Anexo.1 Tabla de parámetros operacionales

(M1: muestra 1); (M2: muestra 2); (M3: muestra 3); (P: Promedio); (T Eq: Temperatura de equipo); (t: tiempo); (°GL L: grados Gay Lussac en el laboratorio); (°GLD: grados Gay Lussac en la destiladora).

LOTE	MOLIENDA							FERMENTACIÓN							DESTILADO																
	JUGO							MOSTO							VINAZA									ETANOL								
	°Brix			pH				°Brix			pH				°Brix			pH				T Eq	t	°Brix			pH				°GL L	°GL D
	M1	M2	P %	M1	M2	M3	P%	M1	M2	P	M1	M2	M3	P%	M1	M2	P%	M1	M2	M3	P%	°C	Min	M1	M2	P	M1	M2	M3	P	%	%
DESTILADORA 1																															
1	14,4	14,2	14,3	4,2	4,2	4,2	4,2	4,7	4,8	4,8	3,5	3,6	3,5	3,5	3,1	3	3,1	3,6	3,4	3,5	3,5	71,6	122	18,7	18,6	18,7	4,6	4,7	4,7	4,7	55°	71°
2	14,4	14,4	14,4	4,1	4,1	4,2	4,1	4,8	4,9	4,9	3,4	3,4	3,4	3,4	3,2	3,3	3,3	3,4	3,4	3,6	3,4	72,4	125	18,5	18,7	18,6	4,5	4,6	4,6	4,5	56°	70°
3	14,2	14,3	14,3	4,0	4,0	4,0	4,0	4,7	4,5	4,6	3,4	3,4	3,4	3,4	3	3	3	3,4	3,4	3,4	3,5	72,3	125	18,4	18,4	18,4	4,5	4,5	4,5	4,5	56°	69°
4	14,3	14,1	14,2	4,0	4,0	4,1	4,0	4,7	4,8	4,8	3,4	3,4	3,4	3,4	3,2	3,1	3,2	3,4	3,5	3,4	3,4	73,1	123	18,8	18,7	18,8	4,4	4,5	4,6	4,5	57°	69°
5	14,3	14,4	14,4	4,1	4,1	4,1	4,1	4,7	4,6	4,7	3,4	3,4	3,4	3,4	3,1	3,3	3,2	3,4	3,5	3,4	3,4	72,5	125	18,6	18,4	18,5	4,6	4,6	4,6	4,6	56°	70°
DESTILADORA 2																															
6	16,6	16,5	16,6	3,7	3,8	3,7	3,7	6,6	6,8	6,7	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,6	3,6	3,5	3,5	3,5	3,5	73	120	18,3	18,3	18,3	4,3	4,4	4,4	4,4	58°	71°
7	16,6	16,8	16,7	3,8	3,8	3,8	3,8	7,4	7,4	7,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,3	3,5	3,4	3,5	3,5	3,5	3,5	73,3	120	18	17,9	18,0	4,3	4,4	4,4	4,4	58°	71°
8	16,4	16,5	16,5	3,9	3,9	4,0	3,9	7,2	7,4	7,3	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	3,9	3,7	3,6	3,6	3,6	3,6	74,8	115	18,1	17,7	17,9	4,3	4,5	4,5	4,4	60°	68°
9	16,6	16,4	16,5	3,8	3,8	3,8	3,8	7,3	7,5	7,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,6	3,5	3,5	3,5	3,5	3,5	73,6	118	18	18	18	4,3	4,4	4,4	4,4	59°	68°
10	16,6	16,4	16,5	3,9	3,9	3,9	3,9	7,5	7,3	7,4	3,4	3,4	3,4	3,4	3,3	3,5	3,4	3,5	3,4	3,4	3,4	74,4	114	18,2	17,9	18,1	4,2	4,3	4,4	4,3	60°	67°