



DETERMINACIONES ANALÍTICAS	RESOL-2018-2-APN-INV#MPYT LÍMITES	TOLERANCIAS
Masa Volúmica g/ml		
Alcohol % vol.	Se fija anualmente por el INV para cada zona	0,3 % vol. en más o en menos
Ext. Seco Total (Densimétrico) g/l		Hasta 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
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	0,80 g/l vinos blancos, rosados y tintos para la libre circulación 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. Sin análisis de libre circulación y/o exportación: máximo 1,20 g/l	0,20 g/l en más o en menos
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 (400 mg/l) para vino tinto para libre circulación. 0,32 ml/l (250 mg/l) para vinos blancos y rosados para libre circulación. 0,80 ml/l (633 mg/l) para vinos tintos sin libre circulación. 0,60 ml/l (475 mg/l) para vinos blancos y rosados sin libre circulación.	Sin tolerancia
Glicerina g/l		
Anh. Sulfuroso Total mg/l	130 mg/l para vinos tintos secos. 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. Acida	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	
Acido sórbico y sus sales mg/l	200 mg/l para vinos y mostos concentrados	
Diglicósido de Malvidina mg/l	Máximo 15 mg/l	
Sacarosa	Ausencia	
Edulcorantes Sintéticos	Ausencia	
Derivados Monohalogenados	Ausencia	
Sulfatos en sulfato de potasio g/l	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 barrica: 1,50 g/l. Vinos provenientes de procedimientos especiales de elaboración con denuncia previa para los controles oficiales pertinentes: 2,00 g/l 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 barrica: 2,00 g/l. Vinos provenientes de procedimientos especiales de elaboración con denuncia previa para los controles oficiales pertinentes: 2,00 g/l .	Sin tolerancia
Cobre mg/l	1 mg/l	
Plomo mg/l	0,15 mg/l	
Arsénico mg/l	0,2 mg/l	
Zinc	5 mg/l	
Cadmio	0,01 mg/l	
Índice 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 y Pinot Negro, certificados con el 100% de la variedad.	10% en menos
Desv. Polarim.		
pH		