



"2014 - Año de Homenaje al Almirante Guillermo Brown, en el Bicentenario del Combate Naval de Montevideo"

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

INSTITUTO NACIONAL
DE VITIVINICULTURA

I.N.V.M-0001350661-E

REPUBLICA ARGENTINA, MENDOZA, SAN MARTIN 430 (M5500AAR)

Fecha: 19 de Diciembre de 2014

MUESTRA MANIFESTADA: VINO TINTO----2011

Fecha Ult.Modificación: 19/12/2014 07:37

OBJETO DEL ANALISIS: EXPORTACION

Denominación Origen: SO - -

Muestra N°: 230-999-367.482-2.014 presentada el: 17/12/2014 Anál. Origen: INV
de la partida de: CATORCE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA LTRS (14.850,00)
Tipo de Envase: *****
Pertenece a: CUVELIER LOS ANDES S.A. - B87775 - B73127 Orden y Sello: *****
Domiciliado en: CLODOMIRO SILVA S/N VISTA FLORES TUNUYAN MENDOZA
Faja de Seg. N°: *****_*****_*****_*****

Se procedió al análisis con los resultados que se detallan:

Masa volúmica a 20°C g/ml:	0,9931	Cloruros en Cl Na g/l:	0,096
Alcohol % vol. a 20°C PO-DLG-DAV:	15,4	Cenizas g/l:	4,74
Alcohol % vol. a 15°C:	-	Alc. cenizas meq/l:	-
Alcohol total % V/V:	15,4	Acido cítrico mg/l:	46
Extracto seco g/l:	37,5	Acido salicílico mg/l:	no contiene
Azúcares reductores g/l:	2,11	Sodio mg/l:	10
Acidez total en tartárico g/l PO-DCSNA-DAT:	5,63	Potasio mg/l:	1810
Acidez volátil en acético g/l:	0,70	Estaño mg/l:	menos de 10
Sulfatos en SO4K2 g/l:	menos de 1,00	Hierro mg/l:	0,91
Materia colorante art. ácida:	no contiene	Cobre mg/l:	0,07
Reacción de ferrocianuro:	negativa	Plomo mg/l:	0,06
Ferrocianuro férrico:	no contiene	Cinc mg/l:	0,69
Acido sórbico mg/l:	no contiene	Arsénico mg/l:	no contiene
Indice de color (I.C.):	-	Fluor mg/l:	menos de 1,00
Cal en OCa g/l:	menos de 0,25	Relac.Alc/Ext.Seco Red.:	3,4
Metanol ml/l PO-DLG-DM:	0,18	Malvidina mg/l:	no se detecta
Metanol g/l:	0,142	Fosfatos (en P2O5) mg/l:	964
Metanol mg/l:	142	Cadmio mg/l:	menos de 0,01
Anh.Sulfuroso total mg/l:	128	Sacarosa g/l:	no contiene
Anh. sulf. libre mg/l:	31	Presion de CO2:	no contiene
Desviación polarimétrica:	-0,1	Sodio excedentario mg/l:	-
Precipitado:	no	Sodio deficitario mg/l:	28
pH:	3,8	Az. totales en glucosa g/l:	2,11
Aspecto:	limpido	Ac.Total en meq/l:	75,07
Color:	tinto	Ac.Volátil en meq/l:	11,67
Aroma:	normal		
Sabor:	vinoso		
Glicerina g/l:	9,90		

OBSERVACIÓN:EXCEPTO AUSTRALIA

DESTINO: BRASIL-CHILE-JAPON-TODOS LOS PAISES

De estos datos se deduce que la muestra analizada se clasifica como:

APTO PARA LA EXPORTACION
LIBRE CIRCULACION
VINO GENUINO
APTO PARA EL CONSUMO
VALIDO HASTA 360 DIAS DE LA FECHA

I.N.V.

Determinaciones \$ 641,70

Copias: 5 \$ 40,00
Arancel \$ 63,00

Total \$ 744,70

Solicitud Nro: 999-255258-2014 Recibo Nro.:

Lic. Enol. EDUARDO B. WIEDERHOLD
Jefe Departamento Laboratorio General
Sub. de Mat. Alcol. y Fisco. Analítica
Instituto Nacional de Vitivinicultura