



Reporte de Vinos Tintos

Codigo: BAC0463A

Nombre: Vinos Tintos

Nombre Cientifico:

Grupo: Bebidas alcoholicas

SubGrupo: Vinos

Breve Descripcion: Es una bebida obtenida de la uva (especie *Vitis vinifera*), mediante la fermentación alcohólica de su mosto o zumo. Vino comercial Cabernet Sauvignon (CS) cosecha 2010

Codigo LanguaL:

Lugar de Muestreo: Cafayate, Salta. Argentina

Manejo de la muestra: SI

El vino tinto producido en Cafayate, Salta, Argentina, se obtuvo directamente de las tiendas de vinos. Vino utilizado corresponde a la variedad Cabernet Sauvignon (CS) producida en la cosecha 2010. Se almacenó en la oscuridad a 15-18°C, y la botella de vino se abrió inmediatamente antes de los ensayos.

Numero de Muestras: 1

Origen del dato: Bibliografica

Stivala, M. G., Vilecco, M. B., Fanzone, M., Jofré, V., Rodriguez Vaquero, M. J., & Aredes Fernández, P. A. . (2014) Characterization, antibacterial and biological activities of phenolic fraction of argentinean red wines. The Open Conference Proceeding Journal 5:29-37.

Compuestos

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
Método - HPLC							
Flavonoids							
Flavanols	(+)-Catechin	mg/L	13,4000	3,600	SI	NO	3
	(-)-Epicatechin	mg/L	13,6000	0,800	SI	NO	3
	Procyanidin dimer B1	mg/L	40,5000	3,500	SI	NO	3
	Procyanidin trimer 3	mg/L	8,5000	0,700	SI	NO	3
	Procyanidin trimer C1	mg/L	9,6000	1,000	SI	NO	3
	Procyanidin trimer C2	mg/L	4,4000	0,500	SI	NO	3
	Syringetin-3-O-glucoside	mg/L	2,2000	0,200	SI	NO	3
Flavanones	Naringenin	mg/L	4,4000	0,400	SI	NO	3
Flavonols	Isorhamnetin 3-O-galactoside	mg/L	8,6000	1,000	SI	NO	3
	Myricetin 3-O-glucoside	mg/L	5,0000	0,500	SI	NO	3
	Quercetin 3-O-glucuronide	mg/L	10,4000	0,800	SI	NO	3
	Quercetin 3-O-galactoside	mg/L	16,2000	1,100	SI	NO	3
	Quercetin 3-O-glucoside	mg/L	5,7000	0,400	SI	NO	3
	Quercetin 3-O-rhamnoside	mg/L	2,2000	0,400	SI	NO	3
Other polyphenols							
Tyrosols	Tyrosol	mg/L	21,3000	4,000	SI	NO	3

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
Phenolic acids							
Hydroxybenzoic acids	Gallic acid	mg/L	13,1000	1,400	SI	NO	3
	Gallic acid ethyl ester	mg/L	16,4000	1,200	SI	NO	3
	Methyl gallate	mg/L	3,1000	0,400	SI	NO	3
	Protocatechuic acid	mg/L	1,9000	0,200	SI	NO	3
Hydroxycinnamic acids	Caffeic acid	mg/L	2,2000	0,400	SI	NO	3
	Cis-Caffeoyl tartaric acid	mg/L	12,1000	0,100	SI	NO	3
	cis-p-coumaroyl tartaric acid	mg/L	4,1000	0,700	SI	NO	3
	Feruloyl tartaric acid	mg/L	2,3000	0,300	SI	NO	3
	p-Coumaric acid	mg/L	4,4000	0,500	SI	NO	3
	trans- Resveratrol 3-O-glucoside	mg/L	1,7000	0,100	SI	NO	3
	trans-Caffeoyl tartaric acid	mg/L	7,1000	1,500	SI	NO	3
	trans-p-coumaroyl tartaric acid	mg/L	5,8000	1,100	SI	NO	3