



**CANTINA SAN MARTINO IN RIO**

## **ROSSISSIMO DESOLFORATO I.C. 35 - 40 PUNTI**

Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed UE

Il prodotto non è OGM e non contiene prodotti OGM

### **SPECIFICHE**

Intensità Colorante (D.O. A420+A520)	IC	35 - 40.0 ± 2.00
Alcol Svolto	%Vol	11.50 ÷ 13.00
Zuccheri (Glucosio – Fruttosio)	%Vol	< 0.50
Acidità Totale ( in acido tartarico eq. at pH 7 )	g/L	6.00 ÷ 9.00
Acidità Volatile (in acetic acid)	g/L	max 0.60
pH	pH	3.10 ÷ 3.50
SO2 Totale	mg/L	max 250
Estratto Secco	g/L	≥ 23.00
Ferro	mg/L	≤ 7.00
Rame	mg/L	≤ 0.80

### **METODO DI DETERMINAZIONE DEL COLORE:**

1,00 ml di vino rosso in 50 ml di soluzione tampone a pH 3,20. Leggere le assorbanze a 420 e 520 nm (1cm di cammino ottico).

### **COLORE:**

(assorbanza a 420 nm + assorbanza a 520 nm) x 50

### **PREPARAZIONE SOLUZIONE TAMPONE:**

7 g di Acido L-Tartarico e 35 ml di sodio idrossido 1 M, portare a volume ad 1 litro con acqua distillata.

Le specifiche sopra riportate possono subire lievi variazioni nel tempo, soprattutto l'intensità colorante.

Cantina Sociale di San Martino in Rio S.c.a.

Via Roma n. 123

42018 San Martino in Rio (RE)

Tel. +39 0522 698117 Fax +39 0522 695972

shop@cantinesanmartino.it

info@cantinesanmartino.it

www.cantinesanmartino.it