

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 da Accredia)

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-AS2-01B : R2009 + OIV-MA-AS312-01A : R2009 par. 4.B.	100 cc	Tappata
Densità relativa 20°C/20°C* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Massa volumica a 20°C OIV-MA-AS2-01B : R2009 + OIV-MA-AS312-01A : R2009 par. 4.B.	100 cc	Tappata
Titolo alcolometrico volumico OIV-MA-AS312-01A : R2009 par 4.B.	250 cc	Colma e tappata
Titolo alcolometrico volumico* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Colma e tappata
Titolo alcolometrico volumico* MIP 01 2009 Rev. 3	100 cc	Colma e tappata
Titolo alcolometrico volumico totale OIV-MA-AS312-01A : R2009 par 4.B.+ OIV-MA-AS311-03 : R2003 , Reg. CE 479/08 29/04/2008 GU CE L148 06/06/2008 All.1.Pto. 20	500 cc	Colma e tappata

Parametri	Quantità campione	Condizione bottiglia
Titolo alcolometrico volumico totale* MIP 01 2009 Rev 3+ MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Colma e tappata
Zuccheri riduttori* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Zuccheri totali (glucosio+fruttosio) OIV -MA-AS311-03:R2003	100 cc	Tappata
Saccarosio OIV -MA-AS311-03:R2003	500 cc	Tappata
pH OIV- MA-AS313-15:R2009	100 cc	Tappata
PH* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acidità totale OIV-MA-AS313-01 : R2009 par.5.3	100 cc	Tappata
Acidità totale (come acido tartarico)* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acidità volatile OIV-MA-AS313-02 : R2009	100 cc	Colma e tappata
Acidità volatile (come acido acetico)* MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Colma e tappata
Acidità fissa * OIV MA-AS313-03: R2009	250 cc	Colma e tappata
Estratto secco totale OIV-MA-AS2-03B : R2009	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-AS2-03B:R2009 + MIP 02 2009 Rev 4 , Circ. MIPAF 12/03/2003	500 cc	Tappata
Estratto non riduttore OIV-MA-AS2-03B : R2009 + OIV-MA- AS311-03 : R2003	500 cc	Tappata
Estratto non riduttore MIP 01 2009 Rev 3+ MIP 02 2009 Rev 4	500 cc	Tappata

Parametri	Quantità campione	Condizione bottiglia
Acido tartarico * MIP 03 2009 Rev. 1	100 cc	Tappata
Acido tartarico * MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acido malico * MIP 03 2009 Rev. 1	100 cc	Tappata
Acido malico * MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acido lattico * MIP 03 2009 Rev. 1	100 cc	Tappata
Acido lattico * MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acido acetico * MIP 03 2009 Rev. 1	100 cc	Colma e tappata
Acido citrico * MIP 02 2009 Rev 4	100 cc	Tappata
Acido citrico * MIP 03 2009 Rev. 1	100 cc	Tappata
Acido succinico * MIP 03 2009 Rev. 1	100 cc	Tappata
Acido sorbico OIV-MA-AS313-14A: R2009	100 cc	Tappata
Test fermentazione malolattica * MIP 02 2009 Rev 4	250 cc	Tappata
Anidride solforosa totale OIV-MA-AS323-04A:R2009	250 cc	Colma e tappata
Anidride solforosa libera OIV-MA-AS323-04A:R2009	250 cc	Colma e tappata
Anidride solforosa totale* OIV-MA-AS323-04B:R2009	250 cc	Colma e tappata
Anidride solforosa libera* OIV-MA-AS323-04B:R2009	250 cc	Colma e tappata
Anidride solforosa molecolare * OIV MA-AS323-04C:R2009	250 cc	Colma e tappata
Ceneri OIV-MA-AS2-04: R2009	100 cc	Tappata
Alcalinità delle ceneri* OIV- MA-AS2-05: R2009	100 cc	Tappata
Cloruri (come cloruro di sodio) OIV MA-AS321-02:R2009	250 cc	Tappata
Solfati (come solfato di potassio) OIV-MA-AS321-05A : R2009	250 cc	Tappata

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-AS2-07B:R2009	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-AS312-03A: R2009	250 cc	Colma e tappata
Ammine biogene * MIP 60 2009 Rev.0	750 cc	Colma e tappata
Ocratossina A* OIV- MA-AS315-10:R2009	750 cc	Colma e tappata
Piombo OIV-MA-AS322-12: R2006	100 cc	Tappata
Sodio* OIV-MA-AS322-03A:R2009	100 cc	Tappata
Potassio * OIV-MA-AS322-02A: R2009	100 cc	Tappata
Magnesio * OIV MA-AS322-07:R2009	100 cc	Tappata

Parametri	Quantità campione	Condizione bottiglia
Calcio * OIV MA-AS322-04:R2009	100 cc	Tappata
Ferro * OIV MA-AS322-05A:R2009	100 cc	Tappata
Rame OIV-MA-AS322-06 : R2009	100 cc	Tappata
Zinco OIV-MA-AS322-08 : R2009	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 2009 Rev 1	250 cc	Colma e tappata
Acetato di etile * OIV-MA-AS315-02A: R2009	250 cc	Colma e tappata
Anidride carbonica* OIV MA-AS314-01:R2006	750 cc	Colma e tappata
Sovrappressione CO₂ OIV-MA-AS314-02 : R2003	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-AS312-05: R2009	100 cc	Tappata
Determinazione chimica 4-Etilfenolo * MIP 27 2009 Rev. 1	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;
- 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 sovrappressione CO₂, 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, sovrappressione CO₂ e altri componenti volatili) per le modifiche 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 prelievo di campioni destinati all'esportazione (vini già in bottiglia) deve essere effettuato in modo casuale su tutta la partita di uno stesso lotto di imbottigliamento. Per ciascun tipo di vino occorre prelevare tre bottiglie complete di etichetta, capsula e fascetta e compilare la

<i>Enocontrol Scrl</i> Centro analisi e ricerche agroalimentari	PROTOCOLLO PRELIEVO CAMPIONI VINO E MOSTO	EN 125 e
--	--	-----------------

“scheda di prelevamento campioni” e le “etichette di campionamento” (da richiedere al laboratorio) da apporre sulle bottiglie campionate. Due bottiglie sono da consegnare al laboratorio, la terza da conservare come contro campione per eventuali ricontrolli per un periodo variabile a seconda del tipo di Rapporto di prova emesso.

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.