

Elenco analisi

DETERMINAZIONI	METODO
1. Acidità Fissa (g/L)	<i>Calcolo (Ac. T/Ac. V) OIV-MA-AS313-03 R2009</i>
2. Acidità Totale (meq/L)	<i>Titolazione OIV-MA-AS313-01 R2015</i>
3. Acidità Volatile (meq/L)	<i>Dist. in Cor. di Vap OIV-MA-AS313-02 R2015</i>
4. Acidità Totale (g/L)	<i>Titolazione OIV-MA-AS313-01 R2015</i>
5. Acidità Volatile (g/L)	<i>Dist. in Cor. di Vap OIV-MA-AS313-02 R2015</i>
6. Acido Ascorbico* (mg/L)	<i>Enzimatico MMA 130 rev 0 2017</i>
7. Acido Citrico (mg/L)	<i>Enzimatico OIV-MA-AS313-09 R2009</i>
8. Acido Lattico* (g/L)	<i>Enzimatico OIV-MA-AS313-07 R2009</i>
9. Acido Malico* (g/L)	<i>Enzimatico OIV-MA-AS313-11 R2009</i>
10. Acido Metatartarico* (mg/L)	<i>Colorimetrico DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 All XXII</i>
11. Acido Shikimico* (mg/L)	<i>HPLC OIV-MA-AS313-17 R2004</i>
12. Acido Sorbico (mg/L)	<i>Spettrofotometria OIV-MA-AS313-14A R2009</i>
13. Acido Sorbico* (mg/L)	<i>Spettrometria di massa OIV-MA-AS313-14B R2009</i>
14. Acido Tartarico* (g/L)	<i>Spettrofotometria MMA 45 rev 3 2009</i>
15. Aflatossina * B1+B2+G1+G2	<i>HPLC AOAC 991.31 2005 + AOAC 2005.08 2006</i>
16. Albumina* (mg/L)	<i>Immuno-enzimatica OIV-MA-A315-23 R2012</i>
17. Alcalinità delle ceneri (meq/L)	<i>Titolazione OIV-MA-AS2-05 R2009</i>
18. Analisi microbiologica*	<i>(Lieviti + Muffe) MMA 88 rev 0 2010 + MMA 89 rev 0 2010</i>
19. Anidride Carbonica CO ₂ *	<i>Potenziometria OIV-MA-AS314-01 R2009</i>
20. Anidride Solforosa (mg/L) Molecolare* (Biossido di Zolfo Molecolare)	<i>Calcolo (SO₂L/pH/Alcool) MMA 72 rev 0 2010</i>
21. Anidride Solforosa Libera (mg/L)	<i>Distillazione OIV-MA-AS323-04 A R2012</i>
22. Anidride Solforosa Libera (mg/L)	<i>Iodometria OIV-MA-AS323-04 B par 2.2.2 R2009</i>
23. Anidride Solforosa Totale (mg/L)	<i>Distillazione OIV-MA-AS323-04 A R2012</i>
24. Anidride Solforosa Totale (mg/L)*	<i>Iodometria OIV-MA-AS323-04 B R2009</i>

25. Antociani (mg/L) (in Malvina cloridrata)*		<i>Spettrofotometria</i>	<i>MMA 59 rev 2 2009</i>
26. Arsenico (mg/L)		<i>Potenziometria</i>	<i>MMA 46 rev 3 2009</i>
27. Azoto Assimilabile* (APA) (mg/L)		<i>Spettrofotometria</i>	<i>MMA 82 rev 0 2010</i>
28. Azoto Totale * (mg/L)		<i>Titolazione</i>	<i>MMA 47 rev 3 2009</i>
29. Babo*		<i>Aerometria</i>	<i>MMA 109 rev 0 2013</i>
30. Batteri *(UFC/100mL)		<i>Microbiologica</i>	<i>MMA 105 rev 0 2012</i>
31. Brix ° *		<i>Rifrattometria</i>	<i>MMA 116 rev 0 2013</i>
32. Bromuri* (mg/L)		<i>Spettrofotometria</i>	<i>MMA 49 rev 3 2009</i>
33. Butil-P-idrossibenzoato * (mg/L)		<i>Spettrometria di massa</i>	<i>MMA 97 rev 0 2011</i>
34. Cadmio * (mg/L)		<i>Potenziometria</i>	<i>MMA 77 rev 0 2010</i>
35. Calcio* (mg/L)		<i>Assorbimento atomico</i>	<i>OIV-MA-AS322-04 R2009</i>
36. Caratteristiche cromatiche (vino)*		<i>Spettrofotometria</i>	<i>OIV-MA-AS2-11 R2006</i>
37. Carbanmato di etile* (µg/L)		<i>Spettrometria di massa</i>	<i>OIV-MA-AS315-04 R2009</i>
38. Carboidrati totali * (%)		<i>Iodometria</i>	<i>MMA 101 rev 0 2012</i>
39. Caseina* (mg/ Kg)		<i>Immuno-enzimatica</i>	<i>OIV-MA-A315-23 R2012</i>
40. Cationi Totali* (meq/Kg zuccheri totali)		<i>Potenziometria</i>	<i>MMA 34 rev 5 2009</i>
41. Ceneri (g/L)		<i>Gravimetria</i>	<i>OIV-MA-AS2-04 R2009</i>
42. Clorofenoli* (µg/L)		<i>Spettrometria di massa</i>	<i>MMA 106 rev 0 2012</i>
43. Cloruri (g/L)		<i>Potenziometria</i>	<i>OIV-MA-AS321-02 R2009</i>
44. Coliformi totali * (UFC/100mL)		<i>Microbiologica</i>	<i>MMA 83 rev 0 2010</i>
45. Coloranti artificiali*		<i>Qualitativa</i>	<i>MMA 92 rev 0 2010</i>
46. Colore*		<i>Analisi sensoriale</i>	<i>MMA 96 rev 2 2010</i>
47. Conduttività* (µS/cm a 20°C)	MCR	<i>Conduttimetro</i>	<i>OIV-MA-F1-01 R2011</i>
48. Densità Ottica 420 ABS*		<i>Spettrofotometria</i>	<i>MMA 61 rev 3 2013</i>
49. Densità Ottica 520 ABS*		<i>Spettrofotometria</i>	<i>MMA 61 rev 3 2013</i>
50. Densità Ottica 620 ABS*		<i>Spettrofotometria</i>	<i>MMA 61 rev 3 2013</i>
51. Densità relativa a 20°C		<i>Densimetria</i>	<i>OIV-MA-AS2-01A par 5 R2012</i>
52. Deossinivalenolo * (µg/Kg)		<i>HPLC</i>	<i>MMA 52 rev 6 2009</i>

53. Diglucoside Malvosidico* (mg/L)	Fluorimetrica	OIV-MA-AS315-03 R2009
54. Escherichia coli * (UFC/100mL)	Microbiologica	MMA 85 rev 0 2010
55. Estratto senza zuccheri (g/L)	Da calcolo (Alcool/Densità/Zuccheri)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-01 A R2009
56. Estratto senza zuccheri (g/L)	Da calcolo meno il saccarosio (Glucosio/Fruttosio/Alcool/De	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009
57. Estratto secco totale (g/L)	Calcolo (Dens. Alcole/Dens. vino)	OIV-MA-AS2-03B R2012
58. Ferro * (mg/L)	Assorbimento atomico	OIV-MA-AS322-05A R2009
59. Filtrabilità* (ml/min)	Filtrazione	MMA 117 rev 0 2013
60. Fluoruri * (mg/L)	Potenzimetria	OIV-MA-AS321-03 R2004
61. Fosfati * (mg/L)	HPLC	MMA 79 rev 0 2010
62. Fruttosio (g/L)	Spettrofotometria	OIV-MA-AS311-02 R2009
63. Ftalati * (mg/Kg)	Spettrometria di massa	MMA 108 rev 0 2013
64. Fumonisinina * B1+B2	HPLC	AOAC 2001.04 2005
65. Glicerina* (g/L)	HPLC	MMA 111 rev 0 2013
66. Glicole dietilenico* (mg/L) + etilenico*(mg/L)	Spettrometria di massa	MMA 43 rev 4 2009
67. Glicole etilenico* (mg/L) (singola analisi)	Spettrometria di massa	MMA 43 rev 4 2009
68. Glicole propilenico* (mg/L) + etilenico* (mg/L) + dietilenico* (mg/L)	Spettrometria di massa	MMA 43 rev 4 2009
69. Glucosio (g/L)	Spettrofotometria	OIV-MA-AS311-02 R2009
70. Glucosio (g/L) + Fruttosio (g/L)	Calcolo (Glucosio/Fruttosio)	OIV-MA-AS311-02 R2009
71. Grassi * (%)		MMA 99 rev 0 2013
72. Idrossimetilfurfurale * (mg/Kg zuccheri totali) MCR	Spettrofotometria	MMA 36 rev 5 2009
73. Indice di Folin-Ciocalteu*	Spettrofotometria	OIV-MA-AS2-10 R2009
74. Istamina* (mg/L)	HPLC	MMA 75 rev 0 2010
75. Lieviti * (UFC/100mL)	Microbiologica	MMA 88 rev 0 2010
76. Limpidezza*	Analisi sensoriale	MMA 95 rev 0 2010
77. Lisozima* (mg/L)	Immuno-enzimatica	OIV-MA-A315-23 R2012
78. Litio* (mg/L)	Assorbimento atomico	DM 12/03/1986 GU n. 161 14/07/1986 All XXX
79. Magnesio* (mg/L)	Assorbimento atomico	OIV-MA-AS322-07 R2009

80. Massa volumica (g/mL)	Densitometria	OIV-MA-AS2-01A par 5 R2012
81. Mercurio * (mg/L)	Assorbimento atomico	MMA 81 rev 0 2010
82. Meso-inositolo* (mg/kg zuccheri totali) MCR	Gascromatografia	OIV-MA-F1-12 R2015
83. Metaboliti Brettanomyces * (µg/L) (Fenoli volatili)	Spettrometria di massa	MMA 107 rev 0 2013
84. Metanolo (ml% AC) (alcol Metilico)	Gascromatografia	OIV-MA-AS312-03A R2015
85. Muffe * (UFC/100mL)	Microbiologica	MMA 89 rev 0 2010
86. Natamicina * (mg/L)	HPLC	MMA 76 rev 0 2010
87. Nitrati * (mg/L)	Colorimetria	MMA 78 rev 0 2010
88. Torbidità del vino (NTU)	Torbidimetria	OIV-MA-AS2-08 R2009
89. Ocratossina A (µg/L) (vino)	HPLC	OIV-MA-AS315-10 R2011
90. Ocratossina A * (µg/kg) (cereali)	HPLC	AOAC 2000.03 2005
91. Odore *	Analisi sensoriale	MMA 93 rev 0 2010
92. Perossidi*	Qualitativa	MMA 112 rev 0 2013
93. Pesticidi* (µg/kg)	Spettrometria di massa	MMA 66 rev 1 2008
94. pH	Potenziometria	OIV-MA-AS313-15 R2011
95. Piombo (mg/L)	Strippig anodico	MMA 22 rev 12 R2018
96. Pirazine* (ng/L)	Spettrometria di massa	MMA 113 rev 0 2013
97. Polifenoli polimerizzabili (+catechine)* (mg/L)	Spettrofotometria	MMA 110 rev 0 2013
98. Polifenoli Totali* (mg/L)	Spettrofotometria	MMA 60 rev 2 2009
99. Potassio* (mg/L)	Assorbimento atomico	OIV-MA-AS322-02A R2009
100. Potere Tampone*	Potenziometria	MMA 114 rev 0 2013
101. Proteine * (g/hL) (Stabilità proteica)*	Precipitazione	MMA 70 rev 0 2010
102. Proteine * (%)		MMA 100 rev 0 2013
103. Proteine * (g/hL) (Prove di chiarifica con Bentonite)*	Precipitazione	MMA 70 rev 0 2010
104. Rame (mg/L)	Assorbimento atomico	OIV-MA-AS322-06 R2009
105. Saccarosio * (g/L)	Cromatografia su strato sottile	MMA 25 rev 0 2010
106. Saggio di stabilità *	Qualitativa	DM 12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 Allegato II
107. Salmonella * (UFC)/100mL)	Microbiologica	MMA 86 rev 0 2010

108. Sapore *	<i>Analisi sensoriale</i>	<i>MMA 94 rev 0 2010</i>
109. Sodio saccarinato * (mg/L)	<i>HPLC</i>	<i>MMA 91 rev 0 2010</i>
110. Sodio* (mg/L)	<i>Assorbimento atomico</i>	<i>OIV-MA-AS322-03A R2009</i>
111. Solfati (mg/L)	<i>Gravimetria</i>	<i>OIV-MA-AS321-05A R2009</i>
112. Sorbitolo * (mg/L)	<i>HPLC</i>	<i>MMA 50 rev 3 2009</i>
113. Sostanze riducenti (g/L)	<i>Iodometria</i>	<i>OIV-MA-AS311-01A R2009</i>
114. Sovrappressione (bar) (anid.carbonica)	<i>Afrometria</i>	<i>OIV-MA-AS314-02 R2003</i>
115. Stabilità Tartarica* (µS)	<i>Potenziometria</i>	<i>MMA 71 rev 0 2010</i>
116. Stafilococco aureo* (UFC/100mL)	<i>Microbiologica</i>	<i>MMA 87 rev 0 2010</i>
117. Stagno * (mg/L)	<i>Assorbimento atomico</i>	<i>MMA 80 rev 0 2010</i>
118. Stirene* (µg/L)	<i>Spettrometria di massa</i>	<i>MMA 115 rev 0 2013</i>
119. Streptococchi fecali * (UFC/100mL)	<i>Microbiologica</i>	<i>MMA 103 rev 0 2012</i>
120. TBA completo* (ng/L) (ad estrazione)	<i>Spettrometria di massa</i>	<i>MMA 106 rev 0 2012</i>
121. TBA* (ng/L) (ad estrazione)	<i>Spettrometria di massa</i>	<i>MMA 106 rev 0 2012</i>
122. TCA completo* (ng/L) (ad estrazione)	<i>Spettrometria di massa</i>	<i>MMA 106 rev 0 2012</i>
123. TCA* (ng/L) (ad estrazione)	<i>Spettrometria di massa</i>	<i>MMA 106 rev 0 2012</i>
124. Tenore zuccherino *(° Brix)	<i>Rifrattometria</i>	<i>OIV-MA-AS2-02 R2009</i>
125. Titolo alcolometrico Volumico (% v/v)	<i>Distillazione</i>	<i>OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016</i>
126. Titolo alcolometrico Volumico Totale (% v/v)	<i>Calcolo (Alcool/Sostanze riducenti)</i>	<i>OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016 + OIV-MA-AS311-01A R2009</i>
127. Titolo alcolometrico Volumico Totale (% v/v)	<i>Calcolo (Alcool/Fruttosio/Glucosio)</i>	<i>OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016 + OIV-MA-AS311-02 R2009</i>
128. Valore energetico (per 100g di prodotto)* (Kcal) (abbinato ad analisi)	<i>Calcolo (da estratto senza zuccheri)</i>	<i>D.Lgs. n° 77 del 16/02/1993 art. 5</i>
129. Valore energetico (per 100g di prodotto)* (Kcal) (senza analisi)	<i>Calcolo (da estratto senza zuccheri)</i>	<i>D.Lgs. n° 77 del 16/02/1993 art. 5</i>
130. Zearalenone *	<i>HPLC</i>	<i>MMA 53 rev 5 2009</i>
131. Zinco (mg/L)	<i>Assorbimento atomico</i>	<i>OIV-MA-AS322-08 R2009</i>
132. Zuccheri Totali * (g/L)	<i>Iodometria</i>	<i>MMA 73 rev 0 2010</i>
133. β-lattoglobulina* (mg/Kg)	<i>Immuno-enzimatica</i>	<i>OIV-MA-A315-23 R2012</i>

I prezzi si intendono al netto dell'I.V.A. di legge



BRAVA srl
34071 CORMONS - Via Fermi, 37
Tel. 0481.61788 - Fax 0481.630103
info@bravasrl.it - www.bravasrl.it
C.F. e P.IVA 01029310313

Autorizzazione del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali n. 60144 del 13.01.1995.

* Prova non accreditata ACCREDIA

Metodi aggiornati al 24/07/2018

Si ricorda che il marchio ACCREDIA non è una certificazione di prodotto.

<i>Tempi di completamento analisi:</i>	per i Rapporti di Prova 2/7 giorni dalla data della Ricevuta Interna
<i>Emissione documento:</i>	se non diversamente richiesto, per vostri controlli interni si anticipano le analisi su modello AP5.8/10 (Anticipazione di Analisi), su richiesta si emette Rapporto di Prova nelle 24 ore.
<i>Tempi di conservazione campioni:</i>	I campioni utilizzati per le prove vengono conservati per un tempo massimo di 24 ore dalla fine delle analisi.
<i>Analisi richieste :</i>	consultare listino prezzi sopra elencato.
<i>Pagamento :</i>	RB 30 GG FM su riepilogo mensile.
<i>Conservazione contro campioni:</i>	Non è prevista la conservazione dei contro campioni.
<i>Conservazione documenti :</i>	Tutta la documentazione, dall'accettazione alla redazione del Rapporto di Prova / Anticipazione di Analisi, viene conservata per 10 anni.
<i>Validità :</i>	La presente ha validità fino a nuove variazioni che sarà nostra cura comunicarVi tempestivamente.

Redatto: Michelini Elisa

Verificato: Michelini Maurizio

Approvato: Costantin Michela