



## Evaluación del contenido del alcohol en el vino

### Uso y tabla de conversión

Una vez obtenido el resultado en grado Brix (es decir, el porcentaje en masa de sacarosa), podemos obtener fácilmente el grado alcohólico probable del mosto mediante la aplicación de la siguiente fórmula (válida en el intervalo de 15 a 25 grados Brix):

$$\% \text{ vol} = (0,6757 \times \text{°Brix}) - 2,0839$$

O bien, especialmente en valores fuera del citado intervalo, podemos consultar la tabla que se adjunta a continuación para obtener el grado alcohólico correspondiente.

#### **EJEMPLO:**

Sea una muestra de mosto para la que hemos determinado mediante nuestro refractómetro una concentración de azúcares de 24,2 ° Brix. Para determinar su grado alcohólico probable, sin tener las tablas a nuestra disposición, sólo tendríamos que aplicar la fórmula indicada:

$$\% \text{ vol} = (0,6757 \times 24,2) - 2,0839 = 16,35 - 2,0839 = 14,31 \% \text{ vol}$$

O bien, en caso de disponer de las tablas adjuntas, podríamos buscar el valor 24,2° en la primera columna y obtener su valor correspondiente en grado alcohólico probable, anotando el valor que aparece en la última columna. En nuestro ejemplo, a 24,2° Brix le correspondería un valor de 14,28 % vol de alcohol probable.

Tabla del contenido de azúcar (1), en gramos por litro y en gramos por kilogramo, de mostos y mostos concentrados, determinado mediante un refractómetro graduado en porcentaje en masa de sacarosa a 20°C o en índice de refracción a 20° C. También figura la masa volúmica a 20°C.

### En las páginas siguientes encontrará la table de conversión

Para utilizar correctamente estas tablas de conversión, debe observar la medida obtenida en grados Brix en su refractómetro y buscar el valor obtenido en la columna de la izquierda de la tabla de conversión. Para conocer la equivalencia en grados de alcohol, simplemente mire el valor correspondiente en la columna de la derecha.