liberado, siendo n'' los ml. de iodo empleados.

Existen ciertas sustancias que son oxidadas por el iodo en medio ácido siendo necesario para dosajes bien precisos evaluar la cantidad de iodo utilizada por cada una de ellas. Por esto es necesario combinar el SO_2 libre con un exceso de etanal o de propanal antes de titular ese vino con iodo ('').

A 50 ml. de vino colocados en un erlenmeyer de 300 ml., agregar 5-ml. de solución de etanal de 7g/l 65 ml. de una solución de propanal de 10 - g/l.

Tapar y dejar en reposo 30 minutos por lo menos. Agregar 3 ml. de SO_4H_2 1/10 y de iodo N/20 en cantidad suficiente para el viraje del almidón.

Siendo n''' el volumen de iodo empleado ('').

Cálculo $n - n''' =$ corresponde al SO_2 libre.

El vino contiene = $32(n - n''')$ mg. de SO_2 libre/l.

$n' + n'' =$ corresponde al SO_2 combinado.

El vino contiene = $32(n' + n'')$ mg. de SO_2 combinado/l

$n + n' + n'' - n''' =$ corresponde al SO_2 total.

El vino contiene = $32(n + n' + n'' - n''')$ mg. de SO_2 total/l.

NOTA:

1.- Para los vinos tintos pobres en SO_2 conviene emplear el iodo más diluido

for. 1159



Ministerio de Economía
 Secretaría de Desarrollo Regional
 Instituto Nacional de Vitivinicultura

que N/20. Por ejemplo: N/50. Reemplazando el coeficiente 32 por 12,8 en las fórmulas indicadas precedentemente.

2.- Para los vinos tintos es ventajoso aclarar el vino con un rayo de luz amarilla obtenida de una lámpara eléctrica común y de una solución de cromato de potasio o con una lámpara a vapor de sodio y se lo debe colocar en una cámara negra para obtener transparencia en el vino que se torna opaco en el momento del viraje del almidón.

3.- Cuando se tiene interés particularmente en el dosaje del SO₂ libre, es conveniente determinarlo sobre una muestra mantenida durante 4 días al abrigo del aire a la temperatura de 20° C., antes del análisis, siendo necesario realizar el análisis, a esta temperatura.

(') Si el viraje preciso del engrudo de almidón ha sido sobrepasado, con precaución volver exactamente a la decoloración del almidón por adición de tiosulfato N/100.

(") n''' es generalmente pequeña: 0,2 a 0,3 ml. de iodo N/20. Si el vino ha sido adicionado de ácido ascórbico n''' es más grande y se puede al menos aproximadamente conocer la cantidad de ese producto por el valor de n''', sabiendo que 1 ml. de iodo N/20 oxida a 4,4 mg. de ácido ascórbico. Por la medida de n''' se puede conocer sin dificultad si los vinos han sido adicionados de ácido ascórbico en cantidades superiores a 20 mg/l y que no se hayan transformado en productos de oxidación.-

| |
|--------------------|
| I.N.V. |
| <i>[Signature]</i> |
| U |
| <i>[Signature]</i> |

[Handwritten signatures and initials]