

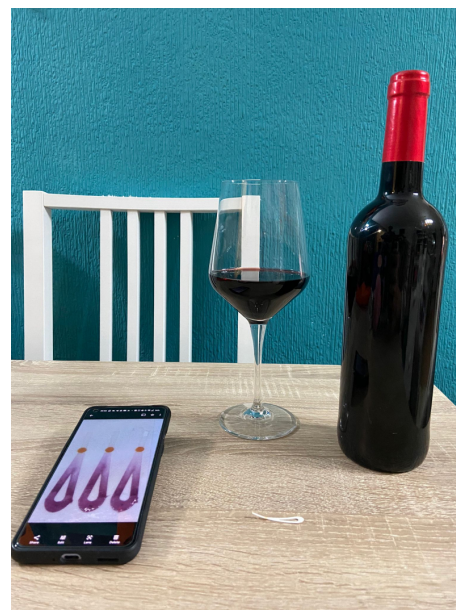


Desarrollan un dispositivo que permite determinar la cantidad de sulfito en vino en un minuto empleando un smartphone

09/11/2022

Divulgación

Científicos de la Universidad de Granada (UGR) han desarrollado un dispositivo que permite determinar la cantidad de sulfito en el vino, tanto blanco como tinto, utilizando para ello un smartphone. El uso de sulfitos en la industria del vino es de gran importancia, ya que actúan como agente antioxidante y antimicrobiano, y evitan que las propiedades organolépticas del vino cambien al inhibir diferentes enzimas. Sin embargo, a pesar de ser un conservante natural reconocido como tal por la Organización Mundial de la Salud (OMS), su concentración en vino está cada vez más regulada, debido a las reacciones alérgicas que pueden sufrir consumidores vulnerables. La Unión Europea obliga a indicar su presencia si la concentración es mayor de 10 mg·L⁻¹, aunque no su concentración.



[Seguir leyendo](#)