

PRINCIPAIS ANÁLISES NAS AMOSTRAS DE CONTROLO DE MATURAÇÃO

Importância	Composto analisado	Unidades	Métodos habituais
Alta	Açúcares	g/l	Refractometria, densimetria, análise química, espectrofotometria de infravermelhos.
Alta	Acidez total	g/l de ácido sulfúrico ou de ácido tartárico	Vulometria manual ou automática.
Média	pH		Potenciometria manual ou automática (determinação aparentemente simples, sujeita a grandes diferenças).
Média	Peso de 100 bagos	g/bago	Pesagem de 100 a 200 bagos inteiros, eventualmente secos (orvalho, chuva).
Leve	Ácido tartárico	g/l	Colorimetria.
Alta (perto da maturação)	Ácido málico	g/l	Avaliação enzimática.
Leve	Potássio	g/l	Fotometria de chama.
Média	Azoto amoniacal e assimilável	mg/l	Vulometria, avaliação enzimática.
Média	Antocianinas	mg/l	Colorimetria.
Leve	Taninos	Índice	Colorimetria.
Leve	Compostos aromáticos		Cromatografia gasosa.