


|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Kunde<br>Cliente<br><br>Für neue Kunden das Dokument 5.04m05 ausfüllen!<br>Per nuovi clienti compilare il modulo 5.04m05! | <b>Analysen-Nr<br/>n° analisi</b>   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | <b>(dem Labor<br/>vorbehalten/<br/>Riservato al<br/>Laboratorio)</b>  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Abgabedatum<br>Data di consegna<br><br>Vorläufige Ergebnisse / Anticipazione risultati<br><br><input type="checkbox"/> E-Mail _____<br><br><input type="checkbox"/> Ergebnisse zur Kenntnis an Beratung / Risultati per<br>conoscenza alla consulenza                 | Probenbezeichnung und Matrix<br>Denominazione del campione e matrice |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Kürzel TL - Sigla TL  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>gewünschte Analysen kennzeichnen - barrare i parametri da determinare</b>  | # FTIR WEIN: (Alkoholgehalt, Zucker, pH, Gesamtsäure, fl. Säure, Methanol, Glycerin, Gesamttrockenextrakt, Apfelsäure, Milchsäure) / (alcol, zuccheri, pH, acidità totale, acidità volatile, metanolo, glicerolo, estratto secco totale, acido malico, acido lattico) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | # FTIR WEIN+SO <sub>2</sub> : (FTIR-WEIN plus freie + gesamte SO <sub>2</sub> ) / (FTIR-WEIN più SO <sub>2</sub> libera e totale)   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | # FTIR SO <sub>2</sub> (freie + gesamte SO <sub>2</sub> ) / (SO <sub>2</sub> libera e totale)   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | # FTIR Most: (*KMW, pH, Gesamtsäure, HVS/ *Babo, pH, acidità totale, APA)   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | # FTIR Destillate: (Alkoholgehalt, Methanol, reduzierende Zucker/titolo alcolometrico volumico, metanolo, zuccheri riduttori)   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Freie schweflige Säure/Anidride solforosa libera - iodometrisch   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *Gesamtschwefeldioxid/Anidride solforosa totale - iodometrisch  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *Alkoholgehalt tatsächlicher/Tit. alcolometrico volumico – dest.  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *Gesamt-Trockenextrakt/Estratto secco totale - rechnerisch  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *Reduktionsfreier Extrakt (rechnerisch ohne Saccharose)/<br>Estratto non riduttore (da calcolo senza saccarosio)  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *pH-Wert/pH - potenziometrisch  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *Gesamtsäure/Acidità totale (Weinsäure / Acido tartarico) –<br>potenziometrisch   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *Flüchtige Säure/Acidità volatile (ohne Abzug der Salicyl- und Sorbinsäure/<br>senza detrazione dell'acido salicilico e sorbico) - Dampfdestillation/distillazione in<br>corrente di vapore   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Apfelsäure/Acido malico – enzymatisch/enzimatico  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Milchsäure/Acido lattico - enzymatisch/enzimatico   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Kupfer/Rame - ICP OES   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Eisen/Ferro - ICP OES   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Bentonitbedarf/Fabbisogno di bentonite (inkl.Produktname-nome del<br>prodotto)  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Nachkontrolle Bentonitbedarf/Controllo Fabbisogno di bentonite  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *Glukose und Fruktose/Glucosio e Fruttosio -<br>enzymatisch/enzimatico  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Methanol+Alkoholgehalt/Metanolo+tit.alcolometrico -<br>gaschr.+destil.  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Alkoholgehalt (Schnellbestimmung)/<br>Determinazione rapida del titolo alcolometrico volumico   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *Gesamtschwefeldioxid/Anidride solforosa totale – destillativ   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | Hefeverwertbarer Stickstoff/Azoto prontamente assimilabile -<br>enzymatisch   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *Glucosio Fruttosio dopo inversione/Glukose Fruktose nach<br>Inversion  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   | *Sovrapressione/Überdruck   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Bemerkungen - Annotazioni</b>  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

\* akkreditierte Analyse - analisi accreditate

# Für Werte nahe dem gesetzlichen Grenzwert die akkreditierte Analyse anfordern - Per valori vicini al limite di legge richiedere le analisi accreditate

|  |  |                                  |
|--|--|----------------------------------|
| <br>Versuchszentrum<br>Centro di Sperimentazione<br>Research Centre<br><b>LAIMBURG</b> | <b>MODULO – FORMULAR</b><br><b>Richiesta analisi laboratorio vino e bevande –<br/>         Begleitschreiben Wein- und Getränkeanalytik</b> | 4.04m01<br>Rev. 29<br>29.11.2021 |
|  | Centro di Sperimentazione Laimburg - Versuchszentrum Laimburg  | Pag. 2 di 3                      |

AKKREDITIERTE ANALYSEN – ANALISI ACCREDITATE

|  | Analisi / Analyse   | Metodo di prova / Prüfmethode   |  |
|--|---|---|--|
| Beverande /<br>spiritose /<br>Spirituosen /<br>Spirit drinks | Titolo alcolometrico volumico effettivo / Alkoholgehalt tatsächlicher/<br>Alcoholic strength by volume                                | Reg CE 2870/2000 19/12/2000 GU CE L333<br>29/12/2000 All I App I + App II Met B |  |
| Vino - Wein –<br>Wine  | Acidità totale / Gesamtsäure / Total acidity  | OIV-MA-AS313-01 R2015   | Seit 18/03/2003 gemäß<br>Norm ISO/IEC 17025<br>akkreditiert<br>(Akkreditierungsnummer<br>ACCREDIA 0463)<br><br>Laboratorio accreditato<br>secondo la Norma ISO/IEC<br>17025 (n° accreditamento<br>ACCREDIA 0463) dal<br>18/03/2003 |
|  | Acidità volatile / Flüchtige Säure / Volatile acidity   | OIV-MA-AS313-02 R2015   |  |
|  | Anidride solforosa totale / Gesamtschwefeldioxid / Total sulfur<br>dioxide  | OIV-MA-AS323-04A2 R2018   |  |
|  | Anidride solforosa totale / Gesamtschwefeldioxid / Total sulfur<br>dioxide  | OIV-MA-AS323-04B R2009  |  |
|  | Estratto non riduttore (da calcolo) / Reduktionsfreier Extrakt<br>(rechnerisch) / Sugar free extract (calculation)                    | OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-<br>AS311-02 R2009                                |  |
|  | Estratto secco totale / Gesamt-Trockenextrakt / Total dry extract   | OIV-MA-AS2-03B R2012  |  |
|  | Glucosio e Fruttosio / Glukose und Fruktose / Glucose and Fructose  | OIV-MA-AS311-02 R2009   |  |
|  | Massa volumica e densità relativa a 20°C / Absolute Dichte und<br>relative Dichte bei 20 °C / Density and specific gravity at 20 °C   | OIV-MA-AS2-01A R2012 par 5  |  |
|  | pH / pH Wert / pH   | OIV-MA-AS313-15 R2011   |  |
|  | Titolo alcolometrico volumico effettivo / Alkoholgehalt tatsächlicher/<br>Alcoholic strength by volume                                | OIV-MA-AS312-01A R2016 par 4.B  |  |
|  | Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo) / Gesamtalkohol<br>(rechnerisch) / Total alcoholic strength by volume (calculation) | OIV-MA-AS312-01A R2016 par 4.B + OIV-<br>MA-AS311-02 R2009                      |  |
| Vino spumante /<br>Sekt / Sparkling<br>Wine                  | Glucosio e Fruttosio dopo inversione / Glukose und Fruktose nach<br>Inversion / Glucose and Fructose after inversion                  | OIV-MA-AS311-02 R2009 + OIV-MA-AS2-<br>03B R2012                                |  |
|  | Sovrapressione / Überdruck / Overpressure   | OIV-MA-AS314-02 R2003   |  |

**Sobald die Analyse fertig ist und der Prüfbericht ausgestellt wurde, wird die Analysen-Probe entsorgt. Der Prüfbericht und die entsprechenden Aufzeichnungen werden für 10 Jahre nach dem Ausstellungsdatum aufbewahrt.**

**Una volta ultimate le prove ed emesso il rapporto di prova, il campione viene smaltito. Il rapporto di prova e le relative registrazioni vengono conservati per 10 anni dalla data di emissione.**

**Matrix / Matrice:**

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| B = Bier / Birra                             | D = Destillate / Destillati      |
| E = Essig / Aceto                            | F = Fruchtsaft / Succo di frutta |
| H = Hefen / Lieviti                          | L = Läger / Fecce                |
| LM = Lebensmittel / Alimenti                 | M = Most / Mosto                 |
| MG = Most in gärung / Mosto in fermentazione | SW = Süßwein / Vino dolce        |
| T = Trauben / Uva                            | TR = Trester / Vinacce           |
| W = Wein / Vino                              |                                  |

| Aufklärungsschreiben zur Verarbeitung personenbezogener Daten iSv<br>Art. 13 Verordnung (EU) 2016/679  | Informativa sul trattamento dei dati personali ex art. 13 Regolamento<br>UE 2016/679  |
|--|---|
| <p>Der Verantwortliche der Verarbeitung ist das Versuchszentrum Laimburg mit Rechtssitz in Laimburg 6, 39051 Pfatten (BZ) und kann kontaktiert werden unter: Tel: 0471 969500; E-Mail: <a href="mailto:Versuchszentrum@laimburg.it">Versuchszentrum@laimburg.it</a>; PEC: <a href="mailto:laimburg.admin@pec.prov.bz.it">laimburg.admin@pec.prov.bz.it</a>. Die Kontaktdaten des Datenschutzbeauftragten sind folgende: <a href="mailto:privacy@laimburg.it">privacy@laimburg.it</a>. Ihre Daten werden zwecks (i) Durchführung der Analysen (Rechtsgrundlage der Verarbeitung ist Art. 6 (1)(e) der Verordnung), (ii) Erfüllung der gesetzlichen Verpflichtungen (Rechtsgrundlage der Verarbeitung ist Art. 6(1)(c) der Verordnung). Nach Ihrer vorherigen Zustimmung wird das Versuchszentrum die bei der Probenahme gewonnenen Daten, im Rahmen weiterer Forschungsaktivitäten, die auch in Zusammenarbeit mit Dritten durchgeführt werden, nutzen. Die Stichprobendaten werden ohne direkten Bezug zu Ihren persönlichen Daten (z.B. Vor- und Zuname) und/oder der Katasterdaten, auf die sie sich beziehen, verwendet. Falls für Forschungszwecke notwendig können einfache Daten hinsichtlich der Parzellen, auf denen sich die Stichproben beziehen oder Daten hinsichtlich der Geolokalisierung an Dritte weitergegeben werden. Ihre Daten können an Wirtschafts- oder Steuerberater, Bank-, Kredit- oder Versicherungsanstalten und anderen öffentlichen Behörden übermittelt werden. Die Bereitstellung Ihrer personenbezogenen Daten für die oben genannten Zwecke ist freiwillig, aber in Ermangelung dieser ist es uns nicht möglich die Analysen durchzuführen. Ihre personenbezogenen Daten werden nur für den zum Erreichen der obengenannten Zwecke unbedingt notwendigen Zeitraum gespeichert. Davon ausgenommen sind längere Aufbewahrungs- bzw. Speicherfristen, die in geltenden Rechtsvorschriften vorgesehen sind. Sie haben jederzeit das Recht, beim Verantwortlichen den Zugang zu Ihren Daten sowie die Berichtigung oder Löschung der Daten zu beantragen. Sie haben außerdem das Recht, die Einschränkung der Verarbeitung zu verlangen oder sich der Verarbeitung der Daten zu widersetzen, sowie Ihre Einwilligung jederzeit zu widerrufen. Sollten Sie der Ansicht sein, dass Ihre Daten unrechtmäßig bearbeitet wurden, haben Sie das Recht, bei der Aufsichtsbehörde eine Beschwerde einzureichen.</p> | <p>Il Titolare del trattamento è il Centro di Sperimentazione Laimburg con sede legale in Laimburg n. 6, 39051 Pfatten (BZ) e può essere contattato al n. tel: 0471 969500; E-mail: <a href="mailto:centrodisperimentazione@laimburg.it">centrodisperimentazione@laimburg.it</a>; PEC: <a href="mailto:laimburg.admin@pec.prov.bz.it">laimburg.admin@pec.prov.bz.it</a>. I dati di contatto del Responsabile della protezione dei dati sono i seguenti: <a href="mailto:privacy@laimburg.it">privacy@laimburg.it</a>. I suoi dati personali verranno trattati ai fini di: (i) poter procedere alle analisi richieste (base giuridica del trattamento è costituita dall' art. 6 (1)(e) del Regolamento); (ii) per l'adempimento di obblighi di legge (base giuridica del trattamento è costituita dall'art. 6 (1)(c) del Regolamento). Previo suo esplicito consenso il Centro potrà utilizzare i suoi dati acquisiti dalla campionatura nell'ambito di ulteriori attività di ricerca, svolte anche in collaborazione con soggetti terzi. I dati relativi alla campionatura verranno utilizzati senza far riferimento diretto ai Suoi dati anagrafici (es. nome e cognome). Qualora fosse necessario ai fini della ricerca potrebbero essere comunicati ai terzi i semplici dati relativi alla particella catastale a cui i campioni si riferiscono oppure i dati relativi alla geolocalizzazione (ossia le coordinate geografiche). I suoi dati potranno inoltre essere comunicati a soggetti terzi come consulenti contabili o fiscali, istituti bancari, di credito o assicurativi o ad altre PA. Il conferimento dei Suoi Dati Personali per le finalità sopra indicate è facoltativo, ma in difetto non sarà possibile procedere alle analisi. I suoi dati personali verranno conservati sino al raggiungimento delle suddette finalità e in conformità ad eventuali obblighi di legge che prevedano tempi di conservazione più lunghi. In qualsiasi momento Lei ha diritto di richiedere al Titolare l'accesso ai Suoi dati, nonché la rettifica o la cancellazione degli stessi. Ha inoltre diritto a richiedere la limitazione del trattamento ovvero di opporsi allo stesso ed alla revoca del consenso ove prestato. Laddove Lei ritenga che i Suoi dati siano stati trattati in modo illegittimo, ha il diritto di rivolgersi all'Autorità di Controllo per proporre reclamo.</p> |

