

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

- **PRODOTTO: VINO ROSATO 1.5 I.C.- 12 °**

<b>Distillazione</b>	% vol	12.00	(± 0.20)
<b>Acidità volatile</b> (in acido acetico dedotta SO <sub>2</sub> )	g/Kg	0.40	(± 0.01)
<b>Acidità totale</b> (in acido tartarico a pH 7)	g/Kg	6.50	(± 0.50)
<b>pH</b> (pH metro 20° C)		3.30	(± 0.10)
<b>SO<sub>2</sub></b> (ECC metodo IFU7a)	ppm	130	(± 20)
<b>Acido Malico</b>	g/l	0.10	(± 0.10)
<b>Acido Lattico</b>	g/l	2.00	(± 0.20)
<b>Colore IC</b>		1,50	(± 1.00)
<b>PFT</b>	mg/l	2500	(± 500)
<b>Ferro</b>	mg/kg	8.00	(± 0.50)
<b>Rame</b>	mg/kg	0.80	(± 0.20)
<b>Estratto Secco totale</b>	g/l	26	(± 5.00)
<b>NTU</b>		< 10	

**Il responsabile di Laboratorio**

<sup>1</sup> I valori riportati nel certificato analitico sono da ritenersi dati medi annui. Singole partite possono risultare con valori leggermente differenti.