Panreac Química S.A.

CERTIFICADO DE ANALISIS

CODIGO: **345268** **LOTE:** 0000222270

PRODUCTO: **Material de Control Certificado para el análisis Enológico (Vino Tinto) CRS**

F.FABRICACION: 04/2010 **FECHA:** 07/05/2010 **MIN. VAL.:** 10/2011

ESPECIFICACIONES	VALOR GARANTIZADO	VALOR REAL
Grado alcohólico volumétrico		11,50 ± 0,09 %vol
Azúcares totales (en Glucosa y Fructosa)		0,2 ± 0,2 g/L
Azúcares reductores		1,6 ± 0,1 g/L
Acidez total (en Acido Tartárico)		5,4 ± 0,1 g/L
Acidez volátil (en Acido Acético)		0,44 ± 0,05 g/L
Acido L-Málico		0,2 ± 0,1 g/L
Acido L-Láctico		0,9 ± 0,1 g/L
pH		3,31 ± 0,04
Glicerina		7,6 ± 0,8 g/L
Acido Glucónico		0,4 ± 0,1 g/L

NO APTO PARA USO DE BOCA

El **intervalo de confianza** está calculado en base a 2 desviaciones estándar sobre el conjunto de mediciones pertenecientes a un mismo parámetro.

Características del MCC: Muestras de vino natural estabilizado con un conservante. No apto para el consumo.

Recomendaciones de uso: Agitar suavemente la botella para garantizar su homogeneidad. Tapar inmediatamente después del uso para evitar la evaporación y contaminaciónes. Almacenar entre 4ºC y 8ºC.

Para uso industrial recomendamos que realicen el correspondiente control de recepción.

CODIGO: **345268** **LOTE:** 0000222270