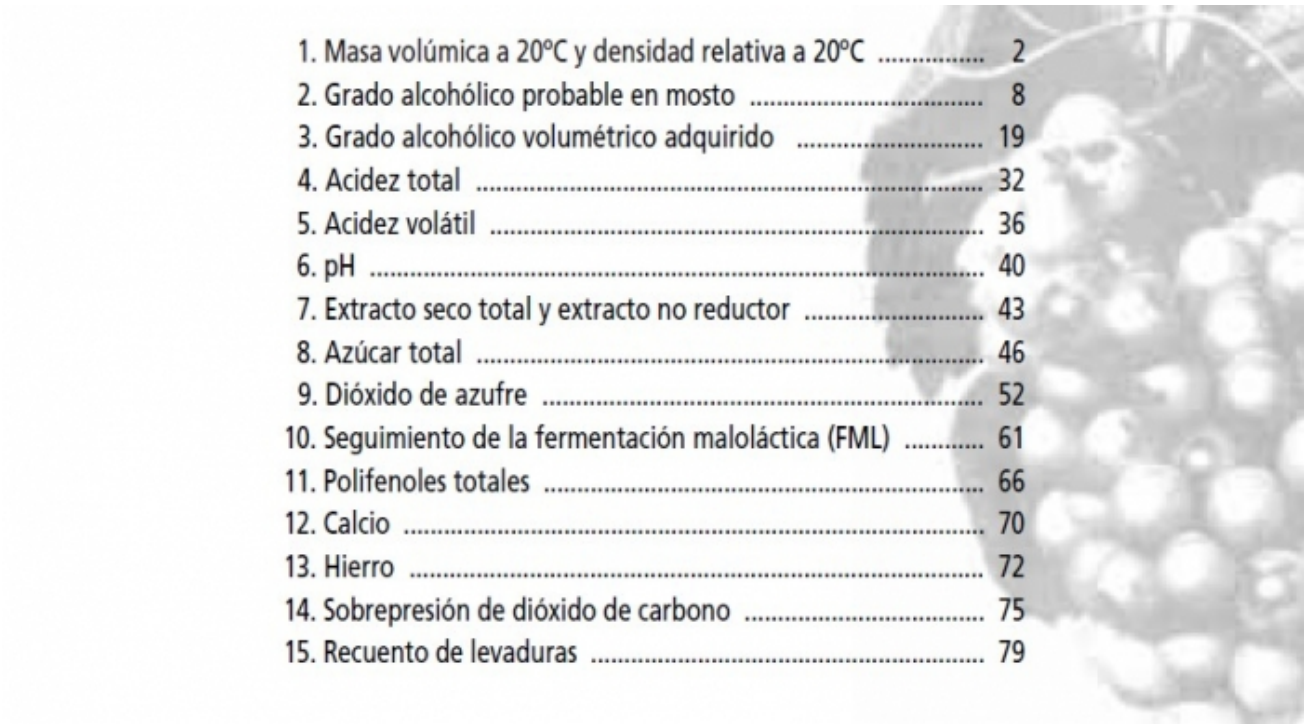
vinetur

Técnicas de análisis en enología

jueves 3 de diciembre de 2015



1. Masa volúmica a 20ºC y densidad relativa a 20ºC 2
2. Grado alcohólico probable en mosto 8
3. Grado alcohólico volumétrico adquirido 19
4. Acidez total 32
5. Acidez volátil 36
6. pH 40
7. Extracto seco total y extracto no reductor 43
8. Azúcar total 46
9. Dióxido de azufre 52
10. Seguimiento de la fermentación maloláctica (FML) 61
11. Polifenoles totales 66
12. Calcio 70
13. Hierro 72
14. Sobrepresión de dióxido de carbono 75
15. Recuento de levaduras 79