

PROCED. ASOCIADO LOG 001	ANEXO N° 2	VIGENTE DESDE 04/05/2021
TITULO: Recomendaciones para el envío de muestras para análisis de anisoles		REVISION 6

INSTRUCCIONES:

Se ha demostrado que todo el material plástico de los envases (p/ejemplo tapas de los envases, bolsas de polietileno, corchos sintéticos, etc.), pueden adsorber los anisoles del vino o ambiente. Por lo tanto, es importante que las muestras que se envíen para análisis sean correctamente preparadas.

1-VINOS Y DEMÁS MUESTRAS LÍQUIDAS

Cómo preparar muestras de vino

Para vinos ya fraccionados

En caso de que se desee realizar el análisis del corcho y del vino de un envase o de varios de una partida de vino ya fraccionada, lo más recomendable es enviarlos a analizar (vino y corcho) tal cual están, sin mayor manipulación.

En el caso de vinos fraccionados ya destapados

Si el envase ha sido abierto, el corcho NO debe ser reinsertado en el mismo y en este caso se debe enviar el vino y el corcho por separado. Ambos deben enviarse preparados como se indica en los apartados correspondientes.

En el caso de vinos no fraccionados de tanque o barrica (o botellas destapadas) u otro tipo de muestra líquida

Este tipo de muestra debe ser enviada en envases de vidrio (volumen mínimo 50 ml) con tapa a rosca, debiéndose colocar una doble capa de papel de aluminio en la parte interna de la tapa.

Este papel de aluminio no debe interferir en el buen cerrado de la rosca, para esto se recomienda recortarlo del tamaño del diámetro de la tapa e insertarlo en su interior de forma que no haya papel en el sector de la rosca.

Se deberá consignar en el envase el rótulo con el código CIATI, si se realiza el ingreso web; de lo contrario, si no se ha hecho, deberá contar con el rótulo que deseen que figure en el informe, más el grado alcohólico de la muestra y la razón social de la empresa solicitante"

-Limpieza del envase de vidrio previo al llenado con la muestra

Los anisoles como el 2,3,4,6 Tetracloroanisol, el Pentacloroanisol y 2,4,6 Tribromoanisol son contaminantes ambientales por lo tanto pueden estar esparcidos en diferentes partes de la bodega.

Si los envases son almacenados en un lugar donde hay contaminación con anisoles estos compuestos volátiles pueden ser adsorbidos, por lo que es recomendable utilizar envases nuevos, previamente lavados con el siguiente protocolo:

- Cepillar con agua caliente y detergente.
- Enjuagar con abundante agua.
- Enjuagar con alcohol común dos veces. Recomendamos enjuagar con alcohol los envases.
- Secar en un lugar limpio.
- Enjuagar 2 veces con la muestra antes de llenarlo.

2-CORCHOS, CHIPS, CAJAS DE CARTÓN Y DEMÁS MUESTRAS SÓLIDAS

¿Cómo se preparan las muestras?

Este tipo de muestra debe ser envuelta en doble capa de papel aluminio. Luego debe envolverse a su vez con plástico (una bolsa o varias vueltas de film) de modo que quede cerrado herméticamente y no haya posibilidades de que se rompa el papel aluminio.

Cantidad de muestra requerida

Corchos:

"En el caso de tapones de vinos tranquilos, "Se recomienda muestrear 100 corchos al azar por lote en controles estándar. Vale aclarar que pueden analizarse muestras más chicas, hasta tapones individuales en caso de reclamos en destino.

Importante: Consignar en la Solicitud de Análisis si son Naturales tratados o no, Colmatados, Aglomerados o 1+1, así como cualquier otro dato que sea relevante y que desee que figure en el Informe de resultados.

En el caso de tapones de vinos espumantes, deben aclarar si

a) desean que se analice sólo el disco natural (el corte tiene un costo adicional), por lo que se recomienda en este caso que se envíen ya cortados solamente los discos naturales.

b) desean que se analice el tapón completo (en este caso el máximo son 30 tapones; de querer analizar un número mayor tiene un costo adicional

Chips: Se recomienda enviar al menos 120g de una muestra del lote extraída al azar, previa homogeneización del mismo.

Caja: Si no es muy grande enviarla completa, de lo contrario muestrear pedazos de cartón de distintas partes de la caja.

3-LAVADO DE BARRICAS

Preparar una solución hidroalcohólica al 10% utilizando un alcohol grado alimentario de buena calidad. Colocar en cada barrica 250 ml de esta solución, y dejarla en contacto por 4 días agitando periódicamente la misma para poner en contacto todas las paredes de la misma con la solución.

Transcurridos los 4 días, colocar la muestra de lavado en un envase limpio, tratando de dejar el menor espacio de cabeza posible, tapar con doble capa de papel de aluminio, cerrar bien, colocar dentro de una bolsa plástica bien cerrada y enviar a CIATI.

TENER LA PRECAUCION DE CHEQUEAR POR ANISOLES LA SOLUCION HIDROALCOHÓLICA ANTES DE LAVAR LA BARRICA PARA DESCARTAR UNA CONTAMINACIÓN EN EL ALCOHOL O AGUA. ENVIAR LA SOLUCIÓN DE LA MISMA FORMA QUE LOS VINOS.

4-MONITOREO AMBIENTAL

a- Con bandejas de vino

En una fuente nueva de vidrio Pyrex, sin previo uso de 35 cm de diámetro x 1 cm de altura.

Lavar la fuente con alcohol y abundante agua caliente y detergente neutro, enjuagar por último con alcohol nuevamente. Tener la precaución de hacerlo en un lugar que se presuma libre de anisoles (nada de maderas, ni cartones, ni paredes con pintura descascarada, si hay aire acondicionado que no sea split, mantenerlo apagado). No secar con papel ni repasador, dejar secar solo, por esto debe ser importante que haya la mayor certeza de que el lugar está libre de anisoles.

Preparar una solución de 10 grados alcohólicos con un vino blanco (si se tiene duda del agua a utilizar, no diluir el vino; **enviar a CIATI el grado alcohólico del vino utilizado**) que sea libre de anisoles.

Es muy importante calcular el volumen total de vino necesario, en función de cuantos ambientes se controlarán separadamente, más el testigo y un margen ante cualquier accidente o error.

Colocar 500 ml en la fuente, en un lugar que se presuma libre de anisoles, dejarlo por espacio de 10-30 min. Con una pipeta pasteur NUEVA homogeneizar y tomar al menos 50 ml en un envase limpio (limpiar de acuerdo al protocolo indicado para envases en el caso de muestras de vino), colocar doble capa de papel de aluminio en la tapa, cerrar y colocar en bolsa de nylon. Ésta muestra será entonces la testigo con la que se evaluará que tanto la bandeja como los materiales de lavado y el vino que se utilizarán en el estudio ambiental, estén libres de anisoles.

Lavar la bandeja nuevamente y dejarla secar. Una vez seca envolverla en papel de aluminio y nylon por fuera y llevarla hasta el lugar a analizar.

Todo lo descrito hasta aquí sería recomendable realizarlo fuera del establecimiento a analizar, para evitar contaminaciones.

Colocar nuevamente 500 ml de vino y exponer el plato por espacio de 1hr en el lugar a analizar, tratando de muestrear diferentes puntos dentro de la misma sala, si es muy grande, o haciendo controles sucesivos si son ambientes separados o diferentes (es decir que se tendrá un testigo y una muestra de cada ambiente controlado).

Pasada la hora de exposición, tomar al menos 50 ml utilizando pipeta pasteur NUEVAS, colocar en un envase tratando de no dejar espacio de cabeza, tapar con papel de aluminio, tapar y colocar en una bolsa de plástico para enviar a CIATI. Si se puede, volcar directamente en el envase, con la precaución de no tocar con las manos, el vino en el interior de la fuente.

IMPORTANTE: No dejar que el papel de aluminio toque las paredes internas de la tapa porque esto produce que el cierre no sea bueno. Cortar el papel de aluminio con un diámetro igual al interior de la tapa. También es importante que no quede la tapa al descubierto en contacto con el vino.

Cualquier instrumento que se utilice en la preparación de la muestra debe ser de vidrio o metal previamente lavado como las bandejas.

NO REUTILIZAR, EN MONITOREOS AMBIENTALES POSTERIORES, AQUEL MATERIAL DE VIDRIO QUE ESTUVO EN CONTACTO CON SOLUCIONES DE VINO QUE CONTENGAN MÁS DE 3ng/l. DESCARTARLO.

b- Con trampa de bentonita

En este caso, deben solicitar el número de trampas que requieran para controlar todas las áreas de interés.

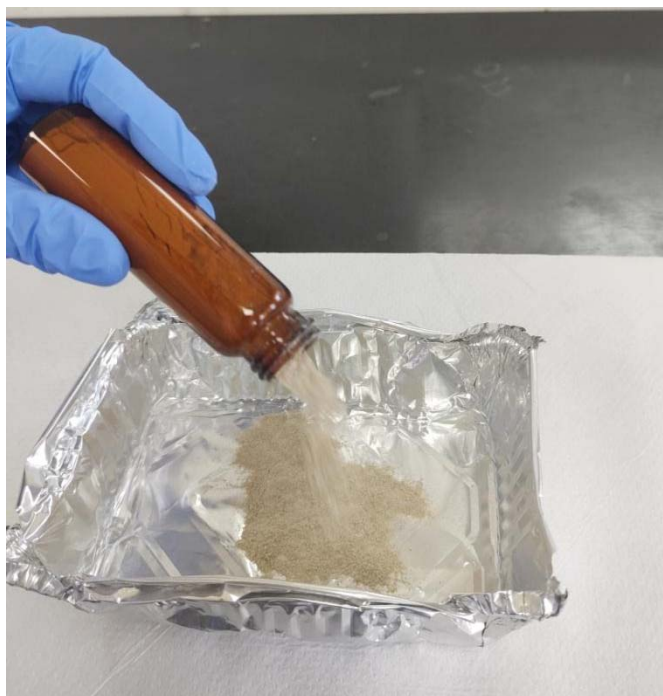
Llevar la trampa tal cual fue recibida (*en envase de vidrio* envuelta en bolsa de nylon) al lugar a controlar. Retirar el envase de la bolsa.

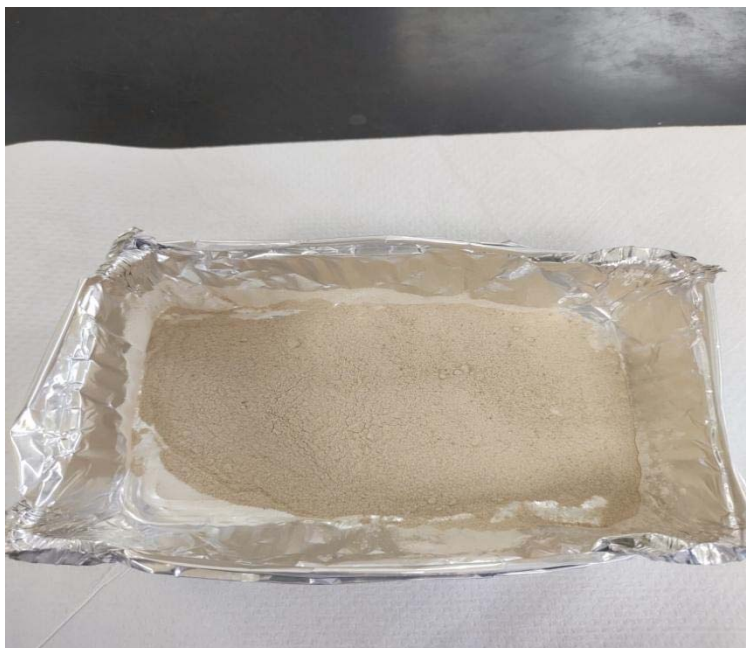


Dentro del envase se encuentra *una bandeja de aluminio y un envase de vidrio conteniendo la bentonita*, envueltos en film plástico. Sacarlos.

Abrir la bandeja de aluminio y volcar sobre ella el contenido del envase de vidrio (bentonita), de manera que la superficie de contacto con el aire sea la mayor posible.

Volver a colocar el envase *de vidrio* en la bolsa y dejar en un lugar lo más cercano posible al lugar monitoreado con una indicación de "NO TIRAR".





Dejar transcurrir 5 días como mínimo.

Una observación importante es que no debe haber vapor en el punto a controlar (por limpieza por ejemplo, o equipos que lo generen), porque provocará, en la bentonita, una disminución de la capacidad de adsorber los anisoles que hayan en el ambiente.

Transcurrido el tiempo mencionado, volver la bentonita *al envase de vidrio original*.



Cerrar de la misma forma en la que se recibió y envolver en el film original. Colocar en la bolsa original. La bolsa debe quedar bien cerrada.

Rotular el *envase de vidrio (etiqueta)* o bolsa identificando el punto de muestreo. Si se realiza el ingreso web, también consignar código CIATI

Nota: Es requisito, para asegurar la calidad del ensayo, que la muestra sea enviada según se indica en este documento de lo contrario los resultados reflejarán las condiciones de la muestra al momento del análisis.

NOTIFICACIÓN DE CAMBIOS:

- ***Resumen de los cambios realizados:***

Los cambios realizados se pueden observar en cursiva.

Se modifican las recomendaciones para el monitoreo ambiental con trampa de bentonita