

## RESOLUCIÓN OIV-OENO 597-2018

# MODIFICACIÓN DEL MÉTODO DE DETERMINACIÓN DE LA ACIDEZ TOTAL EN VINAGRES

*ATENCIÓN: Esta resolución modifica la siguiente resolución:  
- OENO 52/2000*

LA ASAMBLEA GENERAL,

VISTO el artículo 2, párrafo 2 iv del Acuerdo del 3 de abril de 2001 por el que se crea la Organización Internacional de la Viña y el Vino,

A propuesta de la Subcomisión “Métodos de Análisis”,

CONSIDERANDO que el punto 6, “Técnica”, del método recoge lo siguiente: “En un matraz Erlenmeyer de 250 ml, introducir 10 ml de vinagre. Adicionar agua recientemente hervida y fría para que la solución esté apenas coloreada. Añadir algunas gotas del indicador y valorar con la solución de hidróxido de sodio hasta coloración rosa persistente”,

CONSIDERANDO que el principio del método (punto 2) es la “neutralización de los ácidos de la muestra por una solución alcalina”,

CONSIDERANDO que, al utilizar agua hervida fría, se pretende garantizar que el agua utilizada esté exenta de CO<sub>2</sub> para evitar una reacción ácida, que podría afectar al resultado final de la valoración,

CONSIDERANDO que es posible obtener agua exenta de CO<sub>2</sub> mediante otras técnicas,

CONSIDERANDO que, desde un punto de vista técnico, lo importante es usar un agua que no induzca una reacción ácida (exenta de CO<sub>2</sub>) con independencia de la técnica usada para obtenerla,

CONSIDERANDO los ensayos presentados en el seno de la SCMA (se suprimirán las palabras tachadas),

DECIDE modificar el punto 6 de la resolución OIV-OENO 52/2000 según sigue:

## 6. TÉCNICA

En un matraz Erlenmeyer de 250 ml, introducir 10 ml de vinagre. Adicionar agua, libre de dióxido de carbono, para que la solución esté apenas coloreada. Añadir algunas



gotas del indicador (3.2) y valorar con la solución de hidróxido de sodio (3.1) hasta coloración rosa persistente.

Nota: La valoración se puede realizar por potenciometría teniendo en cuenta el punto de equivalencia correspondiente.