

citados como punto de transformación corresponde a la temperatura de equilibrio de una muestra con peso específico promedio entre el de la modificación III y la IV. Para la modificación IV (estable a la temperatura ambiente) se obtuvo  $D_{30^\circ/4^\circ} = 1,718$  que concuerda con los valores dados en la literatura.

En cambio para la modificación III se obtuvo  $D_{36^\circ/4^\circ} = 1,634$ . Este valor es más bajo que el dado por otros autores (Cohen y Kooy, Cohen y Helder mann) que no tuvieron las precauciones adecuadas para asegurar el empleo de muestras puras de la modificación III.

Agradecemos al becario J. Albé la construcción del cuarto termostatzado y del termostato.

*Bibliografía:* U. Behn (1908), Proc. Roy. Soc. London (A) 80 444.

E. Cohen y W. D. Helder mann (1924), Z. Phys. Chem. 109 145.

E. Cohen and J. Kooy (1924) Z. Phys. Chem. 109 81.

R. G. Early y T. M. Lowry (1919), J. Chem. Soc. London 115 1394.

D. H. Everett and A. E. P. Watson (1956), Tercera reunión internacional sobre reactividad de los sólidos. Madrid. Sección I 301.

Recibido: 31-I-1963.

## SECCION E) QUIMICA ANALITICA.

### *Sección E-b) Análisis cromatográfico.*

#### 56 Nº 140 - I. *La materia colorante en las uvas tintas del Uruguay.*

C. R. Cano Marotta, G. Grois y J. Ares Pons.

Laboratorio de Fermentaciones y Enología. Instituto de Investigación Libre y Asesoramiento.

Facultad de Química. Montevideo. (Uruguay).

Siguiendo la técnica de extracción con HCl al 1 % y la técnica cromatográfica de partición (bidimensional) sobre papel, utilizadas por P. Ribereau-Gayon (<sup>1</sup>) se estudiaron los colorantes antociánicos de la película de la uva de 3 cepas de V. vinífera; Tanat (Harriague), Barbera y Nebbiolo cultivadas en diferentes regiones de nuestro país. Se examinaron además, 1 híbrido clásico (Isabella) y 2 híbridos productores directos modernos (Seyve-

Villard, N° 18283 y N° 18315). Los extractos clorhídricos resultantes tenían un pH = 1,5 aprox. y se utilizaron sin previa concentración realizándose un depósito de 100 gotas (secando con soplo de aire frío). Los cromatogramas obtenidos concuerdan con los hallados por P. Ribereau-Gayon, para uvas similares. Operando en las condiciones descritas, los cromatogramas de las uvas *V. vinífera* no presentan manchas en la zona de los antocianos diglucósidos. Todos los híbridos examinados presentan 3 manchas en la zona de los antocianos diglucósidos. Tomando como referencia los cromatogramas divulgados por el citado investigador bordelés, estas manchas corresponden a diglucósidos del malvidol, del petudinol y del delphinidol. Se confirman así los resultados obtenidos en 1959 y 1960 estudiando uvas cultivadas en las cercanías de la ciudad de Montevideo (<sup>2</sup>).

*Referencias:* 1) Ribereau-Gayon P. "Recherches sur les anthocyanes des végétaux". Applications au genre *Vitis*.

Thèse. Université de Bordeaux. 1951.

— Ribereau-Gayon J. et Peynaud E. "Analyse et contrôle des Vins".

Librairie Polytechnique Ch. Béranger. Paris. 1959.

2) Cano Marotta C. R. y Gioia M. N.

C.O.R. (Montevideo) 1 pg. 31 (español); pg. 80 (inglés). (1962).

Recibido: 17-I-1963.

Leído en el VIII Congreso Latinoamericano de Química. Buenos Aires. (1962).

57 N° 141 - II. *Diferencias entre los cromatogramas de la materia colorante de uvas tintas de V. vinífera y de los vinos tintos obtenidos con uvas de la misma planta.*

C. E. Cano Marotta, G. Grois y J. Ares Pons.

Laboratorio de Fermentaciones y Enología. Inst. de Investigación Libre y Asesoramiento.

Facultad de Química. Montevideo. (Uruguay).

En un trabajo presentado en 1960 (<sup>1</sup>) hacíamos notar que, los cromatogramas de adsorción (circular) sobre papel, obtenidos con vinos puros provenientes de uvas tintas de cepas de *V. vinífera* presentaban una mancha débil y difusa en la zona de los anto-