

LÍMITES Y TOLERANCIAS ANALÍTICAS

DETERMINACIONES ANALÍTICAS	LÍMITES	TOLERANCIAS
Masa Volúmica g/ml		
Alcohol % vol.	Se fija anualmente por el INV para cada zona	0,3 % vol. en más o menos
Extracto seco g/l		
Az. Reductores g/l		Menos de 20 g/l: 2 g/l en más o en menos Más de 20 g/l: 10% en más o en menos Mostos: 7% en más o en menos
Ac. Total g/l en ácido tartárico g/l		0,20 g/l en más o en menos Decreto Nº 1469/71
Ac. Volátil g/l en ácido acético g/l	Para la libre circulación: 0,80 g/l vinos blancos, rosados y tintos. Para vinos de elaboraciones especiales y/o añejamiento mínimo de 2 años: 1,00 g/l para vinos blancos y rosados. 1,20 g/l, para vinos tintos para libre circulación.	0,20 g/l en más o en menos
	Sin análisis de libre circulación y/o exportación: máximo 1,20 g/l.	Sin tolerancia
Cenizas g/l		0,25 g/l en más o en menos Decreto Nº 1469/71
Alcalinidad de cenizas meq/l		
Cloruros, en cloruro de sodio g/l	A- Con certificado de análisis para libre circulación y/o exportación: 0,80 g/l. B- Sin certificado de análisis para libre circulación y/o exportación: 1,00 g/l.	Sin tolerancia

Calcio en óxido de calcio g/l	0,25 g/l para la libre circulación.	5% en más o en menos
Metanol ml/l	0,51 ml/l para vino tinto para libre circulación. 0,32 ml/l para vinos blancos y rosados para libre circulación. 0,80 ml/l para vinos tintos sin libre circulación. 0,60 ml/l para vinos blancos y rosados sin libre circulación.	Sin tolerancia
Glicerina g/l		
Anh. Sulfuroso Total mg/l	130 mg/l para vino tinto seco. 180 mg/l para vinos blancos y rosados secos. 180 mg/l para vinos tintos abocados y dulces. 210 mg/l para vinos blancos y rosados abocados y dulces. Todos valores para libre circulación	35 mg/l en más o en menos
Anh. Sulfuroso Libre mg/l		5 mg/l en más o en menos Decreto Nº 1469/71
M. Col. Art. Ácida	Ausencia	
Reacc. de Ferroc.	Negativa	
Ferrocianuro Férrico	No contiene	
Sodio excedentario mg/l	230 mg/l o 10 meq/l	
Sorbitol mg/l	120 mg/l	
Ácido sórbico y sus sales mg/l	200 mg/l para vinos y mostos concentrados	
Diglucósido de Malvidina mg/l	Máximo 15 mg/l	
Sacarosa	Ausencia	
Edulcorantes Sintéticos	Ausencia	
Derivados Monohalogenados	Ausencia	

Sulfatos en sulfato de potasio g/l	<p>a-Con certificado de análisis para la libre circulación y/o exportación: Vinos secos:1,00 g/l. Vinos edulcorados: 1,50 g/l. Vinos que posean un contenido de azúcares reductores remanentes naturales de fermentación superior a 4 g/l: 1,50 g/l. Vinos con añejamiento mínimo de 2 años en bodega: 1,50 g/l. Vinos provenientes de procedimientos especiales de elaboración con denuncia previa para los controles oficiales pertinentes: 2,00 g/l.</p> <p>b-Sin certificado de análisis para la libre circulación y/o exportación: Vinos secos: 1,30 g/l. Vinos edulcorados: 1,50 g/l. Vinos que posean un contenido de azúcares reductores remanentes naturales de fermentación superior a 4 g/l: 1,50 g/l. Vinos con añejamiento mínimo de 2 años en bodega: 2,00 g/l. Vinos provenientes de procedimientos especiales de elaboración con denuncia previa para los controles oficiales pertinentes: 2,00 g/l .</p>	Sin tolerancia
Cobre mg/l	1 mg/l	
Plomo mg/l	Para la libre circulación y exportación: 0,10 mg/l para vinos 0,15 mg/l para vinos Especiales categoría A, B y C	Sin tolerancia
Arsénico mg/l	0,2 mg/l	
Zinc	5 mg/l	

Cadmio	0,01 mg/l	
Indice de Color	Igual o superior a 500 para vinos tintos en circulación Igual o superior a 350 para vinos tintos nacionales provenientes de las variedades Sangiovese, Pinot Negro, Criolla Chica y Garnacha Tinta certificados con el 100% de la variedad	10% en menos
Desv. Polarimétrica		
pH		