

(Nombre del establecimiento o laboratorio).

BOLETIN DE ANALISIS QUIMICO

Muestra número....., ingresada el..... de..... de 19.....
Remitente.....
Rotulaciones y señas especiales de la muestra:

Degustación.....
Densidad a 15".....
Alcohol por 100 en volumen
Alcohol en peso gramos por litro.
Extracto seco gramos por litro.
Acidez total en ácido sulfúrico..... gramos por litro.
Acidez total en ácido tártrico..... gramos por litro.
Acidez volátil en ácido sulfúrico..... gramos por litro.
Acidez volátil en ácido acético..... gramos por litro.
Acidez fija en ácido sulfúrico..... gramos por litro.
Acidez fija en ácido tártrico..... gramos por litro.
Materiales minerales gramos por litro.
Alcalinidad de las cenizas en carbonato potásico... gramos por litro.
Sulfatos en sulfato potásico..... gramos por litro.
Cloruros en cloruro sódico..... gramos por litro.
Materias reductoras gramos por litro.
Acido tártrico total gramos por litro.
Potasa gramos por litro.
Glicerina gramos por litro.
Acido sulfuroso total gramos por litro.
Acido sulfuroso libre gramos por litro.
Extracto seco sin azúcar gramos por litro.
Extracto seco gramos por litro.
Resto de extracto, deducida la acidez fija..... gramos por litro.
Materia colorante.....
Suma alcohol y acidez fija.....
Relación alcohol: extracto

Conclusiones:

..... a de de 19.....
El

NOTA.—Este documento ha sido librado sin enmienda ni raspadura.

Estos boletines podrán servir para todos los casos, incluso para los análisis parciales; pero claro está que solamente se formularán e incluirán conclusiones cuando el número de determinaciones efectuadas sea el suficiente para ello, y dichas conclusiones deberán referirse únicamente a las determinaciones citadas.

Conclusión

Como complemento de cuanto queda señalado respecto a los métodos uniformes de análisis de vinos, conviene indicar, para concluir, que, sin perjuicio de seguirlos con toda fidelidad, será en todas ocasiones muy útil el consultar los tratados modernos de análisis de vinos, y, por lo demás claro esté que dichos métodos no pueden ser considerados como permanentes, sino que, por el contrario, conviene en alto grado que sean revisados periódicamente, para introducir en ellos las modificaciones que aconsejen su práctica constante y los incesantes progresos analíticos.

El Ingeniero-Director de la Estación Enológica de Haro, *Victor C. Manso de Zúñiga*.

El Ingeniero-Director de la Estación Agronómica, *Guillermo Quintanilla*.

El Ingeniero-Agregado a la Estación Agronómica, *Antonio Dorronsoro*.

El Ingeniero-Director de la Estación Enológica de Reus, *Claudio Oliveras Massó*.

El Ingeniero-Director de la Estación Enológica de Villafranca del Panadés, *Cristóbal Mestre Artigas*.

Madrid, 14 de julio de 1913—Aprobado: *Gasset*.