

TITRIVIN es una gama de referencias completa para la calibración de los aparatos, la evaluación y el control de los métodos de análisis.

Una gama completa

TITRIVIN propone referencias de calibración con las series AA e IR, así como referencias de control con TITRIVIN BTA y TITRIVIN BTB.

- La serie TITRIVIN AA (AA1 a AA5) provee una gama de valores ordenados de los 7 parámetros más comunes para calibrar las curvas de respuesta de los aparatos automáticos. TITRIVIN AA se presenta en ampollas auto-divisibles de 10 ml.
- La serie TITRIVIN IR (IR5 a IR8) constituye una gama de calibración, alcohol creciente y azúcares decrecientes, dedicada a la medida de la pareja alcohol/azúcar por reflectancia infra-roja en los vinos en fermentación. TITRIVIN IR se presenta en ampollas auto-divisibles de 10 ml.
- TITRIVIN BTA es un estándar de control para una quincena de parámetros. Intercalado cada 10 muestras de vinos analizados, responde a las necesidades de control continuo de los analizadores automáticos. La observación a largo plazo de una desviación necesita la aplicación de una acción correctiva. TITRIVIN BTA se presenta en ampollas auto-divisibles de 10 ml.
- TITRIVIN BTB se utiliza en el control de análisis manuales. Una quincena de parámetros son conocidos con precisión. Periódicamente, el técnico analiza el contenido de un frasco por sus métodos habituales : debe encontrar los valores de referencia. En el caso contrario, averigua sus soluciones de titulación, cambia eventualmente su método,

hasta la obtención de un resultado.

TITRIVIN BTB se presenta en botellas de 250 ml.

Fabricación

Para garantizar el efecto « matriz vino », cada vino de referencia se prepara exclusivamente por combinación de vinos y mostos de distintos orígenes, de manera que los parámetros se ajusten a los valores escogidos. Constituyen así gamas coherentes bien repartidas.

Luego este vino se estabiliza por procesos físicos y se envasa en lotes perfectamente homogéneos. El único aditivo es el SO₂, con una dosis usual en la enología. Los valores de referencia se calculan a partir de resultados de una cadena de pruebas inter-laboratorios internacionales cuyos participantes tienen acreditación del COFRAC o de un organismo de acreditación nacional. Solamente los métodos de análisis oficiales OIV y/o CE se aplican.

El conjunto de procedimiento responde a las preconizaciones de los Guías ISO 34 e ISO 35 para la elaboración de materiales de referencia.

El proceso de elaboración funciona bajo gestión de la calidad y responde a las exigencias de la norma ISO 9001-V2000.

La certificación obtenida por el Servicio Viña y Vino de la Cámara de Agricultura de la Gironde fortalece la garantía de una organización fiable. Fue otorgada por el AFAQ, líder francés y una de los primeros organismos de certificación al nivel mundial.

Laboratoires Dujardin-Salleron

18, rue Henri Barbusse 94117 Arcueil cedex

Téléphone : (33) | 45 46 04 05

Fax : (33) | 45 46 01 13

www.dujardin-salleron.com

e-mail : dujardin-salleron@dujardin-salleron.com

TITRIVIN

VINOS DE REFERENCIA CERTIFICADOS

Nuestros Titrivins son vinos de referencia certificados, que proponen un número de parámetros por gama. Representan para sus utilizadores soluciones de calibración y de control con resultados muy satisfactorios.

NUESTRAS REFERENCIAS DE CALIBRACIÓN :

Gama	AA1	AA2	AA3	AA4	AA5
Cajas de 20 ampollas 10ml					
Parámetros *					
Título alcoométrico vol. (%)	9,50	11,00	12,50	13,75	14,90
Azucares reductores (g/L)	1,75	5,10	6,90	9,25	
Glucose + fructose (g/L)	0,70	3,80	5,90	8,25	
Acidez total (g H ₂ SO ₄ /L)	2,70	3,50	4,70	5,75	
pH	3,70	3,20	3,00	2,80	
Acidez volátil (g H ₂ SO ₄ /L)	0,20	0,30	0,50	0,60	0,90
Acido acético (g/L)	0,25	0,40	0,60	0,70	1,05
Acido L-málico (g/L)	0,15	0,75	2,50	3,25	
Acido L-láctico (g/L)	1,40			0,20	

Gama	IR5	IR6	IR7	IR8
Cajas de 20 ampollas 10ml				
Parámetros *				
Título alcoométrico vol. (%)	3,50	6,20	8,85	10,50
Azucares reductores (g/L)	152,5	103,5	48,5	29,0



Laboratoires Dujardin-Salleron

NUESTRAS REFERENCIAS DE CONTROL :

Gama	BTA	BTB
	Cajas de 20 ampollas 10ml	Carton de 6 botellas 250 ml
Parámetros *		
Masa volúmica 20°C (g/L)	991,90	990,95
Título alcoométrico vol. (%)	11,90	12,45
Azúcares reductores (g/L)	3,65	3,60
Glucosa + fructosa (g/L)	2,25	2,30
Acidez total (g H ₂ SO ₄ /L)	3,30	3,25
pH	3,45	3,50
Acidez volátil (g H ₂ SO ₄ /L)	0,40	0,35
Acido L-málico (g/L)	0,95	0,95
Acido L-láctico (g/L)	0,80	1,30
Acido sórbico (mg/L)	155	97,0
Hierro (mg/L)	4,75	3,70
Cobre (mg/L)	0,10	0,10
Potasio (mg/L)	945	810
Calcio (mg/L)	95	80,0
Acido tártrico (g/L)	0,95	0,90
Acido acético (g/L)	0,40	0,40

**Los valores dados aquí solo son sólo indicativos, con una aproximación de 0,05 puntos.
Para una calibración oficial, puede referirse a los valores indicados en las cajas y las botellas.*

FABRICACIÓN :

Para garantizar el efecto « matriz vino », cada vino de referencia se prepara exclusivamente por combinación de vinos y mostos de distintos orígenes, de manera que los parámetros se ajusten a los valores escogidos.

Constituyen así gamas coherentes bien repartidas.

Luego este vino se estabiliza por procesos físicos y se envasa en lotes perfectamente homogéneos.

El único aditivo es el SO₂, con una dosis usual en el campo de la enología. Los valores de referencia se calculan a partir de resultados de una cadena de pruebas inter-laboratorios internacionales cuyos participantes tienen acreditación del COFRAC o de un organismo de acreditación nacional. Solamente los métodos de análisis oficiales OIV y/o CE se aplican.

El conjunto de procedimiento responde a las preconizaciones de los Guías ISO 34 e ISO 35 para la elaboración de materiales de referencia.

El proceso de elaboración funciona bajo gestión de la calidad y responde a las exigencias de la norma ISO 9001-V2000.

La certificación obtenida por el Servicio Viña y Vino de la Cámara de Agricultura de la Gironde fortalece la garantía de una organización fiable. Fue otorgada por el AFAQ, líder francés y una de los primeros organismos de certificación al nivel mundial.