

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

- PRODOTTO: **LAMBRUSCO EMILIA ROSSO/ROSATO 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>Colore IC</b>		1.00-8.00	(± 1.00)
<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.