

**INFORME D'ANÀLISI / ANALYSIS CERTIFICATE**

**Ref. : 10367**

**Article : 313371772 3 NITS D'URPINA TINTO 2017**

**Date : 06/02/2019**

**Determinacions analítiques / Analytical information :**

**Grau alcohòlic volumètric adquirit. Volumetric alcohol**

*Destil·lació* ..... 14,3 % vol

**Sucre. Sugar**

*Fehling* ..... 0,88 g/l

**Acidesa total en àcid sulfúric. Total acidity**

*Valoració àcid-base* ..... 3,55 g / l

**Acidesa acètica en àcid acètic. Acetic acidity**

*Enzimàtic* ..... 0,57 g / l

**Diòxid de sofre lliure. SO2 free**

*Mètode Ripper* ..... 31 mg / l

**Diòxid de sofre total. SO2 total**

*Mètode Ripper* ..... 72 mg / l

**PH. PH**

*Mesura directa* ..... 3,61

Sta.Maria Horta d'Avinyó 06/02/2019

Miquel Palau Núñez  
Director tècnic



**-Procés d'elaboració / Manufacturing Process:**

No s'utilitzen productes que continguin al·lèrgens diferents al SO2 ni OGM.  
Do not use products that contains allergens different to GMOs or SO2.

**-Durabilitat / Durability:**

El vi no té caducitat. Depenent del temps de consum, i pot envellir perdent qualitats olfactives i gustatives, sense implicar perill a la seguretat alimentària.

The wine has no expiration date. Depending on the time of consumption the wine can lose olfactory and gustatory qualities, without any danger in the food safety.

**-Condicions d'emmagatzematge i transport / Storage and transport conditions:**

Transport terrestre, marítim o aeri.  
No sobrepassar temperatures superiors a 20°C ni inferiors a 0°C.

Ground transportation, by air or sea.  
Do not exceeded temperatures above 20°C or below 0°C.

Sta. Maria Horta d'Avinyó 06/02/2019

Miquel Palau Núñez  
Director tècnic

