

<b>REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>	<b>Tolerancia al valor declarado</b>	<b>Método de ensayo</b>
Grado alcohólico volumétrico a 20/20 °C (%) <sup>(1)</sup>	38,0	48,0	+/- 1,0	NTP 210.003
Extracto seco a 100 °C (g/l)	-	0,6		NTP 211.041
<b>COMPONENTES VOLÁTILES Y CONGÉNERES (mg/100 ml A.A.) <sup>(2)</sup></b>				
Esteres, como acetato de etilo	10,0	330,0		NTP 211.035
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formiato de etilo <sup>(3)</sup></li> <li>• Acetato de etilo</li> <li>• Acetato de Iso-Amilo <sup>(3)</sup></li> </ul>	- 10,0 -	- 280,0 -		
Furfural	-	5,0		NTP 210.025 NTP 211.035
Aldehídos, como acetaldehído	3,0	60,0		NTP 211.038 NTP 211.035
Alcoholes superiores, como alcoholes superiores totales	60,0	350,0		NTP 211.035
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iso-Propanol <sup>(4)</sup></li> <li>• Propanol <sup>(5)</sup></li> <li>• Butanol <sup>(5)</sup></li> <li>• Iso-Butanol <sup>(5)</sup></li> <li>• 3-metil-1-butanol/2-metil-1-butanol <sup>(5)</sup></li> </ul>	- - - - -	- - - - -		
Acidez volátil (como ácido acético)	-	200,0		NTP 211.040 NTP 211.035
Alcohol metílico				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pisco Puro y Mosto Verde de uvas no aromáticas</li> <li>• Pisco Puro y Mosto Verde de uvas aromáticas y Pisco Acholado</li> </ul>	4,0 4,0	100,0 150,0		NTP 210.022 NTP 211.035
<b>TOTAL COMPONENTES VOLÁTILES Y CONGÉNERES</b>	<b>150,0</b>	<b>750,0</b>		