

SERVIZIO DI LOTTA GUIDATA E INTEGRATA IN VITICOLTURA AVVERTIMENTO N° 20 del 05/09/2013

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	Acidità totale (g/l)	Acido malico (g/l)	Acido tartarico (g/l)	pH	Zucch. rid. (g/l)	Alcol prob.
Lonzano	Chardonnay	19 ago	9,56	2,65	8,58	3,15	159,18	9,6
		29 ago	6,92	1,80	4,78	3,27	180,88	10,9
		04 set	6,96	1,71	5,26	3,32	206,28	12,4
Capriva	Chardonnay	19 ago	9,57	2,96	8,71	3,13	170,45	10,3
		29 ago	6,81	1,75	5,03	3,24	195,43	11,7
		04 set	6,90	1,62	5,96	3,35	212,34	12,7
Oslavia	Chardonnay	19 ago	12,31	3,88	8,43	3,01	142,36	8,6
		29 ago	8,19	2,48	6,60	3,09	168,79	10,1
		04 set	7,91	2,36	9,01	3,23	188,49	11,3
Dolegna (Bernizza)	Tocai friulano	29 ago	7,03	2,55	5,56	3,28	168,09	10,1
		04 set	6,10	1,88	5,96	3,32	192,94	11,5
Cormons (Zegla)	Tocai friulano	29 ago	5,84	2,08	4,64	3,33	174,04	10,5
		04 set	5,27	1,89	5,57	3,37	200,79	12,0
Oslavia (Lenz.bianco)	Tocai friulano	29 ago	6,45	2,19	6,61	3,43	158,15	9,5
		04 set	5,98	2,15	7,36	3,38	180,77	10,9

NB: i singoli prelievi (400 acini) vengono analizzati lo stesso giorno del campionamento (**non sono stati conservati in frigorifero prima dell'analisi**).