



FICHA TÉCNICA VINOS CASEROS Y ARTESANALES

(Completar según corresponda)

Fecha:

BODEGA – ELABORADOR:

Dirección para enviar el Informe:

Tel/Fax: E-mail:

CATEGORÍA:

COMPOSICIÓN VARIETAL:

FAJA DE SEGURIDAD:

Nº DE ANÁLISIS:

1. UBICACIÓN DEL VIÑEDO:

Prov.: Dpto.:

Distrito:

Edad del Viñedo: Años

Sistema de conducción:

Método de Riego: Goteo ☐ Surco ☐ Manto ☐ Otro ☐

Frecuencia de Riego:

Restricción Hídrica: SI ☐ NO ☐

Accidentes Climáticos: SI ☐ NO ☐

Fecha del accidente climático:/...../.....



CHILECITO • LA RIOJA • ARGENTINA

AUSPICIAN / ACOMPAÑAN



@evinor.org

www.evinor.com.ar
evinorlr@gmail.com
Tel: +(54) 3825 - 422257
Cel: +(54) 343 - 4701798



2. MODO DE COSECHA:

FECHA:/...../.....

Granel ☐

Carros cosecheros ☐

Recipientes de 40 a 100 Kg. ☐

Cajas ☐

3. ELABORACIÓN

3.1. MODO DE EXTRACCIÓN DEL MOSTO:

Especificar tipo de molienda, maceración pelicular, (tiempo, temperatura), escurrido dinámico, prensado directo, etc.:

.....
.....
.....

3.2. TRATAMIENTOS PREFERMENTATIVOS:

Especificar: Sistema de desborre, con o sin frío, encimado, etc.

.....
.....
.....



CHILECITO • LA RIOJA • ARGENTINA

AUSPICIAN / ACOMPAÑAN



@evinor.org

www.evinor.com.ar
evinorlr@gmail.com
Tel: +(54) 3825 - 422257
Cel: +(54) 343 - 4701798



3.3. FERMENTACIÓN:

Especificar utilización o no de levaduras seleccionadas (cepa), nutrientes (dosis), clarificación (dosis), ajuste de pH, etc.

.....

.....

.....

Temperatura de fermentación: °C, Días de fermentación:

3.4. FERMENTACIÓN Y/O CONSERVACIÓN EN BARRICA DE ROBLE:

Especificar tipo de barricas, intensidad de tostado, origen, fecha de llenado de las barricas, tiempo estimado de permanencia, porcentajes que intervienen en el corte.

.....

.....

3.5. FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA:

SI ☐

NO ☐

Cepas Indígenas:

SI ☐

NO ☐

4. ESTABILIZACIÓN:

Destacar a qué procesos y aspectos de estabilización ha sido sometido.

.....

.....



CHILECITO • LA RIOJA • ARGENTINA

AUSPICIAN / ACOMPAÑAN



@evinor.org

www.evinor.com.ar
evinorlr@gmail.com
Tel: +(54) 3825 - 422257
Cel: +(54) 343 - 4701798



5. OTROS COMENTARIOS:

.....
.....

6. ANÁLISIS QUÍMICOS:

Análisis	Valor	Unidad
Alcohol		% V/V. a 20 ° C
Extracto Seco		gr./l
Azúcares Reductores		gr./l
Acidez Total		gr./l
Acidez Volátil		gr./l
SO2 total		mg./l
SO2 Libre		mg./l
pH		



CHILECITO • LA RIOJA • ARGENTINA

AUSPICIAN / ACOMPAÑAN