



**Gobierno de la República Argentina  
2020 - AÑO DEL GENERAL MANUEL BELGRANO**

<b>Número de expediente:</b>	EX-2020-67505486- -APN-SA#INV
<b>Número de proceso:</b>	49-0006-LPU20
<b>Nombre descriptivo proceso:</b>	Adquisición equipos para laboratorio del INV
<b>Unidad Operativa de Contrataciones:</b>	49/00 - Instituto Nacional de Vitivinicultura

**Información de la circular:**

<b>Número de circular</b>	1
<b>Tipo circular</b>	Con consulta
<b>Tipo de proceso</b>	Licitacion Pública
<b>Fecha de publicación</b>	10/11/2020

**Motivo de la circular:**

Con el equipo Espectrómetro de Masas de Relaciones Isotópicas de Isótopos Estables (IRMS) es posible el control de la autenticidad de vinos y mostos a través del valor de la relación isotópica del carbono,  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ , efectuada sobre el alcohol o azúcar, y del oxígeno e hidrógeno,  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  y D/H, efectuada sobre el agua. El método para la determinación de relación isotópica del carbono en el alcohol de los vinos por espectrometría de masas ha sido oficializado en junio de 2000 a través de la RESOLUCIÓN C20 del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). El fraude históricamente más estudiado ha sido el aguamiento, ya que el mismo está estrechamente vinculado al agregado de azúcar o alcohol. Hasta la implementación de las normas, que a través del análisis isotópico, hoy permiten determinar el origen del alcohol, azúcar y agua en vinos.

**Aclaraciones**

**Aclaración N° 1**

**Descripción**

**Con el equipo Espectrómetro de Masas de Relaciones Isotópicas de Isótopos Estables (IRMS) es posible el control de la autenticidad de vinos y mostos a través del valor de la relación isotópica del carbono,  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ , efectuada sobre el alcohol o azúcar, y del oxígeno e hidrógeno,  $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$  y D/H, efectuada sobre el agua. El método para la determinación de relación isotópica del carbono en el alcohol de los vinos por espectrometría de masas ha sido oficializado en junio de 2000 a través de la RESOLUCIÓN C20 del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV). El fraude históricamente más estudiado ha sido el aguamiento, ya que el mismo está estrechamente vinculado al agregado de azúcar o alcohol. Hasta la implementación de las normas, que a través del análisis isotópico, hoy permiten determinar el origen del alcohol, azúcar y agua en vinos.**

[Cerrar](#)