



**** CERTIFICADO DE CONTROLO DA QUALIDADE ****

Produto: 01 Vinho Tinto

Finalidade: 51 Registo

Nº Registo: 17516

Cat. Produto: DO Porto - Vinho licoroso (Vinho do Porto)

Entidade: 24200 VINOQUEL - VINHOS ÓSCAR QUEVEDO, LDA.
QUINTA DA SENHORA DO ROSÁRIO
5130-326 SÃO JOÃO DA PESQUEIRA - PORTUGAL

Designações

Álcool: 20.19% Vol.

Tipo: 01 Vintage

Cor: 00

Ano/Idade: 2011

Doçura: 0

Desig.Complementar: 0

Resultados de Análise Laboratorial

Cod	Designação do Parâmetro	Resultado	Unidade	Método	Data
1 2	Massa Volúmica	1,0246	g/cm ³	MIVDP62-03	2013/03/01
2 2	Título Alcoométr. Vol.adq.	20,19	% vol. (20°C)	MIVDP61-05	2013/03/01
3 1	Título Alcoométr. Vol.Total	26,1	% vol. (20°C)	MIVDP14-02	2013/03/01
4 1	Grau Baumé	3,7		MIVDP15-01 *	2013/03/01
5 3	pH	3,59	-	MIVDP65-03	2013/03/01
6 1	Acidez Volátil	0,25	g/dm ³ (ácido acético)	MIVDP17-05	2013/03/04
8 1	Acidez Fixa	4,6	g/dm ³ (ác.tartárico)	OIV-AS313-3	2013/03/04
9 1	Acidez Total	4,96	g/dm ³ (ác.tartárico)	MIVDP20-04	2013/03/04
11 5	Dióxido de Enxofre Total	126	mg/dm ³ (p.p.m.)	MIVDP71-02	2013/03/01
12 3	Cinza	2,78	g/dm ³	MIVDP65-03 *	2013/03/01
13 3	Alcalinidade da Cinza	19	mEq/dm ³	MIVDP65-03 *	2013/03/01
15 1	Extracto Seco Total	133,2	g/dm ³	OIV-AS2-3-B	2013/03/04
16 2	Açúcares Redutores	100	g/dm ³	MIVDP77-02	2013/03/01
16 3	Açúcares Redutores	106	g/dm ³	MIVDP65-03	2013/03/01
17 3	Extracto Não redutor	33,2	g/dm ³	MIVDP81A-01 *	2013/03/04
18 1	Resto de Extracto	28,6	g/dm ³	MIVDP27-01 *	2013/03/04
22 3	Sulfatos	845	mg/dm ³ (K2S04)	MIVDP65-03 *	2013/03/01
35 1	Etanal	12,1	mg/100cm ³ álc. 100% vol.	MIVDP55-08 *	2013/03/08
36 1	Acetato de Etilo	25,6	mg/100cm ³ álc. 100% vol.	MIVDP55-08 *	2013/03/08
37 1	Metanol	156	mg/100cm ³ álc. 100% vol.	MIVDP55-08	2013/03/08
38 1	2-Butanol	<LQ	0,6 mg/100cm ³ álc. 100% vol.	MIVDP55-08	2013/03/08
39 1	1-Propanol	25	mg/100cm ³ álc. 100% vol.	MIVDP55-08	2013/03/08
40 1	Isobutanol	43	mg/100cm ³ álc. 100% vol.	MIVDP55-08	2013/03/08
41 1	Álcool Alílico	<LQ	0,2 mg/100cm ³ álc. 100% vol.	MIVDP55-08	2013/03/08
42 1	1-Butanol	1,3	mg/100cm ³ álc. 100% vol.	MIVDP55-08	2013/03/08
43 1	Álcoois Amílicos	168	mg/100cm ³ álc. 100% vol.	MIVDP55-08	2013/03/08
44 1	Álcoois Superiores Totais	238	mg/100cm ³ álc. 100% vol.	MIVDP55-08	2013/03/08
56 1	Coordenada Cromática L	16,30	-	MIVDP42-01 *	2013/03/04
57 1	Coordenada Cromática a	47,94	-	MIVDP42-01 *	2013/03/04
58 1	Coordenada Cromática b	25,29	-	MIVDP42-01 *	2013/03/04
59 1	Percurso Óptico	0,2	cm	MIVDP42-01 *	2013/03/04
69 1	Rel. 1-Propanol/Isobutanol	0,6	-	MIVDP55-08	2013/03/08
70 1	Rel.Álc.Amílicos/Isobutanol	3,9	-	MIVDP55-08	2013/03/08
120 1	Valor Calórico	159	Kcal/100 ml	AOAC 979.07 *	2013/03/04

Resultados de Análise Sensorial

Cod	Característica	Cod	Resultado	Método	Data
01	Limpidez	01	Límpido	MIVDP101-1-08	2013/02/28
02	Cor	01	Retinto	MIVDP101-2-08	2013/02/28
04	Aroma	03	Característico da designação	MIVDP101-3-08	2013/02/28
05	Sabor	03	Característico da designação	MIVDP101-4-08	2013/02/28
06	Defeito	99	Ausente	MIVDP101-5-08	2013/02/28
08	Notação	11	9) Qualidade Excepcional	MIVDP101-6-08	2013/02/28
09	Idade	01	Corresponde à indicada	MIVDP101-7-08	2013/02/28
10	Designação	03	Corresponde à designação	MIVDP101-10-1	2013/02/28



Apreciações

Aprec.Laboratorial: Análise físico-química NORMAL, relativamente aos parâmetros determinados.

Apreciação Prova: Tem as características organolépticas correspondentes a Vinho do Porto.

Corresponde à designação Vintage e tem as características organolépticas da idade indicada.

Apreciação Global: APROVA-SE O REGISTO.

NOTA: A validade do registo e as apreciações são feitas de acordo com os critérios descritos no Manual de Certificação e Controlo do IVDP, I. P., em vigor.

Resultado Laboratorial: Aprovado

Data Conclusão: 2013/03/11

Resultado da Prova: Aprovado

Data Conclusão: 2013/02/28

Resultado Global: Aprovado

Data Conclusão: 2013/03/11

Data de Conclusão: 2013/03/12

O Director de Serviços Técnicos: (Ana Faria)

Não é permitida a reprodução deste documento, sem autorização expressa da Direcção de Serviços Técnicos, excepto quando feita na íntegra.

Os resultados inscritos correspondem exclusivamente à amostra analisada e foram produzidos entre a data de recepção e de conclusão do processo.

O Laboratório do IVDP, com Acreditação IPAC N.º L0115, e a Câmara de Provedores do IVDP, com Acreditação IPAC N.º L0235, são entidades que integram a Direcção de Serviços Técnicos do Porto.

* - Método não englobado no âmbito da acreditação // @ - Análise subcontratada em laboratório acreditado

§ - Análise subcontratada em laboratório não acreditado

MIVDP-Método Interno // ME-Método Externo // LQ-Limite de Quantificação // LD-Limite de Detecção // LL-Limite Legal
O sistema de certificação aplicável é o Sistema 4, excepto a alínea d) do ponto 6, do ISO Guide 67.

A acreditação IPAC segue as normas NP EN 45011 para certificação de produtos (Acreditação N.º C0024) e NP EN ISO/IEC 17025 para ensaios.

O algoritmo utilizado nos cálculos subjacentes a um resultado de ensaio em que constem valores inferiores ao limite de quantificação está descrito no respectivo método.