

# CONSORZIO COLLIO CARSO

Consorzio Tutela Vini Collio e Carso

Via A. Gramsci, 2-4  
34071 CORMONS (GO)  
Tel. 0481 630303  
Fax 0481 630660

[www.consorziocolliocarso.it](http://www.consorziocolliocarso.it)

Servizio tecnico viticolo **0481 630303**

Maurigh Dario **335 81.84.095**

[servizioviticolo@consorziocolliocarso.it](mailto:servizioviticolo@consorziocolliocarso.it)

## SERVIZIO DI LOTTA GUIDATA E INTEGRATA IN VITICOLTURA AVVERTIMENTO N° 22 del 23/09/2013

### 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)	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
		20 set	4,18	1,05	7,66	1434	53	47	3,50	225,70	13,5
Capriva	Merlot	14 set	4,52	0,79	8,60	1560	63	46	3,46	227,6	13,6
		20 set	4,00	0,85	7,56	1572	60	51	3,49	234,05	14,0
Oslavia	Merlot	14 set	5,46	0,54	9,38	1530	67	50	3,24	212,42	12,7
		20 set	5,00	0,53	8,32	1384	56	42	3,32	227,34	13,6

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