

SAGASTIA-MANZANAL

Azukre mailaren neurketa.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 28/03/2014 - 17:33

Sin comentarios



La medición de la concentración en azúcares es el dato analítico, básico e indispensable para poder continuar con la etapa fundamental del proceso de elaboración de la sagardoa, que no es otra que la de la fermentación.

Métodos de medición:

Con la presencia de levaduras, la glucosa resultante de la hidrólisis de la sacarosa y de la fructosa contenida en las manzanas, se transformada en alcohol (etanol) y en dióxido de carbono. Partiendo de la premisa que 180g de glucosa generan 92g de alcohol, conociendo la cantidad de azúcares presentes en el mosto inicial será posible predecir la cantidad de

alcohol resultante al final del proceso de fermentación.

Para la evaluación de la concentración en azúcares se utilizan dos métodos:

1. Aerometría con un densímetro, o lo que es lo mismo, graduado para el mosto fresco de manzana, y el mosto en curso de fermentación. Para la conversión de la lectura de la densidad se utiliza una tabla de correspondencia de la densidad del mosto de manzana y de los azúcares totales.
2. Refractometría con el modelo de refractómetro que mide la sacarosa. Para una solución de sacarosa el refractómetro indica directamente la cantidad de sacarosa en g/l. Teniendo en cuenta que el mosto de manzana es una mezcla de sacarosa (15 %), glucosa (25 %) y fructosa (60 %) cada tipo de azúcar tiene un índice propio que, concretamente, es: sacarosa 100, glucosa 74, y fructosa 130. Con el fin de simplificar la medición se ha establecido una tabla de conversión que tiene en cuenta estas diferencias de los índices de refracción. No obstante, es preciso tener cuidado porque el refractómetro sólo sirve para la medición en el mosto fresco puesto que a partir del comienzo de la fermentación el mosto se carga en alcohol, fenómeno que desvirtúa y altera la lectura del índice de refracción.

En las siguientes páginas se muestra la tabla de la densidad del mosto de manzana y de los azúcares totales y la tabla del índice de refracción del mosto de manzana y de los azúcares totales.

Tabla del índice de refracción del mosto de manzana y de los azúcares totales:

Densidad relativa a 20°C	Temperatura del mosto (°C)	Densidad relativa a 20°C	Temperatura del mosto (°C)
1.000	20	1.000	20
1.001	20	1.001	20
1.002	20	1.002	20
1.003	20	1.003	20
1.004	20	1.004	20
1.005	20	1.005	20
1.006	20	1.006	20
1.007	20	1.007	20
1.008	20	1.008	20
1.009	20	1.009	20
1.010	20	1.010	20
1.011	20	1.011	20
1.012	20	1.012	20
1.013	20	1.013	20
1.014	20	1.014	20
1.015	20	1.015	20
1.016	20	1.016	20
1.017	20	1.017	20
1.018	20	1.018	20
1.019	20	1.019	20
1.020	20	1.020	20
1.021	20	1.021	20
1.022	20	1.022	20
1.023	20	1.023	20
1.024	20	1.024	20
1.025	20	1.025	20
1.026	20	1.026	20
1.027	20	1.027	20
1.028	20	1.028	20
1.029	20	1.029	20
1.030	20	1.030	20
1.031	20	1.031	20
1.032	20	1.032	20
1.033	20	1.033	20
1.034	20	1.034	20
1.035	20	1.035	20
1.036	20	1.036	20
1.037	20	1.037	20
1.038	20	1.038	20
1.039	20	1.039	20
1.040	20	1.040	20
1.041	20	1.041	20
1.042	20	1.042	20
1.043	20	1.043	20
1.044	20	1.044	20
1.045	20	1.045	20
1.046	20	1.046	20
1.047	20	1.047	20
1.048	20	1.048	20
1.049	20	1.049	20
1.050	20	1.050	20
1.051	20	1.051	20
1.052	20	1.052	20
1.053	20	1.053	20
1.054	20	1.054	20
1.055	20	1.055	20
1.056	20	1.056	20
1.057	20	1.057	20
1.058	20	1.058	20
1.059	20	1.059	20
1.060	20	1.060	20
1.061	20	1.061	20
1.062	20	1.062	20
1.063	20	1.063	20
1.064	20	1.064	20
1.065	20	1.065	20
1.066	20	1.066	20
1.067	20	1.067	20
1.068	20	1.068	20
1.069	20	1.069	20
1.070	20	1.070	20
1.071	20	1.071	20
1.072	20	1.072	20
1.073	20	1.073	20
1.074	20	1.074	20
1.075	20	1.075	20
1.076	20	1.076	20
1.077	20	1.077	20
1.078	20	1.078	20
1.079	20	1.079	20
1.080	20	1.080	20
1.081	20	1.081	20
1.082	20	1.082	20
1.083	20	1.083	20
1.084	20	1.084	20
1.085	20	1.085	20
1.086	20	1.086	20
1.087	20	1.087	20
1.088	20	1.088	20
1.089	20	1.089	20
1.090	20	1.090	20
1.091	20	1.091	20
1.092	20	1.092	20
1.093	20	1.093	20
1.094	20	1.094	20
1.095	20	1.095	20
1.096	20	1.096	20
1.097	20	1.097	20
1.098	20	1.098	20
1.099	20	1.099	20
1.100	20	1.100	20

Tabla de la densidad del mosto de manzana y de los azúcares totales:

Densidad relativa a 20°C	Temperatura del mosto (°C)	Densidad relativa a 20°C	Temperatura del mosto (°C)
1.000	20	1.000	20
1.001	20	1.001	20
1.002	20	1.002	20
1.003	20	1.003	20
1.004	20	1.004	20
1.005	20	1.005	20
1.006	20	1.006	20
1.007	20	1.007	20
1.008	20	1.008	20
1.009	20	1.009	20
1.010	20	1.010	20
1.011	20	1.011	20
1.012	20	1.012	20
1.013	20	1.013	20
1.014	20	1.014	20
1.015	20	1.015	20
1.016	20	1.016	20
1.017	20	1.017	20
1.018	20	1.018	20
1.019	20	1.019	20
1.020	20	1.020	20
1.021	20	1.021	20
1.022	20	1.022	20
1.023	20	1.023	20
1.024	20	1.024	20
1.025	20	1.025	20
1.026	20	1.026	20
1.027	20	1.027	20
1.028	20	1.028	20
1.029	20	1.029	20
1.030	20	1.030	20
1.031	20	1.031	20
1.032	20	1.032	20
1.033	20	1.033	20
1.034	20	1.034	20
1.035	20	1.035	20
1.036	20	1.036	20
1.037	20	1.037	20
1.038	20	1.038	20
1.039	20	1.039	20
1.040	20	1.040	20
1.041	20	1.041	20
1.042	20	1.042	20
1.043	20	1.043	20
1.044	20	1.044	20
1.045	20	1.045	20
1.046	20	1.046	20
1.047	20	1.047	20
1.048	20	1.048	20
1.049	20	1.049	20
1.050	20	1.050	20
1.051	20	1.051	20
1.052	20	1.052	20
1.053	20	1.053	20
1.054	20	1.054	20
1.055	20	1.055	20
1.056	20	1.056	20
1.057	20	1.057	20
1.058	20	1.058	20
1.059	20	1.059	20
1.060	20	1.060	20
1.061	20	1.061	20
1.062	20	1.062	20
1.063	20	1.063	20
1.064	20	1.064	20
1.065	20	1.065	20
1.066	20	1.066	20
1.067	20	1.067	20
1.068	20	1.068	20
1.069	20	1.069	20
1.070	20	1.070	20
1.071	20	1.071	20
1.072	20	1.072	20
1.073	20	1.073	20
1.074	20	1.074	20
1.075	20	1.075	20
1.076	20	1.076	20
1.077	20	1.077	20
1.078	20	1.078	20
1.079	20	1.079	20
1.080	20	1.080	20
1.081	20	1.081	20
1.082	20	1.082	20
1.083	20	1.083	20
1.084	20	1.084	20
1.085	20	1.085	20
1.086	20	1.086	20
1.087	20	1.087	20
1.088	20	1.088	20
1.089	20	1.089	20
1.090	20	1.090	20
1.091	20	1.091	20
1.092	20	1.092	20
1.093	20	1.093	20
1.094	20	1.094	20
1.095	20	1.095	20
1.096	20	1.096	20
1.097	20	1.097	20
1.098	20	1.098	20
1.099	20	1.099	20
1.100	20	1.100	20

Egilea: Dominic Lagadec
(Txopinondo sagarnotegia)
Iturria: Boletín Sagardoaren
Lurraldea 34

Tags: azukrearen neurketa, Manzana, medición de azúcar, Sagarra

Anterior post
Maestro de bodega de sidrería.Sagardotegiko
upeltegiko maisua.

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Azokak-Ferías
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Esperientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Prentsa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Turismo-Turismo

Post Recientes

Azukre mailaren neurketa.



Sagardotegiko upeltegiko
maisua.



Sagastietako jardueren
egutegi praktikoa
(martxoa-maiatzak).



Sagardoaren Lurraldea
Boletina 34 zkia.



Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



Aste Santua 2014:
Sagardoa eta Euskal
Herriko gazten dastaketa.

Comentarios recientes

J.M de Amassorrayn en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**

Kalakan abrirá mañana la nueva temporada de txotx | NON SERVIAM en **2014KO TXOTX IREKIERA. KALAKAN taldeak irekiko du txotx bolada berria.**

Sagardoaren Lurralde en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

agandamin en XIV. Kirikoketa Besta Arizkunen, azaroaren 2an.

Aritz en Donostiako XXVIII. Sagardo Eguna, irailaren 7an.