

DETERMINACIÓN DEL GRADO ALCOHOLICO: AEROMETRÍA

Definición

El grado alcohólico volumétrico es igual al número de litros de etanol contenido en 100 ml de vino, medidos ambos volúmenes a la temperatura de 20° C. Su símbolo es “% vol”.

Nota: el etanol, sus homólogos y los ésteres de ambos están comprendidos en el grado alcohólico, por encontrarse en el destilado.

Material y aparatos

- Matraz aforado de 200 ml
- Bomba de vacío o kitasato
- Equipo de destilación
- Aerómetro alcohólico
- Probeta de 250 ml

Reactivos

-Suspensión de hidróxido de calcio 2 M: disolver 120 g de cal viva (CaO) en un litro de agua caliente.

Procedimiento

1. Coger 250 ml de vino y eliminar todo el dióxido de carbono posible por agitación, o en una bomba de vacío o kitasato.
2. Tomar 200 ml de vino en un matraz aforado de dicho volumen.
3. Añadirlos a un tubo grande de destilación y añadir unos 10 ml de hidróxido de calcio 2 M.
4. Llevarlo al destilador, recogiendo aproximadamente unos 200 ml de destilado en el matraz aforado.
5. Enrasar con agua destilada si fuera necesario.
6. Llenar una probeta de 250 ml con el destilado, e introducir el areómetro.
7. Dejar reposar un minuto y efectuar la lectura.
8. Tomar la temperatura del destilado, que no debe diferir de la temperatura ambiente en más de 5° C.