

Kunde/Cliente:		Analysen-Nr/ n° analisi. (dem Labor vorbehalten/ Riservato al Laboratorio)																			
Unterschrift des Kunden/Firma del cliente:		Sorte/Varieta																			
Abgabedatum/Data di consegna:																					
Bemerkungen/Annotazioni:		Probenbezeichnung Denominazione del campione																			
Kürzel TL/ Sigla TL:																					
(gewünschte Analysen kennzeichnen - barrare i parametri da determinare)	Schweflige Säure (freie)/Anidride solforosa libera																				
	Schweflige Säure (Gesamte)/Anidride solforosa totale																				
	*Alkoholgehalt (tatsächlicher)/Tit. alcolometrico volumico																				
	*Gesamt-Trockenextrakt/Estratto secco totale																				
	Reduzierter Extrakt/Estratto ridotto																				
	*Reduzierende Zucker/Zuccheri riduttori (5.04mi10)																				
	*pH-Wert/pH																				
	*Titrierbare Säure/Acidità totale (Weinsäure/Ac. tartarico)																				
	*Flüchtige Säure/Acidità volatile (ohne Abzug der Salicyl- und Sorbinsäure/ senza detrazione dell'acido salicilico e sorbico)																				
	Weinsäure/Acido tartarico																				
	Apfelsäure/Acido malico																				
	Bentonitbedarf/Fabbisogno di bentonite																				
	Eisen/Ferro																				
	Kupfer/Rame																				
	Gesamte Polyphenole/Polifenoli totali																				
	Milchsäure/Acido lattico																				
	Blauschönungsbedarf/Fabbisogno di potassio ferrocianuro																				
	Glycerin/Glicerolo																				
	Asche/Ceneri																				
	Aschenalkalität/Alcalinità delle ceneri																				
	Methanol/Metanolo																				
	Zitronensäure/Acido citrico																				
	Hefeverwertbarer Stickstoff/Azoto prontamente assimilabile																				
	Titrierbare Säure/Acidità titolabile Essigsäure/Ac. acetico																				
	Alkoholgehalt (Schnellbestimmung)/ Det. rapida titolo alcolometrico volumico																				
	Gesamt-Trockenextrakt (Schnellbestimmung)/ Det. Rapida dell'estratto secco totale																				
	Gesamtalkoholgehalt/Titolo alcolometrico complessivo																				
	*Reduktionsfreier Extrakt/Estratto non riduttore																				
	Reduzierter Trockenextrakt/Estratto secco ridotto																				

Kunde/Ciente:	Analysen-Nr/ n° analisi. (dem Labor vorbehalten/ Riservato al Laboratorio)																		
Unterschrift des Kunden/Firma del cliente:		Sorte/Varietà																	
Abgabedatum/Data di consegna:	Probenbezeichnung Denominazione del campione																		
Bemerkungen/Annotazioni:																			
Kürzel TL/ Sigla TL:																			

(gewünschte Analysen kennzeichnen - barrare i parametri da determinare)

117	Auszählen der Hefezellen am Mikroskop/Conta lieviti																			117
112	Gärleistungstest/test di fermentazione																			112
114	Mikroskopische Trübungsanalyse/Analisi torbidi																			114
119	Nachweis Hefen+Essigs.bak./Ricerca lieviti+b.acetici																			119
116	Nachweis osmotoleranter Hefen/Lieviti osmotolleranti																			116
111	Nachweis von Milchsäurebakt./Ricerca batt.lattici																			111
120	Nachweis von/Ricerca di <i>Brettanomyces</i>																			120
118	Nachweis von/Ricerca di non- <i>Saccharomyces</i>																			118

Der „Steriltest“ beinhaltet den:

- Nachweis von Hefen und Essigsäurebakterien (119)
- Nachweis von Milchsäurebakterien (111)

Il „Test di sterilità“ prevede

- Ricerca di lieviti e batteri acetici (119)
- Ricerca di batteri lattici (111)

* VOM SINAL AKKREDITIERTE ANALYSEN

	Analyse/analisi	Prüfmethode/Metodo di prova	
Most und Wein/ mosti e vini:	Titrierbare Säure (ausgedrückt als Weinsäure)/ Acidità totale espressa in acido tartarico)	OIV MA-F-AS313-01-ACITOT 2009	Seit dem 18/03/2003 ist das Weinlabor gemäß der Norm UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (Akkreditierungs- nummer SINAL 0463)/ Dal 18/03/2003 il Laboratorio Enologico è accreditato presso il SINAL secondo la Norma UNI CEI EN ISO / IEC 17025 (n° accreditamento SINAL 0463)
	Absolute Dichte bei 20°C und relative Dichte bei 20 °C/ Massa volumica a 20°C e Densità relativa a 20°C	OIV MA-F-AS2-01-MASVOL 2009	
	pH	OIV MA-F-AS313-15-PH 2009	
	Reduzierende Zucker/ Zuccheri riduttori	5.04mi10rev 6 2010	
Wein/ vini:	Flüchtige Säure/ Acidità volatile	OIV MA-F-AS313-02-ACIVOL 2009	
	Gesamt-Trockenextrakt/ Estratto secco totale	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009	
	Tatsächlicher Alkoholgehalt/ Titolo alcolometrico volumico	OIV MA-F-AS312-01-TALVOL 2009	
	Reduzierende Zucker/ Zuccheri riduttori	OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009	
	Reduktionsfreier Extrakt/ Estratto non riduttore	OIV MA-F-AS2-03-EXTSEC 2009 + OIV MA-F-AS311-01-SUCRED 2009	
Reduktionsfreier Extrakt/ Estratto non riduttore	5.04mi128rev 3 2010 + 5.04mi10rev 6 2010		

Für chemische Kontrollen siehe Rückseite – Per le analisi chimiche vedi retro