

Principali parametri di analisi dei vini

PARAMETRO	VALORI		GIUDIZIO
	VINO BIANCO	VINO ROSSO	
Alcool svolto	>9-14<	>10-15<	indice commerciale
Alcool metilico	>0,2 ml/100 ml alcool	>0,25 ml/100 ml alcool	limite legale
Densità	>0,90-0,98< g/cm ³		
Acidità totale	>4,5-8,0< g/l		valore medio
Acidità volatile	0,10-1,08< g/l	0,10-1,20< g/l	indice conservazione
SO ₂ Libera	>40-80< mg/l	>20-50< mg/l	indice protezione
SO ₂ Totale	200< mg/l	160< mg/l	indice protezione
SO ₂ Molecolare	>1,0 mg/lt		indice protezione
Zuccheri riduttori	2,0< g/l		vino secco
	> 3,0-10< g/l		vino morbido
	>10-20< g/l		vino abboccato
	>20-30< g/l		vino amabile
	> 30 g/l		vino dolce
Acido tartarico	>1,5-4,0< g/l		indice stabilità
Acido Malico	>0,5-1,5< g/l		In. Ferm. Malolattica
Acido Lattico	>0,10-5,0< g/l		
Ph	>2,8-3,5<		
Azoto Totale	>70-700< mg/l		Ind genuinità
Prolina	200-2000 mg/l		
Tannino totale	>0,1-0,4< g/l	>1,0-4,0< g/l	
Floruri	> 1,5 mg/l		
Solfati	>0,2-0,6< mg/l		
Fosfati	>0,2-0,6< mg/l		Verifica fosfataggio
Cloruri	> 0,5 mg/l		DPR 162/65
Ferro	6,0< mg/l	10< mg/l	Limiti cassa ferrica
Rame	1,0< mg/l		limite legale
Potassio	0,7-2,0 g/l		Ind stabilità tartarica
Calcio	40< mg/l	80< mg/l	Verifica stabilità
Magnesio	80-120 mg/l		Ind genuinità
Estratto netto	>15-23< g/l	>18-28< g/l	
Ceneri	>1,5-2,3< g/l	>1,8-2,8< g/l	Ind genuinità
Estratto/Ceneri	>10-12<		Ind genuinità
Alcalinità ceneri	>12-36<		Ind genuinità
Ind alcalinità	>7-14< meq/g		Ind genuinità
Fenoli totali	>0,4-1,2< g/l	>2-4< g/l	Ind commerciale
Polifenoli totali	>200-1400< mg/l		Ind commerciale
Arsenico	0,01-0,02 mg/l		Metalli pesanti
Cadmio	5,0 <µg/l		
Mercurio	5,0 <µg/l		
Piombo	200> µg/l		
Zinco	0,14-4 mg/l		
Densità colore	0,05-0,15	3-8	Ind commerciale