

de encubado. También se aislaron de vinos ya clarificados naturalmente luego de 2 o 3 trasiegos. Se determinó que todas ellas son bacilos lácticos homofermentativos que no son exigentes de Vitamina B₂ (riboflavina).

Se dan a conocer los medios de cultivo empleados y otros detalles operatorios de acuerdo con nuestra experiencia al respecto. (Presentado al "Quinto Congreso Panamericano de Farmacia y Bioquímica". Chile, 1960.)

(Recibido: Febrero 1961)

5 N° 49 - Tenor vitamínico en vinos del Uruguay.

Parte I: Dosificación de Riboflavina.

M. E. Poittevin de de Cores y A. Carrasco.

Laboratorio de Microbiología General.
Facultad de Química.

Considerando que el tenor vitamínico, complejo B, condiciona la multiplicación de las bacterias responsables de la fermentación maloláctica en el vino, se encara la dosificación de este complejo. En el trabajo se estudia el tenor de Riboflavina en vinos de vinificación experimental (tintos y blancos) sin SO₂ y con 20, 40 y 60 grs. de SO₂/hl de mosto conservados en damajuanas de vidrio oscuro de 5 lts. entre 17° y 25° C a semioscuridad.

Se dosifica por métodos microbiológicos utilizando Lact. Casei A.T.C.C. 7469 teniendo en cuenta los "Methods of Vitamin Assay (1951)" y "Les Cahiers Techniques du Centre National de Coordination des études et Recherches sur l'alimentation Jean Adrian (1959) París.

No tenemos antecedentes locales de esta determinación. Nuestros resultados concuerdan con los obtenidos por Perlan y Morgan (California, 1945), Cailleau y Chevillard (Francia, 1949) y Lafurcade et Peynaud (Francia, 1957) y oscilan entre µg/ml 0,200 y 0,070 para los vinos tintos, y µg/ml 0,150 y 0,050 para los vinos blancos.

Se trabajó sobre treinta muestras de vino; se hicieron 2 determinaciones por muestra, con intervalo de 2 a 3 meses entre cada determinación.

(Trabajo presentado en el "Sexto Congreso Panamericano de Farmacia y Bioquímica", Chile, 1960).

(Recibido: Marzo 1961).