

	ISTRUZIONI OPERATIVE DI PRELEVAMENTO CAMPIONI				ALLEGATO 26-2
	EDIZIONE ALLEGATO		REVISIONE ALLEGATO		
	DATA 30.10.2012	N° 9	DATA 30.10.2012	N° 0	Pagina 1 di 2

- Agitare la massa da testare per 10-30 min. a seconda della capacità e della fase lavorativa. In alternativa fare il campione prelevando dalla valvola superiore e inferiore.
- Togliere il primo litro di vino uscito dal preleva - campioni
- Confezionare il campione in bottiglie di vetro di capacità minima di 250 ml , ben pulite, preventivamente avviniate.
- Chiudere la bottiglia con tappi idonei
- Applicare subito l'etichetta di riconoscimento

CASI PARTICOLARI

➤ **CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEL VINO IMBOTTIGLIATO**

Questo tipo di controllo analitico deve essere effettuato su bottiglie integre.
Il prelevamento dei campioni deve essere fatto in modo rappresentativo.

➤ **MOSTI IN FERMENTAZIONE (residuo zuccherino > 10g/l)**

- **TEMPI DI TRASPORTO SUPERIORI A DUE ORE**

Nel caso di prodotti in fermentazione è necessario aggiungere ai campioni per le analisi un idoneo quantitativo di antifermentativo.

Si consiglia di aggiungere Sodio Azide in concentrazione di 20 mg/l (preparare una soluzione di Sodio Azide a 15 g/l in acqua; aggiungere 1 ml di questa soluzione in bottiglie di campione da 0,75 lt e 0,5 ml in bottiglie da 0,375 lt **ATTENZIONE:** si tratta di un prodotto altamente tossico).

In alternativa all'aggiunta di antifermentativo si può procedere alla pastorizzazione del prodotto confezionato immergendolo in acqua a 100°C per 30 minuti.

Tutti i campioni per le analisi, aggiunti di antifermentativo, dovranno portare in etichetta l'indicazione "VELENO" chiara ed evidente, nonché la quantità e la qualità delle sostanze aggiunte.

- **TEMPI DI TRASPORTO INFERIORI A DUE ORE**

Occorre conservare i campioni in opportuni contenitori refrigerati, oppure filtrare preventivamente con carta quando si richiede la verifica delle condizioni reali della partita in cantina.

Tappare non ermeticamente la bottiglia e prevedere uno sfogo per facilitare la fuoriuscita della Co₂

➤ **VINI IN REFRIGERAZIONE; CONTROLLO DELLA STABILITA' TARTARICA**

Nel caso di prodotti in refrigerazione occorre filtrarli su carta, appena prelevati dalla vasca, in modo da garantire le condizioni reali dei campioni in cantina e consegnarli nel minor tempo possibile al laboratorio.

➤ **DETERMINAZIONE DEL RAME**

Il campione deve essere prelevato direttamente dalla vasca, senza l'utilizzo del preleva-campione. Nel caso non sia possibile evitare questo passaggio, fare uscire circa 6 – 7 litri di vino prima di prelevare il campione

➤ **CERTIFICATI PER L'ESPORTAZIONE**

Il prelevamento dei campioni deve essere fatto in modo che questi rappresentino fedelmente la massa del prodotto da sottoporre ad analisi.

In questo caso i prodotti si presentano in confezioni originali chiuse.

Nel caso di prodotti sfusi la massa da campionare deve essere preventivamente resa omogenea; qualora ciò non sia possibile si prelevano tre aliquote distinte: una verso la sommità del liquido, un'altra nella parte centrale e l'ultima in fondo. Queste, mescolate tra loro, vengono utilizzate per la formazione dei campioni per l'analisi.

	ISTRUZIONI OPERATIVE DI PRELEVAMENTO CAMPIONI				ALLEGATO 26-2
	EDIZIONE ALLEGATO		REVISIONE ALLEGATO		
	DATA 30.10.2012	N° 9	DATA 30.10.2012	N° 0	Pagina 2 di 2

➤ **CONTROLLI MICROBIOLOGICI: BRETTANOMYCES BRUXELLENSIS**

I lieviti tendono a depositarsi sul fondo della massa ed in corrispondenza delle asperità delle superfici, quindi, al fine di evitare eventuali sovrastime o sottostime del dato analitico, è fondamentale omogeneizzare il più possibile la massa ed effettuare il prelievo nella parte mediana della stessa.

A seconda dei casi procedere secondo le seguenti modalità:

1. **Vino in vasca:** effettuare un rimontaggio della durata sufficiente ad omogeneizzare la massa, quindi prelevare il campione dopo aver fatto scorrere 3-4 litri di vino dalla valvola di scaricamento parziale. In caso di impossibilità ad effettuare il rimontaggio, prelevare direttamente dalla valvola di scaricamento parziale.
2. **Vino in barrique:** se possibile effettuare un bâtonnage prima di prelevare il campione. In caso contrario, effettuare il prelievo da metà altezza.
3. **Vino in botte:** prelevare il campione dall'assaggio, dopo aver fatto scorrere almeno 5 litri di vino.