

## CERTIFICATO DI ANALISI <sup>1</sup>

---

### - PRODOTTO: VINO BLANCO FRUTADO

---

|   |       |              |          |
|---|-------|--------------|----------|
| Destilación   | % vol | 11.50 -12.50 | (± 0.20) |
| Acidez volátil (en ácido acético derivado SO <sub>2</sub> ) | g/Kg  | 0.30         | (± 0.01) |
| Acidez total (en ácido tartárico a pH 7)                    | g/Kg  | 5.50         | (± 0.50) |
| pH (pH metro 20° C)   |       | 3.20         | (± 0.10) |
| SO <sub>2</sub> (ECC Método IFU7a)                          | ppm   | 80.00        | (± 20)   |
| SO <sub>2</sub> (valoración yodométrica)                    | ppm   | 90.00        | (± 20)   |
| Hierro  | mg/kg | 5.50         | (± 0.50) |
| Cobre   | mg/kg | 0.45         | (± 0.20) |
| NTU   |       | < 1          |          |

---

El responsable del Laboratorio

<sup>1</sup>Los valores que se muestran en el certificado analítico son para ser considerados como valores promedio. Algunas partidas pueden resultar con valores superficialmente diferentes.

**Vinicola San Nazaro s.r.l.**

42048 Rubiera (RE) – Via Emilia Est, 26  
Tel. 0522 626245 - Fax 0522 260441  
C.F. e P.I. 01431240355

**Stabilimento operativo:**

46020 Pegognaga (MN) – Via Gonzaga, 12  
Tel. 0376 558428 – Fax 0376 553448