

ESSEODUE SRL

Analisi agrarie ed ambientali

Sede operativa via delle Genziane 13D/E/F

00012 Guidonia (RM)

Seae legale Via dei Mughetti n° 8

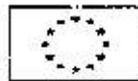
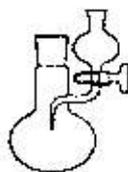
00012 Guidonia (RM)

C. F. e P. Iva 11889241003 - Iscrizione CCIA REA RM 1334825

tel 0774 012922 cel. 330753190

e-mail esseodue@libero.it

Cap. Sociale € 10,000 interamente versato



Il laboratorio opera in  
conformità a quanto previsto

dalla norma europea

UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

spazio a disposizione del produttore	
Qualità di uve	
Pigiare	il ... / / ... II° travaso a Natale
Svinare	il / / III° travaso a Marzo
Trattate	il / / Imbottigliate
I° travaso	a San Martino il / /

PER I VINI ROSSI SI CONSIGLIA VIVAMENTE LA RICERCA DEL METANOLO.

data inizio prova 11/10/19

data fine prova 11/10/19

**RAPPORTO DI PROVA PER ANALISI DI VINO**

RAPPORTO DI PROVA N° EN/	239	EBV	PST	1	DATA RAPPORTO DI PROVA 11/10/19
CAMPIONE CONFERITO DA	FUSARI PIETRO		foglio	37	
RIFERIMENTO	SACA		vendemmia	2019	
QUANTITA' in litri	270	Campione	N°	/	
QUALITA'	BIANCO	Botte	N°	/	

parametri controllati	valori trovati	valori normali		unità di misura	giudizio
		minimo	massimo		
Alcol in volume all'ebullimetro	8,20	10,00	14,00	%	buono
Zuccheri totali in 100 cc.	7,47	0,00	1,30	g	-
Alcol da svolgere	4,11	-	-	%	-
Alcol totale	12,31	11,00	15,00	%	-
Metanolo	non richiesto	0,0050	0,350	ml/l	-
Acidità totale in acido tartarico	6,83	-	7,5	g/l	regolare
Acidità volatile dedotta SO <sub>2</sub>	0,38	0,1	0,82	g/l	regolare
Acidità fissa in acido tartarico	6,3	5,5	6	g/l	regolare
Anidride solforosa totale	48	50	200	mg/l	scarsa protezione
Anidride solforosa libera	16	10	70	mg/l	-
Concentrazione ioni H <sup>+</sup>	3,70	3,00	4,00	pH	regolare
Esame microscopico	regolare				
Note negative	nessuna				

**TRATTAMENTO CONSIGLIATO PER L'INTERA MASSA**

Tannisol, enotan o solfitannico*	comprese n°	4	Sbriciolare le compresse, e aggiungerle
Acido citrico	grammi	0	agli altri prodotti,
Acido tartarico	grammi	0	se consigliati,
Disacidante	grammi	0	sciogliere tutto in poco vino che
Anticasse o nutrobac	grammi	60	va poi aggiunto alla massa,
Lampogel o Clayplus	grammi	300	Sospendere in una quantità d'acqua pari o litri
(a fine dicembre solo se il vino resta torbido e in alternativa alla filtrazione)		1,500	Lasciare a riposo 24 ore e aggiun-
Carbone decolorante	grammi	0	gere alla massa con un rimontaggio, svinare dopo
Carbone deodorante	grammi	0	10/15 giorni.

**IMPORTANTE**

Si ricorda che nella pratica enologica è sempre preferibile prevenire piuttosto che curare, si consiglia di effettuare la prima analisi subito dopo la svinatura o al massimo dopo il primo travaso. Se volete essere serviti al meglio, per l'analisi portateci almeno un quarto di vino sempre in bottiglie di plastica.

\*attenzione: questi prodotti possono provocare una temporanea decolorazione nei vini rossi

N.B. l'analisi si riferisce al campione presentato.

Il presente certificato è valido a tutti gli effetti in base alla legge n° 396/67 e al D.M. n° 342/93

