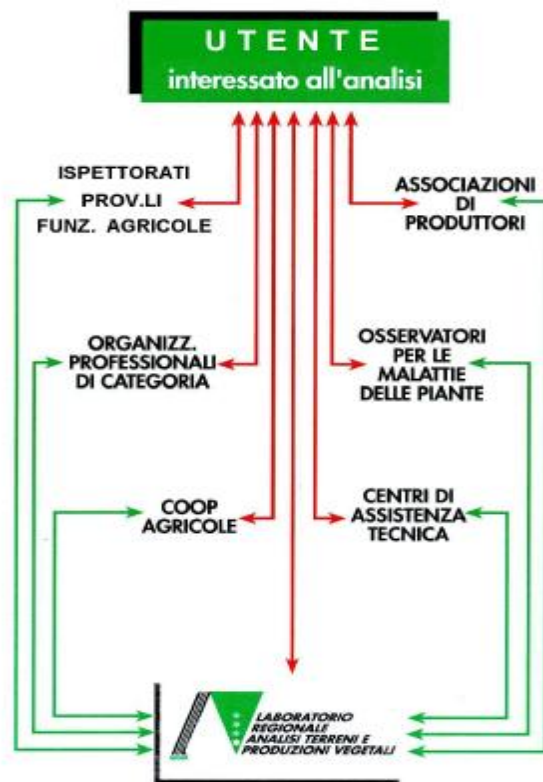


## Modalità di Accesso ai Servizi

**LE ANALISI POSSONO ESSERE RICHIESTE DIRETTAMENTE AL LABORATORIO OPPURE TRAMITE GLI ENTI E GLI UFFICI INDIVIDUATI NELLO SCHEMA**



Tel. 0187-27871 Fax 0187-278785  
E-mail: [labsarz@regione.liguria.it](mailto:labsarz@regione.liguria.it)  
<http://www.agriligurianet.it>

## Informazioni e Consegna

Informazioni sulle analisi di laboratorio o sulle modalità di consegna dei campioni possono essere richieste oltre che presso le associazioni di produttori od organizzazioni professionali agricole, anche presso le seguenti strutture operanti in Liguria:

Laboratorio Regionale Analisi Terreni e Produzioni Vegetali di Sarzana e CAAR-Centro Regionale di Agrometeorologia Applicata Regionale  
Loc. Pallodola c/o Mercato Ortofrutticolo  
19038 - SARZANA (SP) Tel. 0187-27871  
E-mail [labsarz@regione.liguria.it](mailto:labsarz@regione.liguria.it)

Servizio Coordinamento Funzioni Ispettive in Agricoltura sedi provinciali di:

GENOVA - Viale Brigate Partigiane, 2  
16129 - GENOVA Tel. 010-5484550

IMPERIA - Viale Matteotti, 50  
18100 - IMPERIA Tel. 0183-297999

LA SPEZIA - Via XXIV Maggio, 3  
19124 - LA SPEZIA Tel. 0187-770441

SAVONA - Via Bazzino, 9  
17100 - SAVONA Tel. 019-805823

Centro Regionale Servizi per la Floricoltura  
Via Q. Mansuino, 12 (Mercato Fiori)  
18038 - SAN REMO (IM) Tel. 0184-5151056/55/58

Centro Regionale di Sperimentazione ed Assistenza Agricola (CeRSAA)  
Regione Rollo,98  
17031 - ALBENGA (SV) Tel. 0182-554949

MO 10 rev. 2 del 13/07/10 pag. 1 di 2



**REGIONE LIGURIA**  
**Dipartimento Agricoltura,**  
**Turismo e Cultura**  
**Settore**  
**Servizi alle Imprese Agricole**



**ANALISI**  
**ENOLOGICHE**

Loc. Pallodola c/o Mercato Ortofrutticolo  
19038 - SARZANA (SP)  
Tel. 0187-27871 \*\*\* Fax 0187-278785  
E-mail: [labsarz@regione.liguria.it](mailto:labsarz@regione.liguria.it)

## ANALISI ENOLOGICHE

### L'utilità delle analisi

Nel comparto enologico l'analisi chimica di uve, mosti e vini può contribuire notevolmente al miglioramento e alla qualificazione del prodotto finale ed è un servizio indispensabile per chi opera in modo professionale.

L'analisi delle uve in fase di maturazione può fornire le indicazioni necessarie ad individuare il momento ottimale di vendemmia e a qualificare la materia prima in modo da adottare gli interventi correttivi più opportuni.

Per i mosti l'analisi chimica ha lo scopo di tenere sotto controllo le diverse fasi del processo di vinificazione e il corretto decorso delle fermentazioni.

L'analisi del vino è necessaria per verificare il rispetto dei limiti imposti dalla normativa e consente di rendere evidenti alcune peculiarità, con lo scopo di caratterizzare e qualificare il prodotto.

Il laboratorio è accreditato SINAL/ACCREDIA (certificato n° 1010) secondo la norma UNI EN ISO 17025:2005 per diverse matrici: suolo, olio d'oliva e vino. Con decreto ministeriale Mipaaf del 29/03/2010 è stato autorizzato, per l'intero territorio nazionale, al rilascio dei certificati di analisi per il settore vitivinicolo aventi valore ufficiale anche ai fini dell'esportazione.



## ANALISI ENOLOGICHE

### Il prelievo del campione

#### COSA SERVE

- ◆ sacchetti in plastica, bottiglie in materiale plastico puliti accuratamente e asciutti.
- ◆ modello richiesta analisi ed etichette per identificare i campioni.

#### COME SI PRELEVA

Per le uve è necessario raccogliere gli acini (tagliando il pedicello) e campionare il vigneto in modo da rappresentare l'appezzamento di interesse (quantità minima circa 500 grammi).

Per i mosti il campione dovrebbe essere prelevato prima dell'inizio della fermentazione (entro poche ore dalla vendemmia) e recapitato immediatamente al laboratorio o conservato in frigo a 4°C (quantità circa 500 ml).

Per i vini il campione (circa 750 ml) deve essere prelevato dopo un rimontaggio e posto nel contenitore riempito completamente e chiuso (per evitare il contatto con l'aria).

Il campione, corredato del modello richiesta analisi compilato può essere spedito o consegnato direttamente al Laboratorio di Sarzana oppure può essere consegnato alle sedi provinciali della Regione Liguria (Ispettorati Agrari), presso i Centri regionali di assistenza tecnica o facenti capo alle organizzazioni professionali agricole.

## ANALISI ENOLOGICHE

### Le nostre tipologie analitiche

#### A) ANALISI STANDARD VINO:

pH (\*), acidità totale (\*), alcool svolto (\*)  
TARIFFA: ridotta € 9,30 --- intera € 12,40

#### B) INDICE MATURAZIONE UVA:

pH, acidità totale, zuccheri (al rifrattometro)  
TARIFFA: ridotta € 6,19 --- intera € 9,30

#### C) A RICHIESTA:

zuccheri riduttori (\*)  
TARIFFA: ridotta € 6,19 --- intera € 9,30

Quadro acidi organici (tartarico, L-malico, L-lattico, citrico)  
TARIFFA: ridotta € 21,70 --- intera € 43,38

Acidità volatile (\*)  
TARIFFA: ridotta € 6,19 --- intera € 9,30

Anidride solforosa libera  
TARIFFA: ridotta € 6,19 --- intera € 9,30

Anidride solforosa totale  
TARIFFA: ridotta € 6,19 --- intera € 9,30

Anidride solforosa libera + totale  
TARIFFA: ridotta € 9,30 --- intera € 12,40

Estratto secco non riduttore (\*)  
TARIFFA: ridotta € 6,19 --- intera € 9,30

Estratto secco totale (\*)  
TARIFFA: ridotta € 6,19 --- intera € 9,30

Metalli (es. Cu, Fe - per singola determinazione)  
TARIFFA: ridotta € 6,19 --- intera € 9,30

N.B. Le tariffe sono IVA compresa  
(\* ) prove accreditate SINAL/ACCREDIA

La tariffa ridotta si applica a Enti Pubblici, associazioni fra imprenditori agricoli riconosciuti ai sensi della L.R. 33/79, Organizzazioni e società cooperative operanti in agricoltura con sede nel territorio regionale, imprenditori agricoli conduttori di aziende situate nel territorio regionale