**CERTIFICATO DI ANALISI VINO**

**“XIX EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO *BACCO E MINERVA- PESARO 2022”***

CERTIFICATO NR.

**RELAZIONI ANALISI**

*DENOMINAZIONE DEL VINO: ( ANNO )*

**Categoria del vino ( A1 -  A2 -  B1 -  B2 -  C1 -  C2 -  D -  E -  F-) ( vedi legenda)**

Analisi di Laboratorio per la **XIX Edizione Concorso Enologico “BACCO e MINERVA”**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°.** | **DESCRIZIONE** | **U.M.** | **RISULTATO** |
| **1.** | Titolo alcolometrico effettivo | % vol. |  |
| **2.** | Acidità volatile (in acido acetico) | g/l |  |
| **3.** | Acidità totale, (in acido tartarico) | g/l |  |
| **4.** | Anidride solforosa totale (SO2) | mg/l |  |
| **5.** | Anidride solforosa libera (SO2) | mg/l |  |
| **6.** | Zuccheri | g/l |  |
| **7.** | pH |  |  |

**COMMENTO:**

# Data

IL DIRIGENTE SCOLASTICO IL RESPONSABILE DEL LABORATORIO

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Legenda | A1 – Vini Bianchi DOC e DOCG | A2 – Vini Bianchi IGT, vini varietali e vini generici |
|  | B1 – Vini Rossi DOC e DOCG | B2 – Vini Rossi IGT, vini varietali e vini generici |
|  | C1 – Vini Rosatii DOC e DOCG | C2 – Vini Rosati IGT, vini varietali e vini generici |
|  | D – Vini Spumanti | F – Vini Dolci, Passiti e Liquorosi |