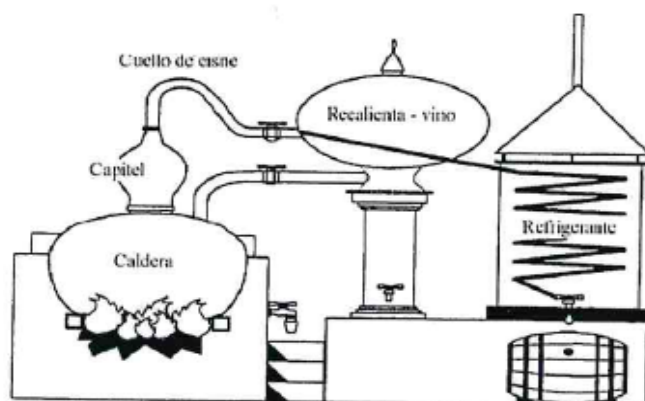


# HOLANDA DE ALAMBIQUE

## DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido por destilación en Alambique de Charente, en doble destilación continua, de vinos sanos, limpios y exentos de SO<sub>2</sub> que conserva muchos de los componentes secundarios propios del vino, siendo su graduación alcohólica en torno a 72%. El sistema de doble destilación implícito hace que nuestras Holandas de Alambique unan a sus recuerdos vínicos una gran sensación de limpidez y franqueza.

Este sistema de destilación permite, de manera discontinua y en dos etapas, obtener Holandas con notable vinosidad. El sistema de calentamiento del vino se realiza mediante inyección de vapor indirecto, por lo que no hay contacto del vapor de agua y el vino. Para ello se utiliza un serpentín conductor. El primer destilado, denominado “Brouilli”, será re-destilado para la obtención de una Holanda de 72%.



## PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS

Parámetros	Valor	Unidad	Procedimiento
Grado Alcohólico	±72%	% alcohol V/V	Densimetría
Sustancias Volátiles	2000-3500	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía
pH	3,1-4,5	Unidades de pH	Electroquímica
Metanol	200-600	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Acetato de Etilo	20-150	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Propanol	250-400	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Butanol	0-10	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Isobutanol	300-600	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Alcoholes Amílicos	1400-1900	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Impurezas Totales	2000-3500	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa

## **CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- **Color:** Incoloro
- **Olor:** Vinoso. Floral. Afrutado.
- **Gusto:** Aromas secundarios del vino. Muy limpio.