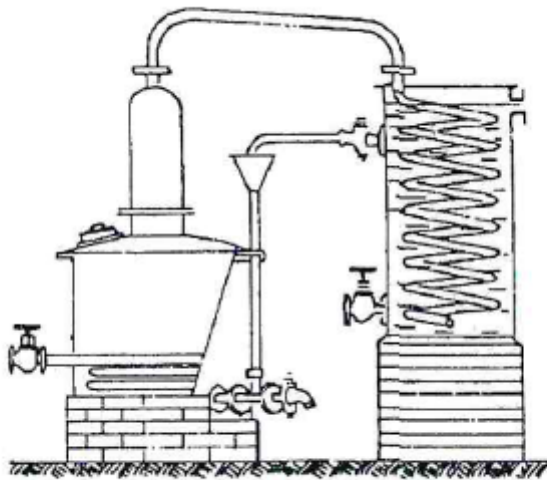


HOLANDA DE ALQUITARA

DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido por Destilación en Alquitara (Destilación Continua) de vinos sanos, limpios y exentos de SO₂ que conserva muchos de los componentes secundarios propios del vino, siendo su graduación alcohólica en torno a 65%. El elevado tiempo de destilación y el sistema de destilación implícito hace que las Holandas tengan recuerdos vínicos intensos acompañados de matices torrefactos.

Este sistema de destilación permite de manera discontinua pero en una sola etapa, obtener Holandas con notable vinosidad. El sistema de calentamiento del vino es por inyección de vapor indirecto, por lo que no hay contacto del vapor de agua y el vino. Para ello se utilizará un serpentín conductor.



PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Parámetros	Valor	Unidades	Procedimiento
Grado Alcohólico	±65%	% alcohol V/V	Densimetría
Sustancias Volátiles	2000-3500	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
pH	3,1-4,5	Unidades de pH	Electroquímica
Metanol	200-700	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Acétate d'Ethyle	50-150	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
Alcool Amylique	1300-1900	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa
Impuretés Totales	2000-3500	Ppm de Alcohol Puro	Cromatografía Gaseosa

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Color:** Incoloro
- **Olor:** Vinoso. Torrefacto. Pan tostado. Frutal.
- **Gusto:** Retrogusto vinoso. Frutal. Dulce.