

PROTOCOLO ANALÍTICO

Ensaio Analítico (unidades)	Apreciação Prévia (Vinho Base Espumante)	Certificação		Exportação (EU e Países Terceiros)	Controlos (Reg. Execução 2019_34)	
		Vinhos	Vinhos Espumantes		Vinhos	Vinhos Espumantes
Acidez Fixa / (g de ácido tartárico /L)	----	----	----	X	----	----
Acidez Total / (g de ácido tartárico /L)	X	X	X	X	X	X
Acidez Volátil / (g de ácido acético /L)	X	X	X	X	X	X
Ácido Ascórbico / (g/L)	----	----	----	X	----	----
Ácido Cítrico / (g/L)	----	----	----	X	----	----
Ácido Sórbico / (g/L)	----	----	----	X	----	----
Açúcares (D-Glucose + D-Fructose) / (g/L)	----	X	----	X	X	----
Açúcares (Sacarose + D-Glucose + D-Fructose) / (g/L)	X	X	X	X	X	X
Cloretos / (g de NaCl/L)	----	----	----	X	----	----
Cobre / (mg/L)	----	----	----	X	----	----
Dióxido de Enxofre Livre / (g/L)	X	X	X	X	----	----
Dióxido de Enxofre Total / (g/L)	X	X	X	X	X	X
Extracto Não Redutor / (g/L)	X	X	X	X	X	X
Extracto Seco Total / (g/L)	X	X	X	X	X	X
Extrato Seco Reduzido / (g/L)	----	----	----	X	----	----
Massa Volúmica a 20 °C / (g/100cm ³)	X	X	X	X	X	X
Metanol / (mg/L)	----	----	----	X	----	----
pH / (---)	X	X	X	X	----	----
Título Alcoométrico Volúmico Total (% vol)	X	X	X	X	X	X
Título Alcoométrico Volúmico Adquirido (% vol)	X	X	X	X	X	X
Sobreprensão CO ₂ (bar)	----	----	X	X	----	X
Sulfatos / (mg/L)	----	----	----	X	----	----
Valor Energético (cal/100ml)	----	X	X	X	----	----