

Poggibonsi, 21/02/2024

RAPPORTO DI PROVA n° 24013368 del 21/02/2024

Committente

**TOSCANA CERTIFICAZIONE
AGROALIMENTARE S.r.l.
VIALE BELFIORE, 9 - 3° PIANO
50144 FIRENZE FI**

Campione **24013368** | Data di ricevimento 19/02/2024 | Pagina 1 di 2

Matrice **Vino**

Identificazione fornita dal committente **Toscana IGT Rosso - TCA03/2024 post - Annata: 2023**
Campionamento eseguito dal Committente (i risultati si riferiscono al campione così come ricevuto).

Data Inizio Prove **19/02/2024**

| Parametro / Metodo | Risultato | Inc. | U.M. | LOD | R.L. | Limiti m=min. M=Max | Data Fine | Note |
|--|----------------|----------|---------------------|------|------|------------------------|-----------|------|
| Titolo Alcolometrico Volumico <i>OIV-MA-AS312-01 Met B R2021</i> | 12.99 | ±0.19 | % vol | | 0.10 | | 20/02/24 | |
| Titolo Alcolometrico Volumico Potenziale <i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i> | 0.01 | ±0.006 | % vol | 0.02 | 0.01 | | 20/02/24 | |
| Titolo Alcolometrico Volumico Totale <i>OIV-MA-AS312-01 Met B R2021 + OIV - MA-AS311-02 R2009</i> | 13.00 | 0.19 | % vol | 0.03 | 0.10 | m 11.00 (D530) | 21/02/24 | |
| Zuccheri Riduttori (Glucosio+Fruttosio) <i>OIV-MA-AS311-02 R2009</i> | 0.10 | ±0.09 | g/L | | 0.1 | | 20/02/24 | |
| Densità Relativa a 20°C <i>OIV-MA-AS2-01 Met B R2021</i> | 0.99257 | ±0.00018 | . | | | | 21/02/24 | |
| Massa Volumica a 20°C <i>OIV-MA-AS2-01 Met B R2021</i> | 0.99079 | ±0.00018 | g/cm³ | | | | 21/02/24 | |
| Estratto Secco Totale <i>OIV-MA-AS2-03B R2012</i> | 24.8 | ±1.4 | g/L | | | | 21/02/24 | |
| Estratto Non Riduttore <i>OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i> | 24.7 | ±1.4 | g/L | | | m 20.0 (D530) | 21/02/24 | |
| Acidità Totale <i>OIV-MA-AS313-01 cap 5.2 R2015</i> | 5.09 | ±0.30 | g/L acido tartarico | | | m 4.50 (D530) | 20/02/24 | |
| Acidità Volatile <i>OIV-MA-AS313-02 R2015</i> | 0.62 | ±0.06 | g/L acido acetico | 0.02 | 0.10 | M 1.20 (D101) | 20/02/24 | |
| Anidride Solforosa Libera <i>OIV-MA-AS323-04A1 R2021</i> | <1 | | mg/L | | 1 | | 20/02/24 | |
| Anidride Solforosa Totale <i>OIV-MA-AS323-04A2 R2021</i> | <10 | | mg/L | | 10 | M 150 (D101) | 20/02/24 | |

Le prove contrassegnate dall'asterisco (*) ed il campionamento non rientrano nell'accreditamento Accredia di questo laboratorio.

D101 Regolamento Delegato (UE) 2019/934 della Commissione del 12 Marzo 2019

D530 Provvedimento Ministeriale 12/07/2019

Legenda e specifiche: Parametro/metodo: identificazione della prova e del metodo utilizzato (ML = Metodica Interna) - Risultato: risultato della prova determinato dal laboratorio (N.D. = indica un valore inferiore a R.L.). Il laboratorio utilizza il punto come separatore delle cifre decimali. Le prove microbiologiche su acqua sono eseguite in conformità alla ISO 8199:2018. Le prove microbiologiche su matrici alimentari e tamponi sono eseguite in singola piastra in conformità alla ISO 7218:2007/Amd.1:2013. - Inc. = Incertezza di misura. Per i parametri chimico/fisici l'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa ad un intervallo di confidenza del 95% con fattore di copertura k=2. Il numero indicato rappresenta l'intervallo di fiducia (±). Per le prove microbiologiche l'incertezza viene espressa come intervallo di confidenza oppure come incertezza estesa secondo quanto descritto nel metodo di prova (vedi tabella sopra). Per le prove sensoriali come Incertezza estesa. - U.M. = Unità di Misura (UA = unità arbitrarie/convenzionali) - LOD = limite di rilevabilità - R.L. = Reporting Limit (livello più basso sopra il quale i valori sono riportati come numeri assoluti; al minimo è uguale al Limite di Quantificazione -LOQ- del metodo) - Limiti = limiti legali/convenzionali massimi e/o minimi consentiti per il parametro, con indicazione del riferimento di legge - Rec % = Recupero/Bias espresso in % (informazione opzionale). Quando non diversamente indicato il valore è tra 70-120% e la correzione del recupero NON è applicata nei calcoli. - Data inizio prove: corrisponde al giorno in cui è iniziata la prima fase di lavorazione prevista per il campione; data fine: corrisponde al giorno in cui viene convalidato il parametro dopo aver effettuato tutti i controlli, le eventuali prove di conferma e/o ripetizioni della prova.

Segue...

Poggibonsi, 21/02/2024

RAPPORTO DI PROVA n° 24013368 del 21/02/2024

Committente

**TOSCANA CERTIFICAZIONE
AGROALIMENTARE S.r.l.
VIALE BELFIORE, 9 - 3° PIANO
50144 FIRENZE FI**

| | | | | | |
|----------|-----------------|---------------------|------------|--------|--------|
| Campione | 24013368 | Data di ricevimento | 19/02/2024 | Pagina | 2 di 2 |
|----------|-----------------|---------------------|------------|--------|--------|

Il Responsabile del reparto 1_Enologia
Cavaglioni Alessandro


Il Responsabile del Laboratorio
Dr. Alessandro Cavaglioni


ALBO DEI CHIMICI DELLA TOSCANA
n. 1494/A

I risultati riportati sono riferiti al solo campione sottoposto a prova. Ove non richiesto da specifica normativa, i campioni non si conservano per tempi superiori a quelli necessari per completare l'analisi. In ogni caso, dopo l'esecuzione dell'analisi, se non espressamente richiesto, i campioni non vengono né restituiti né resi disponibili in alcun modo. Il presente Rapporto di Prova non può essere riprodotto in forma parziale salvo approvazione scritta di Isvea. Il file del Rapporto di Prova è firmato digitalmente e valido ai fini di Legge. L'integrità del documento può essere confermata verificando la validità della firma digitale all'interno del file Pdf. Il file, oltre ad essere inviato al committente, è conservato negli archivi informatici di Isvea S.r.l. per almeno 5 anni. Il committente può richiedere il file in qualsiasi momento durante tutto il periodo di conservazione. Eventuali copie stampate del suddetto documento digitale originale non hanno validità legale. Isvea Srl declina ogni responsabilità sulle modalità di campionamento effettuato da terzi.

FINE RAPPORTO DI PROVA