

## Pruebas de ácido málico con Sentia™

La capacidad de controlar el ácido málico con precisión durante la fermentación maloláctica es una herramienta esencial para impedir el desarrollo microbiano y garantizar la estabilidad del vino. Además, analizar el ácido málico durante todo el proceso de elaboración del vino proporciona al enólogo información relevante sobre el equilibrio general de los ácidos que contribuyen a las características sensoriales del vino.

La solución buffer de ácido málico de Sentia es necesaria para diluir el vino con precisión para el análisis de ácido málico en el analizador Sentia.

En esta guía se detalla el procedimiento recomendado para diluir una muestra con la solución buffer para ácido málico de Sentia, antes de realizar la prueba de ácido málico en el analizador Sentia.



### Tipo de muestra:

Vino tinto o blanco sin aguja

### Intervalo de medición:

0,05 g/L – 5 g/L

### Materiales y equipamiento necesario:

Analizador Sentia

Tiras reactivas para ácido málico de Sentia

Solución buffer para ácido málico de Sentia

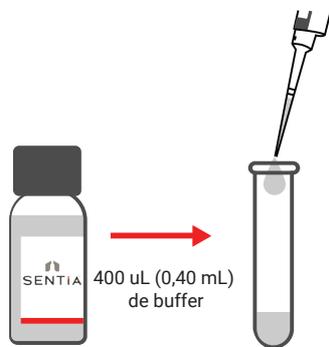
Micropipeta de 100-1000 uL

Puntas de micropipeta

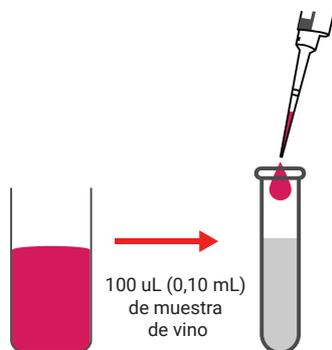
Tubo de ensayo con tapón (plástico, se recomienda un tamaño de 5 mL o menos)

### Preparación de la muestra:

Antes de analizar el contenido de ácido málico en las muestras, primero deben diluirse 1/5 con el buffer para ácido málico de Sentia. Esto es, 1 parte de vino mezclada con 4 partes de buffer. Las muestras pueden diluirse hasta 30 minutos antes de la prueba. No debe utilizar otras soluciones de dilución. Ni combinar soluciones buffer de diferentes botellas para evitar cambios en la concentración del buffer. Compruebe la botella de solución buffer para ver la fecha de fabricación o la fecha de caducidad antes de su uso.



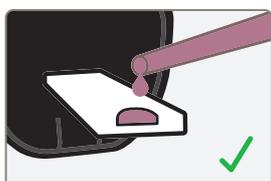
1. Con una micropipeta, pipetee con precisión 400 uL (0,4 mL) de solución buffer de ácido málico Sentia en un tubo de ensayo limpio.
2. Deseche la punta de la pipeta.



3. Coloque una nueva punta de pipeta en la micropipeta.
4. Pipetee con precisión 100 uL (0,1 mL) de muestra de vino en el tubo de ensayo.
5. Deseche la punta de la pipeta.



6. Tape el tubo de ensayo y agite suavemente.



7. Ahora tiene una muestra de vino diluida a 1/5 lista para aplicar a la tira reactiva. Analice la muestra en menos de 30 minutos después de la mezcla.

8. Después de completar la prueba, deseche la mezcla sobrante de buffer y vino en el lavabo con agua corriente.



Diseñado por  
UNIVERSAL BIOSENSORS PTY LTD  
1 Corporate Avenue, Rowville, Victoria, 3178 (Australia)



**Representante autorizado en la UE:**  
Obelis S.A Bd.General Wahis, 53. 1030  
Bruselas (Bélgica)



**Representante autorizado no Reino Unido:**  
Obelis UK, Sandford Gate, East Point Business Park,  
Oxford, OX4 6LB, REINO UNIDO

[www.mysentia.com](http://www.mysentia.com)

© 2021 Universal Biosensors Pty Ltd  
Sentia™ y el logotipo de Sentia son marcas comerciales de Universal Biosensors. Todos los derechos reservados.

79029 v2.0

Visite nuestra página web si necesita traducciones e información sobre MSDS.