



LICEO
SCIENTIFICO
STATALE
S. CANNIZZARO

ASSOCIATION
PALERMO SCIENZA

ESPERIENZA INSEGNA

EXHIBIT / CONVEGNI / RICERCA / EVENTI

18/25 febbraio / università di palermo / viale delle scienze / edificio 19

2010 BIODIVERSITÀ

Segreteria organizzativa
Valeria Spagnolo 3208050323
Teresa Nocera: 3471986459

Informazioni e prenotazioni mostra
segreteria.mostra@palermoscienza.it

Informazioni e prenotazioni convegni
segreteria.convegno@palermoscienza.it

www.palermoscienza.it

Acidimetro

L'acidità dei vini è di grande importanza; essa è data da acidi organici. Si distingue in: volatile, totale e fissa. L'acidità totale si ottiene con l'acidimetro. Si misura l'acidità di vino, mosto e aceto.

Si agita un poco il campione di liquido da provare. Se torbido dovrà essere filtrato.

Si aspirano con la pipetta 10 cm³ della sostanza da esaminare e si versano nel bicchierino.

Si diluisce con acqua; si aggiungono sei o sette gocce di fenoltaleina. Si riempie la buretta graduata con la soluzione basica, fino al segno zero. Si fa colare la soluzione nel bicchierino agitando sempre con la bacchetta di vetro finché la miscela non accenni a cambiare colore (rosa per i vini bianchi, blu per i vini rossi).

Il punto di neutralizzazione è determinato con una goccia di miscela su due cartine di tornasole; se le due cartine non si alterano siamo al punto giusto, se la cartina azzurra tende ad arrossare bisogna aggiungere altra soluzione basica. Se la cartina rossa diventa azzurra si deve ripetere l'operazione.

L'acidità si corregge con l'aggiunta di acido tartarico e citrico. L'aggiunta di acido tartarico non ha limiti imposti dalla legge; è proibita l'aggiunta di acido minerale e acido solforico. In alcuni casi si aggiunge anche il tannino. Per neutralizzare, come base si usano carbonato di calcio o bicarbonato di potassio. Con ½ grammo di carbonato per litro, 50 grammi per ettolitro si toglie l'1x1000 di acidità.

Scuola: I.T.C. Crispi

Disciplina: Chimica

Parole chiave: acidità, neutralizzazione, titolazione

Ordine di scuola: scuola secondaria di secondo grado

