



Informe de ensayo
Analisis report



Fecha / **Date**
04.05.2020

CARISMA

Vinos Bella Pilar

Parámetros y resultados / Parameters and results		Método de ensayo / Test Method
pH	3,28	Potenciometría / Potentiometry
Total acidity: g/L	5,67	Valoración potenciométrica / Volumetry
Volatile acidity: g/L	0,27	Destilación / Destillation
Alcohol by volume: (v/v)	12,13	Destilación y aerometría / Densimetry
Reducing sugar: g/l	0,00	Metodo Rebelein / Rebelein method
Malic acid: g/L	1,66	Enzimático / Enzymatic
Lactic acid: g/L	0,00	Enzimático / Enzymatic
Tartaric acid: g/L	2,73	Complexometría / Complexometric
Citric acid: g/L	0,35	Enzimático / Enzymatic
Total polyphenol:	37,00	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A ₄₂₀ : U.A	0,085	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A ₅₂₀ : U.A	0,014	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A ₆₂₀ : U.A	0,024	Espectrofotometría / Spectrophotometric
SO ₂ L: ppm	29	Método Ripper / Ripper Method
SO ₂ T: ppm	123	Método Ripper / Ripper Method
Color: U .A	0,12	Espectrofotometría / Spectrophotometric
p/g · cm ⁻³	0,9908	Aerometría / Densimetry

Referencia / **Reference:**

Bella Pilar Eco Carisma 2019

Variedad / **Grape variety:**

100% Sauvignon Blanc

Departamento técnico

Tecnic department

Fecha / **Date :**

04.05.2020