



Informe de ensayo
Analisis report



Fecha / **Date**
04.05.2020

CORAJE

Vinos Bella Pilar

Parámetros y resultados / Parameters and results		Método de ensayo / Test Method
pH	3,65	Potenciometría / Potentiometry
Total acidity: g/L	4,95	Valoración potenciométrica / Volumetry
Volatile acidity: g/L	0,49	Destilación / Destillation
Alcohol by volume: (v/v)	13,13	Destilación y aerometría / Densimetry
Reducing sugar: g/l	0,00	Metodo Rebelein / Rebelein method
Malic acid: g/L	0,00	Enzimático / Enzymatic
Lactic acid: g/L	1,61	Enzimático / Enzymatic
Tartaric acid: g/L	2,31	Complexometría / Complexometric
Citric acid: g/L	0,16	Enzimático / Enzymatic
Total polyphenol:	68,00	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A ₄₂₀ : U.A	2,648	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A ₅₂₀ : U.A	3,239	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A ₆₂₀ : U.A	0,779	Espectrofotometría / Spectrophotometric
SO ₂ L: ppm	31	Método Ripper / Ripper Method
SO ₂ T: ppm	65	Método Ripper / Ripper Method
Color: U .A	6,67	Espectrofotometría / Spectrophotometric
p/g · cm ⁻³	0,9918	Aerometría / Densimetry

Referencia / **Reference:**

Bella Pilar Eco Coraje 2019

Variedad / **Grape variety:**

75% Tempranillo / 25% Petit Verdot

Departamento técnico

Tecnic department

Fecha / **Date :**

04.05.2020