

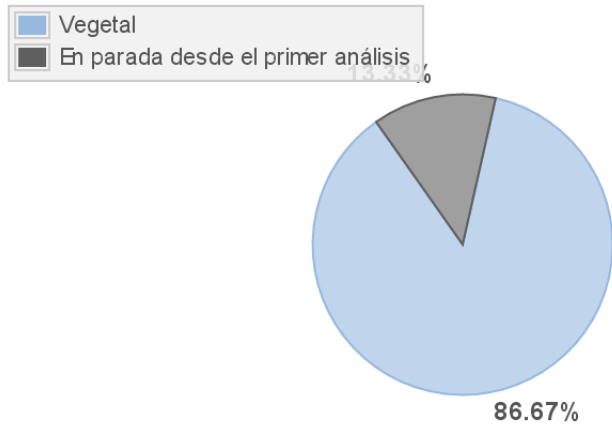


# Maduracion Listan Negro

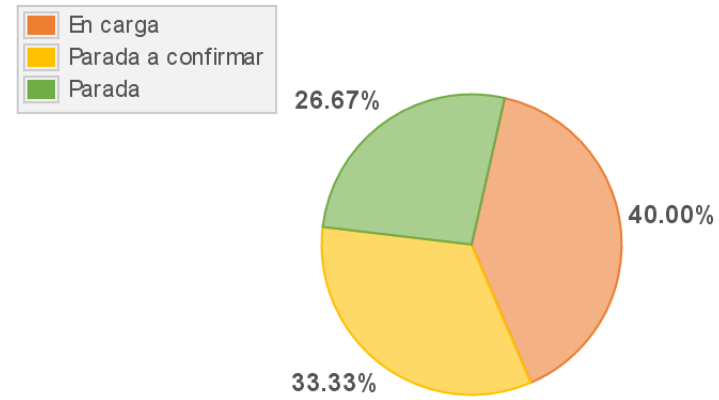
2016



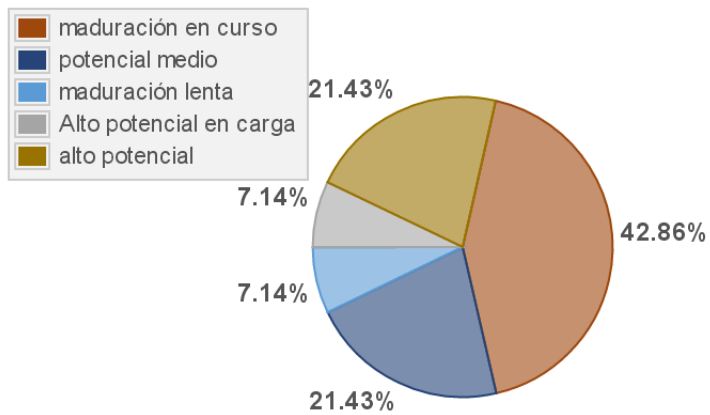
### Distribución de los perfiles de uva



### Distribución de los comportamientos

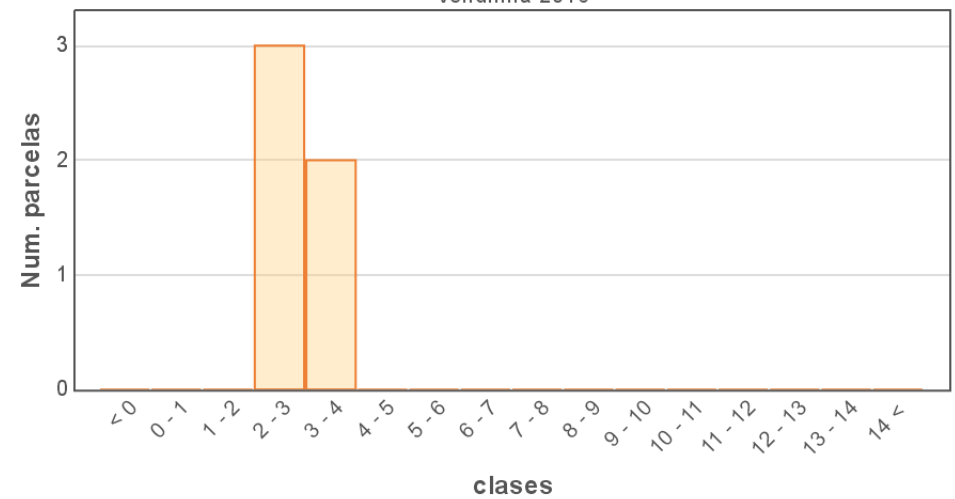


### Distribución de los potenciales de uva



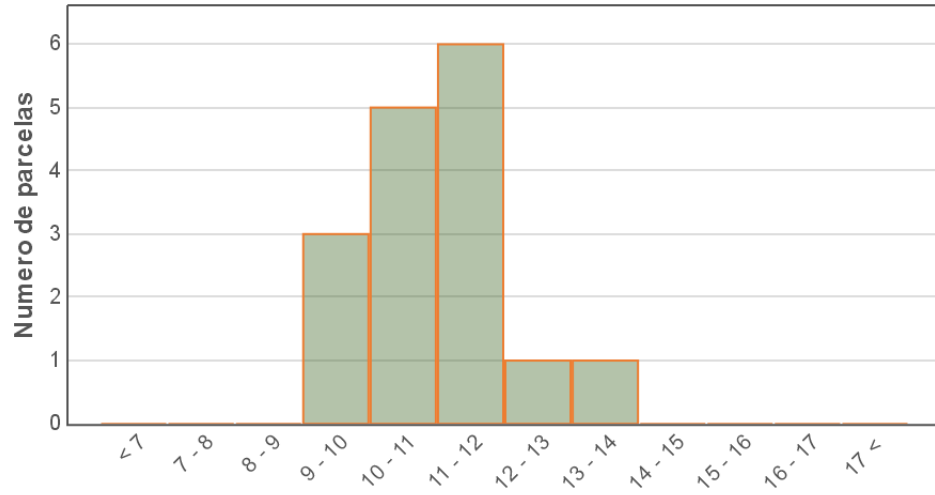
### Distribución del malico

Vendimia 2016



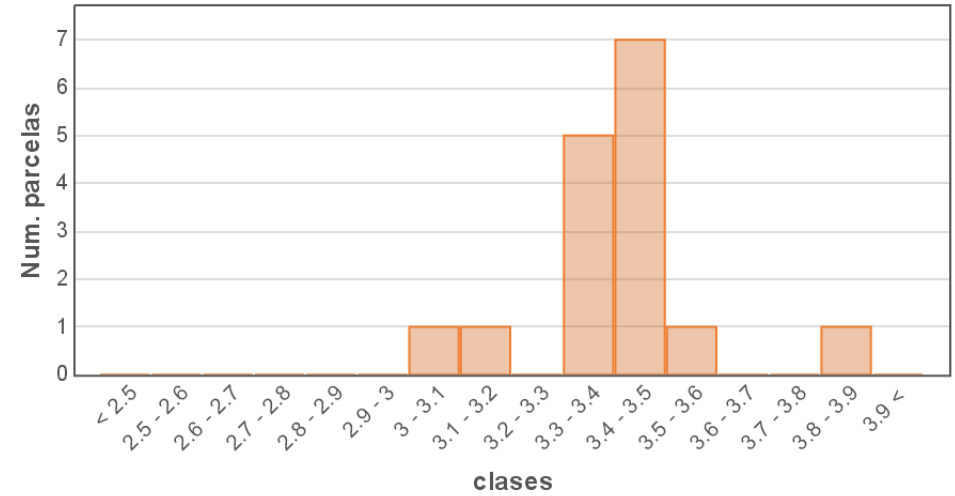
### GAP distribución

Vendimia 2016



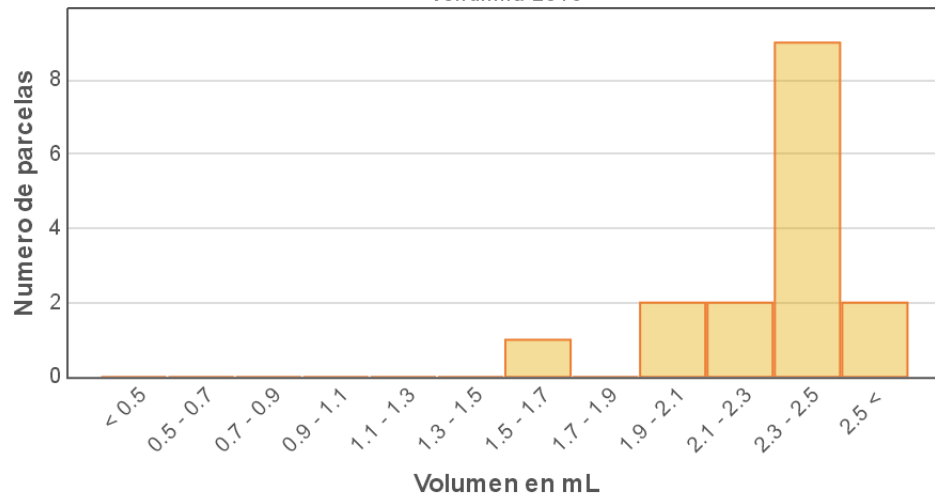
### Distribución del pH

Vendimia 2016



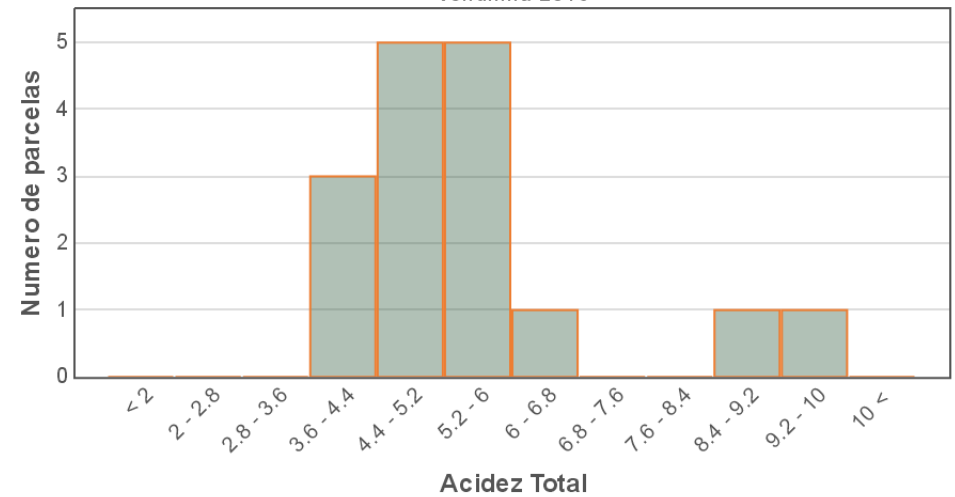
### Distribución del volumen de las bayas

Vendimia 2016



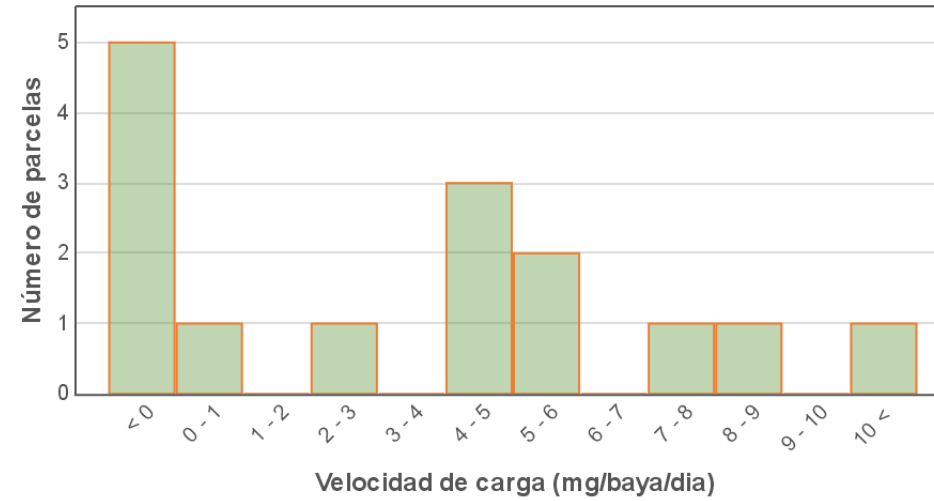
### Distribución del acidez total

Vendimia 2016



Distribución de la velocidad de carga

Vendimia 2016



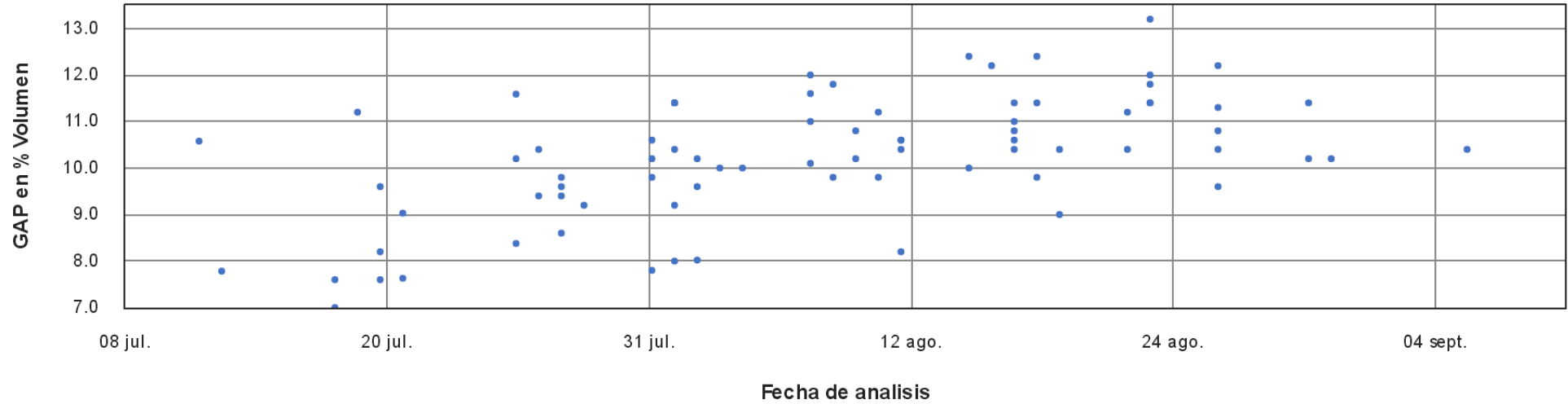
GAP a la parada vs fecha de parada

Vendimia 2016



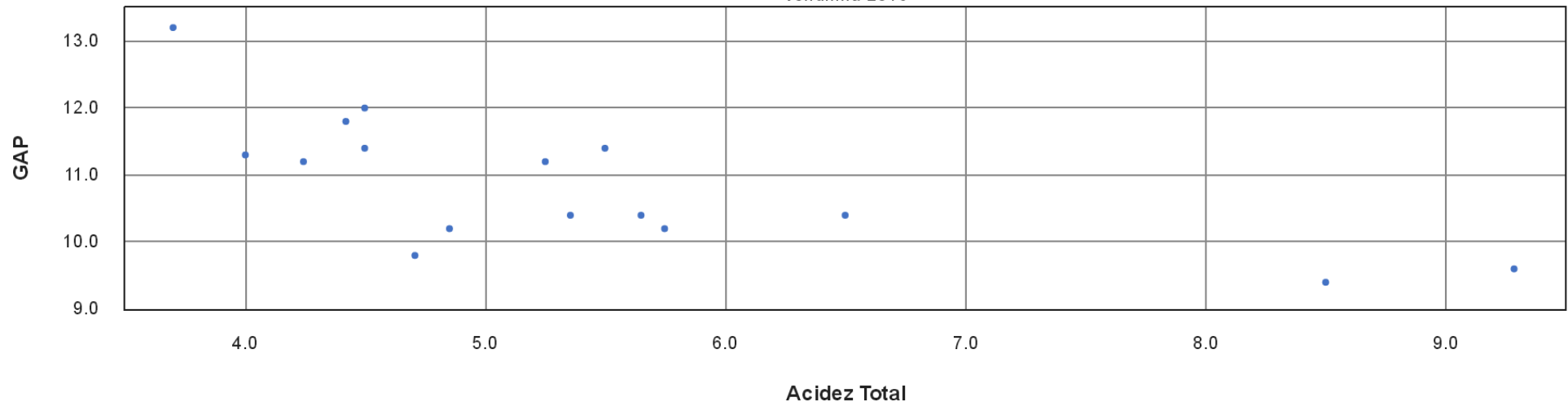
### GAP vs Fecha

Vendimia 2016



### GAP vs Acidez Total

Vendimia 2016



# Tabla de comparación

Parametros	Media	Desviación estandar	Min.	1ro cuartil	Mediana	3ro cuartil	Max.
Acidez total (g H2SO4/l)	5,4	1,5	3,7	4,5	5	5,6	9,3
Ácido málico (g/l)							
Antocianos (mg/l)	902	0	902	902	902	902	902
Fecha de analisis	20/08/2016	10,68	28/07/2016	18/08/2016	23/08/2016	27/08/2016	06/09/2016
Fecha de parada	13/08/2016	11,63	19/07/2016	11/08/2016	16/08/2016	20/08/2016	26/08/2016
GAP (% vol)	10,9	1	9,4	10,2	10,8	11,4	13,2
GAP a la parada (% vol)	11,6	0,6	10,6	11,1	11,4	12,2	12,4
Peso promedio (g)	2,489	0,248	1,86	2,4	2,5	2,6	2,86
pH	3,4	0,16	3,06	3,35	3,44	3,46	3,81
Rendimiento (t/ha)							
Volumen medio (ml)	2,3	0,25	1,55	2,16	2,37	2,45	2,64