

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

---

### - PRODOTTO: VINO BIANCO FRUTTATO

---

<b>Distillazione</b>	% vol	11.50 -12.50 (± 0.20)
<b>Acidità volatile</b> (in acido acetico dedotta SO <sub>2</sub> )	g/Kg	0.30 (± 0.01)
<b>Acidità totale</b> (in acido tartarico a pH 7)	g/Kg	5.50 (± 0.50)
<b>pH</b> (pH metro 20° C)		3.20 (± 0.10)
<b>SO<sub>2</sub></b> (ECC metodo IFU7a)	ppm	80.00 (± 20)
<b>SO<sub>2</sub></b> (Titolazione iodimetrica)	ppm	90.00 (± 20)
<b>Ferro</b>	mg/kg	5.50 (± 0.50)
<b>Rame</b>	mg/kg	0.45 (± 0.20)
<b>NTU</b>		< 1

---

**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.