

## Parâmetros para análise em vinho – CL10Plus



Método	Amostra	Tempo Total	Tratamento da Amostra	Faixa de Linearidade		Desvio padrão em relação a calibração
<b>Acidos totais Glucose+Frutose (ML) Glucose e Frutose (HL)</b>	Vinho e Mosto	80 seg 200 seg	Sem filtragem, análise direta	2 – 150 meq./L 3 – 400 mM 300 – 1.500 mM	(0.15 – 11.2 g/L) (0.6 – 72 g/L) (54 – 270 g/L)	< 2 meq./L (0.15 g/L at 7.50 g/L) < 8 mM at 200 mM (0.7 g/L at 36.0 g/L) < 20 mM at 1000 mM (3.6 g/L at 180.0 g/L)
<b>Acetaldeído</b>	Vinho e Mosto	100 seg	Titulação	0.1 – 3 mM	(5 – 132 mg/L)	<0.1 mM a 2.5 mM (4.4 mg/L a 110 mg/L)
<b>Acido Acético</b>	Vinho e Mosto	90 seg	Sem filtragem, análise direta	2 – 20 mM	(0.12 – 1.2 g/L)	< 0.6 mM at 20.0 mM (0.04 g/L at 1.20 g/L)
<b>Acido Cítrico</b>	Vinho e Mosto	100seg	Titulação	0.5 – 7.5 mM	(0.1 – 1.44 g/L)	<0.15 mM at 5.00 mM (0.03 g/L at 0.96 g/L)
<b>Acido L-Lático</b>	Vinho e Mosto	90 seg	Sem filtragem, análise direta	2 – 30 mM	(0.18 – 2.7 g/L)	< 0.6 mM at 20 mM (0.05 g/L at 1.80 g/L)
<b>Acido L- Malico</b>	Vinho e Mosto	90 seg	Sem filtragem, análise direta	2 – 30 mM	(0.3 – 4.0 g/L)	< 0.6 mM at 20 mM (0.08 g/L at 2.68 g/L)
<b>Acido L- Malico Low Level</b>	Vinho e Mosto	60 seg	Titulação Externa	0.2 – 4 mM	(0.03 – 0.5 g/L)	< 0.15 mM at 2.50 mM (0.02g/L at 0.34g/L)
<b>Combi TesT pH Acidez Total Glucose e Frutose ML</b>	Vinho Doce e Mosto	150 seg	Filtragem e Descarbonização	2 – 4.5 pH 2 – 150 meq./L 400 – 1500 mM	(0.15 – 11.2 g/L) (72 – 270 g/L)	0.01 pH at 2.895pH < 2 meq./L at 100 meq./L (0.15 g/L at 7.50 g/L) < 20 mM at 1000 mM (3.6 g/L at 180 g/L)
<b>Combi TesT pH Acidez Total Glucose e Frutose HL</b>	Vinho	100 seg	Descarbonização	2 – 4.5 pH 2 – 150 meq./L 3 – 400 mM	(0.15 – 11.2 g/L) (0.6 – 72 g/L)	0.01 pH at 2.940pH < 2 meq./L at 100 meq./L (0.15 g/L at 7.50 g/L) < 6 mM at 200 mM (1.1 g/L at 36 g/L)
<b>Etanol</b>	Vinho e Mosto	200 seg	Sem filtragem, análise direta	2.1 – 26 mM	(1.2 – 15 % v/v)	± 0.4% v/v at 12.66% v/v
<b>Glicerol</b>	Vinho	120 seg	Sem filtragem, análise direta	5 – 150 mM	(0.5 – 13.8 g/L)	< 5 mM at 100 mM (0.5 g/L at 9.2 g/L)
<b>Glucose</b>	Vinho	120 seg	Sem filtragem, análise direta	3 – 400 mM	(0.6 – 72 g/L)	< 4 mM at 200 mM (0.72 g/L at 36.0 g/L)
<b>Glucose e Frutose ML/HL</b>	Vinho e Mosto	70seg 190 seg	Sem filtragem, análise direta	3 – 400 mM 300 – 1.500 mM	(0.5 – 72 g/L) (54 – 270 g/L)	< 8 mM at 200 mM (0.7 g/L at 36.0 g/L) < 20 mM at 1000 mM (3.6 g/L at 180.0 g/L)
<b>pH Acidez Total</b>	Vinho e Mosto	30 seg	Filtragem e Descarbonização	2 – 4.5 pH 2 – 150 meq./L	(0.15 – 11.2 g/L)	0.01 pH at 2.940pH < 2 meq./L (0.15 g/L at 7.50 g/L)
<b>Sacarose</b>	Vinho, Espumante, Liquores, bebidas e sucos	300 seg	Sem filtragem, análise direta	10 – 750 mM	(3.4 – 256 g/L)	< 10 mM at 500 mM (3.4 g/L at 171 g/L)
<b>Urea</b>	Vinho e Espumante	200 seg	Descarbonização e Titulação externa	0.05-0.50 mM	(0.30 - 30 mg/L)	< 0.01 mM a 0.50 mM (0.6 mg/L a 12 mg/L)

LL – Low Level = Nível baixo

ML – Medium Level = Nível médio

HL – High Level = Nível alto

2006-OIV publica a técnica de pH Diferencial como método oficial para análise de Glucose / Frutose / Sacarose em vinho.

**Para mais informações clique aqui**

