

PROTOCOLLO PRELIEVO UVE PER MATURITA' TECNOLOGICA**Il campione:**

A. Deve essere composto da circa 1kg di racimoli di uva (gruppetti di 3-4 acini)

B. Deve essere rappresentativo

Per lo scopo si seleziona un congruo numero di filari (escludendo quelli terminali), all'interno dei quali si individua una porzione degli stessi (escludendo le zone adiacenti alle capezzagne)

La dislocazione delle porzioni di filare deve garantire una copertura omogenea del vigneto.

Per ogni pianta prelevare **2 racimoli** in posizione centrale rispetto all'asse principale del grappolo: uno esposto verso l'esterno del filare e l'altro verso l'interno; alternare i prelievi in modo da interessare i diversi grappoli presenti, con riguardo alla posizione e all'esposizione al sole.

C. Etichettare i campioni con le seguenti indicazioni:

Tipo di uva, data del prelievo,

D. Il campione deve essere raccolto in un sacchetto sufficientemente capiente e conservato fino alla consegna in modo da garantire l'integrità degli acini (evitare possibili surriscaldamenti).

E. Il campione deve essere consegnato al laboratorio nel più breve tempo possibile.