

## ISTRUZIONI PRELEVAMENTO CAMPIONI:

### VINO PER ANALISI CHIMICHE:

- Il vino va prelevato da una massa omogenea
- Togliere il primo litro di vino uscito dal preleva - campioni
- Confezionare il campione in bottiglie di vetro o plastica di capacità minima di 500 ml, ben pulite, preventivamente condizionate.
- Chiudere la bottiglia con tappi idonei
- Applicare subito l'etichetta di riconoscimento

### - DETERMINAZIONE DEL RAME

- Il campione deve essere prelevato direttamente dalla vasca, senza l'utilizzo del preleva-campione. Dalle autoclavi fare uscire almeno 1 L di vino dal preleva-campione prima di prelevare.

### -CERTIFICATI PER L'ESPORTAZIONE

- Il prelevamento dei campioni deve essere fatto in modo che questi rappresentino fedelmente la massa del prodotto da sottoporre ad analisi.  
Si accettano solo campioni in confezioni originali **chiuse**.

### VINO PER CONTROLLI MICROBICI

- Il prelevamento dei campioni deve essere fatto in modo rappresentativo dell'imbottigliamento (ideale un campione a inizio, uno a metà e uno a fine imbottigliamento)
- Le bottiglie devono essere integre

## MOSTO IN FERMENTAZIONE

- Tappare **non ermeticamente** la bottiglia e prevedere uno sfogo per facilitare la fuoriuscita della CO<sub>2</sub>
- Occorre conservare i campioni in opportuni contenitori refrigerati

## CAMPIONAMENTO UVE

- Sono sufficienti un centinaio di **acini**
- Il campionamento va fatto in modo rappresentativo del vigneto, cogliendo gli acini in tutte le zone dei grappoli in maniera casuale lungo il percorso di campionamento