



Informe de ensayo  
**Analisis report**



Fecha / **Date**  
**04.05.2020**

# INSTINTO

Vinos Bella Pilar

Parámetros y resultados / **Parameters and results**

Método de ensayo / **Test Method**

pH	3,63	Potenciometría / Potentiometry
Total acidity: g/L	4,81	Valoración potenciométrica / Volumetry
Volatile acidity: g/L	0,49	Destilación / Destillation
Alcohol by volume: (v/v)	12,43	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	1,56	Enzimático / Enzymatic
Tartaric acid: g/L	2,23	Complexometría / Complexometric
Citric acid: g/L	0,17	Enzimático / Enzymatic
Total polyphenol:	63,00	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A <sub>420</sub> : U.A	2,305	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A <sub>520</sub> : U.A	2,724	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A <sub>620</sub> : U.A	0,679	Espectrofotometría / Spectrophotometric
SO <sub>2</sub> L: ppm	35	Método Ripper / Ripper Method
SO <sub>2</sub> T: ppm	72	Método Ripper / Ripper Method
Color: U .A	5,71	Espectrofotometría / Spectrophotometric
p/g · cm <sup>-3</sup>	0,992	Aerometría / Densimetry

Referencia / **Reference:**

Bella Pilar Instinto 2019

Variedad / **Grape variety:**

60% Tempranillo / 40% Syrah

Departamento técnico

**Tecnic department**

Fecha / **Date :**

**04.05.2020**