

ANÁLISIS DE VINO DE EXPORTACION

Muestra: **12476** Clave: **AC-12476** Origen: -----
 Producto: **Vino Tinto** -----
 Cepaje: **--**
 Contenido en: **Botellas 0.75 lt.** Cosecha: **2015**
 N°Acta de toma de muestra: **AC-4257** Litros: **6200**
 País de destino: **BOLETIN BASE** Fecha: **15/04/2016**
 Exportador y/o Propietario: **Agrícola Cuvelier Limitada**
 Fecha Ingreso al Laboratorio: **18/04/2016** Dirección Bodega: **Estrella Solitaria S/N Bulnes**

Análisis Sensorial

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

Análisis Físico y Químico

8 Densidad (20/20)			0.9920
9 Densidad residuo sin alcohol			
10 Grado alcohólico (20/20)			13.6 % Vol.
11 Extracto seco total			25.00 g / L
Extracto seco reducido			24.23 g / L
12 Azúcares reductores expresados en dextrosa			1.77 g / L
13 Sacarosa			No Detectado
14 Cenizas			g / L
15 Alcalinidad de las cenizas expresados en K ₂ CO ₃			g / L
16 Potasio expresado en C ₄ H ₅ O ₆ K			g / L
17 Acidez total expresado en H ₂ SO ₄	79.6	meq/L	3.90 g / L
18 Acidez volátil expresado en C ₂ H ₄ O ₂	12.7	meq/L	0.76 g / L
19 Acidez fija expresado en H ₂ SO ₄	66.1	meq/L	3.24 g / L
Acidez total expresado en C ₄ H ₆ O ₆			5.96 g / L
20 pH			3.42
21 Acidez tartárica expresado 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			0.49 g / L
25 Cloruros expresados en NaCl			0.06 g / L
26 Anhídrido sulfuroso libre			0.004 g / L
27 Anhídrido sulfuroso total			0.015 g / L
28 Materias colorantes extrañas			Negativo
Híbridos			Negativo
Ferrocianuro de Potasio			Negativo
Relación alcohol-extracto			4.5
Suma alcohol-ácido			17.50
Acido sórbico			No Detectado
Benzoato de sodio			No Detectado
Grado alcohólico total			13.65
Metanol	g / L	Presión de Co ₂	atm
Glicerol	g / L	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, 19 de Abril de 2016

Nota: Cualquier enmienda en su texto invalidará este boletín.



DANILO DANERI S.
ING. AGR. ENÓLOGO