



SUPUESTO PRÁCTICO 2 ESPECIALIDAD DE LABORATORIOS AGROALIMENTARIOS

FECHA: 23 DE JULIO DE 2018

Un cliente está interesado en conocer el contenido de azúcares de un vino.

1. Describir qué tipos de azúcares se pueden esperar encontrar en esta bebida. Explicar su origen y transformación durante el proceso de elaboración. Clasificación de los vinos en función de su contenido.
2. Explicar, brevemente, el fundamento, ventajas e inconvenientes de las técnicas que conozca para la determinación de azúcares en este producto y las opciones de uso dentro de un laboratorio de control oficial.
3. Describir que otra sustancia mayoritaria con sabor dulce formada durante la fermentación alcohólica se encuentra de manera natural en un vino y qué métodos pueden emplearse para su cuantificación. ¿Conoce algún método para analizar la posible adición no permitida de este compuesto?
4. Se sospecha la adición fraudulenta de edulcorantes en el vino. Describir qué edulcorantes se podrían utilizar y qué métodos conoce para su determinación.
5. El cliente necesita saber si el vino se ha elaborado con uvas de una determinada cosecha en una determinada DOP. Describir qué métodos se deben utilizar para comprobarlo.
6. Explicar, brevemente, qué métodos se pueden emplear para detectar azúcares exógenos añadidos antes del comienzo de la fermentación.