



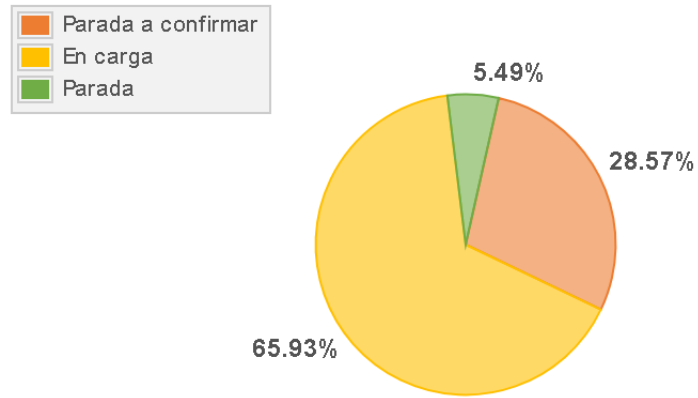
# DYOSTEM



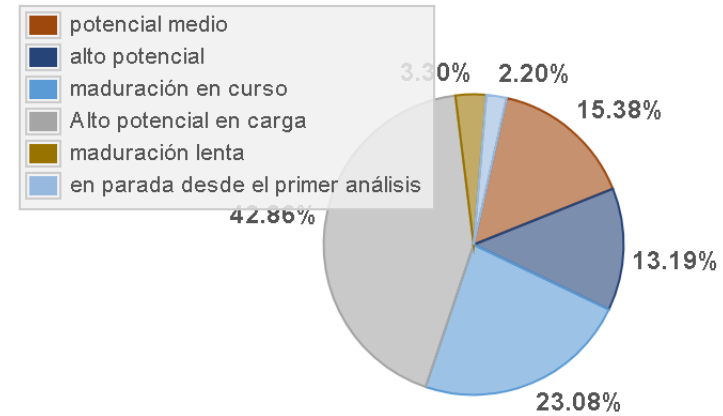
**vivelys**

TASTE THE INNOVATION

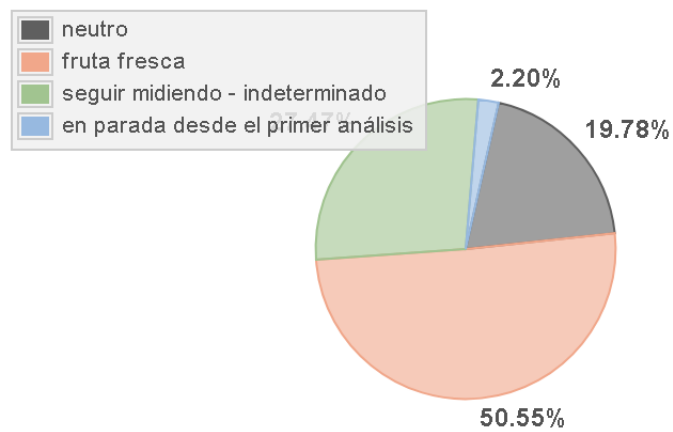
### Distribución de los comportamientos



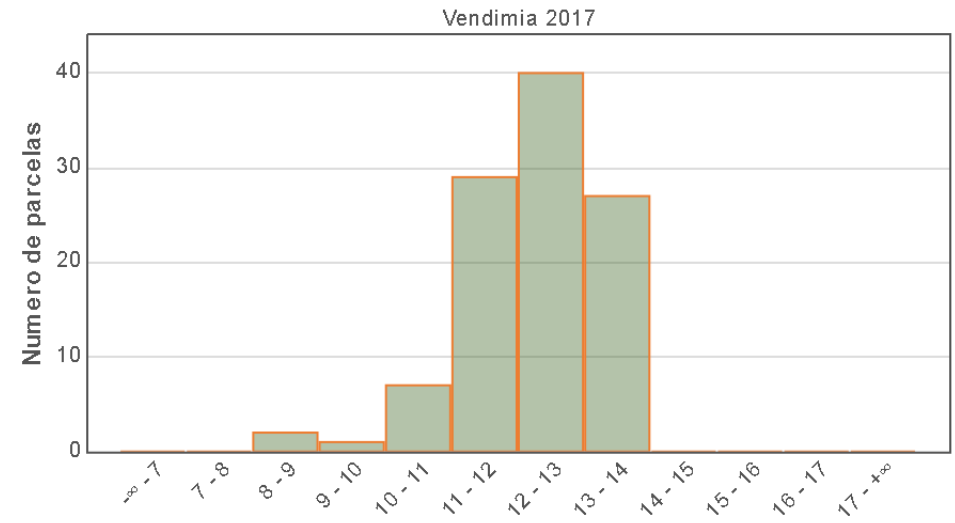
### Distribución de los potenciales de uva



### Distribución de los perfiles de uva

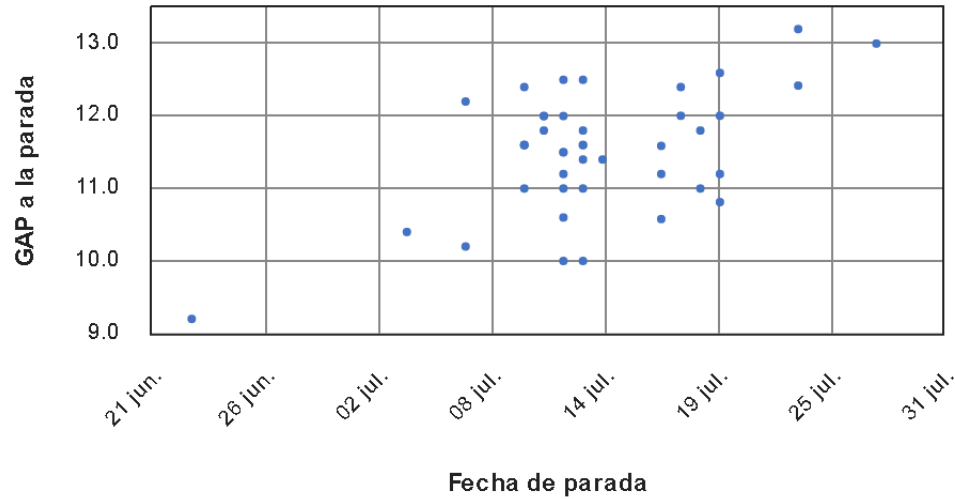


### GAP distribución



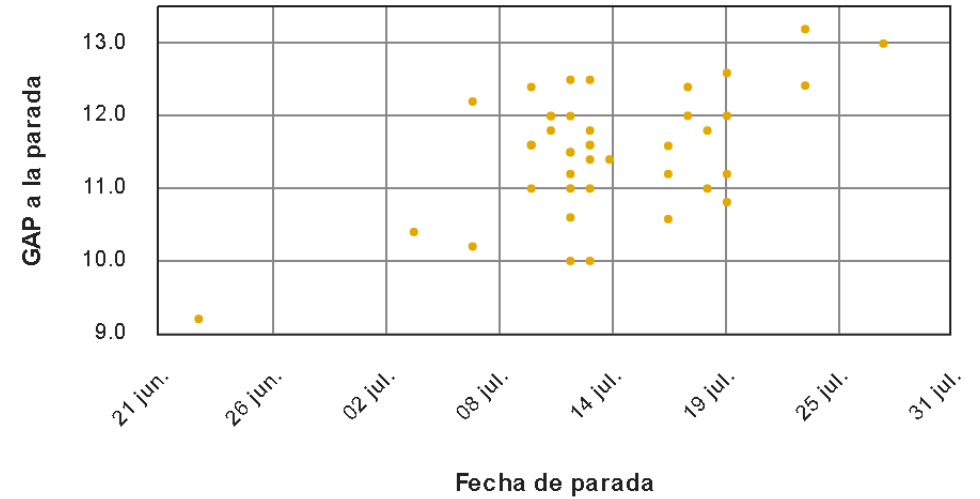
### GAP a la parada vs fecha de parada

Vendimia 2017



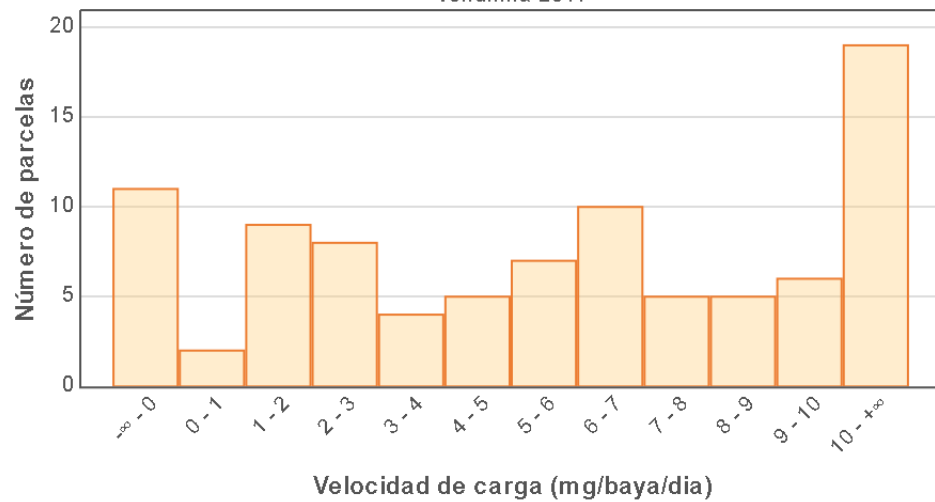
### GAP a la parada vs fecha de parada

Vendimia 2018



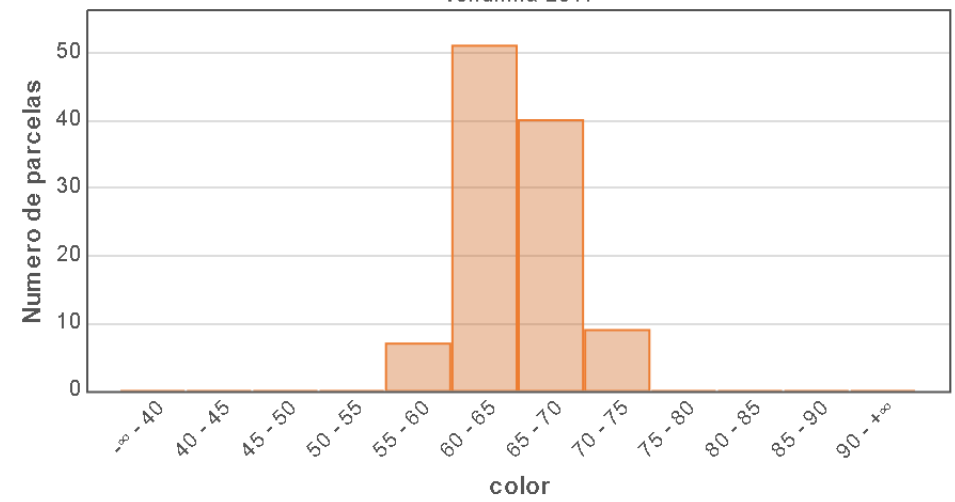
### Distribución de la velocidad de carga

Vendimia 2017

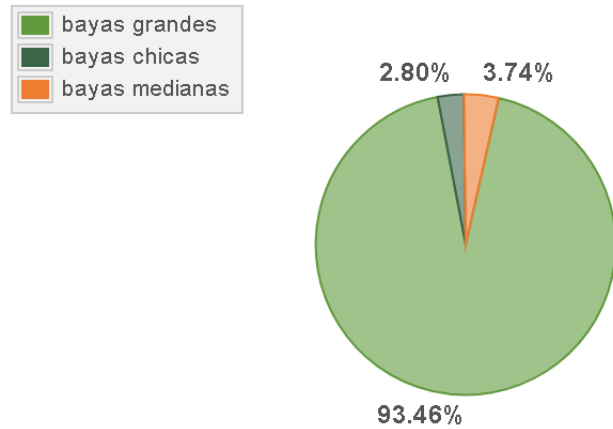


### Distribución del color de las bayas (mediana)

Vendimia 2017



### Distribución de tamaños de bayas



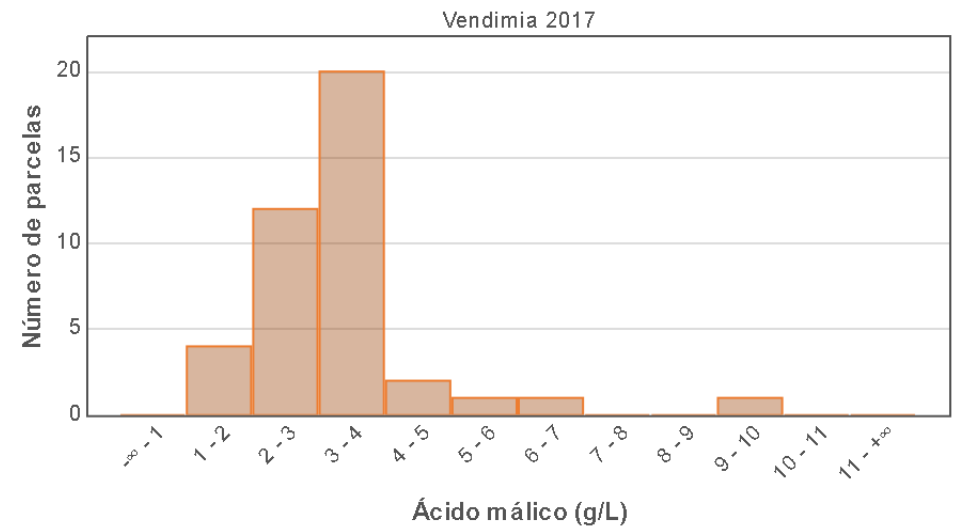
### Distribución del volumen de las bayas



### Distribución de la evolución del volumen

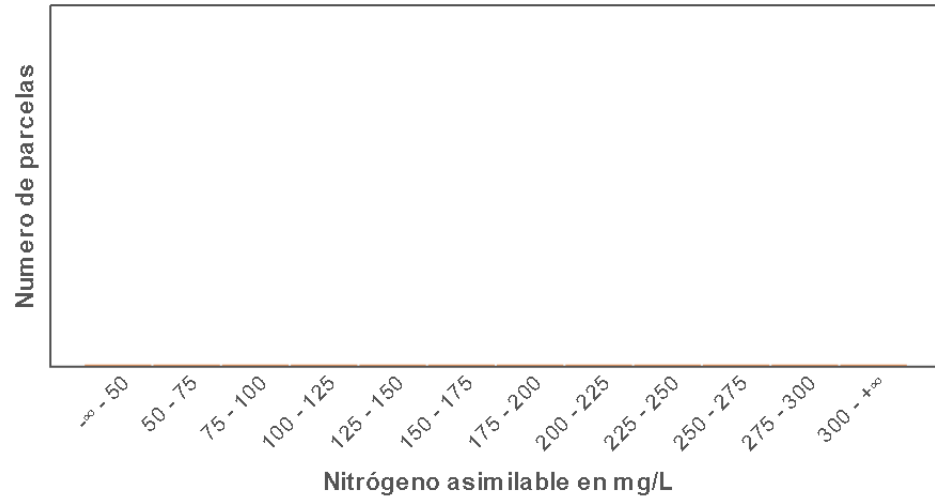


### Distribución del ácido málico



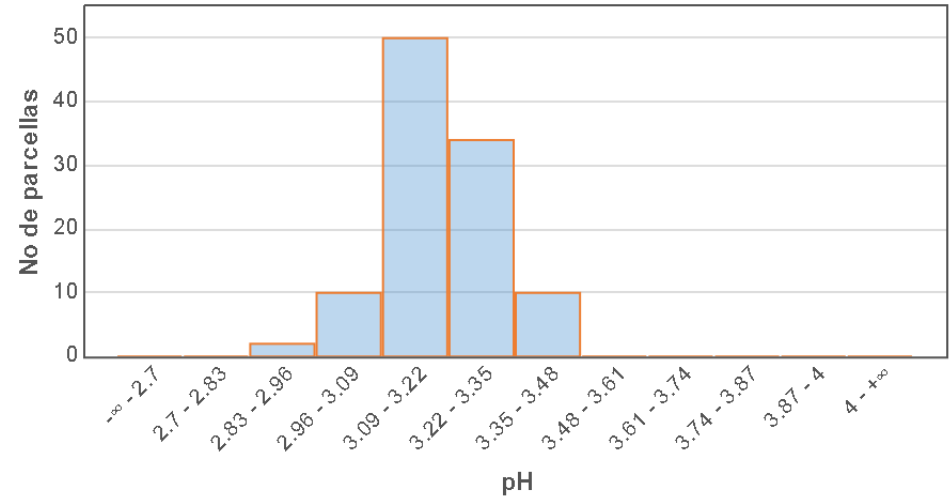
### Distribución del nitrógeno asimilable

Vendimia 2017



### Distribución del pH

Vendimia 2017



# Tabla de comparación

Parametros	Media	Desviación estandar	Min.	1ro cuartil	Mediana	3ro cuartil	Max.	Numero de parcelas
Color Primer decil	71	4	61	68	71	73	77	106
Velocidad de carga en azúcar	6,7	13,6	-64	2,1	5,9	9,6	93	91
Color Decil IX	60	3	53	58	60	62	68	106
Color mediano	65	3	57	63	64	68	72	107
Volumen medio (ml)	2,18	0,26	1,39	2,05	2,2	2,34	2,77	107
Fecha de parada	13/07/2017	5,84	23/06/2017	11/07/2017	13/07/2017	17/07/2017	28/07/2017	42
Nitrogeno asimilable (mg/l)								
pH	3,19	0,11	2,83	3,12	3,18	3,26	3,44	106
Evolución del volumen (% por semana)	2,72	14,81	-87,94	-2,22	2,35	7,41	51,74	91
Fecha de analisis	23/07/2017	7,11	26/06/2017	19/07/2017	25/07/2017	28/07/2017	04/08/2017	107
GAP (% vol)	12,1	1	8	11,6	12,2	13	13,8	106
Ácido málico (g/l)	3,3	1,4	1	2,7	3,2	3,6	9,7	41
GAP a la parada (% vol)	11,5	0,8	9,2	11	11,6	12	13,2	42