

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

**- PRODOTTO: LAMBRUSCO EMILIA BIANCO IGP**

|   |       |           |          |
|---|-------|-----------|----------|
| <b>Distillazione</b>  | % vol | 11.50     | (± 0.20) |
| <b>Acidità volatile</b> (in acido acetico dedotta SO <sub>2</sub> ) | g/Kg  | 0.35      | (± 0.01) |
| <b>Acidità totale</b> (in acido tartarico a pH 7)                   | g/Kg  | 5.00-6.50 | (± 0.50) |
| <b>pH</b> (pH metro 20° C)  |       | 3.10      | (± 0.10) |
| <b>SO<sub>2</sub></b> (ECC metodo IFU7a)                            | ppm   | 120       | (± 20)   |
| <b>PFT</b>  | mg/l  | 2500      | (± 500)  |
| <b>Estratto Secco totale</b>  | g/l   | 20        | (± 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.