

CERTIFICATO DI ANALISI ¹

- **PRODOTTO: VINO ROSSISSIMO 40-45 I.C.**

Distillazione	% vol	11.50 -14.00	(± 0.20)
Acidità volatile (in acido acetico dedotta SO ₂)	g/Kg	0.40	(± 0.01)
Acidità totale (in acido tartarico a pH 7)	g/Kg	6.50	(± 0.50)
pH (pH metro 20° C)		3.30	(± 0.10)
SO₂ (ECC metodo IFU7a)	ppm	130	(± 20)
Acido Malico	g/l	0.10	(± 0.10)
Acido Lattico	g/l	2.00	(± 0.20)
Colore IC		40-45	(± 1.00)
PFT	mg/l	6500	(± 500)
Ferro	mg/kg	8.0	(± 0.50)
Rame	mg/kg	0.80	(± 0.20)
Estratto Secco totale	g/l	35	(± 5.00)
NTU		< 100	

Il responsabile di Laboratorio

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