



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.

Esportazione

PACCHETTI VINI

ANALISI COMPLETE TUTTO IL MONDO

ANALISI COMPLETE TUTTO IL MONDO CON BRASILE

BRASILE

GIAPPONE

CINA

COREA

RUSSIA

PACCHETTO "DOC"

VARIE

FRAZIONAMENTI

CERTIFICATI DI ORIGINE

CERTIFICATI LIBERO CONSUMO E LIBERA VENDITA

DICHIARAZIONI PER BRASILE

RELAZIONE IN INGLESE

RELAZIONE IN SPAGNOLO

COPIA O RISTAMPA RAPPORTO DI PROVA

ANNULLAMENTO CERTIFICATI

CERTIFICATO CON SINGOLE ANALISI

PRELIEVO PER CONCORSI (con analisi)

PRELIEVO PER CONCORSI (senza analisi)

ISCRIZIONE FDA

RINNOVO FDA

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

Di seguito riportiamo elenco analisi e metodo utilizzato per i pacchetti vini:

ANALISI COMPLETA TUTTO IL MONDO

Anidride solforosa libera (mg/L)	OIV-MA-AS323-04B par 2.2.2 R2009
Anidride solforosa totale (mg/L)	OIV-MA-AS323-04A R2012
Acidità totale (g/L)	OIV-MA-AS313-01 R2015
Acidità volatile (g/L)	OIV-MA-AS313-02 R2015
Acidità fissa (g/L)	OIV-MA-AS313-03 R2009
Titolo alcolometrico volumico (% v/v)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016
Densità relativa a 20° C	OIV MA-AS2-01A par 5 R2012
Glucosio + Fruttosio (g/L)(da calcolo)	OIV-MA-AS311-02 R2009
Estratto secco totale (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012
Estratto senza zuccheri (da calcolo meno il saccarosio) (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009
pH	OIV-MA-AS313-15 R2011
Solfati (mg/L)	OIV-MA-AS321-05A R2009
Cloruri (g/L)	OIV-MA-AS321-02 R2009
Ceneri (g/L)	OIV-MA-AS2-04 R2009
Alcalinità delle ceneri (meq/L)	OIV-MA-AS2-05 R2009
Acido sorbico (mg/L)	OIV-MA-AS313-14A R2009
Acido citrico (mg/L)	OIV-MA-AS313-09 R2009
Titolo alcolometrico volumico totale (% v/v) (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016 + OIV-MA-AS311-02 R2009
Sovrappressione (bar) (solo per gli spumanti)	OIV-MA-AS314-02 R2003

ANALISI COMPLETA TUTTO IL MONDO CON BRASILE

Anidride solforosa libera (mg/L)	OIV-MA-AS323-04B par 2.2.2 R2009
Anidride solforosa totale (mg/L)	OIV-MA-AS323-04A R2012
Acidità totale (g/L)	OIV-MA-AS313-01 R2015
Acidità volatile (g/L)	OIV-MA-AS313-02 R2015
Acidità fissa (g/L)	OIV-MA-AS313-03 R2009
Titolo alcolometrico volumico (% v/v)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016
Densità relativa a 20° C	OIV MA-AS2-01A par 5 R2012
Glucosio + Fruttosio (g/L)(da calcolo)	OIV-MA-AS311-02 R2009
Estratto secco totale (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012
Estratto senza zuccheri (da calcolo meno il saccarosio) (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009
pH	OIV-MA-AS313-15 R2011
Solfati (mg/L)	OIV-MA-AS321-05A R2009
Cloruri (g/L)	OIV-MA-AS321-02 R2009
Ceneri (g/L)	OIV-MA-AS2-04 R2009
Alcalinità delle ceneri (meq/L)	OIV-MA-AS2-05 R2009
Acido sorbico (mg/L)	OIV-MA-AS313-14A R2009
Acido citrico (mg/L)	OIV-MA-AS313-09 R2009
Acidità totale (meq/L)	OIV-MA-AS313-01 R2015
Acidità volatile (meq/L)	OIV-MA-AS313-02 R2015
Titolo alcolometrico volumico totale (% v/v) (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016 + OIV-MA-AS311-02 R2009
Zuccheri totali (g/L) *	MMA 73 rev 0 2010
Diglicoside malvosidico (ibridi produttori diretti)(mg/L) *	OIV-MA-AS315-03 R2009
Colore *	MMA 96 rev 0 2010
Limpidezza *	MMA 95 rev 0 2010
Sovrappressione (bar) (solo per gli spumanti)	OIV-MA-AS314-02 R2003

BRASILE

Anidride solforosa totale (mg/L)	OIV-MA-AS323-04A R2012
Acidità totale (meq/L)	OIV-MA-AS313-01 R2015
Acidità volatile (meq/L)	OIV-MA-AS313-02 R2015
Titolo alcolometrico volumico (% v/v)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016
Densità relativa a 20° C	OIV MA-AS2-01A par 5 R2012
Zuccheri totali (g/L)*	MMA 73 rev 0 2010
Estratto secco totale (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012
pH	OIV-MA-AS313-15 R2011
Diglicoside malvosidico (ibridi produttori diretti)(mg/L) *	OIV-MA-AS315-03 R2009
Colore *	MMA 96 rev 0 2010
Limpidezza *	MMA 95 rev 0 2010
Sovrappressione (bar) (solo per gli spumanti)	OIV-MA-AS314-02 R2003

GIAPPONE

Anidride solforosa totale (mg/L)	OIV-MA-AS323-04A R2012
Titolo alcolometrico volumico (% v/v)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016
Acido sorbico (mg/L)	OIV-MA-AS313-14A R2009
Sovrappressione (bar) (solo per gli spumanti)	OIV-MA-AS314-02 R2003

CINA

Anidride solforosa totale (mg/L)	OIV-MA-AS323-04A R2012
Acidità totale (g/L)	OIV-MA-AS313-01 R2015
Acidità volatile (g/L)	OIV-MA-AS313-02 R2015
Titolo alcolometrico volumico (% v/v)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016
Densità relativa a 20° C	OIV MA-AS2-01A par 5 R2012
Glucosio + Fruttosio (g/L)(da calcolo)	OIV-MA-AS311-02 R2009
Estratto secco totale (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012
Estratto senza zuccheri (da calcolo meno il saccarosio) (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009
pH	OIV-MA-AS313-15 R2011
Ceneri (g/L)	OIV-MA-AS2-04 R2009
Alcalinità delle ceneri (meq/L)	OIV-MA-AS2-05 R2009
Sovrappressione (bar) (solo per gli spumanti)	OIV-MA-AS314-02 R2003

COREA

Acidità totale (g/L)	OIV-MA-AS313-01 R2015
Acidità volatile (g/L)	OIV-MA-AS313-02 R2015
Titolo alcolometrico volumico (% v/v)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016
Densità relativa a 20° C	OIV MA-AS2-01A par 5 R2012
Glucosio + Fruttosio (g/L)(da calcolo)	OIV-MA-AS311-02 R2009
Estratto secco totale (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012
Estratto senza zuccheri (da calcolo meno il saccarosio) (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009
Solfati (mg/L)	OIV-MA-AS321-05A R2009
Cloruri (g/L)	OIV-MA-AS321-02 R2009
Ceneri (g/L)	OIV-MA-AS2-04 R2009
Acido sorbico (mg/L)	OIV-MA-AS313-14A R2009
Sovrappressione (bar) (solo per gli spumanti)	OIV-MA-AS314-02 R2003

RUSSIA

Anidride solforosa totale (mg/L)	OIV-MA-AS323-04A R2012
Acidità totale (g/L)	OIV-MA-AS313-01 R2015
Acidità volatile (g/L)	OIV-MA-AS313-02 R2015
Titolo alcolometrico volumico (% v/v)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016
Densità relativa a 20° C	OIV MA-AS2-01A par 5 R2012
Glucosio + Fruttosio (g/L)(da calcolo)	OIV-MA-AS311-02 R2009
Estratto secco totale (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012
Estratto senza zuccheri (da calcolo meno il saccarosio) (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009
Solfati (mg/L)	OIV-MA-AS321-05A R2009
Cloruri (g/L)	OIV-MA-AS321-02 R2009
Ceneri (g/L)	OIV-MA-AS2-04 R2009
Sovrappressione (bar) (solo per gli spumanti)	OIV-MA-AS314-02 R2003

“ DOC “

Anidride solforosa totale (mg/L)	OIV-MA-AS323-04A R2012
Acidità totale (g/L)	OIV-MA-AS313-01 R2015
Acidità volatile (g/L)	OIV-MA-AS313-02 R2015
Titolo alcolometrico volumico (% v/v)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016
Glucosio + Fruttosio (g/L)(da calcolo)	OIV-MA-AS311-02 R2009
Estratto senza zuccheri (da calcolo meno il saccarosio) (g/L)	OIV-MA-AS2-03B R2012 + OIV-MA-AS311-02 R2009
Titolo alcolometrico volumico totale (% v/v) (da calcolo)	OIV-MA-AS312-01A par 4.B R2016 + OIV-MA-AS311-02 R2009
Sovrappressione (bar) (solo per gli spumanti)	OIV-MA-AS314-02 R2003

* Prova non accreditata ACCREDIA

Metodi aggiornati al 26/02/2018

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

Tempi di completamento analisi:	per i Rapporti di Prova 5/7 giorni dalla data del Verbale di ritiro/consegna campioni.
Emissione documento:	Rapporti di prova relativi a verbali di prelievo (frazionamenti) possono essere emessi al massimo entro 5 anni dalla data del verbale di ritiro/consegna campioni.
Tempi di conservazione del campione:	I campioni utilizzati per le prove vengono conservati per un tempo massimo di 24 ore dalla fine delle analisi.
Analisi richieste :	consultare listino prezzi sopra elencato
Pagamento :	RB 30 GG FM su riepilogo mensile.
Conservazione contro campioni:	I contro campioni verranno conservati presso la nostra sede per un periodo di 8 mesi.
Conservazione documenti :	Tutta la documentazione , dall'accettazione alla redazione del Rapporto di Prova / Anticipazioni di Analisi , viene conservata per 10 anni.
Validità :	La presente ha validità fino a nuove variazioni che sarà nostra cura comunicarVi tempestivamente.

Redatto: Michelini Elisa

Verificato: Michelini Maurizio

Approvato: Costantin Michela