



Reporte de Vinos Tintos

Codigo: BAC0464A

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 Tannat (T) 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 Tannat (T) 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	12,9000	3,100	SI	NO	3
	(-)-Epicatechin	mg/L	13,3000	3,200	SI	NO	3
	Procyanidin trimer 3	mg/L	15,7000	1,100	SI	NO	3
	Procyanidin trimer C1	mg/L	4,7000	0,500	SI	NO	3
	Procyanidin trimer C2	mg/L	7,0000	0,900	SI	NO	3
	Syringetin-3-O-glucoside	mg/L	9,1000	0,800	SI	NO	2
Flavanones	Naringenin	mg/L	10,0000	1,000	SI	NO	3
Flavonols	Isorhamnetin 3-O-galactoside	mg/L	9,1000	1,300	SI	NO	3
	Myricetin 3-O-glucoside	mg/L	3,1000	0,600	SI	NO	3
	Quercetin 3 -O-glucuronide	mg/L	8,1000	0,700	SI	NO	3
	Quercetin 3-O-galactoside	mg/L	12,2000	0,400	SI	NO	3
	Quercetin 3-O-glucoside	mg/L	5,7000	0,400	SI	NO	3
	Quercetin 3-O-rhamnoside	mg/L	3,7000	0,600	SI	NO	3
Other polyphenols							
Tyrosols	Tyrosol	mg/L	15,2000	1,700	SI	NO	3
Phenolic acids							

	Compuestos	Unidades	Media	DE	Material Ref	Inter laboratorio	Repeticiones
Hydroxybenzoic acids	Gallic acid	mg/L	19,9000	0,800	SI	NO	3
	Gallic acid ethyl ester	mg/L	22,4000	2,100	SI	NO	3
	Methyl gallate	mg/L	8,7000	0,600	SI	NO	3
	Protocatechuic acid	mg/L	3,4000	0,400	SI	NO	3
Hydroxycinnamic acids	Caffeic acid	mg/L	1,8000	0,200	SI	NO	3
	Cis-Caffeoyl tartaric acid	mg/L	0,6000	0,100	SI	NO	3
	cis-p-Coumaroyltartaric acid	mg/L	7,3000	1,500	SI	NO	3
	Feruloyl tartaric acid	mg/L	5,0000	0,400	SI	NO	3
	trans- Resveratrol 3-O-glucoside	mg/L	3,4000	0,400	SI	NO	3
	trans-Caffeoyl tartaric acid	mg/L	12,5000	2,300	SI	NO	3
	trans-p-Coumaric acid	mg/L	12,9000	0,900	SI	NO	3
	trans-p-Coumaroyltartaric acid	mg/L	3,2000	0,400	SI	NO	3