

Sociedad de Asesoramiento Técnico S.A.C.

JR. ALMIRANTE GUISSÉ N° 2580 - 2586 / LIMA 14 - PERÚ TELÉFONO: 206-9280
E-mail: satperu@satperu.com / Página web: www.satperu.com

INFORME DE ENSAYO N° DT-05258-03-2013

PRODUCTO : Vino Tinto
SOLICITADO POR : Rincon Ibero S.A.C.
DIRECCIÓN : Cal. Dupre N° 301 - San Borja - Lima
FECHA DE RECEPCIÓN : 2013-11-26
FECHA DE ANÁLISIS : 2013-11-26
FECHA DE INFORME : 2013-12-04
SOLICITUD N° : SDT-09315-2013

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA : 1890 Amontillado Viejisimo
F.P : 01 - Octubre - 2013
ESTADO / CONDICIÓN : Producto líquido / Temperatura Ambiente
PRESENTACIÓN : Botella de vidrio color ambar sellado, sin litografiar con etiqueta
CANTIDAD DE MUESTRA : 1000 Mililitros
CANTIDAD DE MUESTRA DIRIMIENTE : Ninguna (A solicitud del cliente)

Servicio	Vía / Resultado
(*) Acidez Volátil (g/L)	1,34 (Expresado en ácido acético)
(*) Alcohol metílico (mg/L)	67,99
(*) Azúcares reductores (g/100ml)	0,30
(*) Cloruros (g/L)	0,04 (Expresado como cloruro de sodio)
(*) Físico organoléptico (-)	Aspecto: Líquido fluido homogéneo. Color: Ambar. Olor: Agradable. Sabor: Agradable sin dulce.
(*) Grado alcohólico (% V)	17,10
(*) Sulfatos (g/L)	1,09 (Expresado como sulfato de potasio)

(*) LOS METODOS INDICADOS NO HAN SIDO ACREDITADOS POR INDECOPI-SNA

MÉTODOS

(*) Acidez Volátil : AOAC 964.08 (2005) Cap. 28. Ed. XVIII. Pág. 10. Acidity (Total volatile) of wines
(*) Alcohol metílico : NTP 212.032 (2001). Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación de metanol
(*) Azúcares reductores : NTP 212.038 (2009). Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación del contenido de azúcares reductores.
(*) Cloruros : NTP 212.008 (2009). Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación de cloruros
(*) Físico organoléptico : SAT-DI-02 (2008). Evaluación Sensorial. Ensayo Físico Organoléptico
(*) Grado alcohólico : NTP 212.030 (2009). Bebidas Alcohólicas. Vinos. Determinación del grado alcohólico
(*) Sulfatos : AOAC 955.26 (2005) Cap. 28. Ed. XVIII. Pág. 9 (28.1.27). Sulfates in wines

- Informe de ensayo emitido en base a resultados obtenidos en nuestro laboratorio. Válido únicamente para la muestra proporcionada. Queda absolutamente prohibida toda reproducción parcial del presente informe sin la autorización escrita de SAT S.A.C. Este documento es válido solo en original.

Clotilde Huapaya
QUIM. CLOTILDE HUAPAYA HERREROS
JEFE DIVISIÓN TÉCNICA
C.Q.P. N° 296



Laboratorio central de aduanas e II.EE.	CLAVE P. QUÍMICO: D64	FECHA: 11-03-2013
ADUANA / OFICINA SOLICITANTE: DEP.REG.ANDALUCIA (Unidad de Intervención Córdoba 41.354n.)	CLAVE:	DOC. DESP / ACTA: DIL-4185100156-001
BOLETIN DE ANALISIS: 2012-013023	INTERESADO: B14730964	AGENTE:
MERCANCIA (Nombre Comercial): Vino tranquilo de 18 %vol.i	P.E. DECLARADA / EPÍGRAFE:	

DICTAMEN:

Líquido de color pardo-dorado con olor a vino envejecido.

Muestra presentada en una botella de vidrio de color negro de 75 cL de capacidad.

En el gollete y en el tapón de la botella puede leerse "TB. Torres Burgos".

Realizado el segundo análisis, este laboratorio informa lo siguiente:


Los resultados de las determinaciones analíticas realizadas son acordes con los de un vino de uvas frescas que ha sido sometido a un proceso de crianza biológica seguido de una larga crianza oxidativa en botas de roble, con una graduación alcohólica volumétrica de 17.2% vol.

La densidad del producto a 35°C de temperatura es de 0.98341 g/cc.

La densidad del producto a 20°C de temperatura es de 0.98971 g/cc.

No se detecta la presencia de alcohol añadido ni aumento artificial de su graduación alcohólica volumétrica.

El producto analizado está incluido en el ámbito objetivo del Impuesto sobre el Vino y Bebidas Fermentadas a efectos de la Ley 38/92 de Impuestos Especiales vigente.

FECHA RECIBO EN LA ADUANA: 11-03-2013	<p>EL DIRECTOR DE LABORATORIO</p>  Luis Miguel Iglesias Quintana
---------------------------------------	--