

Butlletí d'Anàlisi

Només estan emparats per ENAC els paràmetres assenyalats amb (*) o "Emparat per l'acreditació d'ENAC"

Núm. butlletí : 145403

Reg. Sortida : 65488

Mostra Núm. : V2306244

Data recepció : 01/09/2023

Inici anàlisi : 04/09/2023

Anàlisi finalitzat : 04/09/2023

Informació subministrada pel clientIdentificació : Vi escumós/Vino espumoso/Sparkling wine
VI ESCUMOS DO CAVA LOT 02/23.1

D.O. (VCPRD) : DENOMINACIÓ D'ORIGEN CAVA

Proforma : 49869

Descripció de la mostra per part del laboratori : VI ESCUMÓS/VINO ESPUMOSO/SPARKLING WINE

Determinació	Resultat	Cm.	Mètode
(V) - Contingut calòric	70 Kcal/100mL		Càlcul numèric (PNT grau alcohòlic volumètric adquirit referenciat, PNT-V/R093, PNT-V/R012)
(V) - Sucres (G+F+S), exp. en glucosa+fructosa. Emparat per l'acreditació d'ENAC	<0.8 g/L	[1]	PNT-V/R012 Gluc.+Fruc.+Sac. Enzimàtic-Espectrof. UV-VIS
(V) - Grau alcohòlic volumètric adquirit	12.09 ±0.11 %vol		PNT-V086 FTIR
(V) - Extracte sense sucre	15.6 g/L		Càlcul numèric (PNT-V/R093, PNT-V/R012)
(V) - Extracte sec total	15.9 g/L		PNT-V/R093 Densimetria
(V) - Massa volúmica a 20°C	0.98836 g/mL		PNT-V/R092 Densimetria electrònica

[1]: El contingut en sucre es determina pel mètode de Glucosa + Fructosa + Sacarosa

El laboratori no es fa responsable de la informació de la mostra aportada pel client. L'anàlisi només dóna fe de la mostra rebuda.

No es pot reproduir aquest butlletí, excepte en la seva totalitat, sense l'aprovació escrita del laboratori

En els paràmetres físic-químics, la incertesa expandida s'ha calculat com a $U = K \cdot u$ ($K = 2$) i correspon a un nivell de confiança del 95%.

Butlletí emès per :

(V) - Laboratori de Vilafranca del Penedès

25 de setembre del 2023

RESPONSABLE(s) TÈCNIC(s):

INCAVI signat digitalment

FINA CAPDEVILA MESTRES