

PARAMETER PARAMÈTER PARÁMETRO	VALEUR ATTRIBUÉE ASSIGNED VALUE VALOR ASIGNADO	LIMITE D'ACCEPTATION (95%) ACCEPTANCE LIMIT (95%) LÍMITE DE ACEPTACIÓN (95%)	+/- U	n
<b>Titre Alcoométrique Volumique (%vol)</b> Alcoholic strength by volume   Grado Alcohólico Volumétrico	<b>10,88</b>	<b>10,72 - 11,04</b>	0,05	14
<b>pH</b> pH   pH	<b>3,35</b>	<b>3,30 - 3,41</b>	0,02	12
<b>Densité Relative au 20 °C / 20 °C*</b> Relative density at 20 °C / 20 °C*   Densidad relativa a 20 °C / 20 °C*	<b>0,9934</b>	<b>0,9929 - 0,9939</b>	0,0001	12
<b>Masse volumique au 20 °C* (g/mL)</b> Specific gravity at 20°C*   Masa volúmica/Densidad absoluta a 20 °C*	<b>0,9916</b>	<b>0,9911 - 0,9921</b>	0,0001	12
<b>Acidité volatile acétique (g/L)</b> Volatile acidity exp. in acetic acid   Acidez volátil exp. en ácido acético	<b>0,30</b>	<b>0,19 - 0,40</b>	0,03	13
<b>Acidité totale tartrique (g/L)</b> Total acidity exp. in tartaric acid   Acidez total exp. en ácido tartárico	<b>5,3</b>	<b>5,1 - 5,5</b>	0,1	12
<b>Sucres totaux exprimés par Glu+Fru (g/L)</b> Total sugars expressed in Glu+Fru   Azúcares totales expresados en Glu+Fru	<b>2,5</b>	<b>2,1 - 2,9</b>	0,2	12
<b>Acide L-Malique (g/L)</b> L-Malic acid   Ácido L-Málico	<b>2,3</b>	<b>2,0 - 2,6</b>	0,1	14
<b>Acide Gluconique (g/L)</b> Gluconic Acid   Ácido Glucónico	<b>0,2</b>	<b>0,1 - 0,2</b>	0,03	9
<b>Glycérol (g/L)</b> Glycerol   Glicerol	<b>4,1</b>	<b>3,2 - 5,0</b>	0,3	12

**VALEURS INDICATIF | INDICATIVE VALUES | VALORES INDICATIVOS**

<b>Dioxyde de soufre libre (SO2L) (mg/L)</b> Free sulfur dioxide (FSO2)   Dióxido de azufre libre (SO2L)	<b>&lt;12</b>		
---	---------------	--	--

\* Limite d'acceptation normalisé à ± 0,0005 par les limites physiques de l'hydromètre propre  
 \* Acceptance limit normalized to ± 0.0005 due to physical limits of own hydrometer.  
 \* Limite de aceptación normalizado a ±0,0005 por los límites físicos del propio aerómetro

**MATÉRIEL**  
Vin stabilisé.

**PRÉPARATION**

Préparé par la section R&D de GAB Sistemática Analítica S.L. selon les procédés et les techniques utilisés en œnologie.

**HOMOGENÉITÉ**

Homogénéité garantie.

**UNIFORMITÉ**

Test de contrôle fait aux 3/100 des bouteilles et à intervalles réguliers pendant la mise en flacon.

**STABILITÉ**

Produit stable. La stabilité est contrôlée régulièrement.

**STOCKAGE**

à conserver entre 10°C et 27°C.

**VALEUR ATTRIBUÉE**

Les valeurs sont le résultat d'analyses statistiques d'une série de tests effectués avec plusieurs laboratoires d'œnologie en France, en Espagne et Portugal.

**LIMITE D'ACCEPTATION**

Il correspond à la variation maximum qu'un laboratoire peut se fixer autour de la valeur attribuée au Certivin lors d'une analyse.

**UTILISATION**

Étalonnage, Correction, Comparaison d'instruments de mesure. Contrôle qualité. Estimation de l'incertitude. Vérification des instruments et résultats.

Après ouverture, utiliser rapidement.

**MATERIAL**  
Stabilized Wine.

**PREPARATION**

Prepared by the R&D department from GAB Sistemática Analítica SL in compliance with the techniques and processes used in oenology.

**HOMOGENEITY**

The homogeneity is guaranteed.

**UNIFORMITY**

Control test performed in 3/100 of the bottles at regular intervals during packaging process.

**STABILIZATION**

Stabilized product. The stabilization is periodically controlled.

**STORAGE**

Store between 10°C and 27°C

**ASSIGNED VALUE**

Values are determined from statistical calculations of the results of a series of tests done by several laboratories of Oenology from Spain, France and Portugal.

**ACCEPTANCE LIMIT**

It corresponds to the maximum allowable variation that a laboratory should resolve on the assigned value to Certivin during an analysis.

**USAGE**

Calibration, adjustment and comparison of measuring instruments. Quality control. Estimation of uncertainty. Verification of instruments and results.

Once opened, use within the shortest time possible.

**MATERIAL**  
Vino estabilizado.

**PREPARACIÓN**

Preparado por el departamento de I+D de GAB Sistemática Analítica S.L. de acuerdo con las técnicas y procesos utilizados en enología.

**HOMOGENEIDAD**

Homogeneidad garantizada.

**UNIFORMIDAD**

Prueba de control realizada en 3/100 de las botellas a intervalos regulares durante el envasado.

**ESTABILIDAD**

Producto estabilizado. La estabilidad se controla periódicamente.

**CONSERVACIÓN**

Conservar entre 10°C y 27°C.

**VALOR ASIGNADO**

Los valores se determinan a partir de los cálculos estadísticos de los resultados obtenidos de una serie de ensayos con varios laboratorios de enología de España, Francia y Portugal.

**LÍMITE DE ACEPTACIÓN**

Corresponde a la variación máxima admisible que un laboratorio debería resolver en torno al valor asignado a los Certivin durante un análisis.

**UTILIZACIÓN**

Calibración, ajuste y comparación de instrumentos de medición. Control de calidad. Estimación de la incertidumbre. Verificación de instrumentos y resultados.

Una vez abierto utilizar en el mínimo tiempo posible.

**Expiration**

Expiration 11/2014  
Min. Val.

**Le responsable**

The head  
El responsable



GAB SISTEMÁTICA ANALÍTICA S.L.  
Sant Jordi, 30  
08734 MOJA-OLERDOLA  
BARCELONA (SPAIN)

T: +34 93 817 18 42  
F: +34 93 817 14 36

[www.gabsystem.com](http://www.gabsystem.com)  
gab@gabsystem.com



**LOT 120102**



1004011

