

# LABORATORIO DI CHIMICA AGRARIA

**CLIENTE:**



**ETICHETTA:**

**Vino Bianco**

**DATA RICEVIMENTO:**

01/03/2018

**DATA INIZIO ANALISI:**

02/03/2018

**DATA FINE ANALISI:** 02/03/2018

**PRELIEVO EFFETTUATO DA:**

Cliente

## Dati analitici:

TIPO DI PROVA	Unità di misura	Risultato	METODO UTILIZZATO
Titolo alcolometrico volumico	% V/V	11,85	Reg CEE 2676/1990 17/09/1990 GU CEE L272 03/10/1990 All p.to 3par 5.2(bilancia idrostatica) Reg CE 128/2004 23/01/2004 GU CE L19/3 27/01/2004 All 4bis Reg CE 355/2005 28/02/2005 GU L056/3 02/03/2005
Acidità totale	g/l	4,50	Reg CEE 2676/1990 17/09/1990 GU CEE L272 03/10/1990 All p.to 13
Acidità volatile	g/l	0,44	Metodo Iuffmann
Anidride solforosa libera	mg/l	2	Reg CEE 2676/1990 17/09/1990 GU CEE L272 03/10/1990 All p.to 25 par 2.3
Anidride solforosa totale	mg/l	58	Reg CEE 2676/1990 17/09/1990 GU CEE L272 03/10/1990 All p.to 25 par 2.3
pH	---	3,27	Reg CEE 2676/1990 17/09/1990 GU CEE L272 03/10/1990 All p.to 24

Roma lì 02 marzo 2018

## LABORATORIO DI CHIMICA AGRARIA

### *Trattamento Consigliato (g/hl)*

Il vino non ha grossi difetti, si consiglia di aggiungere:

Metabisolfito	10	g/hl
Acido citrico	20	g/hl

dopo il successivo travaso aggiungere ancora:

Metabisolfito	2	g/hl
---------------	---	------

Per la prossima vendemmia si consiglia di raccogliere l'uva a completa maturazione; buona la fermentazione condotta in bianco (senza le bucce), si raccomanda di ridurre al massimo il contatto con l'aria al momento dei travasi.

Il trattamento viene consigliato sul campione presentato.

Il laboratorio non assume alcuna responsabilità circa l'esito dello stesso come pure per eventuali prodotti di uso non legalizzati eventualmente impiegati nell'esecuzione del trattamento.