

ÍNDICE

Contenido	Pagina
1.- Introducción	1
2.- Revisión Bibliográfica	3
2.1.- Carmenére	3
2.1.1.- Carmenére en Chile	3
2.1.2.- Viñedos variedad Carmenére en Chile	4
2.1.3.- Características descriptivas de la variedad	4
2.1.4.- Características generales del vino	5
2.2.- Análisis físico – químico de vinos	6
2.2.1.- Densidad	6
2.2.1.1.- Definición	6
2.2.1.2.- Procedimiento	6
2.2.2.- Grado Alcohólico	7
2.2.2.1.- Definición	7
2.2.2.2.- Procedimiento	8
2.2.3.- Extracto Seco	9
2.2.3.1.- Definición	9
2.2.3.2.- Procedimiento	9
2.2.4.- Extracto Reducido	10
2.2.4.1.- Definición	10
2.2.5.- Azúcar	10
2.2.5.1.- Definición	10
2.2.5.2.- Procedimiento	10
2.2.6.- Acides Fija	13
2.2.6.1.- Definición	13
2.2.6.2.- Procedimiento	13
2.2.7.- Acides Real o pH	15
2.2.7.1.- Definición	15
2.2.7.2.- Procedimiento	15
3.- Materiales y Métodos	17
3.1.- Ubicación del ensayo	17
3.2.- Material del análisis	17
3.3.- Procedimiento experimental	18
3.3.1.- Selección de datos	18

3.3.2.- Diseño experimental	18
3.3.3.- Análisis estadístico	19
4.- Resultados y discusión	20
4.1.- Año de Cosecha	20
4.2.- Origen Geográfico de la Uva	26
5.- Conclusión	34
6.- Bibliografía	35