



DEVOTIO

# V A É L I C O

ACIDEZ TOTAL (EN ÁCIDO TARTÁRICO)  
5,81 G/L

VALORACIÓN POTENCIOMÉTRICA

ÁCIDO ACÉTICO 0,40 G/L  
ESPECTROFOTOMETRÍA.ENZIMÁTICO

ÁCIDO CÍTRICO <0,10 G/L  
ESPECTROFOTOMETRÍA.ENZIMÁTICO

D-GLUCOSA + D-FRUCTOSA <0,20 G/L  
ESPECTROFOTOMETRÍA.ENZIMÁTICO

MASA VOLÚMICA A 20°C 0,99170 G/ML  
DENSIMETRÍA ELECTRÓNICA

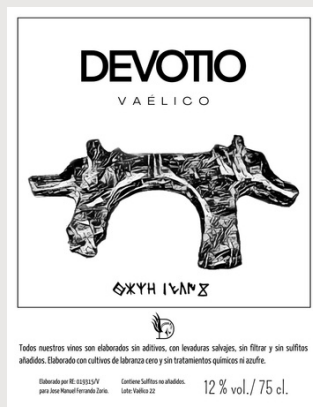
PH 3,48 POTENCIOMETRÍA

SO2 TOTAL <10 MG/L MÉT.PAUL

\* OBSERVACIÓN: EL RESULTADO DE LA  
MUESTRA ES 0 MG/L  
GRADO ALCOHÓLICO A VOL. 20°C 12,25  
%VOL DESTILACIÓN,DENSIMETRÍA

GRADO ALCOHÓLICO VOL. TOTAL 20°C  
12,25 % VOL CÁLCULO

\* EXTRACTO SECO TOTAL 25,0 G/L  
DENSIMETRÍA ELECTRÓNICA



Todos nuestros vinos son elaborados sin aditivos, con levaduras salvajes, sin filtrar y sin sulfitos añadidos. Elaborado con cultivos de labranza cero y sin tratamientos químicos ni azúfre.

Elaborado por M. GILLESPIE

para Jose Manuel Ferrando Jorda

Contiene Sulfatos no añadidos.

Lote Vaélico 22

12 % vol./ 75 cl.