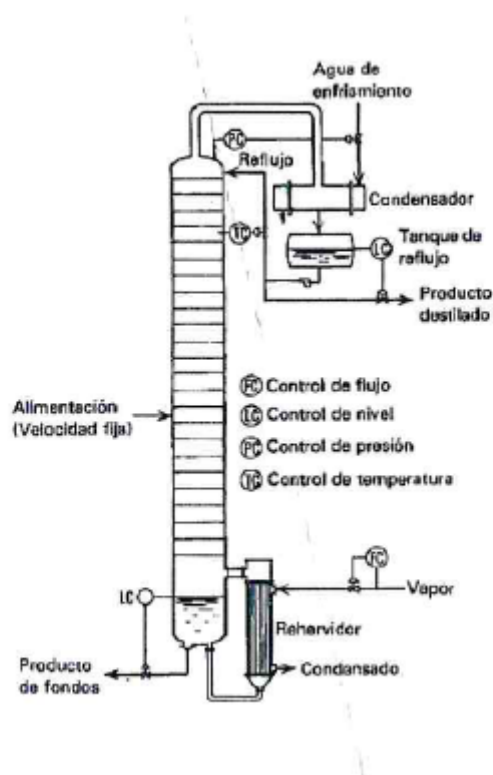


# AGUARDIENTE DE COLUMNA

## DESCRIPCIÓN:

Es el aguardiente obtenido por destilación en columna de vinos sanos y limpios, que conserva los componentes secundarios propios del vino, siendo su graduación alcohólica en torno a 77%

Se produce por Destilación Continua en Columna de Fraccionamiento. Ésta permite un mayor contacto entre los vapores que ascienden con el líquido condensado que desciende, por la utilización de diferentes platos. Esto facilita la transferencia de calor entre los vapores (que lo ceden) y los líquidos (que lo reciben). A su vez supone un intercambio de masa, donde los líquidos con menor punto de ebullición se convierten en vapor, y los vapores de sustancias con mayor punto de ebullición pasan al estado líquido.



## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Parámetro	Valor	Unidades	Procedimiento
Grado Alcohólico	±77%	% alcohol V/v	Densimetría
Sustancias Volátiles	2000-3500	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
pH	3,1-4,5	Unidades de pH	Electroquímico
Metanol	500-1.200	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Acetato de Etilo	100-700	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Propanol	150-350	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Butanol	0-20	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Isobutanol	300-600	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Alcoholes Amílicos	1400-2000	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Impurezas Totales	2200-3500	Ppm Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Couleur:** Incoloro
- **Odeur:** Recuerdos frutales. Suave en el ataque a la nariz. Sin aromas defectuosos.
- **Gôut:** Retrogusto ligeramente vinoso. Frutal y suave entrada a la boca.