

QUARGENTAN S.p.A.

Rev.: 01	Redazione: M. Recchia	Approvazione: G. Quargentan	Data: 02/08/2010
----------	--------------------------	--------------------------------	------------------

SCHEDA TECNICA VINO ROSSO VECCHIOTINO 10,5% vol.

Parametri d'analisi		Valori di accettabilità interna		Valori legali	
		Minimo	Massimo	Minimo	Massimo
Titolo alcolometrico volumico effettivo	C	10,30%	10,70%	VOL. +/- 0,5	
Anidride solforosa libera	I	20 mg/l	45 mg/l	/	/
Anidride solforosa totale	C	/	145 mg/l	/	150 mg/l
Estratto secco detratti gli zuccheri	C	20,0 g/l	27,5 mg/l	18 g/l	/
Acidità totale tartarica	C	4,9 g/l ⁽¹⁾	5,3 g/l ⁽¹⁾	3,5 g/l	/
Acidità volatile acetica detratta SO ₂	C	/	0,5 g/l	/	1,2 g/l
Ceneri	C	1,7 g/l	/	1,5 g/l	/
pH	I	/	3,75	/	/
Metanolo	C	/	0,20 ml%ml	/	0,25 ml%ml
Ocratossina A	C	/	1,8 µg/l	/	2 µg/l
Acido citrico	C	/	0,8 g/l	/	1,0 g/l
Ferro	I	/	7 mg/l	/	/
Rame	C	0,35 mg/l	0,70 mg/l	/	1 mg/l
Colore a 420 nm	I	1,550 Abs	1,750 Abs	/	/
Colore a 520 nm	I	1,650 Abs	1,850 Abs	/	/
Intensità (A 420 nm + A 520 nm)	I	3,200 Abs	3,600 Abs	/	//
Tonalità (A 420 nm / A 520 nm)	I	/	0,96		

C= Critico I = Indicativo ⁽¹⁾ valore di riferimento: 5,10 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
PARAMETRI	DESCRIZIONE
LIMPIDEZZA	limpido
COLORE	rosso rubino
ODORE / BOUQUET	di uve rosse fresche