

DOCUMENTO N.

149/21

DATA: 30/04/2021

CLIENTE: ETNELLA AZIENDA AGRICOLA PRESA DI BENTIVEGNA DAVIDE & C. S.A.S.

- ID CAMPIONE: VINO ROSSO – KAOS

ANALISI	METODO	U.M	RISULTATO
Alcool	OIV-MA- AS312- 01A- R2016 par. 4B - Distillazione- Densimetria Elettronica	% vol.	11,90
Zuccheri riduttori (Glucosio+ Fruttosio)	OIV MA- AS311- 02 R2009 - Metodo Enzimatico HYP	g/l	< 1,00
pH	OIV MA – AS313- 15 R2009 -Titolazione Potenzimetrica	Unità pH	3,40
Acidità Totale in acido tartarico	OIV MA – AS313- 01 R2015 par. 5.2 - Titolazione Potenzimetrica	g/l	5,50
Acidità volatile in acido acetico	Metodo Enzimatico HYP	g/l	0,65
Acido L- malico	OIV MA – AS313- 11 R2009 - Metodo enzimatico	g/l	0,02

- ID CAMPIONE: VINO ROSSO – TRACOTANZA

ANALISI	METODO	U.M	RISULTATO
Alcool	OIV-MA- AS312- 01A- R2016 par. 4B - Distillazione- Densimetria Elettronica	% vol.	13,51
Zuccheri riduttori (Glucosio+ Fruttosio)	OIV MA- AS311- 02 R2009 - Metodo Enzimatico HYP	g/l	< 1,00
pH	OIV MA – AS313- 15 R2009 -Titolazione Potenzimetrica	Unità pH	3,50
Acidità Totale in acido tartarico	OIV MA – AS313- 01 R2015 par. 5.2 - Titolazione Potenzimetrica	g/l	5,40
Acidità volatile in acido acetico	Metodo Enzimatico HYP	g/l	0,37
Acido L- malico	OIV MA – AS313- 11 R2009 - Metodo enzimatico	g/l	0,02

Laboratorio Enologico Etneo s.r.l.

Sede legale: via D'Angelo, 68 Mascali (CT)

Sede operativa: via San Nicola, 14 Linguaglossa (CT)

P.Iva e CF. 05578780875 | Tel. 3208056903

www.laboratorioenologicoetneo.it - info@laboratorioenologicoetneo.it

- **ID CAMPIONE: VINO ROSSO – ARTIGIANO**

ANALISI	METODO	U.M	RISULTATO
Alcool	<i>OIV-MA- AS312- 01A- R2016 par. 4B - Distillazione- Densimetria Elettronica</i>	% vol.	13,49
Zuccheri riduttori (Glucosio+ Fruttosio)	<i>OIV MA- AS311- 02 R2009 - Metodo Enzimatico HYP</i>	g/l	< 1,00
pH	<i>OIV MA – AS313- 15 R2009 -Titolazione Potenzimetrica</i>	Unità pH	3,45
Acidità Totale in acido tartarico	<i>OIV MA – AS313- 01 R2015 par. 5.2 - Titolazione Potenzimetrica</i>	g/l	5,75
Acidità volatile in acido acetico	<i>Metodo Enzimatico HYP</i>	g/l	0,26
Acido L- malico	<i>OIV MA – AS313- 11 R2009 - Metodo enzimatico</i>	g/l	0,24

- **ID CAMPIONE: VINO ROSSO – ATTIA**

ANALISI	METODO	U.M	RISULTATO
Alcool	<i>OIV-MA- AS312- 01A- R2016 par. 4B - Distillazione- Densimetria Elettronica</i>	% vol.	14,04
Zuccheri riduttori (Glucosio+ Fruttosio)	<i>OIV MA- AS311- 02 R2009 - Metodo Enzimatico HYP</i>	g/l	< 1,00
pH	<i>OIV MA – AS313- 15 R2009 -Titolazione Potenzimetrica</i>	Unità pH	3,56
Acidità Totale in acido tartarico	<i>OIV MA – AS313- 01 R2015 par. 5.2 - Titolazione Potenzimetrica</i>	g/l	6,80
Acidità volatile in acido acetico	<i>Metodo Enzimatico HYP</i>	g/l	0,21
Acido L- malico	<i>OIV MA – AS313- 11 R2009 - Metodo enzimatico</i>	g/l	2,80

NOTE:

Campionamento effettuato dal Committente

I risultati analitici si riferiscono solo ed esclusivamente al campione oggetto di analisi

Il Sig.
Dott.ssa Mariadomenica Caminiti



Stampa circolare del Laboratorio Enologico Etneo srl con la firma di Dott.ssa Mariadomenica Caminiti.