

Descrição da Amostra		
Variedade		Esp. Branco
Safra		2010
Tanque		A1
hl		
Fase		
Data de recebimento		01/jun/10
Análise	u.d.m	
Acidez Total	g/L	5,36
Acidez Volátil	g/L	0,47
Ácido Lático	g/L	2,36
Ácido Málico	g/L	0,13
Ácido tartárico	g/L	0,97
Açúcares Redutores	g/L	6,18
Álcool	% vol.	12,5
Densidade	g/L	0,9924
Extrato seco	g/L	23,47
Cinzas	g/L	1,76
pH	-	3,40
Potássio	g/L	0,82
Metanol	% vol.	0,04
Glicerol	g/L	8,70
Reação Glicerina/álcool		6,97
SO2 livre	mg/L	20,00
SO2 Total	mg/L	146,00
Ácido ascórbico	mg/L	
Acetaldeído	mg/L	186,64
Teste de proteína		
Teste de pectina		
Teste est. Tartárica		
Turbidez	NTU	
Cél. Vivas	milhões/mL	0,06
Cél. mortas	milhões/mL	0,00
Pressão	bar	4,70
Sulfatos	g/L	0,95
Ipt	-	
Antociananos	mg/L	
420	nm	
520	nm	
620	nm	
Intensidade	-	
Tonalidade	-	
dTAT	%	
ABS 1	nm	
ABS 2	nm	
Comentários		