



ANALISI DEL VINO DETERMINAZIONE DELL'ACIDITA' TOTALE

A cura di Rossana Baglioni

L'acidità totale del vino è espressa dai grammi di acidi organici fissi tra cui il tartarico, il malico, il lattico, il succinico, contenuti in un litro di campione.

I valori normali sono compresi tra 1,5–4 g/l.

STRUMENTI e MATERIALI USATI: buretta, becker da 400 ml, pipetta tarata da 25 ml, NaOH N/4 (0,25 N), blu di bromo timolo, agitatore elettrico e ancoretta.

METODOLOGIA:

- Si prelevano 25 ml di campione e si mettono nel becker. Si pone il becker sull'agitatore, vi si introduce l'ancoretta.
- Si aggiunge l'indicatore "blu di bromotimolo", che colorerà il vino di giallo/rosso. Per il vino rosso non importa mettere l'indicatore, perchè ha gli "antociani" ossia indicatori interni.
- Si accende l'agitatore e si fa cadere goccia a goccia l'idrossido di sodio, facendo ben attenzione che le gocce non si fermino nelle pareti del becker, o che la soluzione non schizzi sempre sulle pareti del becker. La soluzione comincerà a cambiare colore con l'aggiunta di NaOH. Quando il cambiamento di colore persisterà per circa 20 secondi, si interrompe la titolazione.
- Dopo aver spento l'agitatore, si controlla la quantità di NaOH aggiunta.

CALCOLI: Per calcolare l'acidità totale del vino si usa la formula:

$$\frac{75 \times N}{1000} \times n \times \frac{1000}{25}$$

75= peso equivalente dell'acido tartarico

N= normalità dell'NaOH

n= ml di titolante NaOH

25= ml di vino prelevati

Per facilitare il conto si può usare la formula:

$$n \times 0,75$$

n= ml di titolante

0,75= fattore di correzione

ATTENZIONE:

I prodotti impiegati non presentano particolare pericolosità.

SMALTIMENTO DEI RIFIUTI:

Versare nel contenitore di raccolta liquidi.