

Análisis usuales individualizados

PARAMETROS	
Acidez Total	Masa Volúmica 20°C
Acidez Volátil	Glicerina
Azúcares Reductores	pH
Grado alcohólico adquirido	IPT
Ácido L-láctico	Glucosa
Ácido L-málico	Fructosa
Sulfuroso Libre	Extracto Seco
Sulfuroso total	Ácido D-tartárico
Color Intensidad	Color Tonalidad
Ácido D-glucónico	Ácido acético
CO ₂	Colorantes Artificiales
Estabilidad Proteica	Estabilidad Tartárica
Estabilidad Materia Colorante	Turbidez
Ac. Sórbico	Ác. Ascórbico
Híbridos	Colorantes Artificiales

SERVICIO	NOMBRE DEL PAQUETE	DETERMINACIONES
CONTROL DE MADURACIÓN	PQ Uva Blanca	Masa volúmica 20°C, grado baumé, azúcares reductores, pH, acidez total, ácido L-málico, ácido D-tartárico, ácido D-glucónico, Nitrógeno fácilmente asimilable, potasio y Peso medio baya.
	PQ Uva Tinta	Masa volúmica 20°C, grado baumé, azúcares reductores, pH, acidez total, ácido L-málico, ácido D-tartárico, ácido D-glucónico, Nitrógeno fácilmente asimilable, Potasio, Peso medio baya, IPT y color intensidad.
CARACTERIZACIÓN MOSTOS	PQ Mosto	Masa volúmica 20°C, Grado baumé, Azucares reductores, pH, Acidez total, Ácido L-málico, Ácido D-tartárico, Ácido D-glucónico, Nit. Fácil. Asim., y Potasio.
	PQ Mosto (+ Fracción Fenólica)	Masa volúmica 20°C, Grado baumé, Azucares reductores, pH, Acidez total, Ácido L-málico, Ácido D-tartárico, Ácido D-glucónico, Nitrógeno Fácilmente Asimilable, Potasio, antocianos y Color Intensidad.
CONTROL FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	PQ 2 (F.A. Blanco)	Acidez volátil, azúcares reductores, grado alcohólico adquirido, masa volúmica, y pH, ac. total
	PQ 2 (F.A. Tinto)	Acidez volátil, azúcares reductores, grado alcohólico adquirido, IPT, masa volúmica, pH y color, ac. total
CONTROL FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	PQ 3 (Vino Seco < 4 g/l)	Ácido málico, ácido láctico, acidez volátil y pH.
CONTROL FÍSICO-QUÍMICO DE VINO ACABADO	PQ Vino Blanco Seco (< 4 g/l azúcar)	Acidez total, acidez volátil, ácido acético, glucosa, ácido tartárico, ácido láctico, ácido málico, azúcares reductores, CO ₂ , fructosa, glicerina, ácido glucónico, grado alcohólico adquirido, SO ₂ Libre, SO ₂ Total, masa volúmica y pH.
	PQ Vino Tinto Seco (< 4 g/l azúcar)	Acidez total, acidez volátil, ácido acético, glucosa, ácido tartárico, ácido láctico, ácido málico, azúcares reductores, CO ₂ , fructosa, glicerina, ácido glucónico, grado alcohólico adquirido, IPT, SO ₂ Libre, SO ₂ Total, masa volúmica, pH, color y tonalidad.
	PQ Vino Semidulce (4 – 12 g/l azúcar)	Se realizarán los mismos análisis que en el PQ Vino Seco excepto el ácido málico, ac. Láctico, ac. Glucónico, glucosa y fructosa
	PQ Vino dulce (> 50 g/l azúcar)	Los análisis se realizarán por métodos oficiales.
	PQ Estabilidad F-Q Vino	Estabilidad Tartárica, Estabilidad Proteica y Estabilidad Materia Colorante
METALES PESADOS		Aluminio, Arsénico, Bario, Cadmio, Cromo, Estaño, Mercurio, Plomo y Selenio

Análisis usuales método oficial individualizados (VINOS DULCES)

PARAMETROS
Acidez total volumetría
Acidez volátil arrastre vapor
Azúcares reductores volumetría
Grado alcohólico adquirido oficial
Ácido L-láctico enzimático
Ácido L-málico enzimático
Masa volumica oficial
Ph volumetría