



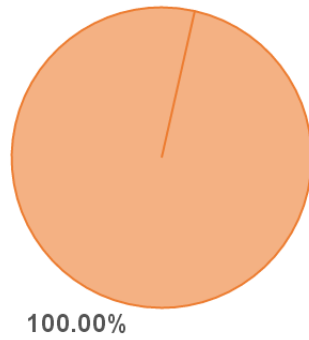
# Maduracion Syrah

## 2016



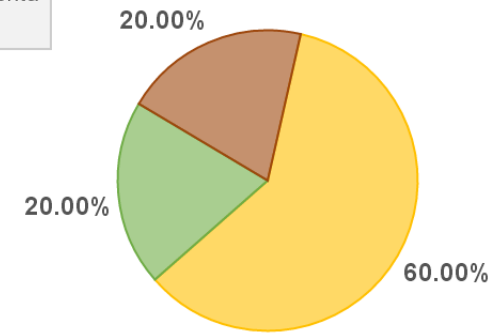
### Distribución de los comportamientos

Parada



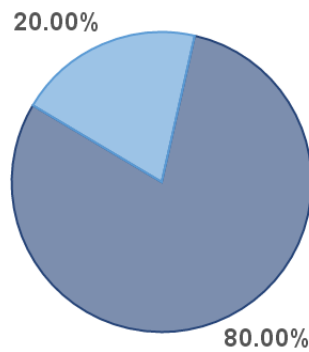
### Distribución de los potenciales de uva

potencial medio  
maduración lenta  
alto potencial



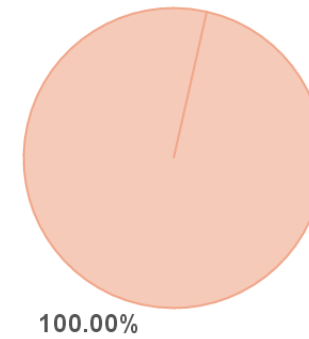
### Distribución de los perfiles de uva

Vegetal  
Neutro



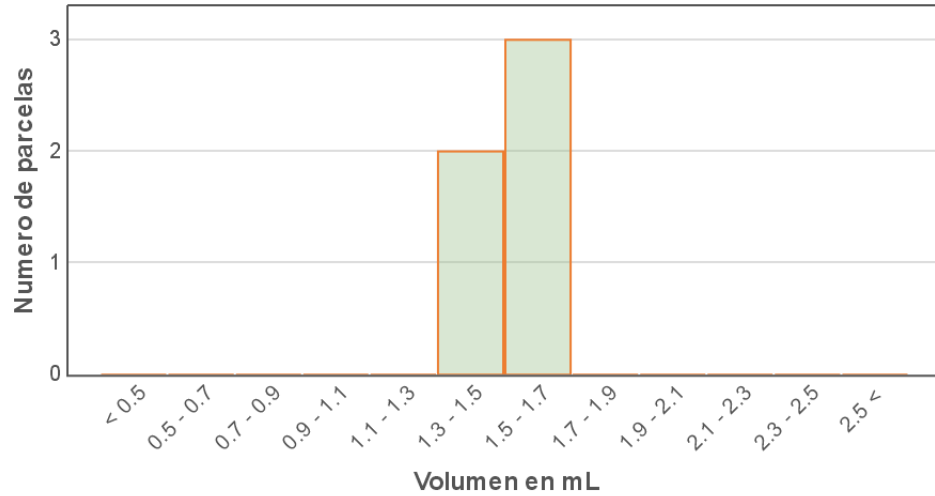
### Distribución de tamaños de bayas

bayas medianas



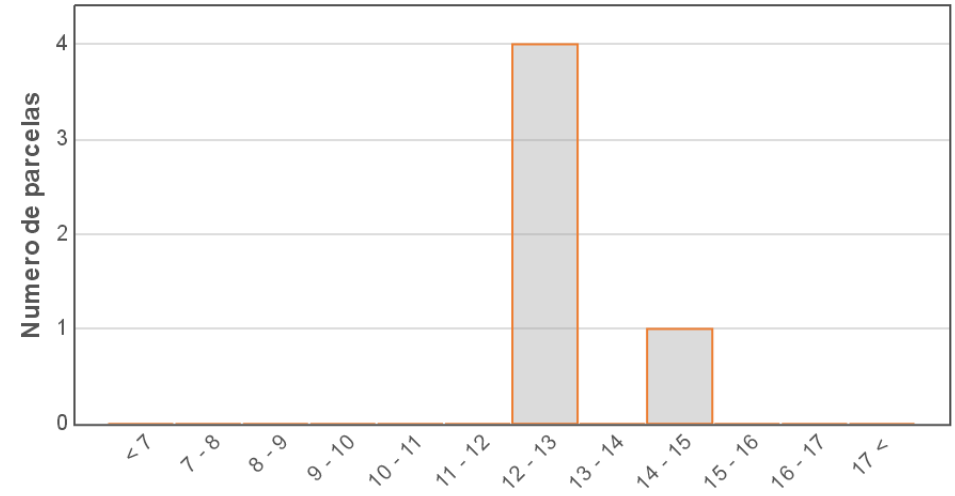
### Distribución del volumen de las bayas

Vendimia 2016



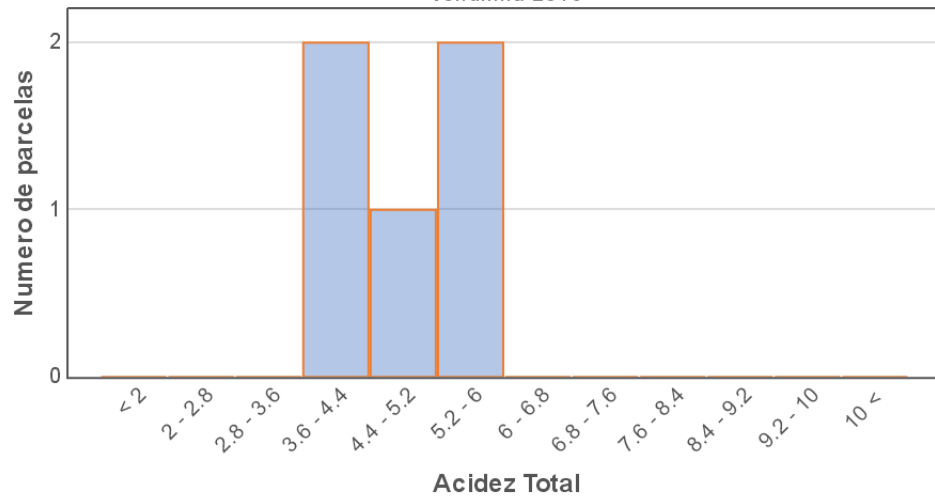
### GAP distribución

Vendimia 2016



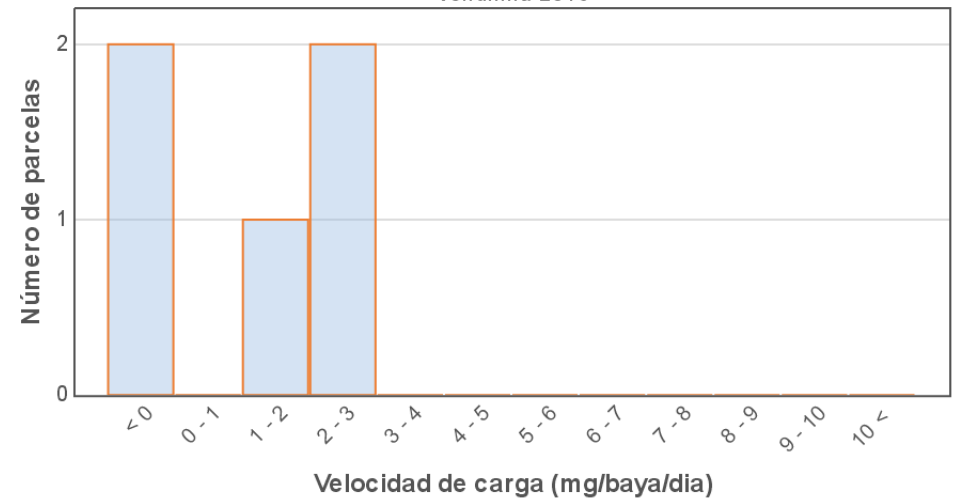
### Distribución del acidez total

Vendimia 2016



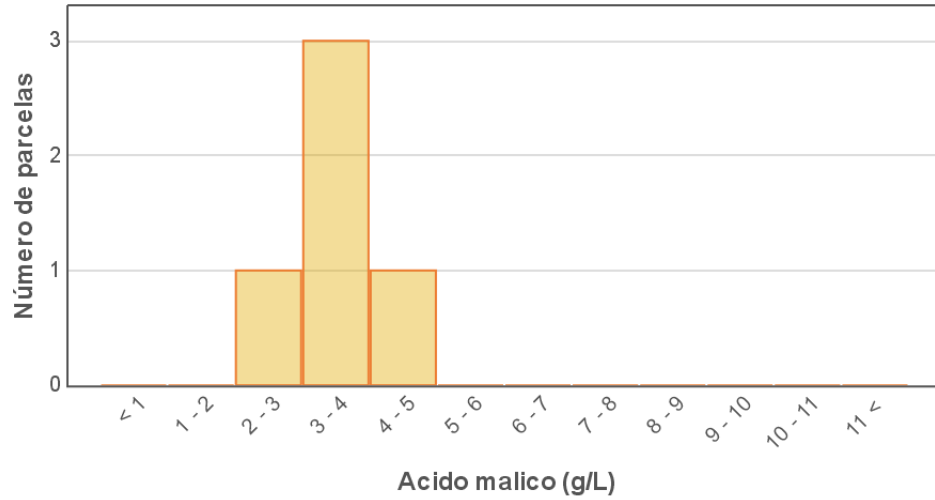
### Distribución de la velocidad de carga

Vendimia 2016



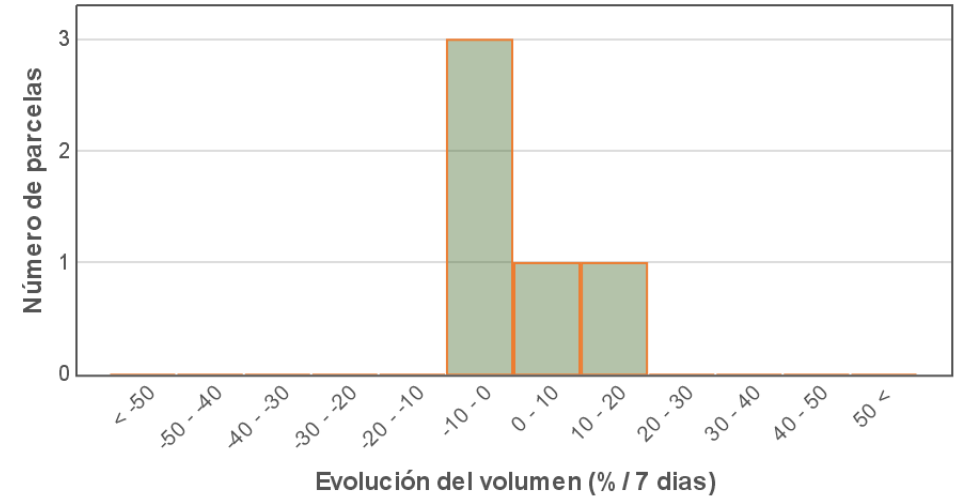
### Distribución del ácido malico

Vendimia 2016



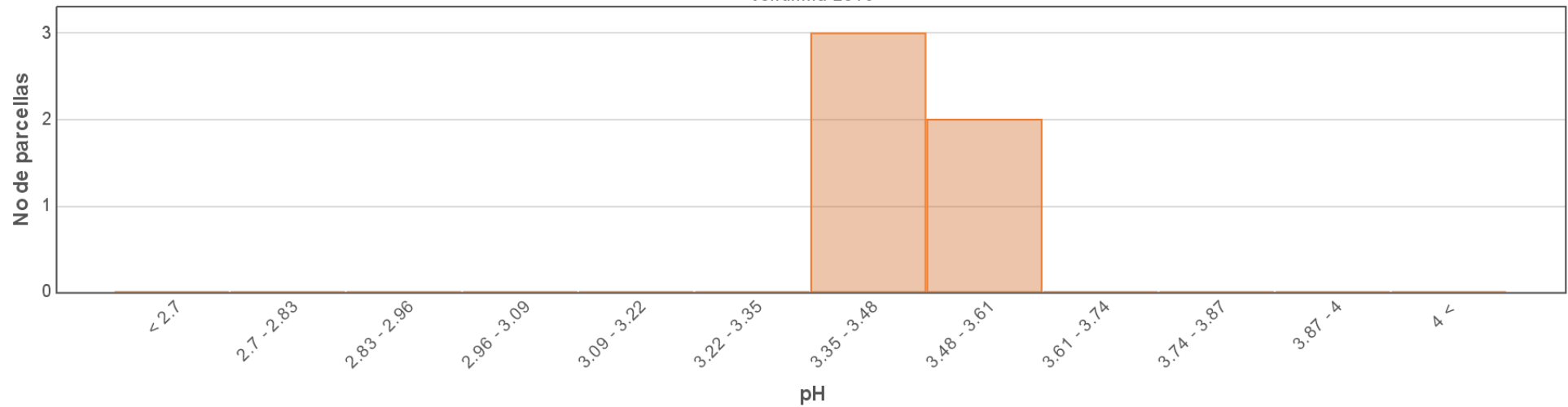
### Distribución de la evolución del volumen

Vendimia 2016



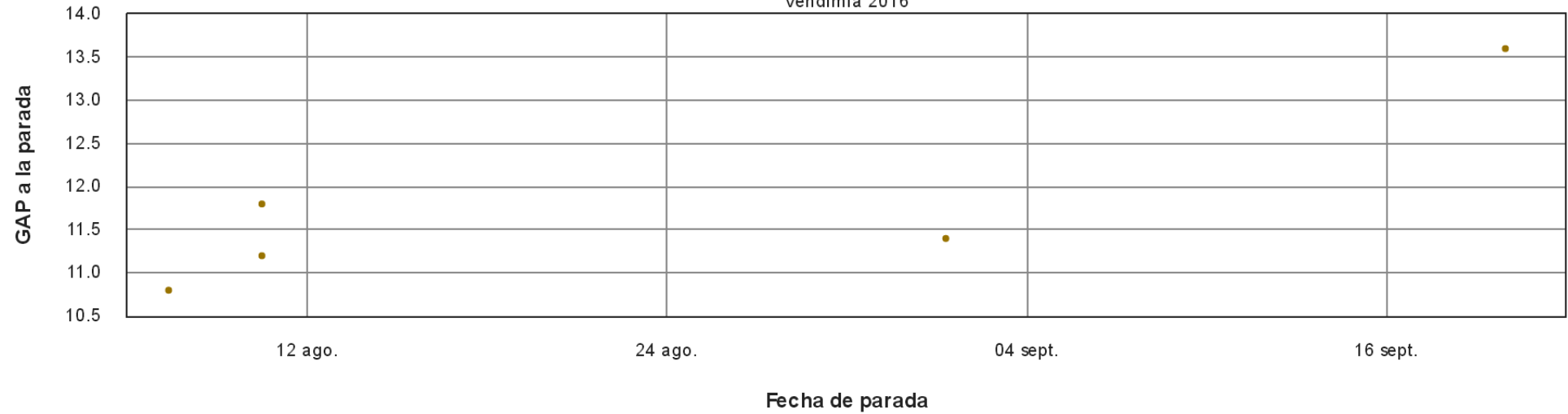
### Distribución del pH

Vendimia 2016



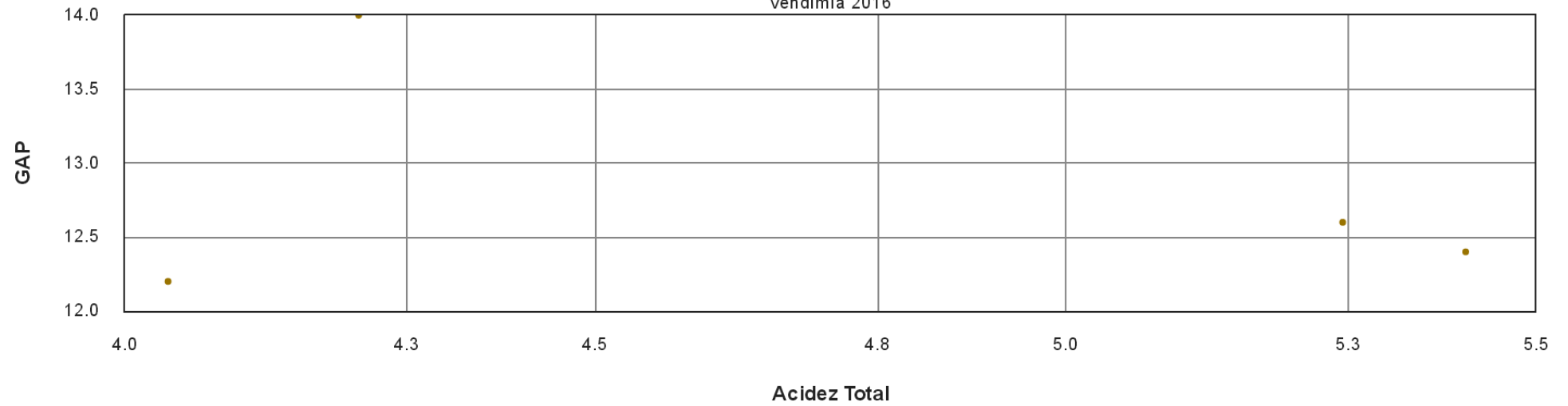
## GAP a la parada vs fecha de parada

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)	4,7	0,6	4	4,2	4,8	5,3	5,4
Ácido málico (g/l)	3	0	3	3	3	3	3
Color Decil IX	238	4	230	238	240	240	240
Color Primer decil	276	29	240	240	300	300	300
Color mediano	240	1	238	240	240	240	240
Evolución del volumen (% por semana)	1,21	9,1	-8,71	-4,73	-0,74	2,44	17,79
Fecha de analisis	04/09/2016	15,89	22/08/2016	23/08/2016	24/08/2016	20/09/2016	28/09/2016
Fecha de parada	22/08/2016	16,71	08/08/2016	11/08/2016	11/08/2016	02/09/2016	20/09/2016
GAP (% vol)	12,8	0,7	12,2	12,4	12,5	13	14
GAP a la parada (% vol)	11,8	1	10,8	11,2	11,4	11,8	13,6
Nitrogeno asimilable (mg/l)							
pH	3,45	0,04	3,4	3,41	3,44	3,48	3,5
Velocidad de carga en azúcar	0,2	1,6	-1,6	-1,2	0,2	1,5	2,2
Volumen medio (ml)	1,54	0,13	1,3	1,49	1,59	1,61	1,69