

## Equipo García Tena para acidez volátil

### Ref. PBB003

El equipo García Tena se utiliza para el análisis de la cantidad de ácido acético en un vino. Este ácido es evaporable por lo que su determinación se denomina acidez volátil y es el responsable del olor desagradable a "picado" teniendo, su presencia elevada en el vino, un carácter negativo. El método García Tena se basa en la separación de los ácidos volátiles del vino mediante destilación fraccionada y una posterior valoración ácido-base de la segunda porción del destilado. Endo Glassware pone a su disposición este completo kit para la determinación de la acidez volátil que incluye todos los elementos necesarios para llevar a cabo dicho análisis. Los elementos de vidrio están fabricados en vidrio borosilicato y presentan uniones esmeriladas 14/23. Cada uno de los componentes del equipo puede adquirirse también por separado para la sustitución de piezas dañadas.



Referencia	Descripción
PBB003	Equipo García Tena completo para acidez volátil

### Compuesto por:

Referencia	Descripción
CDB013	Matraz Erlenmeyer, 50 mL
DNB007	Bureta graduada, 10 mL
PBN006	Refrigerante Liebig, 120 mm
DJJ005	Pipeta 1 aforo, 11 mL
PBZ001	Probeta aforada, 5.1 mL
PBZ002	Probeta aforada, 3.2 mL
FFJ002	Lamparilla de alcohol
PNB001	Embudo rama corta, 40 mm
PBL004	Matraz fondo redondo, 50 mL
PBQ034	Pieza doble acodada, esmerilado 14/23
FCG008	Pinza con nuez giratoria (2 unid)
FCB006	Soporte pie plato 100x175 mm
FCM007	Clip de POM para uniones esmeriladas (2 unid)
FCV006	Aro con nuez cerrado, 80 mm
KJB011	Termómetro varilla amarillo líquido color -10/110 °C