

ANALISIS DE VINOS DE EXPORTACION

Muestra N° : 17629/16

Clave : CG1081/1

Origen Geográfico: Valle Casablanca
Producto: Vino Tinto
Cepaje: Pinot Noir
Contenido en: Botellas de 750
N° Acta de toma de muestra: 1081

Año Cosecha : 2015

Litros : 7.500

Fecha : 12 de febrero de 2016

País de destino: BOLETIN BASE
Firma Exportadora: Agrícola Cuvelier Ltda
Dirección: Marga Marga Parcela B10 Fundo los Perales Quilpué, Quilpué
Fecha ingreso al laboratorio: 12 de febrero de 2016

ANALISIS FISICO QUIMICO

| | | | | |
|---|-------|--------|---------------|-----|
| 8.- Densidad (20/20) | | | 0,9926 | |
| 10.- Grado Alcohólico Real (20 °C) | | | 14,3 | |
| Grado Alcohólico Total | | | 14,34 | |
| 11.- Extracto Seco total (OIV) | | | 28,10 | g/l |
| Extracto seco reducido | | | 27,44 | g/l |
| 12.- Azúcares reductores expresados en (Dextrosa) | | | 1,66 | g/l |
| 13.- Sacarosa | | | No se detecta | g/l |
| 14.- Cenizas | | | | g/l |
| 15.- Alcalinidad Cenizas (K ₂ CO ₃) | | | | g/l |
| 16.- Potasio expresado C ₄ H ₅ O ₆ K | | | | g/l |
| 17.- Acidez Total expresado en H ₂ SO ₄ | 74,70 | m-Eq/l | 3,72 | g/l |
| 18.- Acidez Volátil expresado en C ₂ H ₄ O ₂ | 7,69 | m-Eq/l | 0,46 | g/l |
| 19.- Acidez fija expresado en H ₂ SO ₄ | 66,10 | m-Eq/l | 3,29 | g/l |
| Acidez Total expresado en C ₄ H ₆ O ₆ | | | 5,69 | g/l |
| 20.- pH | | | 3,52 | g/l |
| 21.- Acidez Tartárica expresada en C ₄ H ₅ O ₆ K | | | | g/l |
| 22.- Acidez Láctica | | | | g/l |
| 23.- Acidez Cítrica | | | | g/l |
| 24.- Sulfatos expresados en K ₂ SO ₄ | | | 0,68 | g/l |
| 25.- Cloruros expresados NaCl | | | 0,18 | g/l |
| 26.- Anhídrido Sulfuroso Libre | | | 0,009 | g/l |
| 27.- Anhídrido Sulfuroso Total | | | 0,012 | g/l |
| 28.- Investigación de antisépticos | | | | |
| Benzoato de Sodio | | | No se detecta | |
| Ácido Sórbico | | | No se detecta | |
| 29.- Materias Colorantes Extrañas | | | No se detecta | |
| Híbridos | | | Negativo | |
| Ferrocianuro de Potasio | | | Negativo | |
| Relación Alcohol-Extracto | | | 4,17 | |
| Suma Alcohol-Ácido | | | 18,02 | |
| 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: Atanea

Composición: 100.00% Pinot Noir 2015 (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, 18 de febrero de 2016

Nota: cualquier enmienda en su texto invalidará este boletín