

Formulario richiesta analisi enologica

Nome _____

Cognome _____

Indirizzo _____

Tel. _____

e-mail _____

Vitigno / annata _____

- Utilizzare l'etichetta allegata indicando il no. del campione
- Recipienti colmi per l'analisi dell'anidride solforosa
- Crociare le analisi desiderate per ogni campione

Numero campione

		1	2	3	4
	Quantità di vino per analisi				
Mosto – Pacchetto base	200 ml				
Gradazione zuccherina – pH – Acidità totale					
Mosto – Pacchetto plus	200 ml				
Gradazione zuccherina – pH – Acidità totale – Azoto prontamente assimilabile					
Svinatura	50 ml				
Zuccheri fermentescibili – Acidità totale					
Malolattica – Pacchetto base	50 ml				
Acido malico					
Pacchetto acidità	50 ml				
pH – Acidità totale					
Pacchetto anidride solforosa (p.f. recipiente colmo)	100 ml				
Anidride solforosa libera e totale					
Pacchetto acidità – anidride solforosa (p.f. recipiente colmo)	200 ml				
pH – Acidità totale – Anidride solforosa libera e totale					
Pacchetto completo (p.f. recipiente colmo)	200 ml				
Grado alcolico – Anidride solforosa libera e totale – pH – Acidità totale – Acidità volatile					

Grado alcolico Vol%	200 ml				
Grado alcolico liquori e superalcolici Vol%	200 ml				
Anidride solforosa libera mg/l (p.f. recipiente colmo)	100 ml				
Anidride solforosa totale mg/l (p.f. recipiente colmo)	100 ml				
pH	50 ml				
Acidità totale g/l acido tartarico	50 ml				
Acidità volatile g/l acido acetico	50 ml				
Acido L-Matico g/l	50 ml				
Acido L-Lattico g/l	50 ml				
Zuccheri fermentescibili g/l	50 ml				
Gradazione zuccherina °Oechsle/°Brix	200 ml				
Estratto g/l	200 ml				

Prezzi analisi

Analisi	CHF IVA inc.
Mosto – Pacchetto base Gradazione zuccherina – pH – Acidità totale	23.–
Mosto – Pacchetto plus Gradazione zuccherina – pH – Acidità totale – Azoto prontamente assimilabile	45.–
Svinatura Zuccheri fermentescibili – Acidità totale	24.–
Malolattica – Pacchetto base Acido malico	15.–
Pacchetto acidità pH – Acidità totale	15.–
Pacchetto anidride solforosa (p.f. recipiente colmo) Anidride solforosa libera e totale	21.–
Pacchetto acidità – anidride solforosa (p.f. recipiente colmo) pH _ Acidità totale – Anidride solforosa libera e totale	31.–
Pacchetto completo (p.f. recipiente colmo) Grado alcolico – Anidride solforosa libera e totale – pH – Acidità totale – Acidità volatile	47.–
Grado alcolico Vol%	12.–
Grado alcolico liquori e superalcolici Vol%	26.–
Anidride solforosa libera mg/l	Ribassi: -10% da 3 campioni / -30% da 6 campioni 12.–
Anidride solforosa totale mg/l	Ribassi: -10% da 3 campioni / -30% da 6 campioni 14.–
pH	7.–
Acidità totale g/l acido tartarico	12.–
Acidità volatile g/l acido acetico	12.–
Acido L-Matico g/l	Ribassi: -10% da 3 campioni 15.–
Acido L-Lattico g/l	15.–
Zuccheri fermentescibili g/l	15.–
Gradazione zuccherina °Oechsle/°Brix	7.–
Estratto g/l	26.–