



Fasi lavorazione	Matrice prodotto	Analisi enologiche consigliate	Note
Pigliatura ammostatura	Uve o Mosto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zuccheri (Brix rifrattometria) (Tenore zuccherino)</li> <li>Acidità totale, pH</li> <li>APA (Azoto Prontamente Assimilabile)</li> <li>Acido malico</li> <li>Rame</li> </ul>	<b>I valori Brix sono sviluppati secondo TABELLA II - Risoluzione OIV-OENO 466-2012</b> <b>In accettazione, specificare il livello di fermentazione</b>
	Mosto in fermentazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>APA (Azoto Prontamente Assimilabile)</li> <li>Alcol svolto,</li> <li>Glucosio e fruttosio</li> </ul>	Campioni non sigillato con tappo forato con aggiunta di sodio azide (antifermentativo)
Prodotti post fermentazione	Vino nuovo (Prima fase)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alcol</li> <li>Glucosio+Fruttosio</li> <li>Acidità totale</li> <li>Acidità volatile</li> <li>pH</li> <li>Anidride solforosa (Totale e libera)</li> </ul>	(Pach contr.compl.+Z)  A discrezione enologo <ul style="list-style-type: none"> <li>Rame</li> </ul>
	Vino nuovo (Seconda fase)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alcol</li> <li>Glucosio+Fruttosio</li> <li>Acidità totale</li> <li>Acidità volatile</li> <li>pH</li> <li>Anidride solforosa (Totale e libera)</li> <li>Acido malico - Acido lattico</li> </ul>	(Pach contr.compl.+Z)  In aggiunta <ul style="list-style-type: none"> <li>Esame organolettico</li> </ul>
Dopo assemblaggio masse e stoccaggio	Vino	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alcol</li> <li>Acidità totale</li> <li>Acidità volatile</li> <li>pH</li> <li>Anidride solforosa (Totale,libera.molecolare)</li> </ul>	<b>Controllo di cantina da ripetere almeno ogni 2 mesi</b>  A discrezione enologo <ul style="list-style-type: none"> <li>Rame</li> <li>Ossigeno disciolto</li> </ul>
Chiarifica	Vino	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo stabilità proteica e dosaggio bentonite</li> <li>Controllo filtrabilità (Filter test)</li> </ul>	
Stabilità tartarica	Vino	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controllo stabilità tartarica <ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi del minicontatto o</li> <li>Temperatura di saturazione</li> </ul> </li> </ul>	
Stabilità del colore	Vino	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prova a freddo Delta NTU</li> </ul>	
Pre-certificazione Organi di Controllo	Vini a DO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alcol</li> <li>Glucosio+Fruttosio</li> <li>Acidità totale</li> <li>Acidità volatile - pH</li> <li>Anidride solforosa (Totale e libera)</li> <li>Estratto secco</li> </ul>	Pach DO
Controllo HACCP	Vini e acque potabili	<ul style="list-style-type: none"> <li>Piombo</li> <li>Rame</li> <li>Zinco</li> <li>OcratossinaA</li> </ul>	In aggiunta: <ul style="list-style-type: none"> <li>Analisi potabilità acqua</li> <li>Controlli microbiologici</li> </ul>
Controllo Pre-imbottigliamento	Vino	<ul style="list-style-type: none"> <li>Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo)</li> <li>Acidità volatile</li> <li>Acidità totale - pH</li> <li>Diossido di zolfo</li> <li>Massa volumica a 20°C</li> <li>Estratto secco totale</li> <li>Estratto secco non riduttore (da calcolo)</li> <li>Acido Lattico e Malico</li> <li>Caratteristiche cromatiche</li> <li>Stabilità proteica-</li> <li>Stabilità tartarica (minicontatto)-</li> <li>Analisi sensoriale (Descrittori)-</li> </ul>	Pacchetto CAMP1-pre.imbot  Controllo preimbottigliamento o su imbottigliato: <ul style="list-style-type: none"> <li>Ossigeno disciolto</li> <li>Esami microbiologici: <ul style="list-style-type: none"> <li>Lieviti</li> <li>Batteri</li> <li>Muffe</li> </ul> </li> </ul>

NB: Nel richiedere il parametro della SO<sub>2</sub>, specificare il metodo desiderato (Ripper o Distillazione)

A livello tecnologico, l'acidità volatile può essere sostituita con la prova "Acido acetico (met.enzimatico)"