

Sumário

Apresentação.....	11
Capítulo I – Cerveja.....	13
1 Preparo da Amostra.....	13
2 Densidade Relativa.....	13
3 Teor Alcoólico em Volume por Densimetria.....	16
4 Teor Alcoólico em Peso por Densimetria.....	17
5 Etanol por Cromatografia Gasosa.....	18
6 Extrato Real.....	19
7 Extrato Primitivo ou Original.....	20
8 Extrato Aparente.....	21
9 Atenuação Aparente de Fermentação.....	22
10 Atenuação Real.....	23
11 Resíduo por Incineração – Cinzas.....	23
12 Proteína Total.....	25
13 Teor de Carboidratos.....	26
14 Acidez Total.....	27
15 Valor Calórico.....	30
16 pH.....	31
17 Cor.....	32
18 Amargor.....	33
Capítulo II – Cachaça e Destilados.....	35
1 Densidade Relativa.....	35
2 Teor Alcoólico em Volume por Densimetria.....	37
3 Açúcares Redutores em Glicose.....	38
4 Açúcares Não Redutores em Sacarose.....	41
5 Açúcares Totais.....	44
6 Acidez Total.....	45
7 Acidez Volátil.....	46
8 Acidez Fixa.....	48
9 Aldeídos Totais por Titulometria.....	50
10 Ésteres por Titulometria.....	52
11 Furfural por Colorimetria.....	53
12 Álcool Metílico por Colorimetria.....	55

13	Álcoois Superiores por Cromatografia.....	57
14	Álcoois Superiores, Aldeído Acético, Acetato de Etila e Metanol por Cromatografia.....	59
15	Coeficiente de Congêneres.....	64
16	Carbamato de Etila.....	65
17	Extrato Seco.....	67
18	Cobre por Colorimetria.....	68

Capítulo III – Vinhos e Fermentados..... 71

1	Preparo da Amostra.....	71
2	Densidade Relativa.....	71
3	Teor Alcoólico em Volume por Densimetria.....	73
4	Teor Alcoólico em Peso por Densimetria.....	74
5	Acidez Total.....	75
6	Acidez Volátil.....	76
7	Acidez Fixa.....	78
8	Açúcares Redutores em Glicose.....	79
9	Açúcares Não Redutores em Sacarose.....	82
10	Açúcares Totais.....	85
11	Extrato Seco Total.....	85
12	Extrato Seco Reduzido.....	89
13	Resíduo por Incineração – Cinzas.....	90
14	Alcalinidade das Cinzas.....	91
15	Cloretos.....	93
16	pH.....	94
17	Dióxido de Enxofre Total.....	95
18	Dióxido de Enxofre Livre.....	97
19	Sulfatos.....	98
20	Teor Calórico.....	100
21	Dióxido de Carbono.....	101
22	Álcool Metílico por Colorimetria.....	104

Capítulo IV – Bebidas Não Alcoólicas..... 107

1	Densidade Relativa.....	107
2	Sólidos Totais (Extrato Seco).....	109
3	Acidez Total Titulável.....	110
4	Dióxido de Carbono / Gás Carbônico.....	112

5	Sólidos Solúveis Totais (Brix).....	113
6	Cafeína por Espectrofotometria.....	117
7	Cafeína, Sacarina, Aspartame, Ácido Benzóico e Sórbico por Cromatografia Líquida.....	119
8	Tanino por Espectrofotometria.....	121
9	Quinina por Espectrofotometria.....	123
10	Ácido Ascórbico por Titulometria.....	125
11	pH.....	127
12	Açúcares Redutores em Glicose.....	128
13	Açúcares Não Redutores em Sacarose.....	131
14	Açúcares Totais.....	133

Apêndice I – Tabelas..... 135

Apêndice II – Preparo De Reagentes E Soluções..... 147

1	Solução de Ácido Bórico a 4%.....	147
2	Solução de Ácido Cromotrópico a 5%.....	147
3	Solução de Ácido Sulfúrico a 1:3.....	148
4	Solução de Ácido Nítrico a 1:5.....	148
5	Solução de Amido (Indicador) a 1%.....	149
6	Indicador Misto (Vermelho de Metila e Verde de Bromocresol).....	150
7	Solução de Hidróxido de Sódio a 50%.....	150
8	Solução de Fehling A.....	151
9	Solução de Fehling B.....	151
10	Solução de Fenolftaleína a 1,0% (M/V).....	151
11	Mistura Catalítica de Sulfato de Cobre Pentahidratado e Sulfato de Potássio.....	152
12	Solução de Permanganato de Potássio a 3%.....	152
13	Solução Saturada de Carbonato de Sódio.....	153
14	Solução Indicadora de Vermelho de Metila Sódico a 0,1%.....	153
15	Reagente Folin-Denis.....	154
16	Solução Saturada de Bórax.....	154
17	Solução Padrão de Sulfato de Cobre Pentahidratado.....	155
18	Solução de 2,2-Diquinolilo.....	155
19	Solução Padrão de Furfural 0,01 mg/mL.....	156