



LAB N°0364 L

Spett.  
**FAVALLI FRANCESCO**  
Via Bassa, 82/A  
46039 VILLIMPENTA (MN)

Rapporto di prova n°: **24VR32227** del **04/10/2024**

Data Arrivo: **03/10/2024**      Data inizio prove: **03/10/2024**      Data fine prove: **04/10/2024**

## INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONAMENTO-FORNITE DAL COMMITTENTE

Campionamento a cura di: **cliente**

## INFORMAZIONI RELATIVE AL CAMPIONE - FORNITE DAL COMMITTENTE

Matrice: **Vino**

Descrizione: **VINO BIANCO**

Suggello: **Non suggellato**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	LOQ	Limiti Inf Sup		Rif.Limite
Titolo alcolometrico volumico effettivo <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	ml/100ml	<b>13,47</b>	$\pm 0,12$	0.05	9	15	Reg. UE 1308/13 All VII punto 1
Zuccheri (Glucosio e Fruttosio) <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>&lt; LOQ</b>		1			
Zuccheri riduttori espressi in zucchero invertito <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>1,3</b>	$\pm 0,1$	1			
Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo) <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	ml/100 ml	<b>13,55</b>	$\pm 0,12$	0.05			
Estratto secco totale <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>24,3</b>	$\pm 2,9$	1			
Estratto ridotto (da calcolo) <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>24,1</b>	$\pm 3,6$	1	14		DM 10 agosto 2017
Estratto non riduttore (da calcolo) <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>23,1</b>	$\pm 3,5$	1	13		DM 10 agosto 2017
Densità relativa <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>0,99157</b>	$\pm 0,00030$				
Ceneri <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>2,44</b>	$\pm 0,20$	0.05	1		DM 10 agosto 2017
Acidità volatile in a.acetico <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>0,23</b>	$\pm 0,05$	0.1		1.08	Reg. CE 934/2019 e ss. mm.
Acidità totale <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>5,4</b>	$\pm 0,2$	0.1	3.5		Reg. UE 1308/13 All VII
pH <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	u. pH	<b>3,60</b>	$\pm 0,11$				
Anidride solforosa libera <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	mg/l	<b>26</b>	$\pm 5$	5			
Anidride solforosa totale <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	mg/l	<b>141</b>	$\pm 24$	5		200	Reg. CE 934/2019 e ss. mm.
* Acido Gluconico <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>0,6</b>		0.1			
Acido tartarico <i>MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)</i>	g/l	<b>2,8</b>	$\pm 0,4$	0.1			



LAB N°0364 L

Segue Rapporto di prova n°: **24VR32227** del **04/10/2024**

Parametro Metodo	U.M.	Risultato	Incertezza	LOQ	Limiti Inf Sup	Rif.Limite
Acido lattico MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)	g/l	<b>0,3</b>	±0,2	0.1		
Acido malico MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)	g/l	<b>1,2</b>	±0,6	0.1		
Glicerina MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)	g/l	<b>8,9</b>	±1,1	0.1		
Metanolo MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)	mg/l	<b>56</b>		24	250	L. 12/12/2016 N. 238
* Solfati (espressi in K <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)	g/l	<b>0,186</b>	±0,014	0.020		
* Potassio MI 070 rev 6 2017 (based on OIV-OENO 390-2010)	mg/l	<b>1034</b>		0.1		

(\*): parametro che non rientra tra quelli accreditati da ACCREDIA

UIV declina ogni responsabilità sulle modalità di esecuzione del campionamento effettuato a cura del committente. I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova così come ricevuto.

Per le prove chimiche: l'incertezza estesa è calcolata con un fattore di copertura  $K=2$ , un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10. Per le prove microbiologiche: sulla matrice acqua, l'incertezza estesa è calcolata come intervallo di confidenza del 95%, calcolato secondo la norma ISO 8199:2018; per tutte le altre matrici l'incertezza estesa è calcolata come intervallo di confidenza del 95%.

Il laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni presenti nel rapporto di prova ad esclusione di quanto dichiarato dal committente. La riproduzione parziale di questo rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del responsabile del laboratorio. Salvo diversi accordi con il cliente, il residuo del campione sottoposto ad analisi microbiologiche è conservato per 3 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova; per tutte le altre tipologie di analisi la rimanenza del campione viene conservata per 5 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova. Copia del presente rapporto di prova e documenti ad esso collegati vengono conservati per 48 mesi.

Laboratorio inserito nell'elenco della regione Veneto dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari con iscrizione n°70. Laboratorio autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali come da GU 289 10.12.04 - DM 15.11.04 e successivi al rilascio dei certificati di analisi, nel settore vitivinicolo e oleico, per le prove elencate in allegato allo stesso decreto.

File firmato digitalmente e conservato presso i nostri archivi.

Verona (VR), 04/10/2024

Responsabile del Laboratorio  
Katia Guardini  
Rapporto di Prova firmato digitalmente da  
Katia Guardini  
Responsabile del Laboratorio

Fine del rapporto di prova n° **24VR32227**



UNIONE ITALIANA VINI SERVIZI Soc. Coop.

Sede operativa:

Viale del lavoro, 8 - 37135 Verona  
T. +39 045 8200901 - F. +39 045 8231805  
lab.verona@uiv.it

Sede legale:

Via San Vittore al Teatro, 3 - 20123 Milano  
T. +39 02 7222281  
F. +39 02 866226