

Scheda di Analisi N. 001/2020 del 29 settembre 2020

S.r.l. in liquidazione di Palermo (PA)

ATTENZIONE: Il valore dell'alcool potenziale riportato nel rapporto di prova, calcolato tramite coefficienti di trasformazione, è un dato **PRETTAMENTE INDICATIVO** in quanto influenzabile da molteplici fattori quali le condizioni di processo, l'influsso della temperatura sulla crescita ed il metabolismo dei lieviti, i rimontaggi, lo stress dei lieviti, la presenza di bucce, l'annata etc. etc..

- Vino bianco riferimento 22 vasca n° 2:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	14,14
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	0,3
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	0,92
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	5,44
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,61
SO₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	107
SO₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	15
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,10
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	1,61

- Vino bianco vasca n° 11:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	12,78
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	1,3
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	7,21
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	13,29
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,40
SO₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	74
SO₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	6
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,02
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	4,15

- VNF bianco vasca n° 25:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	12,81
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	5,3
Alcool potenziale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	0,31
Alcool totale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	13,12
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	7,00
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	13,36
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,48
SO₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	115
SO₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	12
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,03
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	4,13

Scheda di Analisi N. 002/2025 del 29 settembre 2025

S.r.l. in liquidazione di Palermo (PA)

- Vino liquoroso Passito vasca n° 1:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	15,95
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	130,2
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	2,05
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	5,31
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,81
SO₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	78
SO₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	9
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,04
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	2,17

- Vino Passito vasca n° 3:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	14,11
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	129,1
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	2,05
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	6,21
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,76
SO₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	70
SO₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	11
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,03
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	2,18

- Vino Passito vasca n° 4:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	11,20
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	131,1
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	5,40
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	10,88
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,65
SO₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	40
SO₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	9
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,09
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	2,32

Scheda di Analisi N. 001/2025 del 29 settembre 2025

in liquidazione di Palermo (PA)

ATTENZIONE: Il valore dell'alcool potenziale riportato nel rapporto di prova, calcolato tramite coefficienti di trasformazione, è un dato PRETTAMENTE INDICATIVO in quanto influenzabile da molteplici fattori quali le condizioni di processo, l'influsso della temperatura sulla crescita ed il metabolismo dei lieviti, i rimontaggi, lo stress dei lieviti, la presenza di bucce, l'annata etc. etc..

• Vino Passito vasca n° 5:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	13,35
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	135,2
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	1,83
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	5,78
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,79
SO ₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	45
SO ₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	9
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,03
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	2,02

• VNF bianco vasca n° 9:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	10,87
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	18,5
Alcool potenziale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	1,09
Alcool totale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	11,96
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	4,95
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	15,00
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,35
SO ₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	51
SO ₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	12
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,00
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	6,01

• VNF bianco vasca n° 20:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	9,40
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	22,0
Alcool potenziale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	1,30
Alcool totale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	10,70
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	2,62
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	5,53
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,77
SO ₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	112
SO ₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	11
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,01
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	2,14

Scheda di Analisi N. 004/2025 del 29 settembre 2025

██████████ in liquidazione di Palermo (PA)

ATTENZIONE: Il valore dell'alcool potenziale riportato nel rapporto di prova, calcolato tramite coefficienti di trasformazione, è un dato PRETTAMENTE INDICATIVO in quanto influenzabile da molteplici fattori quali le condizioni di processo, l'influsso della temperatura sulla crescita ed il metabolismo dei lieviti, i rimontaggi, lo stress dei lieviti, la presenza di bucce, l'annata etc. etc..

• VNF bianco vasca n° 21:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	9,78
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	58,0
Alcool potenziale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	3,42
Alcool totale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	13,20
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	3,31
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	7,30
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,72
SO ₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	46
SO ₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	11
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,01
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	2,40

• VNF bianco vasca n° 22:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	8,87
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	68,0
Alcool potenziale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	4,01
Alcool totale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	12,88
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	2,39
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	6,53
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,64
SO ₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	69
SO ₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	13
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,01
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	2,41

Scheda di Analisi N. 005/2025 del 25 settembre 2025

in liquidazione di Palermo (PA)

ATTENZIONE: Il valore dell'alcool potenziale riportato nel rapporto di prova, calcolato tramite coefficienti di trasformazione, è un dato **PRETTAMENTE INDICATIVO** in quanto influenzabile da molteplici fattori quali le condizioni di processo, l'influsso della temperatura sulla crescita ed il metabolismo dei lieviti, i rimontaggi, lo stress dei lieviti, la presenza di bucce, l'annata etc. etc..

• VNF bianco vasca n° 23:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – OIV MA-AS312-01A R2009 par. 4B)	% vol	7,56
Zuccheri riduttori (GLUCOSIO + FRUTTOSIO – METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS311-02 R2009)	g/l	97,9
Alcool potenziale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	5,78
Alcool totale (CALCOLO – VEDI NOTA INIZIO PAGINA)	% vol	13,34
Acidità volatile (METODO ENZIMATICO – HYP)	g/l	0,97
Acidità totale (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-01 R2009 par. 5.2)	g/l	3,74
pH (TITOLAZIONE POTENZIOMETRICA – OIV MA-AS313-15 R2009)	unità pH	3,95
SO₂ totale (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	150
SO₂ libera (TITOLAZIONE IODIMETRICA FLASH AUTOMATIC TITRATOR – OIV MA-AS323-04B R2009)	mg/l	20
Acido L-malico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-11 R2009)	g/l	0,03
Acido L-lattico (METODO ENZIMATICO – OIV MA-AS313-07 R2009)	g/l	2,06

• Aceto di vino bianco vasca n° 38:

Alcool (DISTILLAZIONE – DENSIMETRIA ELETTRONICA – DM 12/03/1986 SEZIONE ACETI ALLEGATO V)	% vol	1,52
Acidità totale in acido acetico (TITOLAZIONE – RISOLUZ. OIV OLNO 52-2000 e 597-2018)	g/100 ml	9,78
Acidità fissa in acido acetico (TITOLAZIONE – DM 12/03/1986 SEZIONE ACETI ALLEGATO III)	g/100 ml	0,11
Acidità volatile in acido acetico (CALCOLO – DM 12/03/1986 SEZ. ACETI ALLEGATO IV)	g/100 ml	9,67