Titel - titolo: Entnahme, Transport und Abgabe von Proben für das Weinlabor – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni per il Laboratorio Enologico

INHALT

1 PROBENAHME 2
2 MINDESTPROBEMENGE 2
2.1 Für das Weinlabor Chemie 2
2.2 Für das Weinlabor Mikrobiologie 3
3 KENNZEICHNUNG DER PROBEN 3
4 ABGABE DER PROBEN – ÖFFNUNGSZEITEN DES WEINLABORS 3
5 MITTEILUNG DER ERGEBNISSE 4
6 FORMULARE, KONTAKTE 4
7 PRELIEVO DEI CAMPIONI 5
8 QUANTITÀ MINIMA DI CAMPIONE RICHIESTE 5
8.1 Per il laboratorio di chimica 5
8.2 Per il laboratorio di microbiologia 6
9 SEGNATURA DEI CAMPIONI 6
10 CONSEGNA DEI CAMPIONI – ORARI DI APERTURA DEL LABORATORIO ENOLOGICO 6
11 COMUNICAZIONE DEI RISULTATI 7
12 MODULI, CONTATTI 7

Titel - titolo: Entnahme, Transport und Abgabe von Proben für das Weinlabor – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni per il Laboratorio Enologico

1 PROBENAHME

Das Weinlabor kann keinerlei Verantwortung für Fehler bei der Entnahme der Muster übernehmen. Achten Sie deshalb bei der Probenahme peinlichst darauf, dass das Muster aussagekräftig für die gesamte Partie ist. Überprüfen Sie die Hähne an Tanks und Fässern besonders bei Schwermetallanalysen (Risiko der Eisenabgabe), verwenden Sie im Zweifelsfalle einen Silikonschlauch, aber nicht einen Gummischlauch. Trübe Weine sollen besser nicht filtriert werden, da manche Filtermaterialien beispielsweise Eiweiße und Schwermetalle aufnehmen und dadurch fehlerhafte Werte verursachen können. Trennen Sie bereits bei der Probenahme die Muster für verschiedene Labors (z.B. Bentonitbedarf für das Weinlabor-Chemie, Rückstandsanalyse für das Rückstandslabor, mikrobiologische Kontrolle für das Weinlabor-Mikrobiologie). Die Flaschen mit den Weinproben müssen in normaler Füllhöhe befüllt und dicht verschlossen sein. Berücksichtigen Sie bitte, dass halbvolle Flaschen bei einigen Parametern eine zuverlässige Analyse unmöglich machen (z.B. schweflige Säure oder Alkohol), andererseits aber zu volle Flaschen durch die Erwärmung auf Raumtemperatur platzen können.

Das Weinlabor behält kein Rückstellmuster. Sobald die Analysen durchgeführt und die Prüfberichte geschickt worden sind werden die Proben entsorgt.

Sonderfälle:

Proben die Geläger oder gärende Moste sind, müssen die Kennzeichnung „Geläger“ oder „gärender Most“ tragen. Sie sollen kühl transportiert (<15℃) und innerhalb 4 Stunden von der Probennahme abgegeben werden, weil sich einige Parameter sehr schnell verändern (Zucker, Alkohol). Solche Musterbehälter können außerdem leicht platzen und sind deshalb sehr gefährlich: Verwenden sie dafür vorzugsweise Kunststoffbehälter oder nicht hermetisch verschlossene Flaschen.

2 MINDESTPROBEMENGE

2.1 Für das Weinlabor Chemie

In den meisten Fällen reicht für die wichtigsten chemischen Weinanalysen eine Flasche zu 0,75 L. Manche Analysen erfordern besonders wenig oder viel Probemenge. Damit Sie uns nicht zuviel oder zuwenig Probe bringen, sind die Mindestmengen für diese Parameter hier angeführt:

- Weinsteinstabilität 2000 mL
- Flüchtige Säure 50 mL
- Weinsäure, Apfelsäure, Milchsäure, Zitronensäure 50 mL
- Bentonitbedarf 400 mL
- Metallanalysen (z.B. Eisen, Kupfer) 50 mL

Titel - titolo: Entnahme, Transport und Abgabe von Proben für das Weinlabor – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni per il Laboratorio Enologico

2.2 Für das Weinlabor Mikrobiologie

Die mikrobiologische Kontrolle von Most vor oder während der Gärung, sowie von Weinproben aus Tanks, erfordert jeweils 250 mL. Bei der Entnahme der Muster verwenden Sie am besten sterile Behälter. Im Notfall können sehr saubere und mit der Probe dreimal vorgespülte Flaschen verwendet werden.

- Für die Kontrolle der abgefüllten Flaschen ist mindestens eine gut verschlossene Flasche zu 0,75 L notwendig.
- Die Kontrolle von Trockenreinzuchthefen erfordert 50 g Hefe-Produkt.

3 KENNZEICHNUNG DER PROBEN

Um Fehler zu vermeiden, müssen in einem Begleitschreiben der Muster folgende Angaben aufscheinen:

- Auftraggeber (z.B. Namen der Kellerei, einer Person usw.)
- Probenbezeichnung (z.B. Namen der Traubensorte, Tanknummer usw.)
- die gewünschten Analysen (z.B. Alkohol, pH, Gesamtsäure)
- Unterschrift des Kunden

Eine Aufschrift auf das Flaschenetikett ersetzt nicht das Begleitschreiben. Wenn die oben angeführten Angaben oder das Begleitschreiben fehlen, füllt der Kunde das entsprechende Formular im Weinlabor aus (4.04m01). Den Vordruck des Begleitschreibens für die Weinmuster finden Sie auf unserer Homepage.

4 ABGABE DER PROBEN – ÖFFNUNGSZEITEN DES WEINLABORS

Das Weinlabor garantiert die Annahme der Proben an folgenden Zeiten:

Montag bis Freitag 8:30 bis 12.00 Uhr, 14:00 bis 16:00 Uhr

Aus Sicherheitsgründen sind die Eingänge zum Versuchszentrum Laimburg in der Mittagspause (12.00 bis 13.00 Uhr) und von 17.00 bis 8.00 geschlossen.

Das Weinlabor kann auch unbesetzt sein (z.B. Teilnahme an internen oder externen Verkostungen, Besprechungen, Weiterbildungen, Entnahme von Reifeproben). In diesem Fall können die Weinproben im Weinverkauf abgegeben werden.

Titel - titolo: Entnahme, Transport und Abgabe von Proben für das Weinlabor – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni per il Laboratorio Enologico

5 MITTEILUNG DER ERGEBNISSE

Die Ergebnisse der Analysen werden normalerweise als Fax zugesandt, das Original des Analysenzertifikats und die Rechnung folgen zusammen als Brief. Nach der Probenannahme wird mit der Durchführung der Analysen begonnen, und zwar in Reihenfolge des Probeneingangs. Der durchschnittliche Zeitaufwand (ausgedrückt in Arbeitstagen) für die Fertigstellung der Analysen - bei vollzähligem Personal und funktionstüchtigen Geräten – beträgt für:

- Chemische Analysen: 3-5 Tage
- Mikrobiologische Analysen: für den Steriltest 10 Tage;
  für den Nachweis von Hefen 5-10 Tage;
  für den Nachweis von Bakterien 10 Tage;
  für die Untersuchung am Mikroskop 1-2 Tage.

Wichtig: Während der Sommer- und Herbstmonate (August, September und Oktober)kann es aufgrund intensiver Analyseanfragen zu eventuellen Zeitverschiebungen kommen.

6 FORMULARE, KONTAKTE

Jeder Kunde kann sich selbstverständlich für Zusatzinformationen, Fragen zur Interpretation der Ergebnisse und Reklamationen telefonisch oder schriftlich an das Personal des Weinlabors wenden. Die Telefonnummern und e-mail Adressen finden Sie auf der Webseite des Versuchszentrums Laimburg www.laimburg.it auf der sie außerdem folgende Formulare herunterladen können:

- Begleitschreiben für die Abgabe von Weinmustern
- Preisliste der Weinanalysen im VZ Laimburg
- Qualitätspolitik (italienisch)
- Formular für die Kunden das Weinlabors
- Anleitung zum korrekten Umgang mit Proben
- Fragebogen über den Zufriedenheitsgrad der Kunden

Titel - titolo: Entnahme, Transport und Abgabe von Proben für das Weinlabor – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni per il Laboratorio Enologico

7 PRELIEVO DEI CAMPIONI

Il Laboratorio Enologico non si assume la responsabilità delle modalità di prelievo dei campioni. Si prega pertanto di effettuare il campionamento prestando la massima attenzione alla rappresentatività del campione per tutta la partita. Attenzione ai rubinetti delle cisterne e delle botti: in caso di richiesta di ricerca dei metalli pesanti può esserci il rischio di cessioni di ferro. In questo caso e in caso di dubbio, prelevare il campione con un tubo di silicone (non usare tubi di gomma). Possibilmente, evitare di filtrare i vini torbidi, in quanto alcuni materiali per la filtrazione possono trattenere proteine e metalli pesanti, pertanto i risultati delle analisi potrebbero venire falsati. Già al momento del campionamento è bene tenere separati i campioni per i diversi laboratori (per esempio: fabbisogno di bentonite per il Laboratorio di Chimica Enologica, analisi dei residui per il Laboratorio dei Residui, controllo microbiologico per il Laboratorio di Microbiologia Enologica). Le bottiglie contenenti i campioni devono essere riempite ad un livello normale di riempimento e devono essere ben chiuse. Attenzione: le bottiglie mezze vuote possono rendere inaffidabili i risultati delle analisi per la ricerca di alcuni parametri (per esempio l'acidità volatile o l'alcol), mentre le bottiglie troppo piene possono scoppiare per effetto dell'aumento di temperatura, quando vengono conservate a temperatura ambiente in laboratorio.

Il Laboratorio enologico una volta terminate le analisi ed inviato il rapporto di prova non conserva il/i campione/i.

Casi particolari:

I campioni di fecce e mosti in fermentazione devono riportare l'indicazione se si tratta di "Fecce" o "Mosto in fermentazione". Vanno trasportati a basse temperature (<15℃) e consegnati entro 4 ore dal prelievo, poiché alcuni parametri cambiano molto rapidamente (zuccheri, alcol). Inoltre i contenitori di questo tipo di campioni possono diventare molto pericolosi perché vanno spesso soggetti a scoppio: in questo caso è necessario che i contenitori siano in plastica o comunque che non siano chiusi ermeticamente.

8 QUANTITÀ MINIMA DI CAMPIONE RICHIESTE

8.1 Per il laboratorio di chimica

Per le più importanti analisi chimiche enologiche è sufficiente nella maggior parte dei casi una bottiglia da 0,75 L.

Per alcune analisi è necessaria una quantità di campione particolarmente piccola o particolarmente grande. Per evitare che al Laboratorio arrivi una quantità di campione eccessiva od insufficiente, sono qui riportate le quantità minime richieste per i seguenti parametri:

- Stabilità tartarica 2000 mL
- Acidità volatile 50 mL
- Acidità totale, acidi malico, lattico, citrico 50 mL
- Fabbisogno di bentonite 400 mL
- Analisi dei metalli (es. Ferro, Rame) 50 mL

8.2 Per il laboratorio di microbiologia

Per il controllo microbiologico dei mosti prima o durante la fermentazione, e dei campioni prelevati dalle cisterne sono necessari 250 mL di campione. Nell'effettuare il prelievo del campione si raccomanda l'uso di recipienti sterili. In caso questi non fossero disponibili, è possibile utilizzare delle bottiglie pulite avvinate tre volte con il campione.

- Per i controlli sui vini imbottigliati è necessaria almeno una bottiglia da 0,75 L tappata.
- Per i controlli dei lieviti secchi attivi sono necessari 50 g di prodotto.

9 SEGNATURA DEI CAMPIONI

Per evitare errori, è necessario riportare le seguenti indicazioni in una lettera d'accompagnamento del campione:

- Committente (es. Ragione sociale della cantina, nome, ecc.)
- Segnatura del campione (es. Varietà dell'uva, numero di cisterna, ecc.)
- Analisi richieste (es. Alcol, pH, Acidità totale, ecc.)
- Firma del cliente

Una scritta sull'etichetta della bottiglia non sostituisce il modulo richiesta analisi. In caso le sopra citate informazioni siano mancanti, il cliente è tenuto a compilare un modulo presso il Laboratorio Enologico. Sul nostro sito internet potete trovare il modulo d'accompagnamento dei campioni enologici.

10 CONSEGNA DEI CAMPIONI – ORARI DI APERTURA DEL LABORATORIO ENOLOGICO

Il Laboratorio Enologico garantisce l'accettazione dei campioni nei seguenti orari:

Dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 12.00 e dalle 14:00 alle 16:00

Titel - titolo: Entnahme, Transport und Abgabe von Proben für das Weinlabor – Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni per il Laboratorio Enologico

Per ragioni di sicurezza gli accessi al Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg rimangono chiusi durante la pausa pranzo (dalle 12.00 alle 13.00) e dalle 17.00 alle 8.00.

Può capitare che il personale del Laboratorio Enologico sia **assente** (per partecipazione a sedute di degustazione interne od esterne, per riunioni, per corsi di formazione, per raccolta dei campioni per le analisi prevendemmiali sulle uve). In questo caso i campioni devono essere consegnati al personale dello spaccio dei vini.

11 COMUNICAZIONE DEI RISULTATI

I risultati delle analisi vengono anticipati via fax; la copia originale del certificato d'analisi viene inviata a mezzo posta insieme alla fattura commerciale. Dopo l'accettazione del campione si procede all'analisi in base alla sequenza d'arrivo. Il tempo standard (gg =giorni lavorativi) necessario per l'esecuzione delle analisi al meglio delle condizioni di personale operativo e strumentazione funzionante è il seguente:

- Analisi chimiche: da 3 a 5 giorni
- Analisi microbiologiche: per il test di sterilità 10 giorni;
  per la ricerca di lieviti da 5 a 10 giorni;
  per la ricerca di batteri 10 giorni;
  per l'osservazione al microscopio da 1 a 2 giorni.

In periodi d'intensa attività (mesi di agosto, settembre e ottobre) il laboratorio non può garantire che le analisi vengano fatte nei tempi sopra indicati.

12 MODULI, CONTATTI

Ogni cliente ha la possibilità di rivolgersi al personale del Laboratorio Enologico per via telefonica o per iscritto per avere ulteriori informazioni, porgere domande o avere un'interpretazione dei risultati delle analisi, o per presentare dei reclami. I numeri di telefono e gli indirizzi di posta elettronica si trovano sul sito internet del Centro di Sperimentazione www.laimburg.it dove si può scaricare i seguenti moduli:

- Modulo di richiesta analisi
- Listino prezzi del Laboratorio Enologico
- Politica della qualità
- Modulo per i dati anagrafici dei clienti
- Modalità di prelievo, trasporto e consegna dei campioni per il Laboratorio Enologico
- Questionario per stabilire il grado di soddisfazione dei clienti