

Enochimici SAS
 Laboratorio di analisi
 Chimico-agrarie ed enologiche
 Via al Quarto Miglio, 53
 00178 Roma
 Tel.: 06/7188735 Fax: 06/7183951

Roma, 02/08/2018

Campione presentato da:
 BELLU STEFANO

RIVENDITORE:

Certificato di analisi n°24319

Tipo di vino	rosso	rosso	rosso		
Vasca n°	1L	2L	ACCIAIO		
Massa di ettolitri	2.25	2.25	1.5		
Alcool distillazione %	11.27	12.19	12.20		
Alcool in volume %					
Grado zuccherino: densimetrico					
Grado zuccherino: via chimica	ass	ass	ass		
Acidità totale (ac.tartarico 5,50/6,50) ‰	7.50	7.20	7.12		
Acidità volatile (ac.acetico 0,20/1,00) ‰	0.60	0.22	0.18		
Ph (3,2/3,4) ‰					
Anidride solforosa tot. (max 180/200) ‰	55	60	76		
Anidride solforosa libera ‰					
Ferro (max 3 mg/lit) ‰					
CURA CONSIGLIATA Grammi per 100 litri di vino					
METABISOLFITO DI K					
SOLFOTAN compresse	1	1	1		
BENTONITE					
CLAY-PLUS					
TANNINO					
GELATINA					
ANTICASSE BIANCO					
ACIDO CITRICO					
METAFIX (cmc)					

Le quantità di prodotti che vi verranno consegnate sono per il totale del vostro vino.

Si consiglia un secondo controllo analitico a SETTEMBRE 2018

L'enologo
 Alimonti Roberta