

il pH incide sulle caratteristiche organolettiche del vino (a cominciare dall'aroma), e fornisce un'indicazione sul grado di maturazione dell'uva, sul colore che il liquido avrà, sulla composizione microbica e chimica del mosto e del vino stesso. Solamente compiendo tale misurazione si può impedire lo sviluppo di microorganismi superflui, e aumentare l'efficacia del diossido di zolfo (impiegato come conservante) e l'efficienza della conversione da acido malico ad acido lattico per azione del lievito.

VINI ROSSI DI QUALITA CON PH OTTIMALE

Questo dashboard è mirato ad individuare la qualita del vino rosso migliore secondo il parametro del phottimale per i vini rossi

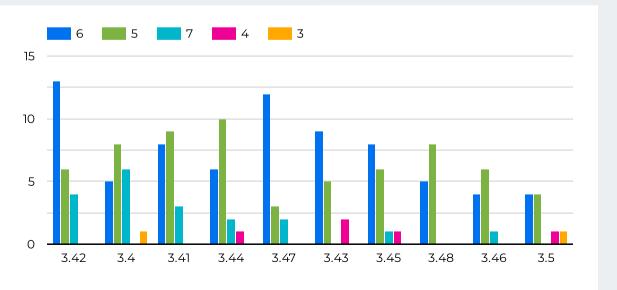
vino rosso con phottimale compreso fra 3.40 e 3.50 pH. https://hanna.it/ph-del-vino-guida-alla-scelta-del-phmetro

INSIGHT SU PH OTTIMALE TRA 3.4 A 3.5

ph			•

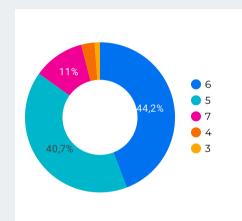
	id	ph	quality	Record Count 🔻
1.	173	3.42	6	
2.	1478	3.4	3	
3.	633	3.43	4	
4.	813	3.44	4	
5.	872	3.43	4	
6.	1239	3.45	4	
			1	- 100 / 172 < >





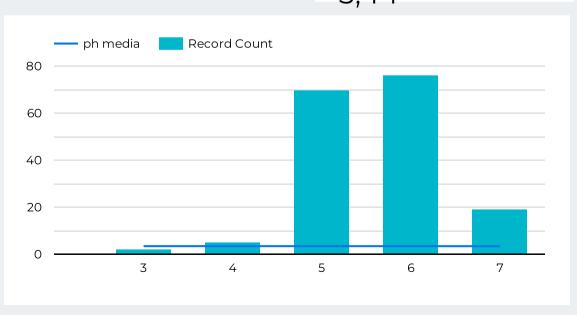


PERCENTUALE QUANTITA / PRODOTTI CON PHOTTIMALE



quality	ph media	Record Count
1 6	3,44	76
2 5	3,44	70
3 7	3,42	19
4 4	3,45	5
5 3	3,45	2
	1-5/5	< >

ph media **3,44**



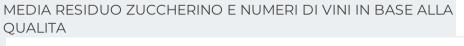
VINI ROSSI PER I COSUMATORI DIABETICI

QUESTO DASH BOARD è MIRATO AD INDIVIDUARE E PROPORE VINI ROSI DI GRADO RESIDUO ZUCCHERINO MINORE DI 1.5g IDEALE PER LE PERSONE DIABETICI SECONDO L'ARTICOLO DEL

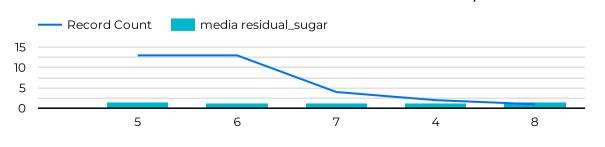
quality residual_sugar

WWW.MEDICALNEWSTODAY.COM
INSIGHT SUI VINI E QUALITA CON GRADO ZUCCHERINO SOTTO A 1.5 GR

	id_vini_rossi ▼	quality	residual_sugar	Record Count
1.	998	6	1.4	1
2.	94	4	1.4	1
3.	7	7	1.2	1
4.	695	6	1.3	1
5.	660	6	1.4	1
6.	658	6	1.4	1
7.	657	7	1.4	1
8.	635	5	1.4	1
9.	469	5	1.2	1
10.	428	5	1.3	1
11.	390	8	1.4	1
12.	354	6	1.4	1
17	25	г	1 - 3:	3/33 < >



media residual_sugar 1,35



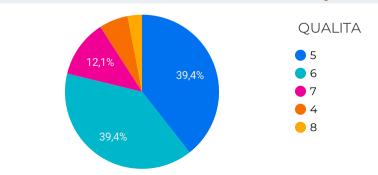
TARGET DI MERCATO

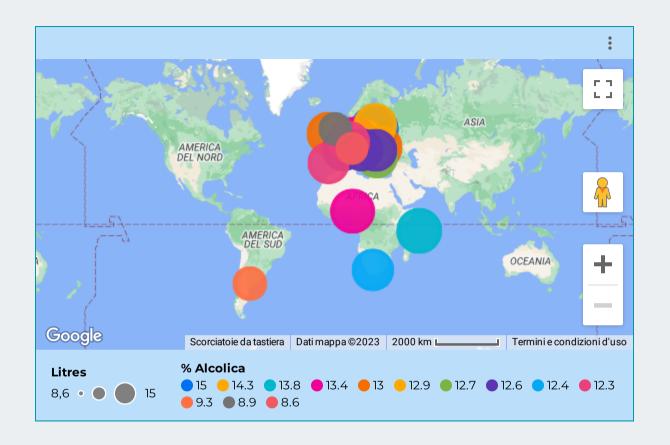
PAESI CON MAGGIOR INCIDENZA DIABETTICHE Zona geografica



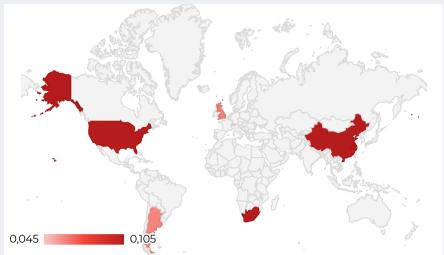
Zona g	mln hl co	mln hl i	limit	residuo	Incidenz
1 Cina	10.5	4.1	250	<45	10,5%
2 Sud Afri	4	null	150	<5	10,5%
3 USA	33	13.9	350	null	10,5%
4. Regno	13.4	13.6	150	null	6,0%
5 Argenti	8.4	null	130	<4	6,0%
6 Svizzera	2.6	null	150	<5	4,5%
				1-6/6	5 < >

PERCENTUALE ZUCCHERI IN BASE ALLA QUALITA







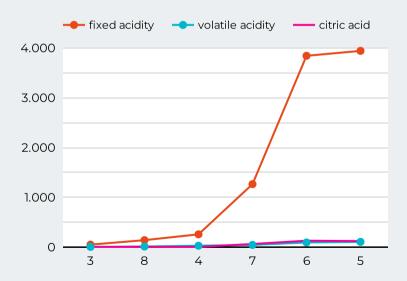


Zon	Incid	mln hl	mln h	li	resid	Incid
1. Cina	10,50%	10.5	4.1	250	<45	10,5%
2. Sud	10,50%	4	null	150	<5	10,5%
3. USA	10,50%	33	13.9	350	null	10,5%
4 Regn	6,00%	13.4	13.6	150	null	6,0%
5. Arge	6,00%	8.4	null	130	<4	6,0%
6 Svizz	4,50%	2.6	null	150	<5	4,5%
					1-6/6	< >

VINO ROSSO QUALITA IN BASE ALLA ACIDITA

	fixed acidity	Record Count 🔻
1.	7.2	43
2.	7.1	41
3.	7.8	40
4.	7	40
5.	7.5	37
6.	7.9	35
7.	7.6	34
8.	7.7	34
a	7%	1 - 91 / 91

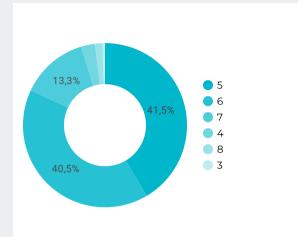
ACIDI IN BASE ALLA QUALITA



MEDIA ACIDITA FISSA 8,31

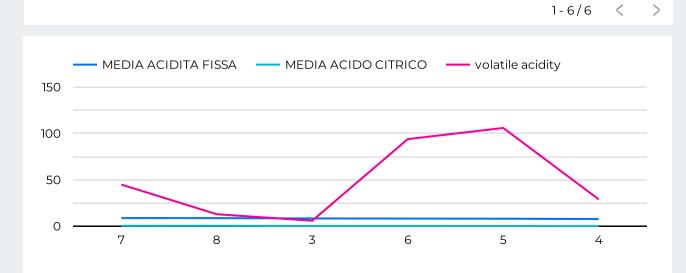
MEDIA ACIDO CITRICO 0,29

ACIDITA IN BASE AL QUALITA



	quality	fixed acidity ▼
1.	5	3.941,8
2.	6	3.842,8
3.	7	1.265,7
4.	4	257,7
5.	8	140,9
6.	3	50,7
		1-6/6 < >

	quality	fixed acidity 🔻	citric acid	volatile acidity
1.	5	3.941,8	121,98	106
2.	6	3.842,8	129,82	94
3.	7	1.265,7	63,28	45
4.	4	257,7	5,47	29
5.	8	140,9	7,72	13
6.	3	50,7	1,67	6



Record Count

172

id ▼

	id	ph	quality	Record Count
1.	173	3.42	6	1
2.	1478	3.4	3	1
3.	633	3.43	4	1
4.	813	3.44	4	1
5.	872	3.43	4	1
6.	1239	3.45	4	1
7.	1423	3.5	4	1
8.	28	3.47	5	00/172 < >

Record Count

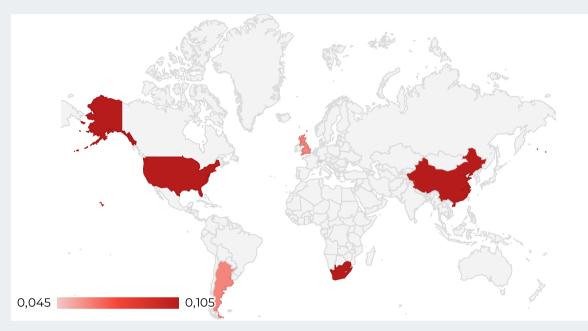
33

id_vini_rossi

	id_vini_rossi ▼	quality	residual_sugar	Record Count
1.	998	6	1.4	1
2.	94	4	1.4	1
3.	7	7	1.2	1
4.	695	6	1.3	1
5.	660	6	1.4	1
6.	658	6	1.4	1
7.	657	7	1.4	1
8.	635	5	1.4	1 1 - 33 / 33

Fattori competitivi e alternativi per l'esportazione del Vinho Verde Rosso:

PH Ideal - Diabetic Friendly



	Zona geografica	mln hl consumati	limite solfiti	Incidenza person
1.	Cina	10.5	250	10,5%
2.	Sud Africa	4	150	10,5%
3.	USA	33	350	10,5%
4.	Regno Unito	13.4	150	6,0%
5.	Argentina	8.4	130	6,0%
6.	Svizzera	2.6	150	4,5%

1-6/6 < >



Quantità vini rossi analizzati

1143

PH ideale

Quantità vini rossi con PH ideale

172

