

ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN	2
	1.1 Objetivos	3
	1.1.1 Objetivo general.....	3
	1.1.2 Objetivos específicos.....	3
II.	REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	4
	2.1 Antecedentes generales.....	4
	2.2 Compuestos fenólicos.....	4
	2.3 Oxidación en vinos.....	5
	2.4 Acidez en mostos y vinos.....	8
	2.4.1 Importancia del pH en la elaboración de vinos.....	9
	2.5 El anhídrido sulfuroso (SO ₂) en vinificación.....	10
	2.6 Soluciones modelo de vino.....	11
III.	MATERIALES Y MÉTODOS	12
	3.1 Lugar.....	12
	3.2 Tratamientos.....	12
	3.3 Metodología.....	13
	3.4 Determinaciones analíticas.....	14
	3.4.1 Fenoles totales.....	14
	3.4.2 Sulfuroso libre y total.....	14
	3.5 Análisis de datos.....	15

IV.	RESULTADOS	16
4.1	Evaluación de la concentración fenólica.....	16
4.1.1	Evaluación de la concentración fenólica en soluciones con y sin Fe (II).....	16
4.2	Evaluación de la concentración de SO ₂ libre.....	18
4.2.1	Concentración de SO ₂ libre en soluciones aireadas.....	18
4.2.2	Concentración de SO ₂ libre en soluciones con adición de N ₂ (gas).....	18
4.2.3	Evolución de la concentración de SO ₂ libre en soluciones con Fe (II).....	20
4.2.4	Evolución de la concentración de SO ₂ libre en soluciones sin Fe (II).....	21
4.3	Evaluación de la concentración de SO ₂ total.....	22
4.3.1	Concentración de SO ₂ total en soluciones aireadas.....	22
4.3.2	Concentración de SO ₂ total en soluciones con adición de N ₂ (gas).....	23
4.3.3	Evolución de la concentración de SO ₂ total en soluciones con Fe (II).....	25
4.3.4	Evolución de la concentración de SO ₂ total en soluciones sin Fe (II).....	25
V.	DISCUSION	27
5.1	Influencia del pH.....	27
5.2	Influencia del nivel de oxígeno en solución.....	28
5.3	Influencia de la presencia de Fe (II) en solución.....	29
VI.	CONCLUSIONES	30
VII.	BIBLIOGRAFÍA	31

ANEXOS