

PAQUETES PROMOCIONALES DE VINOS

PAQUETE BÁSICO:

$A_T + pH + \text{°Alc.} + SO_{2L} + SO_{2T} + A_V + SO_{2 \text{ molecular}} + SO_{2 \text{ teórico}}$

PAQUETE MICROBIOLÓGICO:

Levaduras totales + Bacterias Acéticas + Bacterias Lácticas + *Brettanomyces* + Hongos totales
(Crecimiento en medios de cultivo selectivos propios + identificación al microscopio)

PAQUETES PARA VINOS TINTOS:

PAQ 4T: CONTROL FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

$A_T + pH + A_V + \text{Ác. Málico}$

PAQ 4T+: (PAQ 4T) + Ác. Láctico.

PAQ 5T: CONTROL VINO ACABADO:

$A_T + pH + \text{°Alc.} + \text{Dens.} + SO_{2L} + SO_{2T} + A_V + \text{IColor} + \text{Ant. Tot.} + \text{IFolin/IPT} + \% \text{ Rojos} +$
 $+ \% \text{ Amarillos} + \% \text{ Malvas.}$

PAQ 5T+: (PAQ 5T) + K^+ + Ác. Málico + Ác. Láctico + Az. Red.

PAQ 6T: CONTROL PRE-BARRICA:

$A_T + pH + \text{Dens.} + SO_{2L} + SO_{2T} + A_V + \text{IColor} + \text{Ant. Tot.} + \text{IFolin/IPT} + \text{NTU}$

PAQ 6T+: (PAQ 6T) + $\text{°Alc.} + \% \text{ Rojos} + \% \text{ Amarillos} + \% \text{ Malvas.}$

PAQ 7T: CONTROL PRE Y POST EMBOTELLADO:

$A_T + pH + \text{°Alc.} + \text{Dens.} + SO_{2L} + SO_{2T} + A_V + \text{NTU} + \% \text{TH}_2 + \text{IColmat.} + \text{ISed.}$

PAQ 7T+: (PAQ 7T) + $\text{IC} + \text{IFolin/IPT} + \text{Ant. Tot.} + \% \text{ Rojos} + \% \text{ Amarillos} + \% \text{ Malvas.}$

PAQ 8T: CONTROL DE ESTABILIDAD:

$\% \text{TH}_2 + \text{IColmat.} + \text{ISed} + \text{NTU}$

PAQUETES PROMOCIONALES DE VINOS

PAQUETES PARA VINOS BLANCOS Y ROSADOS:

PAQ 4B: CONTROL FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

$A_T + pH + A_V + \text{Ác. Málico}$

PAQ 4B+: (PAQ 4B) + Ác. Láctico.

PAQ 5B: CONTROL VINO ACABADO:

$A_T + pH + \text{°Alc.} + \text{Dens.} + SO_{2L} + SO_{2T} + A_V$

PAQ 5B+: (PAQ 5B) + Az. Red. + CO_2 + Glicerol + Est. Prot + TH_2 + Ác. Málico.

PAQ 7B: CONTROL PRE Y POST EMBOTELLADO:

$A_T + pH + \text{°Alc.} + \text{Dens.} + SO_{2L} + SO_{2T} + A_V + NTU + \%TH_2 + IColmat + ISed + Est. Prot.$

PAQ 7B+: (PAQ 7B) + CO_2 + DEP + Ác. Málico.

PAQ 8B: CONTROL DE ESTABILIDAD:

$\%TH_2 + IColmat. + ISed + NTU + Est. Prot. + DEP$

A_T: ACIDEZ TOTAL

A_V: ACIDEZ VOLÁTIL

°Alc: GRADO ALCOHÓLICO

SO_{2L}: ANHÍDRIDO SULFUROSO LIBRE

SO_{2T}: ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL

CO₂: ANHÍDRIDO CARBÓNICO

ES: EXTRACTO SECO

Dens.: DENSIDAD RELATIVA 20/20

K⁺: POTASIO

Az. Red.: AZÚCARES REDUCTORES

Az. Tot.: AZÚCARES TOTALES

Red-Ox: POTENCIAL REDUCCIÓN-OXIDACIÓN

Ant. Tot.: ANTOCIANOS TOTALES

NTU: TURBIDEZ

IPT: ÍNDICE DE POLIFENOLIOS TOTALES

IColor: ÍNDICE DE COLOR

IFolin: ÍNDICE DE FOLIN

TH₂: ÁCIDO TARTÁRICO

Ác. Gluc.: ÁCIDO GLUCÓNICO

Conduct.: CONDUCTIVIDAD

IColmat.: ÍNDICE DE COLMATACIÓN

ISed: ÍNDICE DE SEDIMENTACIÓN

%TH₂: PORCENTAJE DE ESTABILIDAD TARTÁRICA

Est.Prot.: ESTABILIDAD PROTEICA

DEP: DOSIS DE ESTABILIZACIÓN PROTEICA (PARA VINOS INESTABLES)