

EXTRACTO SECO TOTAL DEL VINO

OBJETIVO Y FUNDAMENTOS

Se conoce como extracto seco o materia seca total al conjunto de sustancias no evaporables por destilación.

Se calcula indirectamente midiendo la densidad del "residuo sin alcohol", es decir la que tendría el vino sin alcohol, restituyendo el volumen correspondiente con agua.

MATERIAL

Densímetro.

Frasco lavador.

Matraz aforado de 250 ml.

Montaje para destilación, completo, con columna rectificadora.

Probeta de 250 ml.

REACTIVOS

Agua destilada.

Piedra pómez.

METODOLOGÍA

- 1.- Destilar el vino tal como se describe en la práctica 16.2, pero sin adicionar lechada de cal.
- 2.- Pasar el residuo de destilación al matraz en el que se midió el volumen, lavando el matraz de destilación con agua destilada; enrasar y homogeneizar.
- 3.- Determinar la densidad.

CÁLCULOS

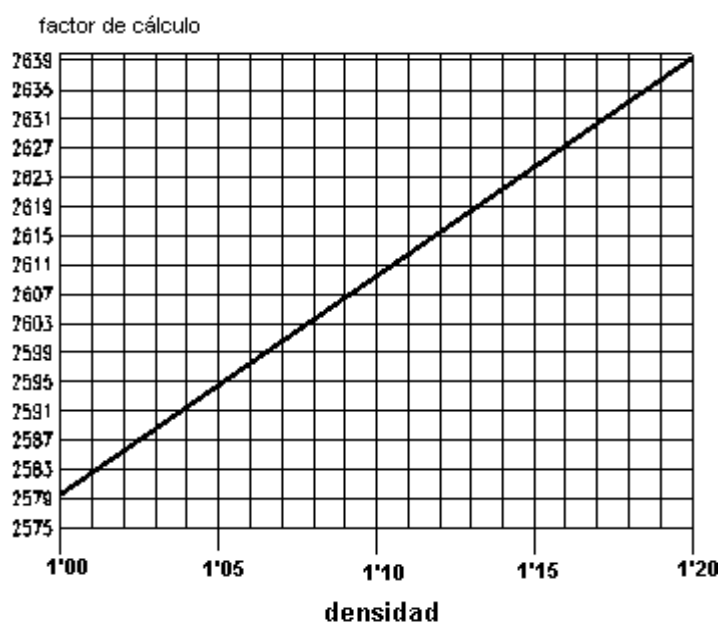
El extracto seco se expresa como la cantidad de sacarosa que, disuelta en agua hasta 1 litro, da una disolución de la misma densidad que el residuo sin alcohol, referido a 20°C, según la fórmula siguiente:

$$\text{Extracto seco} = F \cdot (d - 1)$$

en que d es la densidad del destilado en g/cc (con una precisión mínima de hasta la milésima) y F es un factor de cálculo empírico que depende de la densidad y que se determina con el gráfico adjunto:

factor de cálculo

residuo sin alcohol y extracto seco

**Questionario 16.5.- Extracto seco total del vino**

- 1.- Deducir razonadamente la fórmula utilizada en los cálculos.
- 2.- Hacer el esquema gráfico del procedimiento analítico.
- 3.- Confeccionar el correspondiente "boletín de análisis".