

## Materiales de Control Certificados para Análisis Enológico (MCC)

Material de Control Certificado para el Análisis Enológico (Vino Blanco) CRS código 345271

Material de Control Certificado para el Análisis Enológico (Vino Tinto) CRS código 345268

**Panreac ha desarrollado los MCC para el Análisis Enológico con el objetivo de facilitar a los laboratorios el control de la calidad de sus mediciones** en aquellos parámetros decisivos para la elaboración del vino. Estos Materiales de Control son muestras de vino filtrado, homogeneizado y estabilizado, para garantizar que la matriz y los parámetros certificados sean constantes.

**La certificación de estos patrones se ha realizado en base a los resultados suministrados por los siguientes laboratorios enológicos:**

- Estació de Viticultura i Enologia de Vilafranca del Penedès
- Estación Enológica de Haro
- Estación Enológica de Castilla y León

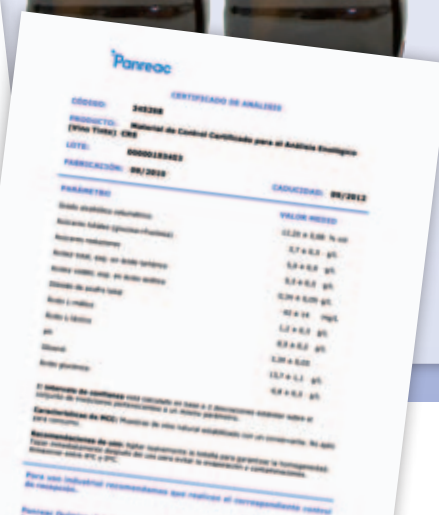
### Parámetros certificados

- Grado alcohólico volumétrico
- Azúcares totales (glucosa+fructosa)
- Azúcares reductores
- Acidez total, expresada en ácido tartárico
- Acidez volátil, expresada en ácido acético
- Dióxido de azufre total
- Ácido L-málico
- Ácido L-láctico
- pH
- Glicerol
- Ácido glucónico



### Principales ventajas

- **Disponer de Materiales de Control Certificados específicos** para el análisis de vinos, indispensables en cualquier programa de calidad.
- **Calibrar equipos instrumentales** analíticos para asegurar su correcto funcionamiento.
- **Evaluar el método analítico** para establecer una relación inequívoca entre la señal instrumental y la concentración del parámetro.
- **Validar el proceso analítico:** Fiabilidad, exactitud, precisión intermedia, reproducibilidad... (evaluación interna o externa).





El vino se obtiene de la fermentación alcohólica (FA) del mosto de la uva. Esta fermentación no es más que el conjunto de reacciones metabólicas de las levaduras que transforman el azúcar del fruto en alcohol etílico y dióxido de carbono principalmente. Paralelamente a la FA, se puede producir la fermentación maloláctica (FML), en la que las bacterias lácticas convierten el ácido málico en ácido láctico, reduciendo la acidez desde el punto de vista organoléptico.

#### Azúcares totales (G+F)

- Los principales azúcares presentes en el mosto son la glucosa y la fructosa, actuando como fuente de carbono en la vía metabólica de la levadura.
- Combinado con la acidez total, permite establecer el momento óptimo de la vendimia.
- Caracterizan los vinos según su contenido:  
secos 4 g/L  
semisecos ≤12 g/L  
semidulces >12 g/L y ≤45 g/L  
dulces >45 g/L

#### Acidez total (AT)

- La AT es la suma de todos los ácidos presentes en el vino.
- Los ácidos más frecuentes del vino son el tartárico, el málico y el láctico.
- El ácido tartárico es el causante del aroma afrutado y el frescor de los vinos.

#### Acidez volátil (AV)

- La AV, representada principalmente por el ácido acético, permite evaluar el estado sanitario del vino.
- Aunque el ácido acético se genera durante la FA y FML en pequeñas cantidades (aprox. 0,3 g/L), potenciando olores y sabores, a niveles elevados comporta el aroma desagradable a picado en detrimento de la calidad del vino

#### Ácido L-málico

- Aporta 1/3 de la AT en la uva.
- Proporciona notas ácidas, no muy toleradas en vinos tintos.

#### Dióxido de azufre total (SO<sub>2</sub>)

- Es el antiséptico autorizado (E-220) y más utilizado en la elaboración del vino, con propiedades antioxidantes.

#### Grado alcohólico volumétrico (GAV)

- El GAV es la proporción de alcohol presente en el vino.
- El alcohol se origina en la FA
- Es el parámetro utilizado en la cotización del vino en las transacciones comerciales.

#### Ácido L-láctico

- Se genera en la FML, aportando notas ácidas de yogur, de más suavidad en vinos tintos.

#### pH

- Es el parámetro relacionado con la AT y la actividad microbiológica de los vinos (FA y FML).

#### Glicerol

- Es el polialcohol natural directamente relacionado con el descriptor de suavidad en la cata. Al agitar la copa genera la aparición de lágrimas.

#### Ácido glucónico

- Su procedencia es de origen microbiano (*Botrytis cinerea*), siendo un marcador del estado sanitario de la uva y en consecuencia del vino.

### Información de pedido

Código	Descripción	Envase
345271.1610	Material de Control Certificado para el Análisis Enológico (Vino Blanco) CRS	500 mL
345268.1610	Material de Control Certificado para el Análisis Enológico (Vino Tinto) CRS	500 mL

Panreac también le ofrece la línea **VINIKIT**, que incluye más de **50 reactivos específicos** para su uso en las técnicas usuales de análisis en **enología**.

