

de la continuación de esta Real orden, para conocimiento de aquellos a quienes pueda interesar.

De Real orden lo digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 14 de julio de 1913. Gasset.—Sr. Director general de Agricultura, Minas y Montes.

## **Métodos oficiales para el análisis de los vinos, que se declaran obligatorios para todos los laboratorios dependientes del Ministerio de Agricultura.**

### **Instrucciones para la toma de muestras.**

En la recogida de muestras de vino que haga el personal técnico agronómico, en la misma propiedad, para la determinación anual de la característica y composición de los vinos de las diferentes localidades comprendidas dentro de la esfera de acción de cada Establecimiento deberán tenerse en cuenta las instrucciones siguientes:

a) Las muestras deben referirse a los distintos tipos de vinos que en cada localidad se elaboren, bien para el consumo interior, bien para la exportación.

b) Las muestras deberán ser tomadas de manera que en lo posible representen en su composición, más que el tipo medio, los casos extremos.

c) Cada muestra deberá ser de un litro, como mínimo

d) Las botellas deberán estar previas y perfectamente limpias, y ser lavadas luego con una pequeña cantidad del mismo vino de que hayan de llenarse.

e) Convendrá que, para cada muestra, se tomen los siguientes datos:

Naturaleza del suelo.

Edad, situación y exposición del viñedo.

Variedades de vid cuyas uvas hayan entrado en la composición del mosto y su proporción aproximada.

Cultivo, armado y poda de la cepa.

Condiciones climatológicas, especialmente durante la vendimia.

Estado de madurez y sanidad del fruto.

Datos de producción por hectárea.



Correcciones que se hayan efectuado en los mostos de que procedan las muestras.

Procedimiento de vinificación y tratamientos que se hayan efectuado en los vinos hasta el momento de la recogida de las muestras.

### Determinaciones que hay que efectuar.

En los análisis de las muestras que se recojan, con el objeto de llegar a conocer la composición y característica de los diferentes tipos de vinos nacionales, deberán efectuarse, por lo menos, las siguientes determinaciones:

Color.

Densidad.

Alcohol por 100 de volumen.

Extracto seco oficial.

Extracto seco a 100°.

Acidez total.

Acidez volátil.

Materias minerales.

Alcalinidad de las cenizas.

Sulfatos.

Materias reductoras.

Potasa total.

Acido tártrico total.

Entendiéndose que las circunstancias especiales de cada comarca pueden aconsejar a los laboratorios respectivos ampliar las anteriores determinaciones con aquellas que pueden revestir importancia para fijar mejor la composición y característica de los diferentes tipos de vinos y aun proceder a la vinificación de uvas recogidas en la propiedad por el personal de dichos Centros.

Las determinaciones numéricas que deberán efectuarse para completar dichos análisis serán las siguientes:

Alcohol en potencia.

Alcohol total en peso.

Acidez fija.

Extracto seco oficial sin azúcar.

Resto de extracto seco oficial deducida la acidez total.

Resto de extracto seco oficial deducida la acidez fija.