

## DATEMI UN DENSIMETRO

1 EB

I.T.I.S. "G. Cardano" - Pavia

exhibit scientifico

**Misure di densità** da residui zuccherini nel **VINO**  
con **densimetro Babo**

Il **Vino** è un miscuglio omogeneo;

è un liquido trasparente perciò è una *soluzione*:

- il *solvente* è l'acqua

è presente in maggiore quantità

ne determina lo stato di aggregazione finale

i *soluti* sono gassosi, liquidi e solidi ("zuccheri inclusi"  
di cui valuteremo l'eventuale presenza residua con il  
densimetro BABO)

- *Soluti gassosi*: fra di essi consideriamo l'anidride  
carbonica (CO<sub>2</sub>), responsabile delle "bollicine".

- *Soluti liquidi*: in particolare l'alcool etilico o  
etanolo, che si ottiene dagli zuccheri contenuti  
nelle uve prima, nel mosto dopo la pigiatura degli  
acini, grazie alla fermentazione alcolica ad opera  
del lievito *Saccaromices ellipsoideus*, la cui  
presenza può essere anche fino a 14 ml ogni 100  
ml di vino nei bianchi dolci.

- *Soluti solidi*:

> *Solfiti* usati come conservanti

> **Zuccheri** quali residui dalla fermentazione  
alcolica dell'uva ad opera dei lieviti

> *Coloranti* in genere tannini, tonalità rosse per i  
"vini neri" o gialle per "i vini bianchi"

> *Aromi* responsabili dei profumi, dei particolari  
sapori, dei "boccati" citati dai Sommelier

Per il **saggio** occorre versare il **VINO** fino al bordo nel  
cilindro da 200 ml posto in un becher da 250 ml (per la  
raccolta del vino che fuoriesce all'atto dell'inserimento  
del densimetro), si inserisce il Babo e si rileva la  
misura:

- *valore zero*, densità rilevata bassa, quando tutto lo  
zucchero presente nel mosto ottenuto dalla pigiatura  
dell'uva è stato trasformato in alcool etilico e CO<sub>2</sub>  
(Buttafuoco, Barbera, Pinot e Riesling)

- *valori superiori a zero* quando ancora sono presenti  
residui zuccherini (minimi nel Bonarda amabile,  
intermedi nel Malvasia, massimi nel Moscato).

"Vini prodotti": da Volpedo, Val Versa  
a Oliva Gessi, Val Verzate – Oltrepo.



**Conservazione vino**  
**"dalla damigiana" "alla bottiglia"**

- Quando il vino è in *damigiana* misurare il grado BABO e, se si vuole il frizzante, prima che arrivi a 0, mettere in bottiglie appropriate per evitare esplosioni.
- Attenzione: il primo giorno di BABO=0 vuol dire tuttavia ancora 2-5 gr/l (grammi di zucchero in un litro di vino) che possono fermentare in bottiglia tranquillamente.