

### ANÁLISIS DE VINO DE EXPORTACION

Muestra: <b>12579</b>	Clave: <b>FB-12579</b>	Origen: <b>Valle Maule</b>
Producto: <b>Vino Tinto Cuvee del Maule</b>		Cosecha: <b>2011</b>
Cepaje: <b>--</b>		Litros: <b>9500</b>
Contenido en: <b>Botellas 0.75 lt.</b>		Fecha: <b>15/03/2013</b>
N°Acta de toma de muestra: <b>FB-3360</b>		
País de destino: <b>BOLETIN BASE</b>		
Exportador y/o Propietario: <b>Agrícola Cuvelier Limitada</b>		
Fecha Ingreso al Laboratorio: <b>15/03/2013</b>	Dir. Bodega: <b>Juan Antonio Rios 0237</b>	

#### Análisis Sensorial

Color: _____	Limpidez: _____
Olor: _____	Sabor: _____
Calificación: _____	

#### Análisis Físico y Químico

8	Densidad (20/20)		<b>0.9918</b>
9	Densidad residuo sin alcohol		
10	Grado alcohólico (20/20)		<b>14.1</b> % Vol.
11	Extracto seco total		<b>26.00</b> g / lt.
	Extracto seco reducido		<b>25.36</b> g / lt.
12	Azúcares reductores expresados en dextrosa		<b>1.64</b> g / lt.
13	Sacarosa		<b>No Detectado</b>
14	Cenizas		g / lt.
15	Alcalinidad de las cenizas expresados en K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub>		g / lt.
16	Potasio expresado en C <sub>4</sub> H <sub>5</sub> O <sub>6</sub> K		g / lt.
17	Acidez total expresado en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	<b>66.1</b> meq/l	<b>3.24</b> g / lt.
18	Acidez volátil expresado en C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O <sub>2</sub>	<b>9.3</b> meq/l	<b>0.56</b> g / lt.
19	Acidez fija expresado en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	<b>55.7</b> meq/l	<b>2.73</b> g / lt.
	Acidez total expresado en C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub>		<b>4.97</b> g / lt.
20	pH		<b>3.68</b>
21	Acidez tartárica expresado en C <sub>4</sub> H <sub>5</sub> O <sub>6</sub> K		g / lt.
22	Acidez Láctica		g / lt.
23	Acidez Cítrica		g / lt.
24	Sulfatos expresados en K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		<b>0.44</b> g / lt.
25	Cloruros expresados en NaCl		<b>0.11</b> g / lt.
26	Anhidrido sulfuroso libre		<b>0.007</b> g / lt.
27	Anhidrido sulfuroso total		<b>0.040</b> g / lt.
28	Materias colorantes extrañas		<b>Negativo</b>
	Híbridos		<b>Negativo</b>
	Ferrocianuro de Potasio		<b>Negativo</b>
	Relación alcohol-extracto		<b>4.4</b>
	Suma alcohol-ácido		<b>17.34</b>
	Acido sórbico		<b>No Detectado</b>
	Benzoato de sodio		<b>No Detectado</b>
	Grado alcohólico total		<b>14.14</b>
	Metanol g / lt.	Presión de Co <sub>2</sub>	atm
	Glicerol g / lt.	Acido Ascorbico	mg / l
	Cobre mg / l.	Kcal / 100 ml	
	Hierro mg / l.	Color O.I.V.	

**Observaciones:**

Código:                      Lote:

Vencimiento del boletín: **Indefinido**

**Calificación: APTO PARA EXPORTACION**

**Validez del Boletín:** Análisis válido sólo para la partida indicada en este boletín

Pedido:

Nota:



**CARLOS CHOQUE G.**  
**QUIMICO**

**Santiago, 15 de Marzo de 2013**

**Nota:** Cualquier enmienda en su texto invalidará este boletín.



**DANILO DANERI S.**  
**ING. AGR. ENÓLOGO**