

SERVIZIO DI LOTTA GUIDATA E INTEGRATA IN VITICOLTURA AVVERTIMENTO N° 21 del 20/09/2013

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.
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
		14 set	5,43	1,54	7,69	3,44	219,28	13,2
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
		14 set	4,44	1,31	7,94	3,57	222,89	13,4
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
		14 set	4,92	1,42	8,74	3,50	205,98	12,4

Località	Varietà	Data	Acidità totale (g/l)	Acido malico (g/l)	Acido tartarico (g/l)	Antocian potenz UV-VIS mg / L	Estraibil antoc mg / L	Mat. tannini vinacc UV-VIS	pH	Zucch. rid. (g/l)	Alcol prob.
Lonzano	Merlot	14 set	4,24	0,89	10,56	1274	60	46	3,44	216,0	13,0
Capriva	Merlot	14 set	4,52	0,79	8,60	1560	63	46	3,46	227,6	13,6
Oslavia	Merlot	14 set	5,46	0,54	9,38	1530	67	50	3,24	212,42	12,7

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