

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	2
1.1 Objetivos	4
1.1.1 Objetivo general	4
1.1.2 Objetivos específicos	4
2. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA	5
2.1 Compuestos fenólicos	5
2.2 Oxígeno y oxidaciones.....	7
2.3 pH y acidez del vino	10
2.4 Dióxido de azufre (o anhídrido sulfuroso)	11
3. MATERIALES Y MÉTODOS	13
3.1 Lugar de medición	13
3.2 Materiales y metodología	13
3.3 Mediciones	14
3.4 Análisis de datos	14

4. RESULTADOS	15
4.1 Polifenoles totales	15
4.2 Índice de color	17
4.3 SO ₂ Libre	19
4.4 SO ₂ Total	21
5. DISCUSIÓN	23
5.1 Efectos del factor oxígeno	23
5.2 Efectos del factor pH	24
5.3 Efectos del factor hierro	25
6. CONCLUSIONES	26
7. BIBLIOGRAFÍA	27
8. ANEXOS	29

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 3.1 Tratamientos experimentales a los cuales fue sometido el vino	14
--	----

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 2.1 Reacción de Fenton	8
Figura 2.2 Equilibrio de óxido-reducción del hierro	8
Figura 2.3 Modelo de autoxidación	9
Figura 2.4 Equilibrio del dióxido de azufre en el vino.....	11
Figura 2.5 Formas de disociación del dióxido de azufre.....	12
Figura 4.1 Evolución de la concentración de polifenoles en el vino sometido a dos condiciones de aireación. A: Con aplicación de N ₂ (gas). B: Con aireación del vino.....	15
Figura 4.2 Variación del índice de color, evaluado bajo dos condiciones de pH. A: a pH 3 y B: a pH 4	17
Figura 4.3 Evolución de la concentración de SO ₂ libre, bajo condiciones de aireación. A: Con aplicación de N ₂ (gas). B: Con aireación del vino.....	19
Figura 4.4 Evolución de la concentración de SO ₂ total, bajo dos condiciones de aireación. A: Con aplicación de N ₂ (gas). B: Con aireación del vino.....	21