RAPPORTO DI PROVA N° 1965

01675
RdP 02 rev. 4 del 03/06/2025

Spett.le

Fontemorsi Soc Agr s.s.

Via delle Colline snc
56040 MONTESCUDAIO (PI)

Data di accettazione: 31/03/2026 Data fine prove: 31/03/2026
Data inizio prove: 31/03/2026 Data di emissione: 01/04/2026
Committente (se non diversamente specificato, è l'intestatario sopra indicato)
Campionamento a cura del committente

Descrizione fornita dal committente: vino bianco Tresassi IGT Toscana 2025

Campione nr.: 3807
Note :

Parametro ricercato	*U.M.*	*Valore*	*Inc. misura*	*Metodo di Analisi*	*Limiti di legge*
Titolo alcolometrico volumico	% vol	**13,38**		OIV-MA-AS312-01 Met C R2021	
* Valore energetico (Kcal)	Kcal/100 mL	**79**		ML500 rev 0 2006	
* Valore energetico (kJ)	KJ/100 mL	**329**		ML500 rev 0 2006	
* Grassi (di cui saturi)	g/100 mL	**ND**		EN-MI 47 Rev.0 2023	
* Grassi totali	g/100 mL	**ND**		EN-MI 46 Rev.0 2023	
* Carboidrati totali	g/100 mL	**1,19**		EN-MI 48 Rev.0 2023	
* Carboidrati totali (di cui zuccheri)	g/100 mL	**0,16**		EN-MI 49 Rev.0 2023	
* Proteine	g/100 mL	**ND**		ML500 rev 0 2006	
* Sale	g/100 mL	**0,013**		ML500 rev 0 2006	
* Sodio	g/100 mL	**0,005**		OIV-MA-AS322-13	
* Glicerolo	g/100 mL	**0,74**	0,5	EN-MI 33 Rev.0 2021	
Glucosio + fruttosio	g/100 mL	**0,10**	0,01	OIV-MA-AS311-02 R2009	
* Acido tartarico	g/100 mL	**0,29**		EN-MI 33 Rev.0 2021	

1) Il Laboratorio declina ogni responsabilità sulle modalità di esecuzione del campionamento, del trasporto e della conservazione dei campioni fino alla consegna, se effettuato a cura del committente
2) I risultati riportati nel Rapporto di Prova, si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova, così come ricevuto
3) Il Laboratorio si assume la responsabilità delle informazioni e dei dati presenti nel rapporto di prova, con l'esclusione di quanto dichiarato dal committente
4) La riproduzione parziale del presente Rapporto di Prova, è ammessa solo dopo autorizzazione scritta del Responsabile del Laboratorio
5) Per le prove chimiche, l'incertezza estesa, se riportata, è calcolata con un fattore di copertura K=2, un intervallo di confidenza del 95% e con un numero di gradi di libertà superiore a 10. Per le prove microbiologiche, l'incertezza di misura è calcolata come intervallo di confidenza del 95%
6) Il residuo dei campioni non deperibili sottoposti a prova, è conservato per 3 gg. dalla data di emissione del Rapporto di Prova. Campioni deperibili sono conservati fino al momento dell'emissione del Rapporto di Prova.
7) Copia del presente Rapporto di Prova e dei documenti ad esso collegati vengono conservati per 4 anni
8) File firmato digitalmente e conservato presso l'archivio aziendale
9) Laboratorio iscritto all'elenco regionale dei laboratori che svolgono analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari (Legge regionale 9 marzo 2006 n. 9). Iscrizione nr. 080
10) Laboratorio autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali come da GU 307 11.12.20 - DM 11.11.20 e successivi

* Prova non accreditata da ACCREDIA

Il Responsabile di Laboratorio
Enologo Dario Montagnani

--- Fine del Rapporto di Prova ---

ENOLAB SERVICE SRL Laboratorio di analisi Agroalimentari; distributore di prodotti enologici
Via Raffaello Sanzio n. 24/26 - 56033 - Capannoli (PI) Tel. e fax 0587 606023 - info@eno-lab.it - www.eno-lab.it
CF/PI 02227500507 Iscritta alla C.C.I.A.A. di Pisa REA PI-191097 - Cap. Soc. Int. Vers. € 100.000,00