



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

INSTITUTO NACIONAL DE VITIVINICULTURA

REPUBLICA ARGENTINA, MENDOZA, SAN MARTIN 430 (M5500AAR)

I.N.V.M-0001362635-E

Fecha: 10 de Marzo de 2015

MUESTRA MANIFESTADA: VINO VARIETAL TINTO-MALBEC---2013

Fecha Ult.Modificación: 10/03/2015 08:09

OBJETO DEL ANALISIS: EXPORTACION

Denominación Origen: SO - -

Muestra N°: 230-999-379.786-2.015 presentada el: 06/03/2015 Anál. Origen: INV *****
 de la partida de: CUARENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO LTRS (47.248,00)
 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:	0,9927	Cloruros en Cl Na g/l:	0,080
Alcohol % vol. a 20°C PO-DLG-DAV:	14,0	Cenizas g/l:	4,22
Alcohol % vol. a 15°C:	-	Alc. cenizas meq/l:	-
Alcohol total % V/V:	14,0	Acido cítrico mg/l:	50
Extracto seco g/l:	32,3	Acido salicílico mg/l:	no contiene
Azúcares reductores g/l:	2,06	Sodio mg/l:	19
Acidez total en tartárico g/l PO-DCSNA-DAT:	5,28	Potasio mg/l:	1660
Acidez volátil en acético g/l:	0,67	Estaño mg/l:	menos de 10
Sulfatos en SO4K2 g/l:	menos de 1,00	Hierro mg/l:	0,84
Materia colorante art. ácida:	no contiene	Cobre mg/l:	0,04
Reacción de ferrocianuro:	negativa	Plomo mg/l:	0,10
Ferrocianuro férrico:	no contiene	Cinc mg/l:	0,77
Acido sórbico mg/l:	no contiene	Arsénico mg/l:	no contiene
Índice 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.:	3,6
Metanol ml/l PO-DLG-DM:	0,19	Malvidina mg/l:	no se detecta
Metanol g/l:	0,150	Fosfatos (en P2O5) mg/l:	600
Metanol mg/l:	150	Cadmio mg/l:	menos de 0,01
Anh. Sulfuroso total mg/l:	128	Sacarosa g/l:	no contiene
Anh. sulf. libre mg/l:	31	Presión de CO2:	no contiene
Desviación polarimétrica:	-0,1	Sodio excedentario mg/l:	-
Precipitado:	no	Sodio deficitario mg/l:	13
pH:	3,8	Az. totales en glucosa g/l:	2,06
Aspecto:	limpido	Ac. Total en meq/l:	70,40
Color:	tinto	Ac. Volátil en meq/l:	11,17
Aroma:	normal		
Sabor:	vinoso		
Glicerina g/l:	10,99		

OBSERVACIÓN:*****

DESTINO: BRASIL-CHILE-JAPON-TODOS LOS PAISES

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

I.N.V

Determinaciones \$ 641,70

Copias: 5 \$ 40,00

Arancel \$ 112 nn

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

Lic. Enol. EDUARDO S. WIEDERHOLD
 Jefe Departamento Laboratorio General
 Sub. de Normalización y Físic. Analítica