

# Formulario richiesta analisi enologica

Nome \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

- Etichettare la bottiglia con numero campione / vitigno / annata
- I recipienti devono essere colmi
- Crociare le analisi desiderate per ogni campione

		Numero campione			
Quantità di vino per analisi		1	2	3	4
<b>Pacchetto A</b>					
pH – Acidità totale	100 ml				
<b>Pacchetto B</b>					
Anidride solforosa libera e totale	100 ml				
<b>Pacchetto C</b>					
pH – Acidità totale – Anidride solforosa libera e totale	150 ml				
<b>Pacchetto D</b>					
pH – Acidità totale – Anidride solforosa libera e totale					
Grado alcolico – Acidità volatile	300 ml				

Acidità totale	100 ml				
Acidità volatile	50 ml				
Acido malico	20 ml				
Anidride solforosa libera	100 ml				
Anidride solforosa totale	100 ml				
Anidride solforosa combinata (calcolata)					
Controllo malolattica	20 ml				
Controllo microscopico	20 ml				
Densità	300 ml				
Estratto	300 ml				
Grado alcolico	100 ml				
Grado alcolico liquori e superalcolici	300 ml				
Indice di rifrazione (gradi Brix – gradi Oechsle)	20 ml				
pH	50 ml				
Zuccheri	100 ml				

# Prezzi analisi

Analisi	Metodo	Unità	CHF IVA inc.
Acidità totale	Determinazione elettrometrica	g/l	12.–
Acidità volatile*	Distillazione a corrente di vapore e elettrometria	g/l	12.–
Acido malico (malolattica)	Determinazione enzimatica	g/l	14.–
Anidride solforosa libera*	Determinazione elettrometrica	mg/l	12.–
Anidride solforosa totale*	Determinazione elettrometrica	mg/l	14.–
Controllo microscopico*	Microscopia		22.–
Densità	Bilancia idrostatica	kg/m3	15.–
Estratto*	Distillazione + Densità	g/l	26.–
Gradazione alcolica	Ebulliometro +/- 0.1 %Vol	vol %	12.–
Gradazione alcolica distillati ecc.*	Distillazione + Densità +/- 0.01 %Vol	vol %	26.–
Indice di rifrazione*	Rifrattometro	Brix	7.–
Indice di formolo*	Determinazione elettrometrica		15.–
pH *	Determinazione elettrometrica		7.–
Polifenoli totali	Fotometria	mg/l	20.–
Zuccheri*	Determinazione elettrometrica	g/l	15.–

\* Analisi secondo MSDA – Manuale svizzero delle derrate alimentari

Ribassi per quantità applicabili a singole analisi di pH, acidità totale o anidride solforosa  
**-10% da 3 campioni / -30% da 6 campioni**

(non applicabili ai pacchetti)

**Pacchetto A** **15.–**  
pH – Acidità totale

**Pacchetto B** **21.–**  
Anidride solforosa libera e totale

**Pacchetto C** **31.–**  
pH – Acidità totale – Anidride solforosa libera e totale

**Pacchetto D** **47.–**  
pH – Acidità totale – Anidride solforosa libera e totale  
Grado alcolico – Acidità volatile