

**SERVIZIO DI LOTTA GUIDATA E INTEGRATA IN VITICOLTURA  
AVVERTIMENTO N° 19 del 03/09/2013**

**CURVE DI MATURAZIONE DELLE UVE**

Si riporta la tabella con i dati analitici di maturazione delle uve riferiti a campioni raccolti nella zona **DOC COLLIO**.

Località	Varietà	Data campionamento	Acidità totale (g/l)	Acido malico (g/l)	Acido tartarico (g/l)	pH	Zucch. Ridutt. (g/l)	Alcol prob.
Dolegna	Pinot grigio	19 ago	8,06	2,26	7,55	3,25	181,77	10,9
		26 ago	6,22	1,95	5,15	3,63	202,74	12,1
		2 set	5,85	1,44	7,73	3,34	207,54	12,4
Capriva	Pinot grigio	19 ago	8,49	1,80	8,34	3,18	185,18	11,1
		26 ago	5,97	1,47	5,75	3,63	210,23	12,6
		2 set	6,05	1,10	7,99	3,34	214,49	12,8
Oslavia	Pinot grigio	19 ago	8,35	2,35	8,54	3,17	192,01	11,5
		26 ago	6,75	1,83	5,50	3,50	206,92	12,4
		2 set	6,64	1,17	7,94	3,27	220,00	13,3
Dolegna	Sauvignon	19 ago	9,66	2,53	9,97	3,14	151,32	9,1
		26 ago	6,85	1,90	4,57	3,45	170,81	10,3
		2 set	6,32	1,51	7,16	3,26	193,24	11,6
Capriva	Sauvignon	19 ago	8,47	2,30	8,28	3,17	209,16	12,5
		26 ago	5,61	1,51	2,25	3,65	222,83	13,3
		2 set	6,08	1,04	6,26	3,32	236,71	14,2
Oslavia	Sauvignon	19 ago	8,54	2,55	10,02	3,08	156,93	9,4
		26 ago	6,26	1,94	4,65	3,46	179,76	10,8
		2 set	5,77	1,48	8,07	3,23	193,75	11,6

NB: i campioni di uva **non** sono stati conservati in frigorifero prima dell'analisi. I campioni di uva raccolti il 26 agosto non erano completamente asciutti.