

Medidor de Iões Específicos de Açúcares Redutores para Análise do Vinho

Manual de utilização rápida – **HI 83746**

1. Preparação da amostra de vinho tinto:

Encher uma cuvete com **10 ml** de vinho, adicionar 2 colheres de carvão descolorante **HI 93703-59**, agitar durante 3 minutos. Filtrar a mistura.

Este procedimento deve ser repetido até o vinho se encontrar totalmente descolorado.

Nos vinhos brancos a descoloração não é necessária.

2. Colocar num tubo de **HI 83746A-0**, **1ml** de solução de **Fehling B** e **200 µl** de água desionizada.

Este é o branco.

3. Colocar num tubo de **HI 83746A-0**, **1ml** de solução de **Fehling B** e **200 µl** de amostra de vinho.

Este é a amostra.

- 3.1 Para uma concentração esperada inferior a 5g/L utilizar 1 ml da amostra de vinho
- 3.2 Se a concentração esperada é superior a 50 g/L diluir a amostra 4 ou 5 vezes com água destilada.

4. Colocar a tampa e inverter os tubos várias vezes para misturar.

5. Inserir os tubos no termo-reactor a **105° C** durante 7 minutos.

6. Retirar os tubos do termo-reactor.

7. Aguardar mais 30 minutos para os tubos arrefecerem.

8. Colocar o branco no medidor e pressionar **"ZERO"**.

9. Colocar a amostra no medidor e pressionar **"READ"**, o instrumento indica directamente no mostrador a concentração de Açúcares Redutores em g/L.

- 9.1 Na amostra 3.1 – dividir o resultado por 4
- Na amostra 3.2 – multiplicar o resultado pelo factor de diluição.