

## ELENCO ANALISI



<b>ANALISI DI ROUTINE</b>	
ANALISI	METODO
Alcool svolto	Distillazione e pesata
Alcool svolto	FT-IR
Zuccheri residui	Glu e Fru Enzimatico
Zuccheri residui	FT-IR
Acidità totale (ac. Tartarico)	Titolazione
Acidità totale (ac. Tartarico)	FT-IR
Acidità volatile (ac. Acetico)	Enzimatico
Acidità volatile (ac. Acetico)	Distillazione
Acidità volatile (ac. Acetico)	FT-IR
pH	pH-metria
pH	FT-IR
An. Solforosa totale	Titolazione iodometrica
An. Solforosa libera	Titolazione iodometrica
Estratto secco totale	Distillazione e pesata
Estratto secco totale	lettura tabelle
Estratto secco totale	FT-IR
Acido malico	Enzimatico
Acido malico	FT-IR
Acido lattico	Enzimatico
Acido lattico	FT-IR
<b>ANALISI STABILITA'</b>	
ANALISI	METODO
Potassio	AAS
Acido tartarico	Spettrofotometria
Acido tartarico	Enzimatico
Stabilità tartarica secondo tabelle	Lettura tabelle
Stabilità tartarica a -4 °C -	Precipitazione Qualitativa 4gg
Stabilità tartarica a -4 °C - con stabilizzante	Precipitazione Qualitativa 4gg
Stabilità tartarica (congelamento) -	Precipitazione Qualitativa 4h
Test stabilità proteica -	Precipitazione a caldo
Test stabilità proteica -	Precipitazione a caldo e lettura NTU
Test dosaggio bentonite -	Dosaggio
Test Minicontatto	Conducibilità
Test Minicontatto con stabilizzante	Conducibilità-
Test di saturazione	Conducibilità
Test stabilità colore -	Torbidimetro
Test stabilità colore - torbidità con stabilizzante	Torbidimetro
<b>ANALISI METALLI</b>	
ANALISI	METODO
Ferro	AAS
Rame	AAS
Calcio	AAS
Piombo	AAS
Magnesio	AAS
Litio	EAS
Zinco	AAS

## ELENCO ANALISI

<b>ANALISI COLORE E POLIFENOLI</b>	
ANALISI	METODO
Estraibilità antociani – DA UVA	
Antociani - Antociani pH1	Spettrofotometria
Antociani - Antociani pH 3.2	Spettrofotometria
Polifenoli totali (Catechine o acido gallico) - a pH 3.2	Spettrofotometria
Polifenoli totali (Catechine o acido gallico) - IPT a pH 3.2	Spettrofotometria
Antociani	Spettrofotometria
Polifenoli totali (Catechine o acido gallico)	Spettrofotometria
IPT (Indice Polifenoli Totali)	Spettrofotometria calcolo
Flavonoidi	Spettrofotometria
Intensità colorante IC	Spettrofotometria
Densità ottica 420	Spettrofotometria
Densità ottica 520	Spettrofotometria
Densità ottica 620	Spettrofotometria
Tinta - Tinta	Calcolo
Tonalità	Calcolo
DTAT %	Spettrofotometria e calcolo
PINKING	Spettrofotometria
<b>ANALISI MICROBIOLOGICHE</b>	
ANALISI	METODO
Esame microscopico sedimenti	Microscopia
Cellule vive/l lieviti e muffe in scatola Petri	Incubazione microbiologica
Cellule vive/l batteri in scatola Petri	Incubazione microbiologica
Conta lieviti camera Thoma	Microscopia
<b>ANALISI VARIE</b>	
ANALISI	METODO
Pressione afrometrica a 20 °C	Determinazione Afrometrica
Ossigeno disciolto	Potenziometria
Indice Filtrabilità	Filtrazione
Torbidità NTU	Nefelometro
Torbidità NTU con stabilizzante	Nefelometro
Saccarosio	Metodo Enzimatico
Ceneri	Essiccazione e pesata
An. Solforosa apparente	titolazione iodometrica
Densità	pesata (escorporato da det. alcool)
Peso specifico	pesata (escorporato da det. Alcool)
POM TEST	Spettrofotometria
ALLUMINIO	lab esterno-ICP-MS
Acido sorbico	-lab esterno
Alcool metilico	-lab esterno
Acetaldeide	-lab esterno
<b>CONSULENZA E DEGUSTAZIONE</b>	
ANALISI	METODO
Prova di fermentazione - Controllo visivo	Controllo visivo
Correzioni e Trattamenti - -	
Giudizio organolettico	
Certificato analisi - Compilazione	Compilazione
Consulenza Telefonica - verbale	verbale
Degustazione - Panel degustazione	Panel degustazione
Test dosaggio bentonite - Dosaggio	Dosaggio
Demetallizzazione - Dosaggio	Dosaggio
Prova di tenuta all'aria - Controllo visivo	Controllo visivo

## ELENCO ANALISI

<b>VENDEMMIA</b>	
ANALISI	METODO
Azoto prontamente assimilabile - FTIR	FTIR(*)
Azoto prontamente assimilabile - AMMONIO	Enzimatico
Azoto prontamente assimilabile - AMMINICO	Enzimatico
Zuccheri residui - Zuccheri probabili da tabella	Calcolo(*)
Zuccheri residui –	Enzimatico
Acidità totale (ac. Tartarico) – Titolazione	Titolazione(*)
pH – pH-metria	pH-metria(*)
Babo – Densimetria	Densimetria(*)
Peso medio acino – Pesata	Pesata
Rapporto succo / vinaccia – Pesata	Pesata
Acido malico – FTIR	FTIR(*)
Acido tartarico – Enzimatico	Enzimatico
Acido malico – Enzimatico	Enzimatico
Quadro acido completo (malico tartarico) – Enzimatico	Enzimatico

---

**Studio Associato Enologo Aldo Venco e Dottor Agronomo Giuseppe Zatti**

**Via Geloni 26/a – 27045 CASTEGGIO (PV)**

**P.IVA : 0 1 8 9 0 7 9 0 1 8 9 Tel. 0383/890.340 Fax. 0383/803.770 [www.ampelidea.it](http://www.ampelidea.it) E-mail : [vino@ampelidea.it](mailto:vino@ampelidea.it)**