PRACTICA: EL ANÁLISIS SENSORIAL COMO MÉTODO CIENTIFICO . CIENCIAS EXPERIMENTALES

ANÁLISIS SENSORIAL						
COMPOSICIÓN QUIMICA VINO	Examen visual	Examen olfativo	Examen sabor	Gustativo Otras sensaciones	ANÁLISIS FISICO-QUIMICO	PRUEBA EXPERIMENTAL
AGUA	Incolora	Inodora	Insípida			DISOLVENTE UNIVERSAL
ALCOHOLES Etanol Glicerol	Lágrimas	Alcohol	Dulce	Untuosidad Vinosidad	Determinación % vol - Método aerométrico - Método ebulliométrico	OBSERVACIÓN LÁGRIMAS
ACIDOS Cítrico Tartárico Málico Succínico Láctico Acético	Brillo	_____	Ácido	Irritación encías Salivación Sensación Pungente	-Acidez total -Acidez volátil	NARANJA Y LIMÓN ACETONA VINAGRE
POLIFENOLES Flavonoides Antocianos Taninos	Color	_____	Amargo	Contracción mucosas Estructura Astringencia	IPT Índice Folin Ciocalteu	SALIVA Y VINO
AZÚCARES Glucosa y Fructosa	Fluidez visual	_____	Dulce	Untuosidad	Determinación Azúcares	AGUA CON AZÚCAR
CARBÓNICO	Burbujas	Exalta aromas	Acido	Picor en la lengua Rugosidad	Presión barométrica	GAS Y TEMPERATURA
COMPUESTOS AROMÁTICOS	_____	Aroma Bouquet	_____	Aromas	Cromatografía	IDENTIFICACIÓN AROMAS

TABLA: CORRESPONDENCIA COMPOSICIÓN QUIMICA Y ANÁLISIS SENSORIAL VINO.