

Análisis de algunos vinos tintos de Mendoza

Por el prof. JUAN PUIG Y NATTINO

	N.º 1403 A LA PLATA Oct. 1903	N.º 1498 A LA PLATA Oct. 1903	N.º 1735 A LA PLATA Oct. 1903	N.º 4805 D CAMPANA Oct. 1903	N.º 4826 D CAMPANA Oct. 1903	N.º 3840 G A. BROWN Oct. 1903
Densidad á + 15°C.....	0.995	0.998	0.997	0.997	0.995	0.999
Alcohol % en volumen.....	9.800	12.20	11.40	15.40	12.00	11.90
Alcohol % en peso.....	7.888	9.854	9.198	12.482	9.69	9.608
Extr. seco total en 1000 c.c.	27.50	32.90	31.50	28.50	28.80	33.50
Extracto seco reducido.. »	24.60	26.33	25.96	23.63	27.54	26.87
Azúcar reductor (glucosa) »	3.90	7.462	6.22	5.812	2.262	7.462
Cenizas	3.95	3.475	3.80	4.10	4.20	3.60
Acidez total en H ² (SO ⁴).. »	4.44	3.50	4.44	3.73	3.85	4.56
Acidez total en C ⁴ H ⁶ O ⁶ .. »	6.796	5.357	6.796	5.709	5.893	6.979
Acidez volátil en H ² (SO ⁴).. »	0.612	0.373	0.661	0.186	0.652	0.746
Acidez fija en H ² (SO ⁴)... »	3.828	3.127	3.779	3.544	3.198	3.814
Antisépticos	no hay	no hay	no hay	no hay	no hay	no hay
Bisulfato potásico..... »	0.490	0.865	1.031	0.823	0.362	0.916
Sulfato neutro de potasio »	0.627	1.106	1.318	1.053	0.463	1.171
Materia colorante	natural	natural	natural	natural	natural	natural
Suma alcohol-acidez	14.24	15.70	15.84	19.13	15.85	16.46
Relación alcohol al extracto..	3.2	3.7	3.5	5.3	3.5	3.6
Relación de las cenizas al extracto.....	1:6.97	1:9.5	1:8.3	1:6.95	1:6.85	1:9.3