

Enocontrol Scarl Centro analisi e ricerche agroalimentari	PROTOCOLLO PRELIEVO CAMPIONI VINO E MOSTO	EN 125 d
---	---	-----------------

Le modalità di prelievo del campione destinato all'analisi sono di fondamentale importanza. L'aliquota di vino o mosto conferita al laboratorio deve poter essere riferibile all'intera massa dalla quale è stata prelevata. A tal proposito nell'esecuzione del prelievo, il Cliente deve osservare le seguenti indicazioni:

- assicurarsi della rappresentatività del campione prelevato dalla partita o massa corrispondente. Nel caso la partita di vino allo stato sfuso sia contenuta in più recipienti, il campione dovrà essere prelevato in misura proporzionale al volume dei singoli contenitori;
- assicurarsi dell'omogeneità della partita o massa da cui prelevare. Nel caso di campioni di mosti in fermentazione è opportuno eseguire il campionamento dopo un'operazione di rimontaggio o rimescolamento della massa;
- prelevare il campione in contenitore pulito e asciutto e, a seconda dell'analisi, secondo le quantità e le condizioni precisate in tabella (le prove con asterisco non sono accreditate dal Sinal)

Parametri	Quantità campione	Condizione bottiglia
Grado babo* MIP 02 2009 REV 4	100 cc	Tappata
Grado Brix* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Densità relativa 20°C/20°C OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009	100 cc	Tappata
Densità relativa 20°C/20°C* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Massa volumica a 20°C OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009	100 cc	Tappata
Titolo alcolometrico volumico effettivo OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009 par. 3 + par.4.B	250 cc	Colma e tappata
Titolo alcolometrico volumico effettivo* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Colma e tappata
Titolo alcolometrico volumico effettivo* MIP 01 2009 Rev. 3	100 cc	Colma e tappata
Titolo alcolometrico volumico totale OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009 par. 3 + par 4.B.+OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 , Reg. CE 479/08 29/04/2008 GU CE L148 06/06/2008 All.1.Pto. 20	500 cc	Colma e tappata

Enocontrol Scarl Centro analisi e ricerche agroalimentari	PROTOCOLLO PRELIEVO CAMPIONI VINO E MOSTO	EN 125 d
---	---	-----------------

Parametri	Quantità campione	Condizione bottiglia
Titolo alcolometrico volumico totale* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Colma e tappata
Zuccheri riduttori* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Zuccheri riduttori OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009	250 cc	Tappata
Saccarosio* MIP 48 2005 Rev 0	500 cc	Tappata
pH OIV MA-F-AS313-15-PH 2009	100 cc	Tappata
PH* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acidità totale OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009 par. 5.3	100 cc	Tappata
Acidità totale (come acido tartarico)* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acidità volatile (come acido acetico) OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009	100 cc	Colma e tappata
Acidità volatile* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Colma e tappata
Acidità fissa * OIV MA-F-AS313-03-ACIFIX 2009	250 cc	Colma e tappata
Estratto secco totale OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 par. 4	500 cc	Colma e tappata
Estratto secco totale* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Estratto secco netto* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Estratto secco netto OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 par.4 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009 (Circ. MIPAF 12/03/2003)	500 cc	Tappata
Estratto secco non riduttore OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 par.4 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009	500 cc	Tappata

Enocontrol Scarl Centro analisi e ricerche agroalimentari	PROTOCOLLO PRELIEVO CAMPIONI VINO E MOSTO	EN 125 d
---	---	-----------------

Parametri	Quantità campione	Condizione bottiglia
Acido tartarico * MIP 03 2004 Rev. 0	100 cc	Tappata
Acido tartarico * MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acido malico * MIP 03 2004 Rev. 0	100 cc	Tappata
Acido malico * MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acido lattico * MIP 03 2004 Rev. 0	100 cc	Tappata
Acido lattico * MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acido acetico * MIP 03 2004 Rev. 0	100 cc	Colma e tappata
Acido citrico * MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acido citrico * MIP 03 2004 Rev. 0	100 cc	Tappata
Acido succinico * MIP 03 2004 Rev. 0	100 cc	Tappata
Acido sorbico OIV MA-F-AS313-14-ACISOR 2009 Par.2	100 cc	Tappata
Test fermentazione malolattica * MIP 02 2009 Rev 4	250 cc	Tappata
Anidride solforosa totale OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009 Par. 2.3	250 cc	Colma e tappata
Anidride solforosa libera OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009 Par. 2.3	250 cc	Colma e tappata
Anidride solforosa molecolare * OIV MA-F-AS323-04-DIOSOU 2009 Par.3	250 cc	Colma e tappata
Ceneri OIV MA-F-AS2-04-CENDRE 2009	100 cc	Tappata
Alcalinità delle ceneri* OIV MA-F-AS2-05- ALCCEN 2009	100 cc	Tappata
Cloruri (come cloruro di sodio) OIV MA-F-AS321-02-CHLORU 2009 Par.6	250 cc	Tappata
Solfati (come solfato di potassio) OIV MA-F-AS321-05-SULFAT 2009 par.2	250 cc	Tappata

Enocontrol Scarl Centro analisi e ricerche agroalimentari	PROTOCOLLO PRELIEVO CAMPIONI VINO E MOSTO	EN 125 d
---	---	-----------------

Parametri	Quantità campione	Condizione bottiglia
Stabilità tartarica* (analisi minicontatto) giudizio sulla stabilità tartarica in base alla caduta di conducibilità * MIP 46 2005 Rev. 0	250 cc	Tappata
Stabilità proteica* MIP 09 2007 Rev. 1	100 cc	Tappata
Intensità e tonalità del colore * OIV MA-F-AS2-07-CARCHR2 2009 Par. 4	100 cc	Colma e tappata
Indice di antociani monomeri * MIP 04 2004 Rev. 0	100 cc	Colma e tappata
Indice di antociani totali * MIP 04 2004 Rev. 0	100 cc	Colma e tappata
Indice di polifenoli totali – catechine* MIP 04 2004 Rev. 0	100 cc	Colma e tappata
Indice di flavani reattivi alla vanillina – (+) catechine* MIP 04 2004 Rev. 0	100 cc	Colma e tappata
Indice di flavonoidi totali* MIP 04 2004 Rev. 0	100 cc	Colma e tappata
Indice di proantocianidine* MIP 04 2004 Rev. 0	100 cc	Colma e tappata
Catechine Met. - cinnamaldehyde* MIP 04 2004 Rev. 0	100 cc	Colma e tappata
Scomposizione Assorbanza 520nm* (dAL, dAT, dTAT) MIP 05 2004 Rev. 0	100 cc	Colma e tappata
Alcol Metilico OIV MA-F-AS312-03-METHAN 2009 p.to 2	250 cc	Colma e tappata
Ammine biogene * MIP 60 2009 Rev.0	750 cc	Colma e tappata
Ocratossina A* OIV MA-F-AS315-10-OCHRAT- 2009	750 cc	Colma e tappata
Piombo OIV MA-F-AS322-12-CRIPLO 2009	100 cc	Tappata
Sodio OIV MA-F-AS322-03-SODIUM 2009 Par.2	100 cc	Tappata
Potassio * OIV MA-F-AS322-02-POTASS 2009 Par.2	100 cc	Tappata
Magnesio * OIV MA-F-AS322-07-MAGNES 2009	100 cc	Tappata

Enocontrol Scarl Centro analisi e ricerche agroalimentari	PROTOCOLLO PRELIEVO CAMPIONI VINO E MOSTO	EN 125 d
---	---	-----------------

Parametri	Quantità campione	Condizione bottiglia
Calcio * OIV MA-F-AS322-04-CALCIU 2009	100 cc	Tappata
Ferro * OIV MA-F-AS322-05-FER 2009 Par.2	100 cc	Tappata
Rame OIV MA-F-AS322-06-CUIVRE 2009	100 cc	Tappata
Zinco OIV MA-F-AS322-08-ZINC 2009	100 cc	Tappata
Litio DM 12/03/1986 GU n° 161 14/07/1986 All XXX	100 cc	Tappata
Azoto totale * MIP 29 2004 Rev 0	100 cc	Colma e tappata
Azoto ammoniacale * MIP 30 2004 Rev 0	100 cc	Colma e tappata
Azoto prontamente assimilabile * MIP 07 2004 Rev 0	100 cc	Colma e tappata
Acetaldeide * MIP 22 2004 Rev 0	250 cc	Colma e tappata
Acetato di etile * MIP 22 2004 Rev 0	250 cc	Colma e tappata
Anidride carbonica OIV MA-F-AS314-01-DIOCAR 2009	750 cc	Colma e tappata
Pressione afrometrica a 20°C * OIV MA-F-AS314-02-SUPRES 2009	750 cc	Colma e tappata
Esame del deposito del vino* MIP 25 2004 Rev 0	750 cc	Colma e tappata
Determinazione del ferrocianuro di potassio* MIP 26 2004 Rev 0	750 cc	Tappata
Ricerca del ferrocianuro di potassio (controprova) * MIP 26 2004 rev 0	250 cc	Tappata
Glicerina * OIV MA-F-AS312-05-GLYENZ 2009	100 cc	Tappata
Determinazione chimica 4-Etilfenolo * MIP 27 2004 Rev. 0	250 cc	Colma e tappata
Gruppo analisi con metodo FTIR* (Grado Brix, Densità relativa, Titolo alcolometrico volumico effettivo, Zuccheri riduttori, pH, Acidità totale, Acidità volatile, Estratto secco totale, Acido tartarico, Acido malico, Acido citrico, Quadro acido)	100 cc	Colma e tappata

- prelevare il campione dopo aver lasciato sgorgare qualche litro di vino dalla valvola di prelievo del recipiente di conservazione;

<p>Enocontrol Scarl Centro analisi e ricerche agroalimentari</p>	<p>PROTOCOLLO PRELIEVO CAMPIONI VINO E MOSTO</p>	<p>EN 125 d</p>
--	--	-----------------

- nel caso di prelievo del campione per l'analisi di metalli o per la determinazione della quantità di ferrocianuro di potassio per la demetallizzazione, evitare assolutamente il prelievo dalle valvole, ma prelevare il campione dal centro del contenitore di conservazione;
- nel caso di prelievo del campione per la misura della pressione afrometrica, prelevare il campione dal contenitore in condizioni isobariche per evitare dispersioni di pressione;
- nel caso di prelievo per la ricerca di Brettanomyces il contenitore di stoccaggio può consistere in una bottiglia in vetro nuova, successivamente sottoposta ad avvinamento e infine tappata. Relativamente al contenitore dal quale effettuare il prelievo, è opportuno effettuare prima del prelievo stesso, un rimescolamento della massa di vino al fine di renderla omogenea. Prima di procedere al prelievo in vasca effettuare uno spurgo, poi provvedere alla disinfezione della valvola mediante alcol e successivamente "flambare"; a questo punto prelevare il campione.
- appare opportunamente il campione per evitare rovesciamenti durante il trasporto;
- mantenere il campione a una temperatura compresa tra 0 e 30°;
- nel caso di **mosto** in fermentazione **evitare di chiudere ermeticamente il contenitore**, ma lasciare un'apertura per lo sfogo della pressione interna;
- etichettare il campione indicando il nominativo del richiedente, la denominazione o il codice del campione, la data del prelievo e l'elenco delle prove richieste. A tale scopo è possibile utilizzare le apposite etichette fornite dal laboratorio. E' altresì possibile la compilazione di una distinta di richiesta analisi a parte elencando per i campioni le prove richieste e precisando eventualmente le metodologie analitiche da utilizzare nelle prove;
- indicare particolari modalità di conservazione dei campioni;
- consegnare i campioni al Laboratorio in tempi ragionevolmente brevi;
- definire con il Laboratorio i tempi per l'esecuzione delle prove.

Se non altrimenti concordato, il Laboratorio conserva, dopo l'effettuazione delle analisi, l'eventuale campione residuo per un tempo massimo di 12 ore a decorrere dalla data di emissione del rapporto di prova, al fine di consentire eventuali ripetizioni di prova.

Occorre comunque tener presente che la richiesta di riesame di prove sul residuo di campioni di vino o di mosto non può aver corso nella grande maggioranza dei casi (prove di: titolo alcolometrico, acidità volatile, anidride solforosa, pressione afrometrica e altri componenti volatili) per le modificazioni che possono intervenire sui campioni dopo la loro apertura. In caso di contestazioni su tali parametri, il Cliente potrà essere invitato ad eseguire un nuovo campionamento.

Il Cliente, o il soggetto terzo che esegue il campionamento per conto del Cliente, è direttamente responsabile della correttezza della sua esecuzione e solleva il Laboratorio da ogni responsabilità derivante da improprie modalità d'attuazione.

Il Responsabile del Laboratorio si riserva di non accettare i campioni presentati secondo modalità anomale e che, a suo giudizio, non consentono l'esecuzione delle prove richieste nel rispetto delle regole stabilite dal Sistema di Qualità del Laboratorio.