

Laboratorio: Determinaciones y Métodos de Análisis

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

Azúcares reductores	g/l	Método Fehling		Menos de 20 g/L: 1 g/L +/- Mas de 20 g/L: 5 % +/-
Glucosa + Fructosa	g/l	Enzimático (por autoanalizador)		0,05 +/-
Características cromáticas:	sin unidades	Densidades ópticas a 420/520/620 para vinos tintos y 370/390/420 para vinos blancos		
Intensidad colorante	sin unidades	DO420+DO520+DO620		
Matiz	sin unidades	DO370+DO390+DO420		
Calcio	g/l de Oca	Método Complexométrico Combinación con EDTA	Para Analisis de Libre Circulacion según INV: 0,25 g/L como limite maximo	5 % +/-
Cloruros	g/l de ClNa	Método cuantitativo	Limite según INV: 0,60 g/L	
Cobre	g/l	Absorciónatómica	Limite según INV: 1 mg/L	
Colorantes Ácidos Artificiales		Método Arata-Posseto		Ausencia
Dioxido de Azufre Libre y Total	mg/l	Metodo Rankine (Arrastre en frio, Oxidacion y Acidimetria)	SO2 total: Para Vinos Tintos Secos:	Para SO2 libre: 5 mg / L +/-

	mg/l	Metodo Rippert (Metodo Oficial) Titulacion con Yodo	130 mg/L 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	Metodo Automatico (Titulacion con Yodo de muestra previamente tratada)		
Dióxido de Carbono	mg / L			
Dosis de Bentonita a agregar	g / HL	Metodo Cuantitativo - Tecnica de Estabilizacion de Vinos Blancos con agregado de diferentes dosis de Bentonita		
Estabilidad al Frio		Metodo Cualitativo Estabilizacion a - 4 °C / 5 Dias		
Estabilidad Proteica		Metodo Cualitativo Lectura Turbidimetrica Inicial y Pos-Tratamiento a la accion de calor y adiccion de taninos		
Extracto Seco	g/l	Peso del residuo fijo obtenido luego de la evaporacion de sust. volatiles a 100 °C		Hasta 20 g/L: 0,75 +/- Mas de 20 g/L: 5% +/-
Hierro	mg/l	Metodo Cuantitativo - Determin. Colorimetrica de muestra pre- tratada		

Masa volúmica		Método usual - Aerometria		
Metanol	ml/l	Lectura Espectro-Fotometrica Destilacion-Oxidacion MnO4K2	Limite según INV: 0,35 ml/L	0,10 ml/L +/-
Potasio	g / L	Método cuantitativo		
Sodio	g / L	Método cuantitativo		
Sulfatos	g/l de SO ₄ Ca	Metodo Cuantitativo Precipitracion/Pesada		
Polifenoles Totales	DO (nm) Corregida	Lectura Espectro-Fotometrica		
Taninos	g/l	Lectura Espectro-Fotometrica		
30°- Turbidez (NTU)		Lectura Turbidimetrica		