

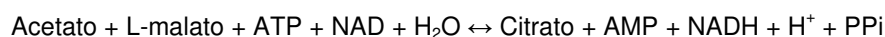
## **KIT DE ANÁLISIS ENZIMÁTICO PARA LA DETERMINACIÓN DE ÁCIDO ACÉTICO EN JUGO DE UVA Y EN VINO**

### **PRODUCTO**

Producto no. 4A105, permite 100 análisis, **sólo para el uso *in vitro***.

### **PRINCIPIO**

El ácido acético puede ser un indicador de desperdicio en el vino, y es limitado por regulación en la mayoría de países productores. Se puede determinar enzimáticamente en el vino, controlando la reacción que produce NADH, de acuerdo al total de la siguiente ecuación:



La cantidad de NADH que se forma se mide a 340 nm y se relaciona estequiométricamente a la cantidad de acetato que se consume.

### **CONTENIDO**

El kit contiene los siguientes reactivos:

<b>Reactivo No.</b>	<b>Reactivo</b>	<b>Preparación</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Estabilidad</b>
1	Buffer	Ninguna	2 x 53 mL	18 meses a 4°C
2	Coenzimas (ATP/CoA/NAD)	Ninguna	22 mL	18 meses a 4°C
3	CS/MDH	Mezclar con suavidad por inversión antes de usar	1,1 mL	18 meses a 4°C
4	ACS	Mezclar con suavidad por inversión antes de usar	2,2 mL	18 meses a 4°C
5	Estándar	Ninguna	3,3 mL	18 meses a 4°C

La vida útil de los reactivos 1 & 2 se puede extender si se ponen alícuotas en el congelador.

No congelar los reactivos de enzima 3 & 4.

La falta de mantener los reactivos a la temperatura recomendada reduce su vida útil.

Para la concentración del Estándar, refiérase a la etiqueta de la botella.

### **PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD**

- **Usar gafas de seguridad**
- **Reactivo 1 es ligeramente corrosivo**
- **No ingerir el Buffer o el Estándar porque contienen azida de sodio que actúa como estabilizador.**

### **PROCEDIMIENTO**

Longitud de Onda	340 nm
Cubetas	1cm, cuarzo, silicio, metacrilato o poliestireno
Temperatura	20 – 25°C
Volumen final en cubeta	3,23 mL
Cero	contra aire sin cubeta en el paso de luz

## PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

Las muestras deben diluirse con agua destilada, para asegurar que la concentración en la solución de ensayo no sea más de 0,25 g/L. Para las muestras con una concentración más alta, una dilución apropiada debe llevarse a cabo. Como guía general, las mediciones de absorbancia no deben superar una unidad de absorbancia.

Los vinos tintos sin diluir o muestras de jugo muy coloreadas necesitan decoloración. Para decolorar, agregue aproximadamente 0,1 g de PVPP a 5 mL de muestra en un tubo de ensayo. Agite bien por un minuto. La clarificación se consigue si se deja reposar o se filtra en papel de filtro Whatman No. 1.

## ANÁLISIS DE LA MUESTRA

a. Pipetear los siguientes volúmenes de reactivos en las cubetas:

Reactivo	Muestra sin tratar	Estándar	Muestra
1. Buffer	1,00 mL (1000 µL)	1,00 mL (1000 µL)	1,00 mL (1000 µL)
2. Coenzimas	0,20 mL (200 µL)	0,20 mL (200 µL)	0,20 mL (200 µL)
Agua Destilada	2,00 mL (2000 µL)	1,90 mL (1900 µL)	1,90 mL (1900 µL)
Muestra / Estándar		0,10 mL (100 µL)	0,10 mL (100 µL)

b. Mezclar bien por inversión y leer las absorbancias,  $A_1$ .

c. Pipetear los siguientes reactivos en las cubetas:

3. CS/MDH	0,01 mL (10µL)	0,01 mL (10µL)	0,01 mL (10µL)
-----------	----------------	----------------	----------------

d. Mezclar bien y leer las absorbancias,  $A_2$ , después de 3 minutos.

4. ACS	0,02 mL (20µL)	0,02 mL (20µL)	0,02 mL (20µL)
--------	----------------	----------------	----------------

e. Mezclar bien por inversión y leer las absorbancias,  $A_3$ , después de 10-15 minutos, o una vez completada la reacción.

## CÁLCULOS\*

1. Calcular las diferencias de absorbancia de la Muestra sin tratar, la Muestra y el Estándar, obteniendo con ello  $\Delta A_1$  y  $\Delta A_2$ :

$$\begin{aligned} \text{Diferencia de absorbancia, } \Delta A_1 &= A_2 - A_1 \\ \text{Diferencia de absorbancia, } \Delta A_2 &= A_3 - A_1 \end{aligned}$$

2. Calcular el contenido de absorbancia en ácido acético para la Muestra,  $\Delta A_{ac}$ , usando la fórmula:

$$\Delta A_{ac} = [\Delta A_{2\text{muestra}} - (\Delta A_1)_{\text{muestra}}^2 \div \Delta A_{2\text{muestra}}] - [\Delta A_{2\text{muestra-sin-tratar}} - (\Delta A_1)_{\text{muestra-sin-tratar}}^2 \div \Delta A_{2\text{muestra-sin-tratar}}]$$

3. Hacer lo mismo con el Estándar, sustituyendo las absorbancias del Estándar en el lugar de las absorbancias de la Muestra.

4. Calcular la concentración de ácido acético como sigue:

$$\text{Concentración de ácido acético (g/L)} = \Delta A_{ac} \times 0,308 \times \text{Factor de Dilución}$$

\* Una hoja de cálculo está disponible para descargar en:

<http://www.vintessential.com.au/certification/calculation-worksheets/>

## REFERENCIAS

1. Bergmeyer, H.U. *et al* 1984, *Methods of Enzymatic Analysis*, 3<sup>rd</sup> ed., vol. 6, pp. 639-645; Verlag Chemie, Weinheim.

© Derechos de autor 2014, **Vintessential Laboratories**. Reservados todos los derechos.

Ninguna parte de esta publicación, protegida por los derechos de autor, puede ser reproducida o copiada en ninguna forma sin el permiso previo de Vintessential Laboratories.