



LABORATORIO ENOLÓGICO Y  
ASESORAMIENTO VITIVINÍCOLA

## Laboratorio: Determinaciones y Métodos de Análisis

Determinación	Unidades	Método/Técnica de Análisis	Valores normales	Tolerancia analítica
<b>Acidez total</b>	g/l de ácido tartárico	Titulación - Punto final		0,20 g/l +/-
<b>Acidez volátil</b>	g/l de ácido acético	Destilación por arrastre de vapor y posterior titulación	Para Análisis de Libre Circulación de Vinos Blancos y Rosados: 1 g/L como límite máximo	0,10 g/L
<b>Ácido málico</b>	g/l	Enzimático (por autoanalizador)		0,05 +/-
<b>Ácido tartárico</b>	g/l	Enzimático (por autoanalizador)		0,05 +/-
<b>Alcohol</b>	% v/v (a 20°C)	Destilación y posterior densitometría	Según Informe Anual del INV para cada zona	0,10 - 0,15 +/-
<b>Antocianos</b>	mg/l	Decoloración con bisulfito de sodio y lectura espectrofotométrica		
<b>Azúcares reductores</b>	g/l	Método Fehling		Menos de 20 g/L: 1 g/L +/- Mas de 20 g/L: 5 % +/-

<b>Glucosa + Fructosa</b>	g/l	Enzimático (por autoanalizador)		0,05 +/-
<b>Características cromáticas:</b>	sin unidades	Densidades ópticas a 420/520/620 para vinos tintos y 370/390/420 para vinos blancos		
<b>Intensidad colorante</b>	sin unidades	DO420+DO520+DO620		
<b>Matiz</b>	sin unidades	DO370+DO390+DO420		
<b>Calcio</b>	g/l de Oca	Método Complexométrico Combinación con EDTA	Para Analisis de Libre Circulacion según INV: 0,25 g/L como límite máximo	5 % +/-
<b>Cloruros</b>	g/l de ClNa	Método cuantitativo	Límite según INV: 0,60 g/L	
<b>Cobre</b>	g/l	Absorción atómica	Límite según INV: 1 mg/L	
<b>Colorantes Ácidos artificiales</b>		Método Arata-Posseto		Ausencia
<b>Dióxido de Azufre Libre y Total</b>	mg/l	Método Rankine (Arrastre en frío, Oxidación y Acidimetría)	SO2 total: Para Vinos Tintos Secos: 130 mg/L	Para SO2 libre: 5 mg / L +/-
	mg/l	Método Rippert (Método Oficial) Titulación con Yodo	Para Vinos Blancos y Rosados Secos: 180 mg/L Para Vinos Blancos y Rosados Dulces: 210 mg/L	Para SO2 total: 10 mg/L +/-
	mg/l	Método Automático (Titulación con Yodo de muestra previamente tratada)		

<b>Dióxido de Carbono</b>	mg / l			
<b>Dosis de Bentonita a agregar</b>	g / HL	Método Cuantitativo - Técnica de Estabilización de Vinos Blancos con agregado de diferentes dosis de Bentonita		
<b>Estabilidad al Frío</b>		Método Cualitativo Estabilización a - 4 °C / 5 Días		
<b>Estabilidad Proteica</b>		Método Cualitativo Lectura Turbidimétrica Inicial y Pos-tratamiento a la acción de calor y adición de taninos		
<b>Extracto Seco</b>	g/l	Peso del residuo fijo obtenido luego de la evaporación de sust. volátiles a 100 °C		Hasta 20 g/L: 0,75 +/- Mas de 20 g/L: 5% +/-
<b>Hierro</b>	mg/l	Método Cuantitativo – Determin. colorimétrica de muestra pre-tratada.		
<b>Masa volúmica</b>		Método usual - Aerometría		
<b>Metanol</b>	ml/l	Lectura Espectro-Fotométrica Destilación-Oxidación MnO <sub>4</sub> K <sub>2</sub>	Límite según INV: 0,35 ml/L	0,10 ml/L +/-
<b>Potasio</b>	g/l	Método Cuantitativo		
<b>Sodio</b>	g/l	Método Cuantitativo		

<b>Sulfatos</b>	g/l de SO <sub>4</sub> Ca	Método Cuantitativo Precipitación / Pesada		
<b>Polifenoles totales</b>	DO (nm) Corregida	Lectura Espectro-Fotométrica		
<b>Taninos</b>	g/l	Lectura Espectro-Fotométrica		
<b>30°- Turbidez (NTU)</b>		Lectura Turbidimétrica		