

Laboratorio d'analisi enologiche

Certificato d'analisi

Dongio,

| Tipo d'analisi | Campione 1 | Campione 2 | Campione 3 | Campione 4 |
|--|------------|------------|------------|------------|
| Grado alcolico O.I.V Dujardin-Salleron (10.5 - 13.5) | | | | |
| Anidride solforosa libera mg/lt (15 - 35) | | | | |
| Anidride solforosa totale mg/lt (< 150) | | | | |
| Acidità totale g acido tartarico/lt (4.0 - 6.5) | | | | |
| pH (ca. 3.60) | | | | |
| Acidità volatile O.I.V g acido acetico/ lt (0.3 - 0.6) | | | | |
| Retrogradazione malolattica | | | | |
| Zuccheri riduttori g/l | | | | |
| Degustazione | | | | |

Osservazioni e consigli:

Controllare prima di ogni travaso o al massimo ogni tre mesi il contenuto di anidride solforosa nel vino.

Farmacia Amavita Martinoli via Cantonale CH-6715 Dongio
Telefono 091 871 18 18 Fax 091 871 18 63 farm.dongio@ovan.ch www.farmacia-martinoli.ch