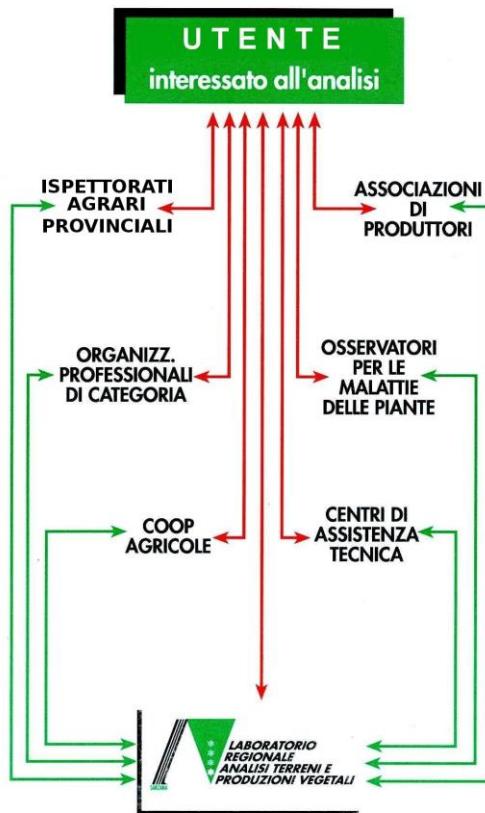


Modalità di Accesso ai Servizi

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



Tel. 0187-27871

E-mail: 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

Settore Ispettorati Agrari Regionali sedi provinciali di:

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

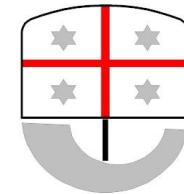
IMPERIA - Viale Matteotti, 50
18100 - IMPERIA Tel. 0183-297999

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

SAVONA - Corso Italia, 1 - 4^o piano
17100 - SAVONA Tel. 019-805823

Centro Regionale di Sperimentazione ed Assistenza Agricola (CeRSAA)

Regione Rollo, 98
17031 - ALBENGA (SV) Tel. 0182-554949



REGIONE LIGURIA
Direzione Generale
Agricoltura, Aree Protette e Natura
Settore
Servizi alle Imprese Agricole e
Florovivaismo



**ANALISI
ENOLOGICHE**

Loc. Pallodola c/o Mercato Ortofrutticolo
19038 - SARZANA (SP)
Tel. 0187-27871

E-mail: labsarz@regione.liguria.it

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 ACCREDIA** (certificato n° 00768) secondo la norma UNI EN ISO 17025 per diverse matrici: suolo, olio d'oliva e vino. Con decreti ministeriali del MASAF 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.



Il prelievo del campione

Per le uve è necessario campionare il vigneto in modo rappresentativo, raccogliere gli acini (quantità minima circa 300 grammi) tagliando il pedicello, porli in un sacchetto in plastica pulito e asciutto e apporre l'etichetta per l'identificazione.

Per i mosti in fermentazione è necessario prelevare il campione in bottiglia di plastica o vetro ben pulita e preventivamente avvinata, etichettarla e aggiungere un idoneo quantitativo di antifermentativo al fine di bloccare la fermentazione. A tal proposito si può aggiungere 1 ml di estratto di senape a 500-600 ml di mosto oppure si può procedere alla pastorizzazione del prodotto confezionato immergendolo in acqua a 100°C per 30 minuti. Se i tempi tra prelievo campione e arrivo in Laboratorio sono inferiori a 2 ore basta conservare il campione in un contenitore refrigerato avendo l'accortezza di non tappare ermeticamente la bottiglia e di prevedere uno sfogo per la fuoriuscita dell'anidride carbonica.

Per i vini il campione (minimo 500 ml) deve essere prelevato dopo un rimontaggio e posto nel contenitore riempito completamente e chiuso (per evitare il contatto con l'aria).

Il trasporto dei campioni deve essere eseguito, in particolare per uve e mosti, nel minor tempo possibile in modo che le caratteristiche del campione rimangano inalterate fino all'esecuzione dell'analisi. A tale proposito, quando le condizioni ambientali lo richiedono, potranno essere utilizzati opportuni contenitori refrigeranti.

Le nostre tipologie analitiche

A) ANALISI STANDARD VINO:

pH, acidità totale, alcool svolto (= titolo alcolometrico volumico)

TARIFFA: A (ridotta) € 8,54 - B (intera) € 12,20

B) PACCHETTO CERTIFICAZIONE DOC:

acidità totale, titolo alcolometrico volumico totale e potenziale, acidità volatile, anidride solforosa totale, estratto secco non riduttore e totale, glucosio e fruttosio (zuccheri), sovrappressione solo per vini frizzanti e spumanti
TARIFFA: A(ridotta) € 26,84 - B(intera) € 34,16

C) INDICE MATURAZIONE UVA:

pH(*), acidità totale(*), zuccheri (al rifrattometro) (*)

TARIFFA: A (ridotta) € 7,32 - B (intera) € 9,76

D) MATURAZIONE FENOLICA UVA(*):

antociani potenziali a pH 1 ed estraibili a pH 3,2; flavonoidi potenziali a pH 1 ed estraibili a pH 3,2; polifenoli totali (estinzione a 280nm); indice di maturità cellulare EA e indice di maturità dei vinaccioli Mp.
TARIFFA: A(ridotta) € 19,52 - B(intera) € 24,40

E) ACIDI ORGANICI(*):

acidi organici (L-malico, L-lattico) (*)

TARIFFA: A (ridotta) € 8,54 - B (intera) € 12,20

F) A RICHIESTA(*):

anidride solforosa libera, ac. tartarico, ac. citrico, azoto prontamente assimilabile in uve e mosti e le determinazioni riportate sopra richiedibili singolarmente. La tariffa è riferita alla singola determinazione.
TARIFFA: A (ridotta) € 6,10 - B (intera) € 8,54

N.B. Le tariffe sono IVA al 22 % compresa

(*) prove non accreditate ACCREDIA

La **tariffa ridotta (A)** si applica a Enti Pubblici e a soggetti appartenenti ad Organizzazioni od Associazioni che abbiano stipulato una specifica convenzione con la Regione Liguria ai sensi della D.G.R. n°1460 del 22/11/13.