

DECLARACIÓN DE APTITUD DE PARTIDA

DATOS DEL TITULAR			
TITULAR:		FECHA D.A.P.:	
REGISTRO BODEGA Nº:		CÓDIGO D.A.P.:	
Cosecha:	Clase Vino: [color] [tranquilo / espumoso] [Dulce, Mac Carb, etc] [mención: rioja, zona, municipio, vs]	Volumen total (l.) =	
Variedades	Porcentaje	Depósito	Volumen (l.)

I. ENVEJECIMIENTO.	VALOR	C	NC	NA
- Barrica:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Botella:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

II. ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO.	VALOR	C	NC	NA
- GRADO ALCOHÓLICO (% Vol.). Vino 1ª fermentación. Sólo para vino espumoso.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- GRADO ALCOHÓLICO (% Vol.). Después del degüelle. Sólo para vino espumoso.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- GRADO ALCOHÓLICO (% Vol.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- ACIDEZ TOTAL TARTÁRICA (g/l)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- ACIDEZ VOLÁTIL ACÉTICA (g/l)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- SO ₂ TOTAL (mg/l)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- AZÚCARES REDUCTORES (g/l)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- INTENSIDAD COLORANTE		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- INDICE DE POLIFENOLES TOTALES		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- pH		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- SOBREPRESIÓN (bar). Sólo para vino espumoso.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- ÁCIDO MÁLICO (g/l)	<input type="checkbox"/> <0,5 g/l. <input type="checkbox"/> >0,5 g/l.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
RESULTADO DEL ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:		<input type="checkbox"/> CUMPLE	<input type="checkbox"/> NO CUMPLE	

III. ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO.
DEFECTOS: <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si (indicar cuáles).
RESULTADO DEL ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO:
<input type="checkbox"/> CUMPLE <input type="checkbox"/> NO CUMPLE

IV. DECLARACIÓN DE LA BODEGA.		
Categoría de vino: <input type="checkbox"/> Joven <input type="checkbox"/> Crianza <input type="checkbox"/> Reserva <input type="checkbox"/> Gran Reserva <input type="checkbox"/> APTO. <input type="checkbox"/> NO APTO.	NOMBRE / CARGO:	FIRMA: