

CERTIFICATO DI ANALISI ¹

- PRODUCTO: VINO TINTO 8 I.C.- 12 °

Destilación	% vol	12.00	(± 0.20)
Acidez volátil (en ácido acético derivado SO ₂)	g/Kg	0.40	(± 0.01)
Acidez total (en ácido tartárico a pH 7)	g/Kg	6.50	(± 0.50)
pH (pH metro 20° C)		3.30	(± 0.10)
SO₂ (ECC ECC Método IFU7a)	ppm	130	(± 20)
Acido Málico	g/l	0.10	(± 0.10)
Acido Láctico	g/l	2.00	(± 0.20)
Color IC		8.00	(± 1.00)
PFT	mg/l	2500	(± 500)
Hierro	mg/kg	8.00	(± 0.50)
Cobre	mg/kg	0.80	(± 0.20)
Extracto Seco Total	g/l	26	(± 5.00)
NTU		< 10	

El responsable del Laboratorio

¹Los valores que se muestran en el certificado analítico son para ser considerados como valores promedio. Algunas partidas pueden resultar con valores superficialmente diferentes.

Vinicola San Nazaro s.r.l.

42048 Rubiera (RE) – Via Emilia Est, 26
Tel. 0522 626245 - Fax 0522 260441
C.F. e P.I. 01431240355

Stabilimento operativo:

46020 Pegognaga (MN) – Via Gonzaga, 12
Tel. 0376 558428 – Fax 0376 553448