

**MODALITA' ESECUZIONE PRELIEVI  
IO 03-1****Indice**

- 1. Scopo e campo di applicazione**
- 2. Prelievo mosti**
- 3. Prelievo di vino per controlli di cantina**
- 4. Prelievo di vino per transazioni di compravendita**
- 5. Campionamenti per esportazioni o concorsi**

DATA	REV. N°	DESCRIZIONE	REDAZIONE Responsabile di Qualità	RIESAME APPROVAZIONE Direttore del laboratorio
17/02/14	0	Prima emissione		

**1 - Scopo e campo di applicazione**

MODALITA' ESECUZIONE PRELIEVI  
IO 03-1

Il documento riporta le istruzioni operative che in cantina bisogna seguire per effettuare prelievi di campioni da sottoporre ad analisi presso l'Eno Tecno Chimica.

In particolare analisi di mosti, vini per controlli di cantina, vini per transazioni di compravendita, vini destinati all'esportazione.

## 2 Prelievo dei mosti

Il campione da sottoporre ad analisi, deve essere prelevato in modo da rappresentare il più fedelmente possibile la massa del prodotto. I suddetti prelievi vengono effettuati in cantina direttamente dai vasi vinari i quali sono provvisti di un rubinetto posto a mezza altezza.

***La quantità di mosto da prelevare sarà pari ad almeno mezzo litro*** in una o più bottiglie a seconda del numero di determinazioni da effettuare.

La bottiglia, previamente lavata ed avvinata, viene riempita dopo aver fatto fuoriuscire del mosto presente nel rubinetto che potrebbe non essere rappresentativo dell'intera cisterna.

Riempita la bottiglia questa va tappata con un tappo forato al fine di facilitare la fuoriuscita di anidride carbonica ed evitare pericolosi scoppi. L'eventuale aggiunta di antifermentativi deve essere chiaramente specificata sull'etichetta di ogni bottiglia.

L'etichetta riporterà l'identificazione dell'Azienda, il numero di vasca da cui è stato fatto il prelievo e gli ettolitri presenti in vasca, la tipologia del mosto e le analisi da effettuare.

Il trasporto in laboratorio per l'analisi deve avvenire in una borsa frigo e nel più breve tempo possibile al fine di ridurre al minimo i fenomeni di fermentazione ed evitare che i dati ottenuti non siano rispondenti ai campioni prelevati.

### 2.1 Analisi dei mosti

I campioni di mosto una volta arrivati in laboratorio, vengono accettati e immediatamente sottoposti ad analisi. I mosti hanno la precedenza su tutti gli altri campioni.

Nel caso in cui a causa della notevole mole di lavoro, non fosse possibile procedere subito all'analisi, previa comunicazione al cliente, il campione sarà congelato e processato nel più breve tempo possibile.

## 3 Prelievo di vino per controlli di cantina

I prelievi vengono effettuati in cantina direttamente dai vasi vinari i quali sono provvisti di un rubinetto posto a mezza altezza tale da assicurare che il prelievo provenga da una massa omogenea.

**MODALITA' ESECUZIONE PRELIEVI  
IO 03-1**

La bottiglia, (di plastica o di vetro) previamente lavata ed avvinata, viene riempita dopo aver fatto fuoriuscire del vino presente nel rubinetto che potrebbe non essere rappresentativo dell'intera cisterna. Qualora la cisterna non possenga il rubinetto si provvede al prelievo utilizzando la siringa preleva campione che va immersa nel mezzo della massa vinaria.

***La quantità di vino da prelevare sarà pari ad almeno mezzo litro in una o più bottiglie*** a seconda del numero di determinazioni da effettuare.

Riempita la bottiglia questa va tappata con un tappo di sughero o corona e quindi si procede alla compilazione dell'etichetta da apporre sulla stessa.

L'etichetta riporterà l'identificazione dell'Azienda, il numero di vasca da cui è stato fatto il prelievo e gli ettolitri presenti in vasca, la tipologia del vino e le analisi da effettuare.

E' possibile, contrassegnare l'etichetta con un numero identificativo o con qualsiasi altra indicazione atta alla identificazione della partita da parte delle aziende interessate

Si provvederà a far arrivare i campioni così prelevati il laboratorio per eseguire le analisi.

**4 Prelievo di vino per transazioni di compravendita**

E' buona norma che in cantina i prelievi effettuati per le transazioni di compravendita, al fine di fornire un campione i cui risultati siano attendibili, vengano fatti dal cantiniere secondo quanto riportato di seguito:

- I prelievi vengono effettuati in cantina all'atto del carico delle cisterne di vino in entrata o in uscita;
- Il cantiniere prepara n. 4 bottiglie possibilmente della medesima capacità. Le bottiglie, previamente lavate ed avvinate, vengono riempite direttamente dalla cisterna di vino a carico ultimato, in caso di vendita, o prima dello scarico, in caso di acquisto;
- Le bottiglie sono riempite e tappate con tappo di sughero o a corona e successivamente sigillate con ceralacca con modalità qui di seguito riportate

n. 2 campioni	Sigillo dell'autista (acquirente)	Consegnati al venditore	Un campione viene portato in Laboratorio Un campione viene conservato
n. 2 campioni	Sigillo della cantina (venditore)	Consegnati all'autista (rappresentante l'acquirente)	Un campione viene portato in Laboratorio Un campione viene conservato

MODALITA' ESECUZIONE PRELIEVI  
IO 03-1

L'etichetta del campione riporterà l'identificazione dell'Azienda, il numero di vasca o un numero identificativo (o qualsiasi altra indicazione atta alla identificazione della partita da parte delle aziende interessate), la tipologia del vino, il quantitativo venduto e/o la bolla di consegna di riferimento nonché le analisi da effettuare.

## 5 Campionamenti per esportazioni o concorsi

I prelievi che riguardano i campioni destinati all'esportazione o a concorsi, per i quali è richiesto un certificato di analisi da parte del Laboratorio, sono sempre effettuati a cura del Cliente e devono essere accompagnati da un "Verbale di auto-prelievo" debitamente compilato.

Sul verbale di auto-prelievo devono essere riportate tutte le informazioni relative alle operazioni di prelievo e in particolare:

- ✓ dati aziendali
- ✓ data di prelievo;
- ✓ nominativo di chi effettua il prelievo;
- ✓ natura del campione;
- ✓ etichetta dei campioni prelevati;
- ✓ destinazione della merce (finalizzato alla definizione delle prove);
- ✓ spazio per eventuali note;
- ✓ firma e timbro dell'azienda:

Per ogni etichetta il Cliente deve prelevare 3 bottiglie:

- 2 da consegnare in Laboratorio, di cui 1 bottiglia verrà sottoposta ad analisi e 1 bottiglia sarà conservata a cura del Laboratorio, per eventuali contestazioni o ricontrolli, per almeno sei mesi;
- 1 da conservare in cantina a cura del Cliente, per eventuali contestazioni o ricontrolli, per almeno sei mesi;

In caso di campioni destinati a concorsi il laboratorio non conserva campioni in deposito.

Il Laboratorio sul sito internet [www.enotecnochimica.it](http://www.enotecnochimica.it) rende disponibile ai propri Clienti un fac-simile di Verbale di auto-prelievo.

I Verbali di auto-prelievo, sono controfirmati dalla funzione accettazione, registrati su Registro protocollo verbali, e archiviati in apposito raccoglitore. Ad verbale viene attribuito un numero progressivo crescente