

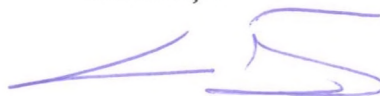
Data: 2000-01-04	INSTITUTO DO VINHO DO PORTO	Nível de Divulgação: SECTOR e DESTILADORES
CIRCULAR N° 2/00	Regulamento do processo técnico-administrativo para controlo da Aguardente destinada à elaboração de Vinho do Porto	Pág. 1/1

A Direcção do Instituto do Vinho do Porto comunica que o “Regulamento do processo técnico-administrativo para controlo da Aguardente destinada à elaboração de Vinho do Porto” foi alterado no seu Anexo III, conforme o texto anexo a esta Circular.

Tais alterações decorrem da constante preocupação do IVP em acautelar a qualidade final do Vinho do Porto, conforme é sua atribuição legal.

Estas alterações entram em vigor imediatamente, pelo que as aguardentes destinadas às próximas vindimas deverão cumprir a nova regulamentação. Assim, e de forma a possibilitar o seu conhecimento antes do início da próxima campanha de destilação, entendeu a Direcção ser o momento oportuno para se comunicar este ajustamento ao Regulamento em vigor.

A Direcção



**Regulamento do processo técnico-administrativo para controlo da Aguardente
destinada à elaboração de Vinho do Porto**

**Actualização
ANEXO III**

a) Características organolépticas:

-Aroma e Sabor- sem quaisquer outros estranhos à matéria-prima

b) Características físico-químicas:

Parâmetro	Valor limite	Método
Limpidez	límpido	OIV
Cor	incolor	OIV
Título alcoométrico bruto	77,0 ± 0,5 % vol. a 20°C	MIVP-45
Acidez total	máx. 500 mg de ácido acético/ dm ³ de álcool a 100% vol.	MIVP-46
Álcoois superiores	210 a 450 mg/100 cm³ de álcool a 100% vol.	NP3263
Metanol	máx. 120 mg/100 cm ³ de álcool a 100% vol.	NP3263
2-Butanol	máx. 4 mg/100 cm³ de álcool a 100% vol.	NP3263
n-Butanol	máx. 1,7 mg/100 cm³ de álcool a 100% vol.	NP3263
Relação n-Propanol / so-Butanol	máx. 0,8	NP3263
Relação álcoois amílicos / iso-Butanol	mín. 2,5	NP3263
Álcool alílico	máx. 1,5 mg/100 cm ³ de álcool a 100% vol.	NP3263
Etanal	máx. 70 mg/100 cm ³ de álcool a 100% vol.	NP3263
Acetato de etilo	máx. 120 mg/100 cm³ de álcool a 100% vol.	NP3263
Cobre	máx. 1 mg/ dm ³ de Aguardente	MIVP-09
Ferro	máx. 1 mg/ dm ³ de Aguardente	MIVP-10
Cálcio	máx. 3 mg/ dm³ de Aguardente	MIVP-08
Acido cianídrico	máx. 0,2 mg/ dm³ de Aguardente	MIVP-50
Carbamato de etilo	máx. 150 µg/ dm ³	MIVP-12

Notas:

I) O resíduo correspondente ao extracto seco total deverá ser incolor ou branco, não deverá revelar qualquer anormalidade relativamente ao resíduo típico obtido na evaporação de Aguardente vinica.

II) A proveniência vínica da Aguardente será verificada pela relação ¹³C / ¹²C, pela abundância de ¹⁴C e pelas Razões Isotópicas de Deutério/Hidrogénio.