



UVAGA snc

zona ind. Colleranesco (TE) - 085 8004280

## Principali parametri analitici del vino, unità di misura, limiti legali e valutazioni tecniche

### **Gradazione alcolica** (gradi % vol. = % in volume = millilitri di alcol in 100 ml di vino)

- Valori inferiori a 10° % vol.: generalmente sono vini deboli, non sono adatti all'invecchiamento e possono essere soggetti, nel periodo primaverile ed estivo, ad alterazioni di natura batterica;
- Valori tra 10° e 12° vol.: sono vini gradevoli che si possono conservare bene per alcuni anni.
- Valori superiori a 12° % vol.: sono vini di struttura meno soggetti ad alterazioni batteriche rispetto ai precedenti, perché l'elevato tenore alcolico garantisce una buona protezione contro gli agenti batterici.

### **Acidità totale** (g/l = grammi per litro)

- Limite legale: non inferiore a 4,5 g/l.
- Valori inferiori a 4,5 g/l: vini che presentano valori così bassi sono tipici dei climi caldi o dei vini che hanno subito una fermentazione malolattica. Sono vini di difficile conservazione e nel periodo primaverile ed estivo, se non sono conservati con attenzione, possono essere soggetti ad alterazioni batteriche.
- Valori tra 5 e 7 g/l: sono vini che si manifestano gradevoli al palato oltre ad essere di facile conservazione.
- Valori superiori a 7 g/l: sono valori elevati tipici dei climi freddi; rendono i vini aspri e poco gradevoli.

### **Acidità volatile** (g/l = grammi per litro)

- Limite legale: non superiore a 1,08 g/l per i vini bianchi e 1,2 g/l per i vini rossi
- Valori inferiori a 0,6 g/l: sono valori che rientrano nella normalità.
- Valori tra 0,6 e 1 g/l: sono valori normali per i vini rossi invecchiati e i vini passiti, mentre per gli altri vini sono indice di alterazioni batteriche (acescenza, spunto lattico ecc.); l'odore di acetato che ha una bassa soglia di percezione, si riconosce all'olfatto e al gusto durante la degustazione.
- Valori superiori a 1 g/l: ad esclusione di alcuni vini, come già spiegato in precedenza, sono indice di un notevole attacco batterico che ha alterato irrimediabilmente le qualità organolettiche.



# UVAGA snc

zona ind. Colleranesco (TE) - 085 8004280

## **pH** (indica la concentrazione acida del vino)

- Valori inferiori a 3: sono valori tipici dei climi freddi o di uve raccolte immature; biologicamente il vino è molto stabile.
- Valori tra 3 e 3,4: valori normali dei vini bianchi.
- Valori tra 3,2 e 3,6: valori normali dei vini rossi.
- Valori superiori a 3,6: sono valori tipici dei climi caldi, di uve raccolte in sovra maturazione o di vini che hanno subito la fermentazione malolattica.

## **Anidride solforosa totale** (mg/l = milligrammi per litro)

- Limite legale: vino bianco e rosato 210 mg/l; per i vini aventi un tenore di zuccheri superiori a 5 g/l è portato a 260 mg/l
- Limite legale: vino rosso 160 mg/l; per i vini aventi un tenore di zuccheri superiori a 5 g/l è portato a 210 mg/l
- I valori consigliati generalmente sufficienti per la conservazione, sono inferiori a 100 – 110 mg/l per il vino bianco e rosato, ed inferiori a 80 – 90 mg/l per il vino rosso.
- Valori elevati sono indice di eccessivo uso di anidride solforosa (metabisolfito di potassio) in vinificazione, di errori di dosaggio o interventi curativi energici eseguiti per bloccare alterazioni batteriche.

## **Anidride solforosa libera** (mg/l = milligrammi per litro)

- Valori inferiori a 10 mg/l: il vino, se non è conservato in recipienti chiusi e a temperature basse è soggetto ad alterazioni batteriche e ad ossidazione
- Valori tra 10 e 25 mg/l: ottimale per tutti i vini.
- Valori superiori a 30 mg/l: l'eccesso di anidride solforosa alla degustazione aumenta la sensazione amara del vino ed è causa di mal di testa e bruciori di stomaco.

## **Zuccheri** (g/l = grammi per litro)

- Valori inferiori a 2 g/l: sono gli zuccheri infermentescibili residui della fermentazione e non causano problemi alla conservazione.
- Valori tra 2 e 5 g/l: indicano la presenza di zuccheri che possono in qualsiasi momento fermentare rendendo il vino frizzante e sono un ottimo supporto per eventuali alterazioni batteriche.
- Valori superiori a 5 g/l: sono valori normali per i vini dolci, passiti o per i vini da spumantizzare in bottiglia, ma sono indice di arresti di fermentazione o di errori tecnici per gli altri vini.