

INFORME DE ANÁLISIS

Muestra nº: A/3970/24	Identificación del Cliente
Fecha Recepción 21/06/2024	BODEGAS LIGURES, S.L. Calle El Cerro, 8 LAS MESAS DE ASTA CADIZ 11590
Fecha Inicio Analisis 21/06/2024	
Fecha Final Análisis 27/06/2024	
Fecha Emisión Informe 27/06/2024	

Identificación de la Muestra	Más información sobre la muestra
Tipo de muestra VINO AROMATIZADO	
Referencia Cliente VERMUT NEGRO	

Parámetros Físico-Químicos

Determinación	Resultados	Incertidumbre	Unidades	Valores Límite	Metodología/PNT
Grado alcohólico adquirido a 20°C	14,98	±0,15	% Vol.		Destilación y densimetría electrónica OIV-MA-AS312-01: R2021
Acidez total en ácido tartárico	4,25	±0,20	g/l		Valoración potenciométrica OIV-MA-AS313-01 R: 2015
Azúcares reductores	104,4	±5,2	g/l		Flujo continuo P.I.-19
(*) Hidratos de Carbono	10,92	±0,55	g/100 ml.		Flujo Continuo P.I.
Sacarosa	< 0,50	±0,2	g/l		Cromatografía Líquida P.I.-17
Azúcares totales como azúcar invertido	104,4	±7,3	g/l		Suma de azúcares reductores y sacarosa
(*) Proteínas	0,22	±0,02	g/100 ml.		Método Kjeldahl
(*) Grasas	< 0,10	±0,01	g/100 ml.		P. oficial AOAC Nº989.05
(*) Glicerina	4,80	±0,48	g/l		HPLC
Sodio	30,7	±3,1	mg/l		Fotometría de llama P.I.-12
Sal (Na x 2,5)	76,8	±7,7	mg/l		R. UE 1169/2011
(*) Valor energético	127,8	±12,8	Kcal/100 ml.		REG.(UE) Nº1169/2011
(*) Valor energético	534,3	±53,4	Kjul/100 ml.		REG.(UE) Nº1169/2011



Dirección Técnica
 Ana Real Figueroa
 Colegiada nº2.046