



HPLC

HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY

ICP – OES

INDUCTIVELY COUPLED PLASMA – OPTICAL EMISSION SPECTROMETER

Laboratorio Polo srl Via G.Verdi, 32 31046 Oderzo (TV)
T. +39 0422-815518 – e.mail info@pololab.com



CONTROLLO DEI MOSTI
VERIFICA MALOLATTICA

FAC SIMILE

MONITORAGGIO

M22-

Data, n°: 65

MONIT 1

ACIDITA' TOTALE		5,80	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,37	g/l
pH		3,43		ACIDO PROPIONICO	0,02	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		4,42	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,04	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	24,7 %	1,09	g/l	ACIDO PIRUVICO	38,0	mg/l
IONE BITARTRATO	64,0 %	2,83	g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	11,3 %	0,50	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		1,76	g/l	ACIDO FUMARICO	9	mg/l
AC MALICO LIBERO	48,3 %	0,85	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE		mg/l
IONE BIMALATO	50,0 %	0,88	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	1,7 %	0,03	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO		0,25	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO		0,01	g/l	FERRO		mg/l
GLUCOSIO		96,6	g/l	RAME		mg/l
FRUTTOSIO		98,6	g/l	POTASSIO		mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		19,51	%	CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO		1,43	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		13,14	%	PIOMBO		µg/l
GLICERINA		2,21	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE		48	mg/l			

ANALISI DI BASE GENERALE, CONSIGLIATA PER MOSTI, DOSAGGIO FABBISOGNO DI AZOTO E DELLE VITAMINE; DOSAGGIO PER ACIDIFICAZIONE E DISACIDIFICAZIONE PER INDURRE ALLA STABILITA' TARTARICA FUTURA; CONTROLLO FERMENTAZIONI, CONTROLLO MALOLATTICA; BILANCIO ACIDIMETRICO

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 54

MONIT 1R

ACIDITA' TOTALE		5,80	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,37	g/l
pH		3,43		ACIDO PROPIONICO	0,02	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		4,42	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,04	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	24,7 %	1,09	g/l	ACIDO PIRUVICO	38,0	mg/l
IONE BITARTRATO	64,0 %	2,83	g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	11,3 %	0,50	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		1,76	g/l	ACIDO FUMARICO	9	mg/l
AC MALICO LIBERO	48,3 %	0,85	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE		mg/l
IONE BIMALATO	50,0 %	0,88	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	1,7 %	0,03	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO		0,25	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO		0,01	g/l	FERRO		mg/l
GLUCOSIO		96,6	g/l	RAME	1,30	mg/l
FRUTTOSIO		98,6	g/l	POTASSIO		mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		19,51	%	CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO		1,43	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		13,14	%	PIOMBO		µg/l
GLICERINA		2,21	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE		48	mg/l			

ANALISI DI BASE GENERALE, CONSIGLIATA PER MOSTI, DOSAGGIO FABBISOGNO DI AZOTO E DELLE VITAMINE; DOSAGGIO PER ACIDIFICAZIONE E DISACIDIFICAZIONE PER INDURRE ALLA STABILITA' TARTARICA FUTURA; CONTROLLO FERMENTAZIONI, CONTROLLO MALOLATTICA; BILANCIO ACIDIMETRICO. DOSAGGIO RAME PER PREVENIRE LE RIDUZIONI E/O ODORI DI FECCIA

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 104

MONIT 1 POL

ACIDITA' TOTALE		6,74	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,03	g/l
pH		3,57		ACIDO PROPIONICO	0,03	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		5,72	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,48	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	21,9 %	1,25	g/l	ACIDO PIRUVICO	52,0	mg/l
IONE BITARTRATO	65,3 %	3,74	g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	12,8 %	0,73	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		1,83	g/l	ACIDO FUMARICO	3	mg/l
AC MALICO LIBERO	45,1 %	0,83	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE		mg/l
IONE BIMALATO	52,9 %	0,97	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	1,9 %	0,04	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO		0,36	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO		0,13	g/l	FERRO		mg/l
GLUCOSIO		18,2	g/l	RAME		mg/l
FRUTTOSIO		51,7	g/l	POTASSIO		mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		6,98	%	CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO		8,17	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		12,36	%	PIOMBO		µg/l
GLICERINA		7,37	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE		830	mg/l			

POLIFENOLI TOT. (FOLIN)=1275 mg/l

INDICE DI FOLIN=38,1

ANALISI DI BASE GENERALE, CONSIGLIATA PER MOSTI, DOSAGGIO FABBISOGNO DI AZOTO E DELLE VITAMINE, SPECIFICA PER VINI ROSSI CON QUANTIFICAZIONE DEI POLIFENOLI E INDICE DI FOLIN (CONTROLLO MACERAZIONE VINI ROSSI); BILANCIO ACIDIMETRICO DOSAGGIO PER ACIDIFICAZIONE E DISACIDIFICAZIONE PER INDURRE ALLA STABILITA' TARTARICA FUTURA; CONTROLLO FERMENTAZIONI, CONTROLLO MALOLATTICA.

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

A decorative graphic consisting of seven bright green circles of varying sizes arranged in a cluster. The circles are semi-transparent, allowing the text and watermark to be visible through them.

**ANALISI DI FINE
FERMENTAZIONE,
CONTROLLO GENERALE,
DOSAGGIO CHIARIFICANTI
E STABILIZZANTI**

FAO SMILE

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 25

MONIT 2 R

ACIDITA' TOTALE	5,13	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,72	g/l
pH	3,71		ACIDO PROPIONICO	0,05	g/l
AC. TARTARICO TOTALE	2,49	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,79	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	19,2 %	0,48 g/l	ACIDO PIRUVICO	38,0	mg/l
IONE BITARTRATO	66,2 %	1,65 g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	14,6 %	0,36 g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE	0,13	g/l	ACIDO FUMARICO	4	mg/l
AC MALICO LIBERO	41,7 %	0,05 g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	70	mg/l
IONE BIMALATO	56,0 %	0,07 g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	2,3 %	0,00 g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO	0,14	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO	1,80	g/l	FERRO		mg/l
GLUCOSIO	0,8	g/l	RAME	0,09	mg/l
FRUTTOSIO	0,8	g/l	POTASSIO		mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI	0,15	%	CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO	13,71	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO	13,80	%	PIOMBO		µg/l
GLICERINA	9,75	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE	1283	mg/l			

ANALISI DI FINE FERMENTAZIONE VINI ROSSI; VERIFICA ANALITICA GENERALE DELLA QUALITA', BILANCIO ACIDIMETRICO. DETERMINAZIONE DEL RAME

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 16

MONIT 2B

ACIDITA' TOTALE	5,12	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,10	g/l
pH	3,34	-	ACIDO PROPIONICO	0,05	g/l
AC. TARTARICO TOTALE	2,02	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,37	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	37,3 %	0,75 g/l	ACIDO PIRUVICO	31,0	mg/l
IONE BITARTRATO	57,1 %	1,15 g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	5,6 %	0,11 g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE	0,36	g/l	ACIDO FUMARICO	3	mg/l
AC MALICO LIBERO	62,1 %	0,22 g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	83	mg/l
IONE BIMALATO	37,2 %	0,13 g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	0,7 %	0,00 g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO	0,36	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO	2,18	g/l	FERRO	0,50	mg/l
GLUCOSIO	0,6	g/l	RAME	0,02	mg/l
FRUTTOSIO	1,0	g/l	POTASSIO		mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI	0,17	%	CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO	12,45	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO	12,55	%	PIOMBO		µg/l
GLICERINA	4,84	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE	87	mg/l			

ANALISI DI FINE FERMENTAZIONE VINI BIANCHI; VERIFICA ANALITICA GENERALE DELLA QUALITA', DETERMINAZIONE DELLO STATO OSSIDASICO DEL CORREDO POLIFENOLICO DEI VINI BIANCHI, BILANCIO ACIDIMETRICO. DETERMINAZIONE DEL RAME E DEL FERRO.

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 65

MONIT 2 R POL

ACIDITA' TOTALE	7,30	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,61	g/l
pH	3,28		ACIDO PROPIONICO		g/l
AC. TARTARICO TOTALE	2,29	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,83	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	41,8 %	0,96 g/l	ACIDO PIRUVICO		mg/l
IONE BITARTRATO	53,8 %	1,23 g/l	SOLFATTI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	4,4 %	0,10 g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE	1,49	g/l	ACIDO FUMARICO		mg/l
AC MALICO LIBERO	66,2 %	0,99 g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	157	mg/l
IONE BIMALATO	33,3 %	0,50 g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	0,5 %	0,01 g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO	0,49	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO	0,50	g/l	FERRO		mg/l
GLUCOSIO	0,5	g/l	RAME	0,05	mg/l
FRUTTOSIO	1,2	g/l	POTASSIO		mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI	0,16	%	CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO	13,57	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO	13,67	%	PIOMBO		µg/l
GLICERINA	9,96	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE	1445	mg/l			

POLIFENOLI TOT. (FOLIN)=2050 mg/l

INDICE DI FOLIN=59,9

ANALISI DI FINE FERMENTAZIONE VINI ROSSI; VERIFICA ANALITICA GENERALE DELLA QUALITA' E DELL'ORIGINE DI UN VINO. SPECIFICA PER VINI ROSSI CON QUANTIFICAZIONE DEI POLIFENOLI E INDICE DI FOLIN, BILANCIO ACIDIMETRICO, DETERMINAZIONE DEL RAME

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 93

MONIT 2 X

ACIDITA' TOTALE		6,91	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,29	g/l
pH		3,24		ACIDO PROPIONICO	0,03	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		3,50	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,33	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	43,6 %	1,53	g/l	ACIDO PIRUVICO	15,0	mg/l
IONE BITARTRATO	52,4 %	1,83	g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	4,0 %	0,14	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		1,73	g/l	ACIDO FUMARICO	3	mg/l
AC MALICO LIBERO	67,7 %	1,17	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	31	mg/l
IONE BIMALATO	31,8 %	0,55	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	0,5 %	0,01	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO		0,27	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO		0,19	g/l	FERRO	0,80	mg/l
GLUCOSIO		0,5	g/l	RAME	0,08	mg/l
FRUTTOSIO		1,1	g/l	POTASSIO	791	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		0,16	%	CALCIO	113	mg/l
ALCOOL ETILICO		12,84	%	ZINCO	0,02	mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		12,94	%	PIOMBO	19	µg/l
GLICERINA		7,06	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE		30	mg/l			

ANALISI DI FINE FERMENTAZIONE VINI BIANCHI E ROSSI; VERIFICA ANALITICA GENERALE DELLA QUALITA' E DELL'ORIGINE DI UN VINO. DETERMINAZIONE DELLO STATO OSSIDASICO DEL CORREDO POLIFENOLICO DEI VINI BIANCHI, BILANCIO ACIDIMETRICO. ANALISI UTILE PER HACCP.

DETERMINAZIONE DI 36 METALLI

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data, n°: 93

Elemento	Valore	U.M.	Min	Max	Elemento	Valore	U.M.	Min	Max
ALLUMINIO	446	µg/l	100	300	MAGNESIO	70	mg/l	40	150
ARGENTO	6	µg/l	5	20	MANGANESE	0,71	mg/l	0,50	2,00
ARSENICO	< 5	µg/l	5	25	MOLIBDENO	5	µg/l	5	10
BARIO	98	µg/l	10	200	NICHEL	25	µg/l	5	20
BERILLIO	< 5	µg/l	5	20	PALLADIO	26	µg/l	5	25
BISMUTO	10	µg/l	5	30	PIOMBO	19	µg/l	5	150
BORO	5,30	mg/l	0,50	6,00	POTASSIO	791	mg/l	200	1400
CADMIO	< 5	µg/l	5	10	RAME	0,08	mg/l	0,10	0,80
CALCIO	113	mg/l	40	120	RUBIDIO	2,60	mg/l	1,00	5,00
CESIO		µg/l	5	50	SILICIO	4	mg/l	1	30
COBALTO	6	µg/l	5	20	SODIO	8,9	mg/l	5	60
CROMO	11	µg/l	5	10	STAGNO	102	µg/l	20	300
FERRO	0,80	mg/l	0,1	4,0	STRONZIO	218	µg/l	50	500
FOSFORO	85	mg/l	60	200	TALLIO	5	µg/l	5	25
GALLIO	< 5	µg/l	5	10	TITANIO	< 5	µg/l	5	10
GERMANIO	6	µg/l	5	20	VANADIO	< 5	µg/l	5	10
INDIO	10	µg/l	5	30	ZINCO	0,02	mg/l	0,10	3,50
LITIO	< 5	µg/l	5	25	ZOLFO	114	mg/l	60	250

MONITORAGGIO

M22-

Data, n°: 20

MONIT 2 POL X

ACIDITA' TOTALE	6,04	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,60	g/l
pH	3,59	-	ACIDO PROPIONICO	0,04	g/l
AC. TARTARICO TOTALE	2,31	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,65	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	25,7 %	0,59 g/l	ACIDO PIRUVICO	15,0	mg/l
IONE BITARTRATO	64,2 %	1,48 g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	10,2 %	0,23 g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE	0,35	g/l	ACIDO FUMARICO	2	mg/l
AC MALICO LIBERO	49,9 %	0,17 g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	96	mg/l
IONE BIMALATO	48,6 %	0,17 g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	1,4 %	0,00 g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO	0,18	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO	1,86	g/l	FERRO	0,68	mg/l
GLUCOSIO	0,4	g/l	RAME	0,21	mg/l
FRUTTOSIO	1,0	g/l	POTASSIO	1137	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI	0,14	%	CALCIO	75	mg/l
ALCOOL ETILICO	15,01	%	ZINCO	0,73	mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO	15,10	%	PIOMBO	20	µg/l
GLICERINA	9,12	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE	1421	mg/l			

POLIFENOLI TOT. (FOLIN)=2630 mg/l

INDICE DI FOLIN=76,0

ANALISI DI FINE FERMENTAZIONE VINI ROSSI; VERIFICA ANALITICA GENERALE DELLA QUALITA' E DELL'ORIGINE DI UN VINO. SPECIFICA PER VINI ROSSI CON QUANTIFICAZIONE DEI POLIFENOLI E INDICE DI FOLIN, BILANCIO ACIDIMETRICO. ANALISI UTILE PER HACCP.

DETERMINAZIONE DI 36 METALLI

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data: n°: 20

Elemento	Valore	U.M.	Min	Max	Elemento	Valore	U.M.	Min	Max
ALLUMINIO	289	µg/l	100	300	MAGNESIO	145	mg/l	40	150
ARGENTO	< 5	µg/l	5	20	MANGANESE	1,55	mg/l	0,50	2,00
ARSENICO	< 5	µg/l	5	25	MOLIBDENO	< 5	µg/l	5	10
BARIO	94	µg/l	10	200	NICHEL	25	µg/l	5	20
BERILLIO	< 5	µg/l	5	20	PALLADIO	25	µg/l	5	25
BISMUTO	9	µg/l	5	30	PIOMBO	20	µg/l	5	150
BORO	9,70	mg/l	0,50	6,00	POTASSIO	1137	mg/l	200	1400
CADMIO	< 5	µg/l	5	10	RAME	0,21	mg/l	0,10	0,80
CALCIO	75	mg/l	40	120	RUBIDIO	6,35	mg/l	1,00	5,00
CESIO		µg/l	5	50	SILICIO	16	mg/l	1	30
COBALTO	9	µg/l	5	20	SODIO	58,8	mg/l	5	60
CROMO	23	µg/l	5	10	STAGNO	105	µg/l	20	300
FERRO	0,68	mg/l	0,1	4,0	STRONZIO	912	µg/l	50	500
FOSFORO	271	mg/l	60	200	TALLO	6	µg/l	5	25
GALLIO	< 5	µg/l	5	10	TITANIO	< 5	µg/l	5	10
GERMANIO	< 5	µg/l	5	20	VANADIO	< 5	µg/l	5	10
INDIO	15	µg/l	5	30	ZINCO	0,73	mg/l	0,10	3,50
LITIO	32	µg/l	5	25	ZOLFO	341	mg/l	60	250

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 8

MONIT 2 BPX

ACIDITA' TOTALE		6,53	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,31	g/l
pH		3,31		ACIDO PROPIONICO	0,03	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		3,20	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,37	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	39,4 %	1,26	g/l	ACIDO PIRUVICO	20,0	mg/l
IONE BITARTRATO	55,6 %	1,78	g/l	SOLFATTI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	5,0 %	0,16	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		1,75	g/l	ACIDO FUMARICO	2	mg/l
AC MALICO LIBERO	64,0 %	1,12	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	38	mg/l
IONE BIMALATO	35,4 %	0,62	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	0,6 %	0,01	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO		0,30	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO		0,21	g/l	FERRO	0,62	mg/l
GLUCOSIO		0,5	g/l	RAME	0,55	mg/l
FRUTTOSIO		0,8	g/l	POTASSIO	738	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		0,13	%	CALCIO	107	mg/l
ALCOOL ETILICO		12,83	%	ZINCO	0,15	mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		12,91	%	PIOMBO	24	µg/l
GLICERINA		7,19	g/l	STABILITA' PROTEICA	Instabile	
SOST. POLIFENOLICHE		47	mg/l			

ANALISI DI FINE FERMENTAZIONE VINI BIANCHI E ROSSI; CONTROLLO GENERALE DELLA QUALITA' E DELL'ORIGINE DI UN VINO; BILANCIO ACIDIMETRICO. DETERMINAZIONE DELLO STATO OSSIDASICO DEL CORREDO POLIFENOLICO DEI VINI BIANCHI. DOSAGGIO CHIARIFICANTI PROTEICI PER CHIARIFICA E STABILIZZAZIONE. ANALISI UTILE PER HACCP. DETERMINAZIONI DI 36 METALLI

DOSAGGIO BENTONITE PER STABILIZZAZIONE PROTEICA

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data, n°: 8

Elemento	Valore	U.M.	Min	Max	Elemento	Valore	U.M.	Min	Max
ALLUMINIO	437	µg/l	100	300	MAGNESIO	71	mg/l	40	150
ARGENTO	5	µg/l	5	20	MANGANESE	0,72	mg/l	0,50	2,00
ARSENICO	8	µg/l	5	25	MOLIBDENO	< 5	µg/l	5	10
BARIO	87	µg/l	10	200	NICHEL	18	µg/l	5	20
BERILLIO	< 5	µg/l	5	20	PALLADIO	27	µg/l	5	25
BISMUTO	8	µg/l	5	30	PIOMBO	24	µg/l	5	150
BORO	5,10	mg/l	0,50	6,00	POTASSIO	738	mg/l	200	1400
CADMIO	< 5	µg/l	5	10	RAME	0,55	mg/l	0,10	0,80
CALCIO	107	mg/l	40	120	RUBIDIO	2,61	mg/l	1,00	5,00
CESIO		µg/l	5	50	SILICIO	4	mg/l	1	30
COBALTO	6	µg/l	5	20	SODIO	8,4	mg/l	5	60
CROMO	11	µg/l	5	10	STAGNO	101	µg/l	20	300
FERRO	0,62	mg/l	0,1	4,0	STRONZIO	212	µg/l	50	500
FOSFORO	100	mg/l	60	200	TALLIO	8	µg/l	5	25
GALLIO	< 5	µg/l	5	10	TITANIO	< 5	µg/l	5	10
GERMANIO	5	µg/l	5	20	VANADIO	< 5	µg/l	5	10
INDIO	12	µg/l	5	30	ZINCO	0,15	mg/l	0,10	3,50
LITIO	< 5	µg/l	5	25	ZOLFO	218	mg/l	60	250



STABILITÀ TARTARICA

FAC SIMILE

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 3

STAB 1

ACIDITA' TOTALE		5,41	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,15	g/l
pH		3,50		ACIDO PROPIONICO	0,03	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		2,96	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,70	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	28,4 %	0,84	g/l	ACIDO PIRUVICO	32,0	mg/l
IONE BITARTRATO	62,7 %	1,86	g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	8,9 %	0,26	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		0,14	g/l	ACIDO FUMARICO	5	mg/l
AC MALICO LIBERO	53,0 %	0,07	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE		mg/l
IONE BIMALATO	45,8 %	0,06	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	1,2 %	0,00	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO		0,62	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO		2,50	g/l	FERRO		mg/l
GLUCOSIO		3,4	g/l	RAME		mg/l
FRUTTOSIO		6,3	g/l	POTASSIO	1207	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		0,97	%	CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO		12,49	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		13,07	%	PIOMBO		µg/l
GLICERINA		6,29	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE		189	mg/l			

STABILITA' TARTARICA :

T° DI SATURAZ. RICHIESTA	13	°C
T° DI SATURAZ. ATTUALE	34,8	°C
ACIDITA' TOTALE DOPO STAB.	4,3	g/l
CALCIO (LIMITE MASSIMO)	47	mg/l

INSTABILE

AC. REALE (pH) DOPO STAB.	3,55	-
POTASSIO DOPO STABILIZ.	735	mg/l
KTH PRECIPITATO	2272	mg/l

ANALISI DI CONTROLLO GENERALE, STABILITA' TARTARICA RIFERITA AL POTASSIO E BILANCIO ACIDIMETRICO (SENZA METALLI)

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data, n°: 4

STAB 2

ACIDITA' TOTALE		5,75	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,37	g/l
pH		3,33		ACIDO PROPIONICO	0,03	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		1,33	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,38	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	38,1 %	0,51	g/l	ACIDO PIRUVICO	30,0	mg/l
IONE BITARTRATO	56,5 %	0,75	g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	5,4 %	0,07	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		2,32	g/l	ACIDO FUMARICO	4	mg/l
AC MALICO LIBERO	62,9 %	1,46	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE		mg/l
IONE BIMALATO	36,4 %	0,85	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	0,6 %	0,01	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO		0,31	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO		0,14	g/l	FERRO		mg/l
GLUCOSIO		1,3	g/l	RAME		mg/l
FRUTTOSIO		1,7	g/l	POTASSIO	562	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		0,30	%	CALCIO	89	mg/l
ALCOOL ETILICO		12,78	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		12,96	%	PIOMBO		µg/l
GLICERINA		6,18	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE		112	mg/l			

STABILITA' TARTARICA :

T° DI SATURAZ. RICHIESTA	13	°C
T° DI SATURAZ. ATTUALE	10,7	°C
ACIDITA' TOTALE DOPO STAB.		g/l
CALCIO (LIMITE MASSIMO)	74	mg/l

STABILE

AC. REALE (pH) DOPO STAB.		.
POTASSIO DOPO STABILIZ.		mg/l
KTH PRECIPITATO		mg/l

ANALISI DI CONTROLLO GENERALE, STABILITA' TARTARICA RIFERITA AL CALCIO E AL POTASSIO E BILANCIO ACIDIMETRICO (SENZA METALLI).

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 4

STAB X

ACIDITA' TOTALE		5,16	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,26	g/l
pH		3,36		ACIDO PROPIONICO	0,06	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		1,48	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,30	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	35,4 %	0,52	g/l	ACIDO PIRUVICO	20,0	mg/l
IONE BITARTRATO	58,4 %	0,86	g/l	SOLFATI in K2SO4		g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	6,2 %	0,09	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		2,39	g/l	ACIDO FUMARICO	5	mg/l
AC MALICO LIBERO	60,3 %	1,44	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE		mg/l
IONE BIMALATO	38,9 %	0,93	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA		mg/l
IONE MALATO NEUTRO	0,8 %	0,02	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE		mg/l
ACIDO CITRICO		0,22	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.		mg/l
ACIDO LATTICO		0,19	g/l	FERRO	1,01	mg/l
GLUCOSIO		0,6	g/l	RAME	0,08	mg/l
FRUTTOSIO		2,7	g/l	POTASSIO	548	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		0,33	%	CALCIO	92	mg/l
ALCOOL ETILICO		11,61	%	ZINCO	0,53	mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		11,81	%	PIOMBO	14	µg/l
GLICERINA		5,63	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE		78	mg/l			

STABILITA' TARTARICA :

T° DI SATURAZ. RICHIESTA	13	°C
T° DI SATURAZ. ATTUALE	10,6	°C
AC. TARTARICO ADDIZIONAB.	35	g/hl

STABILE

POTASSIO (LIMITE MASSIMO)	676	mg/l
CALCIO (LIMITE MASSIMO)	65	mg/l

**ANALISI DI CONTROLLO GENERALE, STABILITA' TARTARICA COMPLETA
COMPREDENTE TUTTI I METALLI E BILANCIO ACIDIMETRICO**

ANALISI EFFETTUATA ENTRO LA GIORNATA DEL PRELIEVO

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 4

Elemento	Valore	U.M.	Min	Max	Elemento	Valore	U.M.	Min	Max
ALLUMINIO	557	µg/l	100	300	MAGNESIO	64	mg/l	40	150
ARGENTO	6	µg/l	5	20	MANGANESE	1,23	mg/l	0,50	2,00
ARSENICO	12	µg/l	5	25	MOLIBDENO	< 5	µg/l	5	10
BARIO	45	µg/l	10	200	NICHEL	22	µg/l	5	20
BERILLIO	< 5	µg/l	5	20	PALLADIO	20	µg/l	5	25
BISMUTO	6	µg/l	5	30	PIOMBO	14	µg/l	5	150
BORO	3,00	mg/l	0,50	6,00	POTASSIO	548	mg/l	200	1400
CADMIO	< 5	µg/l	5	10	RAME	0,08	mg/l	0,10	0,80
CALCIO	92	mg/l	40	120	RUBIDIO	0,98	mg/l	1,00	5,00
CESIO		µg/l	5	50	SILICIO	8	mg/l	1	30
COBALTO	< 5	µg/l	5	20	SODIO	28,9	mg/l	5	60
CROMO	10	µg/l	5	10	STAGNO	98	µg/l	20	300
FERRO	1,01	mg/l	0,1	4,0	STRONZIO	195	µg/l	50	500
FOSFORO	122	mg/l	60	200	TALLIO	6	µg/l	5	25
GALLIO	6	µg/l	5	10	TITANIO	5	µg/l	5	10
GERMANIO	6	µg/l	5	20	VANADIO	< 5	µg/l	5	10
INDIO	8	µg/l	5	30	ZINCO	0,53	mg/l	0,10	3,50
LITIO	< 5	µg/l	5	25	ZOLFO	759	mg/l	60	250



**ANALISI PER
IMBOTTIGLIAMENTO**

FAC SIMILE

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 15

MONIT BOTT 5B

ACIDITA' TOTALE	5,14	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,20	g/l
pH	3,20	-	ACIDO PROPIONICO	0,06	g/l
AC. TARTARICO TOTALE	2,47	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,42	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	47,0 %	1,16 g/l	ACIDO PIRUVICO	12,0	mg/l
IONE BITARTRATO	49,7 %	1,23 g/l	SOLFATI in K2SO4	0,49	g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	3,3 %	0,08 g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE	0,79	g/l	ACIDO FUMARICO	2	mg/l
AC MALICO LIBERO	70,5 %	0,56 g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	84	mg/l
IONE BIMALATO	29,1 %	0,23 g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA	48	mg/l
IONE MALATO NEUTRO	0,4 %	0,00 g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE	32	mg/l
ACIDO CITRICO	0,14	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.	-7	mg/l
ACIDO LATTICO	0,09	g/l	FERRO	0,20	mg/l
GLUCOSIO	0,5	g/l	RAME	0,01	mg/l
FRUTTOSIO	1,3	g/l	POTASSIO		mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI	0,17	%	CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO	13,90	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO	14,00	%	PIOMBO		µg/l
GLICERINA	5,42	g/l	STABILITA' PROTEICA	Stabile	
SOST. POLIFENOLICHE	130	mg/l			

ANALISI PER IMBOTTIGLIAMENTO VINI BIANCHI SENZA STABILITA' TARTARICA MA CON STABILITA' PROTEICA, DOSAGGIO SOLFOROSA COMBINABILE, POTERE OSSIDANTE, SOLFATI, OSSIGENO, CALCOLO DELLA SOLFOROSA DA AGGIUNGERE E DEI VARI STABILIZZANTI DA UTILIZZARE; BILANCIO ACIDIMETRICO.

ANALISI EFFETTUATA ENTRO 26 ORE DAL PRELIEVO DEL CAMPIONE

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 11

MONIT BOTT 5R

ACIDITA' TOTALE		4,96	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,34	g/l
pH		3,54	-	ACIDO PROPIONICO	0,05	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		2,72	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,62	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	27,6 %	0,75	g/l	ACIDO PIRUVICO	16,0	mg/l
IONE BITARTRATO	63,2 %	1,72	g/l	SOLFATI in K2SO4	0,53	g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	9,2 %	0,25	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		0,40	g/l	ACIDO FUMARICO	3	mg/l
AC MALICO LIBERO	52,2 %	0,21	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	57	mg/l
IONE BIMALATO	46,6 %	0,19	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA	40	mg/l
IONE MALATO NEUTRO	1,3 %	0,01	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE	20	mg/l
ACIDO CITRICO		0,23	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.	-3	mg/l
ACIDO LATTICO		1,54	g/l	FERRO		mg/l
GLUCOSIO		0,4	g/l	RAME	0,27	mg/l
FRUTTOSIO		1,5	g/l	POTASSIO		mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		0,19	%	CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO		14,21	%	ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		14,32	%	PIOMBO		µg/l
GLICERINA		10,11	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE		1136	mg/l			

ANALISI PER IMBOTTIGLIAMENTO VINI ROSSI SENZA STABILITA' TARTARICA CON DOSAGGIO SOLFOROSA COMBINABILE, POTERE OSSIDANTE, SOLFATI, OSSIGENO, CALCOLO DELLA SOLFOROSA DA AGGIUNGERE E DEI VARI STABILIZZANTI DA UTILIZZARE; BILANCIO ACIDIMETRICO.

ANALISI EFFETTUATA ENTRO 26 ORE DAL PRELIEVO DEL CAMPIONE

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 1

MONIT BOTT 5BX

ACIDITA' TOTALE		5,15	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,13	g/l
pH		3,12		ACIDO PROPIONICO	0,04	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		2,80	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,41	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	49,1 %	1,38	g/l	ACIDO PIRUVICO	36,0	mg/l
IONE BITARTRATO	47,8 %	1,34	g/l	SOLFATI in K2SO4	0,58	g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	3,0 %	0,08	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		1,36	g/l	ACIDO FUMARICO	4	mg/l
AC MALICO LIBERO	72,2 %	0,98	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	70	mg/l
IONE BIMALATO	27,5 %	0,37	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA	5	mg/l
IONE MALATO NEUTRO	0,3 %	0,00	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE	116	mg/l
ACIDO CITRICO		0,21	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.	-14	mg/l
ACIDO LATTICO		0,44	g/l	FERRO	1,00	mg/l
GLUCOSIO		6,3	g/l	RAME	0,02	mg/l
FRUTTOSIO		5,8	g/l	POTASSIO	612	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		1,21	%	CALCIO	90	mg/l
ALCOOL ETILICO		10,83	%	ZINCO	0,61	mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		11,56	%	PIOMBO	15	µg/l
GLICERINA		5,03	g/l	STABILITA' PROTEICA	Stabile	
SOST. POLIFENOLICHE		112	mg/l			

ANALISI PER IMBOTTIGLIAMENTO VINI BIANCHI SENZA STABILITA' TARTARICA MA CON STABILITA' PROTEICA, DOSAGGIO SOLFOROSA COMBINABILE, POTERE OSSIDANTE, SOLFATI, OSSIGENO, CALCOLO DELLA SOLFOROSA DA AGGIUNGERE E DEI VARI STABILIZZANTI DA UTILIZZARE; BILANCIO ACIDIMETRICO; ANALISI UTILE HACCP.

QUANTIFICAZIONE METALLI OSSIDANTI

ANALISI EFFETTUATA ENTRO 26 ORE DAL PRELIEVO DEL CAMPIONE

MONITORAGGIO

M22-

Data, n°: 1

Elemento	Valore	U.M.	Min	Max	Elemento	Valore	U.M.	Min	Max
ALLUMINIO	1254	µg/l	100	300	MAGNESIO	70	mg/l	40	150
ARGENTO	5	µg/l	5	20	MANGANESE	1,00	mg/l	0,50	2,00
ARSENICO	15	µg/l	5	25	MOLIBDENO	6	µg/l	5	10
BARIO	92	µg/l	10	200	NICHEL	16	µg/l	5	20
BERILLIO	< 5	µg/l	5	20	PALLADIO	12	µg/l	5	25
BISMUTO	5	µg/l	5	30	PIOMBO	15	µg/l	5	150
BORO	1,90	mg/l	0,50	6,00	POTASSIO	612	mg/l	200	1400
CADMIO	< 5	µg/l	5	10	RAME	0,02	mg/l	0,10	0,80
CALCIO	90	mg/l	40	120	RUBIDIO	1,02	mg/l	1,00	5,00
CESIO		µg/l	5	50	SILICIO	6	mg/l	1	30
COBALTO	6	µg/l	5	20	SODIO	32,6	mg/l	5	60
CROMO	16	µg/l	5	10	STAGNO	111	µg/l	20	300
FERRO	1,00	mg/l	0,1	4,0	STRONZIO	200	µg/l	50	500
FOSFORO	49	mg/l	60	200	TALLIO	7	µg/l	5	25
GALLIO	< 5	µg/l	5	10	TITANIO	19	µg/l	5	10
GERMANIO	< 5	µg/l	5	20	VANADIO	< 5	µg/l	5	10
INDIO	12	µg/l	5	30	ZINCO	0,61	mg/l	0,10	3,50
LITIO	< 5	µg/l	5	25	ZOLFO	210	mg/l	60	250

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 13

MONIT BOTT 5RX

ACIDITA' TOTALE	5,31	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,29	g/l
pH	3,40		ACIDO PROPIONICO	0,06	g/l
AC. TARTARICO TOTALE	2,95	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,61	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	33,0 %	0,97 g/l	ACIDO PIRUVICO	35,0	mg/l
IONE BITARTRATO	60,0 %	1,77 g/l	SOLFATI in K2SO4	0,49	g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	7,0 %	0,21 g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE	0,30	g/l	ACIDO FUMARICO	5	mg/l
AC MALICO LIBERO	57,9 %	0,17 g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	112	mg/l
IONE BIMALATO	41,2 %	0,12 g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA	15	mg/l
IONE MALATO NEUTRO	0,9 %	0,00 g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE	126	mg/l
ACIDO CITRICO	0,14	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.	-7	mg/l
ACIDO LATTICO	2,24	g/l	FERRO	2,61	mg/l
GLUCOSIO	0,7	g/l	RAME	0,03	mg/l
FRUTTOSIO	0,7	g/l	POTASSIO	995	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI	0,13	%	CALCIO	95	mg/l
ALCOOL ETILICO	11,42	%	ZINCO	0,67	mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO	11,50	%	PIOMBO	16	µg/l
GLICERINA	7,33	g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE	1148	mg/l			

ANALISI PER IMBOTTIGLIAMENTO VINI ROSSI SENZA STABILITA' TARTARICA MA CON DOSAGGIO SOLFOROSA COMBINABILE, POTERE OSSIDANTE, SOLFATI, OSSIGENO, CALCOLO DELLA SOLFOROSA DA AGGIUNGERE E DEI VARI STABILIZZANTI DA UTILIZZARE; BILANCIO ACIDIMETRICO; ANALISI UTILE HACCP.

QUANTIFICAZIONE METALLI OSSIDANTI

ANALISI EFFETTUATA ENTRO 26 ORE DAL PRELIEVO DEL CAMPIONE

MONITORAGGIO

M22-

Data, n°: 13

Elemento	Valore	U.M.	Min	Max	Elemento	Valore	U.M.	Min	Max
ALLUMINIO	725	µg/l	100	300	MAGNESIO	75	mg/l	40	150
ARGENTO	< 5	µg/l	5	20	MANGANESE	0,69	mg/l	0,50	2,00
ARSENICO	19	µg/l	5	25	MOLIBDENO	22	µg/l	5	10
BARIO	70	µg/l	10	200	NICHEL	10	µg/l	5	20
BERILLIO	< 5	µg/l	5	20	PALLADIO	18	µg/l	5	25
BISMUTO	6	µg/l	5	30	PIOMBO	16	µg/l	5	150
BORO	3,20	mg/l	0,50	6,00	POTASSIO	995	mg/l	200	1400
CADMIO	< 5	µg/l	5	10	RAME	0,03	mg/l	0,10	0,80
CALCIO	95	mg/l	40	120	RUBIDIO	2,71	mg/l	1,00	5,00
CESIO		µg/l	5	50	SILICIO	6	mg/l	1	30
COBALTO	7	µg/l	5	20	SODIO	31,9	mg/l	5	60
CROMO	29	µg/l	5	10	STAGNO	106	µg/l	20	300
FERRO	2,61	mg/l	0,1	4,0	STRONZIO	275	µg/l	50	500
FOSFORO	140	mg/l	60	200	TALLIO	7	µg/l	5	25
GALLIO	< 5	µg/l	5	10	TITANIO	49	µg/l	5	10
GERMANIO	< 5	µg/l	5	20	VANADIO	175	µg/l	5	10
INDIO	18	µg/l	5	30	ZINCO	0,67	mg/l	0,10	3,50
LITIO	5	µg/l	5	25	ZOLFO	271	mg/l	60	250

ANALISI PER
IMBOTTIGLIAMENTO
COMPLETA DI
STABILITÀ TARTARICA

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 22

STAB BOTT 4X

ACIDITA' TOTALE		5,76	g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	0,17	g/l
pH		3,21		ACIDO PROPIONICO	0,06	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		1,50	g/l	ACIDO SUCCINICO	0,34	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	43,5 %	0,65	g/l	ACIDO PIRUVICO	40,0	mg/l
IONE BITARTRATO	52,4 %	0,79	g/l	SOLFATI in K2SO4	0,37	g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	4,1 %	0,06	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		2,16	g/l	ACIDO FUMARICO	6	mg/l
AC MALICO LIBERO	67,6 %	1,46	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	126	mg/l
IONE BIMALATO	31,9 %	0,69	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA	9	mg/l
IONE MALATO NEUTRO	0,5 %	0,01	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE	131	mg/l
ACIDO CITRICO		0,54	g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.	-11	mg/l
ACIDO LATTICO		0,56	g/l	FERRO	0,93	mg/l
GLUCOSIO		6,0	g/l	RAME	0,28	mg/l
FRUTTOSIO		10,0	g/l	POTASSIO	587	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI		1,60	%	CALCIO	84	mg/l
ALCOOL ETILICO		10,63	%	ZINCO	0,26	mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO		11,59	%	PIOMBO	18	µg/l
GLICERINA		5,78	g/l	STABILITA' PROTEICA	Stabile	
SOST. POLIFENOLICHE		108	mg/l			

STABILITA' TARTARICA :

T° DI SATURAZ. RICHIESTA	13	°C
T° DI SATURAZ. ATTUALE	9,1	°C
AC.TARTARICO ADDIZIONAB.	61	g/hl

STABILE

POTASSIO (LIMITE MASSIMO)	825	mg/l
CALCIO (LIMITE MASSIMO)	107	mg/l

ANALISI PER IMBOTTIGLIAMENTO VINI BIANCHI E ROSSI CON STABILITA' TARTARICA STABILITA' PROTEICA, DOSAGGIO SOLFOROSA COMBINABILE, POTERE OSSIDANTE, SOLFATI, OSSIGENO CALCOLO DELLA SOLFOROSA DA AGGIUNGERE E DEI VARI STABILIZZANTI DA UTILIZZARE; BILANCIO ACIDIMETRICO. QUANTIFICAZIONE METALLI OSSIDANTI ANALISI UTILE HACCP

ANALISI EFFETTUATA ENTRO 26 ORE DAL PRELIEVO CAMPIONE

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 22

Elemento	Valore	U.M.	Min	Max	Elemento	Valore	U.M.	Min	Max
ALLUMINIO	180	µg/l	100	300	MAGNESIO	54	mg/l	40	150
ARGENTO	6	µg/l	5	20	MANGANESE	1,15	mg/l	0,50	2,00
ARSENICO	6	µg/l	5	25	MOLIBDENO	< 5	µg/l	5	10
BARIO	25	µg/l	10	200	NICHEL	13	µg/l	5	20
BERILLIO	< 5	µg/l	5	20	PALLADIO	22	µg/l	5	25
BISMUTO	10	µg/l	5	30	PIOMBO	18	µg/l	5	150
BORO	1,80	mg/l	0,50	6,00	POTASSIO	587	mg/l	200	1400
CADMIO	< 5	µg/l	5	10	RAME	0,28	mg/l	0,10	0,80
CALCIO	84	mg/l	40	120	RUBIDIO	1,80	mg/l	1,00	5,00
CESIO		µg/l	5	50	SILICIO	5	mg/l	1	30
COBALTO	< 5	µg/l	5	20	SODIO	9,9	mg/l	5	60
CROMO	9	µg/l	5	10	STAGNO	99	µg/l	20	300
FERRO	0,93	mg/l	0,1	4,0	STRONZIO	147	µg/l	50	500
FOSFORO	82	mg/l	60	200	TALLIO	5	µg/l	5	25
GALLIO	< 5	µg/l	5	10	TITANIO	< 5	µg/l	5	10
GERMANIO	6	µg/l	5	20	VANADIO	< 5	µg/l	5	10
INDIO	10	µg/l	5	30	ZINCO	0,26	mg/l	0,10	3,50
LITIO	< 5	µg/l	5	25	ZOLFO	435	mg/l	60	250



ANIDRIDE SOLFOROSA
COMBINABILE
E POTERE OSSIDANTE

EACGMINI.E

MONITORAGGIO

M22-

Data, n°: 83

POS 1

ACIDITA' TOTALE		g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)		g/l
pH		-	ACIDO PROPIONICO		g/l
AC. TARTARICO TOTALE		g/l	ACIDO SUCCINICO		g/l
AC. TARTARICO LIBERO	%	g/l	ACIDO PIRUVICO		mg/l
IONE BITARTRATO	%	g/l	SOLFATI in K2SO4	0,50	g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	%	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		g/l	ACIDO FUMARICO		mg/l
AC MALICO LIBERO	%	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	131	mg/l
IONE BIMALATO	%	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA	13	mg/l
IONE MALATO NEUTRO	%	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE	124	mg/l
ACIDO CITRICO		g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.	-3	mg/l
ACIDO LATTICO		g/l	FERRO		mg/l
GLUCOSIO		g/l	RAME		mg/l
FRUTTOSIO		g/l	POTASSIO		mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI	%		CALCIO		mg/l
ALCOOL ETILICO	%		ZINCO		mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO	%		PIOMBO		µg/l
GLICERINA		g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE		mg/l			

ANALISI EFFETTUATA ENTRO 26 ORE DAL PRELIEVO DEL CAMPIONE

MONITORAGGIO

M22-

Data,

n°: 27

POS 2

ACIDITA' TOTALE		g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)	g/l
pH		-	ACIDO PROPIONICO	g/l
AC. TARTARICO TOTALE		g/l	ACIDO SUCCINICO	g/l
AC. TARTARICO LIBERO	%	g/l	ACIDO PIRUVICO	mg/l
IONE BITARTRATO	%	g/l	SOLFATI in K ₂ SO ₄	0,39 g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	%	g/l	ACIDO ASCORBICO	mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		g/l	ACIDO FUMARICO	mg/l
AC MALICO LIBERO	%	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	62 mg/l
IONE BIMALATO	%	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA	12 mg/l
IONE MALATO NEUTRO	%	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE	92 mg/l
ACIDO CITRICO		g/l	POTERE OSSIDANTE in SO ₂ ox.	-7 mg/l
ACIDO LATTICO		g/l	FERRO	mg/l
GLUCOSIO		g/l	RAME	0,51 mg/l
FRUTTOSIO		g/l	POTASSIO	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI	%		CALCIO	mg/l
ALCOOL ETILICO	%		ZINCO	mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO	%		PIOMBO	µg/l
GLICERINA		g/l	STABILITA' PROTEICA	
SOST. POLIFENOLICHE		mg/l		

POS 1 + RAME

ANALISI EFFETTUATA ENTRO 26 ORE DAL PRELIEVO DEL CAMPIONE

MONITORAGGIO

M22-

Data, n°: 12

POS X

ACIDITA' TOTALE		g/l	AC ACETICO (AC VOLATILE)		g/l
pH		-	ACIDO PROPIONICO		g/l
AC. TARTARICO TOTALE		g/l	ACIDO SUCCINICO		g/l
AC. TARTARICO LIBERO	%	g/l	ACIDO PIRUVICO		mg/l
IONE BITARTRATO	%	g/l	SOLFATI in K2SO4	0,80	g/l
IONE TARTRATO NEUTRO	%	g/l	ACIDO ASCORBICO		mg/l
ACIDO MALICO TOTALE		g/l	ACIDO FUMARICO		mg/l
AC MALICO LIBERO	%	g/l	ANID. SOLFOROSA TOTALE	180	mg/l
IONE BIMALATO	%	g/l	ANID. SOLFOROSA LIBERA	11	mg/l
IONE MALATO NEUTRO	%	g/l	AN. SOLFOR. COMBINABILE	193	mg/l
ACIDO CITRICO		g/l	POTERE OSSIDANTE in SO2 ox.	-11	mg/l
ACIDO LATTICO		g/l	FERRO	2,42	mg/l
GLUCOSIO		g/l	RAME	0,45	mg/l
FRUTTOSIO		g/l	POTASSIO	2801	mg/l
ZUCCHERI RIDUTTORI	%		CALCIO	267	mg/l
ALCOOL ETILICO	%		ZINCO	6,84	mg/l
ALCOOL COMPLESSIVO	%		PIOMBO	65	µg/l
GLICERINA		g/l	STABILITA' PROTEICA		
SOST. POLIFENOLICHE		mg/l			

POS 1 + PACCHETTO 36 METALLI

ANALISI EFFETTUATA ENTRO 26 ORE DAL PRELIEVO DEL CAMPIONE

MONITORAGGIO

M22-

Data, n°: 12

Elemento	Valore	U.M.	Min	Max	Elemento	Valore	U.M.	Min	Max
ALLUMINIO	2047	µg/l	100	300	MAGNESIO	230	mg/l	40	150
ARGENTO	8	µg/l	5	20	MANGANESE	1,30	mg/l	0,50	2,00
ARSENICO	18	µg/l	5	25	MOLIBDENO	24	µg/l	5	10
BARIO	48	µg/l	10	200	NICHEL	12	µg/l	5	20
BERILLIO	< 5	µg/l	5	20	PALLADIO	20	µg/l	5	25
BISMUTO	12	µg/l	5	30	PIOMBO	65	µg/l	5	150
BORO	10,80	mg/l	0,50	6,00	POTASSIO	2801	mg/l	200	1400
CADMIO	10	µg/l	5	10	RAME	0,45	mg/l	0,10	0,80
CALCIO	267	mg/l	40	120	RUBIDIO	10,80	mg/l	1,00	5,00
CESIO		µg/l	5	50	SILICIO	25	mg/l	1	30
COBALTO	18	µg/l	5	20	SODIO	99,5	mg/l	5	60
CROMO	31	µg/l	5	10	STAGNO	115	µg/l	20	300
FERRO	2,42	mg/l	0,1	4,0	STRONZIO	952	µg/l	50	500
FOSFORO	492	mg/l	60	200	TALLIO	10	µg/l	5	25
GALLIO	6	µg/l	5	10	TITANIO	< 5	µg/l	5	10
GERMANIO	10	µg/l	5	20	VANADIO	6	µg/l	5	10
INDIO	16	µg/l	5	30	ZINCO	6,84	mg/l	0,10	3,50
LITIO	17	µg/l	5	25	ZOLFO	1602	mg/l	60	250