

ANÁLISIS ESPECÍFICOS VINO

METODOLOGÍA: CROMATOGRAFÍA

Análisis de Fenoles Volátiles

Etil Fenol
Etil Guaiacol
Catecol
Vinil Fenol
Vinil Guaiacol
Etil Fenol
Etil Guaiacol
Vinil Fenol
Vinil Guaiacol

Compuestos saludables

Resveratrol

Aminas Biógenas y Aminoácidos:

Histamina
Metilamina
Tiramina
Putrescina
Feniletilamina
Cadaverina
Arginina
Histidina
Aminoácidos

Otras Toxinas:

Ocratoxina A
Carbamato de Etilo
Phalatos
Metanol
Plomo
Sulfatos
Mercurio

Análisis de Conservantes:

etil, propil, butil), Ácido Ascórbico, Melamina.
Natamicina
Ácido ascórbico (HPLC)
Ácido benzoico (HPLC)

Análisis de Edulcorantes:

Edulcorantes

Familias Aromáticas:

Aldehidos volátiles del vino
Ácidos grasos del vino
Componentes Volátiles de la Madera
Comp. Vol. de la Madera (simplificado)
Tioles (Ac3MG, 4MMP, 3MH)
Ácidos fenólicos
Aldehidos fenólicos
Catequina / Epicatequina
Aromas minoritarios
Aromas mayoritarios
Aromas mayoritarios y minoritarios
Acetato de Etilo
Alcoholes Superiores
Esteres

Análisis de Halofenoles y Haloclorados Totales:

2,4,6-Tricloroanisol (TCA)
2,3,4,6-Tetracloroanisol (TeCA)
Pentacloroanisol (PCA)
2,4,6-Tribromoanisol (TBA)
Guaiacol
Metoxidimetilpirazina (MDMP)
Haloansoles + Halofenoles

Otros Compuestos:

Diglicerina ciclica
2,3 Metoxi-Propanodiol
Dietilen-glicol
Glutation
Lisozina
Sotolon y derivados furánicos

Aromas azufrados pormenorizados

Mercaptoetanol
Etanotiol
Dimetil Sulfuro
Dimetil Disulfuro

Otros compuestos:

Tartrazine, natural carmine; quinoline yellow; Sunset yellow; Azo ruby; Amaranth; Ponceau4R; Erythrosine
--