



Informe de ensayo  
**Analisis report**



Fecha / Date  
**04.05.2020**

# TEMPLE

Vinos Bella Pilar

Parámetros y resultados / Parameters and results		Método de ensayo / Test Method
pH	3,64	Potenciometría / Potentiometry
Total acidity: g/L	4,84	Valoración potenciométrica / Volumetry
Volatile acidity: g/L	0,49	Destilación / Destillation
Alcohol by volume: (v/v)	13,45	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	1,60	Enzimático / Enzymatic
Tartaric acid: g/L	2,14	Complexometría / Complexometric
Citric acid: g/L	0,16	Enzimático / Enzymatic
Total polyphenol:	67,00	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A <sub>420</sub> : U.A	2,548	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A <sub>520</sub> : U.A	2,879	Espectrofotometría / Spectrophotometric
A <sub>620</sub> : U.A	0,726	Espectrofotometría / Spectrophotometric
SO <sub>2</sub> L: ppm	33	Método Ripper / Ripper Method
SO <sub>2</sub> T: ppm	78	Método Ripper / Ripper Method
Color: U .A	6,15	Espectrofotometría / Spectrophotometric
p/g · cm <sup>-3</sup>	0,9914	Aerometría / Densimetry

Referencia / Reference:

Bella Pilar Temple Crianza 2017

Variedad / Grape variety:

100% Tempranillo

Departamento técnico

**Tecnic department**

Fecha / Date :

**04.05.2020**