



LAB N° 1857 L

RAPPORTO DI PROVA N° 2322

RdP 02 rev. 3 del 23/05/2024

Spett.le

I Fulgurales di William Hutchinson

Data di accettazione: 10/04/2025 Data fine prove: 10/04/2025
Data inizio prove: 10/04/2025 Data di emissione: 11/04/2025

Via Giovanni XXIII 312/A
58017 PITIGLIANO (GR)

Informazioni di campionamento:

Committente (se non diversamente specificato, è l'intestatario sopra indicato)

Campionamento a cura del committente

Data di campionamento: --

Numero del verbale: --

Informazioni fornite dal committente:

Descrizione: vino rosso Cabernet Sauvignon Enzo Bianchi - sp.5A**Campione nr.: 4526**

Note :

Parametro ricercato	U.M.	Valore	Inc. misura	Metodo di Analisi	Limiti di legge
Titolo alcolometrico volumico	% vol	12,40		OIV-MA-AS312-01 Met C R2021	
* Valore energetico (Kcal)	Kcal/100 mL	74		ML500 rev 0 2006	
* Valore energetico (kJ)	KJ/100 mL	309		ML500 rev 0 2006	
* Grassi (di cui saturi)	g/100 mL	ND		EN-MI 47 Rev.0 2023	
* Grassi totali	g/100 mL	ND		EN-MI 46 Rev.0 2023	
* Carboidrati totali	g/100 mL	1,32		EN-MI 48 Rev.0 2023	
* Carboidrati totali (di cui zuccheri)	g/100 mL	0,14		EN-MI 49 Rev.0 2023	
* Proteine	g/100 mL	ND		ML500 rev 0 2006	
* Sale	g/100 mL	0,005		ML500 rev 0 2006	
* Sodio	g/100 mL	0,002		OIV-MA-AS322-13	
* Glicerolo	g/100 mL	1,00	0,5	EN-MI 33 Rev.0 2021	
Glucosio + fruttosio	g/100 mL	< 0,05		OIV-MA-AS311-02 R2009	
* Acido tartarico	g/100 mL	0,18		EN-MI 33 Rev.0 2021	

1) Il Laboratorio declina ogni responsabilità sulle modalità di esecuzione del campionamento, del trasporto e della conservazione dei campioni fino alla consegna, se effettuato a cura del committente

2) I risultati riportati nel Rapporto di Prova, si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova, così come ricevuto

3) Il Laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni e dei dati presenti nel rapporto di prova, con l'esclusione di quanto dichiarato dal committente

4) La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova, è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio

5) Per le prove chimiche, l'incertezza estesa, se riportata, è calcolata con un fattore di copertura $K=2$, un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10. Per le prove microbiologiche, l'incertezza di misura è calcolata come intervallo di confidenza del 95%

6) Il residuo dei campioni non deperibili sottoposti a prova, è conservato per 3 gg. dalla data di emissione del Rapporto di Prova. Campioni deperibili sono conservati fino al momento dell'emissione del Rapporto di Prova.

7) Copia del presente Rapporto di Prova e dei documenti ad esso collegati vengono conservati per 4 anni

8) File firmato digitalmente e conservato presso l'archivio aziendale

9) Il Laboratorio opera in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025

10) Laboratorio iscritto all'elenco regionale dei laboratori che svolgono analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (Legge regionale 9 marzo 2006 n. 9). Iscrizione nr. 080

11) Laboratorio autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali come da GU 307 11.12.20 - DM 11.11.20 e successivi

* Prova non accreditata da ACCREDIA

Il Responsabile di Laboratorio
Enologo Dario Montagnani



LAB N° 1857 L

RAPPORTO DI PROVA N° 2322

RdP 02 rev. 3 del 23/05/2024

--- Fine del Rapporto di Prova ---

