



Allegato al Programma 2019

Schede Tecniche

RT-LAB Aceto (aceto e aceto balsamico)

- ✓ Sessioni
- ✓ Quantità
- ✓ Matrici
- ✓ Parametri
- ✓ Note
- ✓ Avvertenze



Segreteria Francesca Colautti
Coordinatore Laura Bolognini
Tel. 0454851408
e-mail ringtest@uiv.it



Unione Italiana Vini
Viale del lavoro, 8
37135 Verona



PTP N° 0011

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento
EA, IAF e ILAC

*Signatory of EA, IAF and ILAC
Mutual Recognition Agreements*

Revisione	Data	Descrizione modifica	Approvazione CRT
0	14-09-2018	Prima emissione	Laura Bolognini
1	21-02-2019	Aggiornamento marchio Accredia	Laura Bolognini

SESSIONI

Mese	Quantità*	Matrici*
gennaio	1.0 l	Aceto di vino bianco
aprile	1.0 l	Aceto balsamico
luglio	1.0 l	Aceto di vino rosso
novembre	1.0 l	Aceto balsamico

*Quantità e matrici sono indicative, possono variare per motivi organizzativi o tecnici

PARAMETRI

Analisi	principio metodo	riferimento legislativo	u.m	decimali
Acidità totale (in acido acetico)	titolazione	DM 12/03/86 GU n°161 All.II - OIV Res.Oeno 52/00	g/100ml	2
Acidità fissa (in acido tartarico)	titolazione	DM 12/03/86 GU n°161 All.III - OIV Res.Oeno 53/00	g/100ml	2
Titolo alcolometrico volumico	densimetria	DM 12/03/86 GU n°161 All.V	% vol	2
Titolo alcolometrico volumico	titolazione	OIV Res. Oeno 56/00	% vol	2
Densità relativa 20°C	densimetria			5
Estratto secco Totale	densimetria	DM 12/03/86 GU n°161 All.VI	g/l	1
Estratto secco Totale	gravimetria	OIV Res. Oeno 57/00	g/l	1
Ceneri	gravimetria	OIV Res. Oeno 58/00	g/l	2
Anidride solforosa totale	titolazione	OIV Res. Oeno 60/00 + OIV Res. Oeno 13/2008	mg/l	0
Anidride solforosa totale	distillazione		mg/l	0
Rame	assorbimento atomico	OIV Res. Oeno 64/00	mg/l	2
Rame	ICP-AES	OIV-MA-AS322-13	mg/l	2
Rame	ICP-MS	OIV-MA-AS323-07	mg/l	2
Zinco	assorbimento atomico	OIV Res. Oeno 65/00	mg/l	2
Zinco	ICP-AES	OIV-MA-AS322-13	mg/l	2
Zinco	ICP-MS	OIV-MA-AS323-07	mg/l	2
Piombo	A.A. fornetto	OIV Res. Oeno 67/00	µg/l	0
Piombo	ICP-MS	OIV-MA-AS323-07	µg/l	0
Piombo	ICP-AES		µg/l	0
Litio	emissione di fiamma	D.M. 12 marzo 1986-All.XXX	mg/l	3
Litio	ICP-MS	OIV-MA-AS323-07	mg/l	3
Litio	ICP-AES		mg/l	3
Zuccheri riduttori	metodo Fehling		g/l	2

NOTE

Analisi	metodo	note
Anidride solforosa totale	titolazione	Metodo per aceto di vino
Anidride solforosa totale	distillazione	Metodo per aceto balsamico
Zuccheri riduttori		Analisi da effettuare solo su aceto balsamico

AVVERTENZE

- ✓ La spedizione del campione e l'apertura della sessione vengono comunicate dalla Segreteria **RT-LAB** tramite mail a tutti gli aderenti.
- ✓ Se entro 10 giorni dall'invio della mail il campione non venisse consegnato o arrivasse danneggiato, contattare la Segreteria **RT-LAB** tramite posta elettronica (ringtest@uiv.it) che darà informazioni sullo stato delle spedizioni e sostituirà i campioni danneggiati.
- ✓ Il Ring Test va trattato come la maggioranza dei campioni sottoposti a prove ordinarie.
- ✓ Il campione va conservato a temperatura ambiente (20-25°C)
- ✓ Una volta aperto il campione le seguenti analisi devono essere eseguite in giornata.
 - Titolo alcolometrico volumico
 - Acidità totale
 - Acidità fissa
 - Anidride solforosa totale
- ✓ Tutti gli altri parametri devono essere analizzati comunque entro tre giorni dall'apertura del campione.
- ✓ Ogni analisi prevede due repliche eseguite in condizioni di ripetibilità, cioè dallo stesso operatore, con la stessa strumentazione, possibilmente in un breve intervallo di tempo e senza ritaratura intermedia dello strumento.
- ✓ **L'inserimento dei dati avviene tramite portale (vedi Manuale d'uso allegato).**
- ✓ Eseguire le analisi usando i metodi proposti.
- ✓ Inserire i dati con il numero di cifre decimali e nelle unità di misura indicate.
- ✓ Vengono eliminati tutti i dati inseriti senza la replica, quelli evidentemente errati per unità di misura o digitazione e tutti i dati non numerici (N.R., inferiore a etc.). Il valore "zero" viene preso in considerazione solo in un numero limitato di casi in cui è appropriato come risultato (in relazione alla scala di misura utilizzata).