



Informe de ensayo
Analisis report



Fecha / **Date**
04.05.2020

PUREZA

Vinos Bella Pilar

Parámetros y resultados / Parameters and results		Método de ensayo / Test Method
pH	3,30	Potenciometría / Potentiometry
Total acidity: g/L	5,25	Valoración potenciométrica / Volumetry
Volatile acidity: g/L	0,24	Destilación / Destillation
Alcohol by volume: (v/v)	11,70	Destilación y aerometría / Densimetry
Reducing sugar: g/l	0,57	Metodo Rebelein / Rebelein method
Malic acid: g/L	1,66	Enzimático / Enzymatic
Lactic acid: g/L	0,00	Enzimático / Enzymatic
Tartaric acid: g/L	2,59	Complexometría / Complexometric
Citric acid: g/L	0,33	Enzimático / Enzymatic
Total polyphenol:	33,00	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A ₄₂₀ : U.A	0,070	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A ₅₂₀ : U.A	0,011	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A ₆₂₀ : U.A	0,009	Espectrofotometría / Spectrophotometric
SO ₂ L: ppm	33	Método Ripper / Ripper Method
SO ₂ T: ppm	124	Método Ripper / Ripper Method
Color: U .A	0,09	Espectrofotometría / Spectrophotometric
p/g · cm ⁻³	0,9908	Aerometría / Densimetry

Referencia / **Reference:**

Bella Pilar Pureza 2019

Variedad / **Grape variety:**

70% Airén / 20% Macabeo / 10% Chardonnay

Departamento técnico

Tecnic department

Fecha / **Date :**

04.05.2020