



ANALISIS DE VINOS DE EXPORTACION

Muestra N° : 14800/15

Clave : VF1138/1

Origen Geográfico: Valle Casablanca  
Producto: Vino Tinto Año Cosecha : 2012  
Cepaje: Pinot Noir Litros : 6.000  
Contenido en: Botellas de 750  
N° Acta de toma de muestra: 1138 Fecha : 3 de febrero de 2015  
País de destino: BOLETIN BASE  
Firma Exportadora: Agrícola Cuvelier Ltda  
Dirección: Marga Marga Parcela B10 Fundo los Perales Quilpué, Quilpué  
Fecha ingreso al laboratorio: 3 de febrero de 2015

ANALISIS FISICO QUIMICO

8.- Densidad (20/20)				0,9911	
10.- Grado Alcohólico Real (20 °C)				14,5	
Grado Alcohólico Total				14,54	
11.- Extracto Seco total (OIV)				25,30	g/l
Extracto seco reducido				24,56	g/l
12.- Azúcares reductores expresados en (Dextrosa)				1,74	g/l
13.- Sacarosa				No detectado	g/l
14.- Cenizas					g/l
15.- Alcalinidad Cenizas (K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> )					g/l
16.- Potasio expresado C <sub>4</sub> H <sub>5</sub> O <sub>6</sub> K					g/l
17.- Acidez Total expresado en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	82,30	m-Eq/l		4,01	g/l
18.- Acidez Volátil expresado en C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub>	11,72	m-Eq/l		0,70	g/l
19.- Acidez fija expresado en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	69,20	m-Eq/l		3,38	g/l
Acidez Total expresado en C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub>				6,14	g/l
20.- pH				3,65	g/l
21.- Acidez Tartárica expresada en C <sub>4</sub> H <sub>5</sub> O <sub>6</sub> K					g/l
22.- Acidez Láctica					g/l
23.- Acidez Cítrica					g/l
24.- Sulfatos expresados en K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>				0,46	g/l
25.- Cloruros expresados NaCl				0,36	g/l
26.- Anhídrido Sulfuroso Libre				0,003	g/l
27.- Anhídrido Sulfuroso Total				0,0013	g/l
28.- Investigación de antisépticos					
Benzoato de Sodio				No detectado	
Ácido Sórbico				No detectado	
29.- Materias Colorantes Extrañas				No detectado	
Híbridos				Negativo	
Ferrocianuro de Potasio				Negativo	
Relación Alcohol-Extracto				4,72	
Suma Alcohol-Ácido				18,51	
Otras determinaciones					
Acido Citrico					

Las determinaciones se realizaron según los métodos de la Resolución Exenta N° 788 del 04 de abril de 2001-SAG-Ministerio de Agricultura.

OBSERVACIONES: Pinot Noir 2012

Composición: 100% Pinot Noir 2012 (V. Casablanca)

Vencimiento Boletín Base: Indefinido

CALIFICACIÓN: Apto para Exportar

VALIDEZ DEL BOLETÍN: Análisis válido solo para la partida indicada en este boletín

Carlos González C  
Analista Químico

Patricia Roca  
Ingeniero Agrónomo-Enólogo

Santiago, 5 de febrero de 2015

Nota: cualquier enmienda en su texto invalidará este boletín