


	CAMPIONAMENTO DI MATRICI VINOSE	Rev. N.05 Data: 24.02.2022
	IOMAQ5.7/1	Pag. 1 di 2


ISTRUZIONE OPERATIVA MAQ5.7/1

Campionamento di Matrici Vinose

COPIA N°: / DESTINATARIO : CLIENTI

5.7 Scopo	2
5.7.1 Campionamento prodotti imbottigliati.....	2
5.7.2 Campionamento prodotti sfusi.....	2

REV.	DATA	DESCRIZIONE	REDAZ.	VERIF.	APPROV.
05	24/02/2022	Aggiornamento	RQ – Zenarolla	RLAB – Michelini M.	DG – Costantin
					

	CAMPIONAMENTO DI MATRICI VINOSE	Rev. N.05 Data: 24.02.2022
	IOMAQ5.7/1	Pag. 2 di 2

5.7 *Scopo*

Scopo della presente istruzione operativa è di fornire indicazioni al cliente sul tipo di procedura da utilizzare per il campionamento dei prodotti da sottoporre ad analisi, effettuando il LE il solo ritiro dei campioni. A fronte di ciò, il LE declina ogni responsabilità sulle modalità di campionamento effettuato sul prodotto.

5.7.1 **Campionamento prodotti imbottigliati**

Selezionare, dal lotto imbottigliato, quattro bottiglie da litri 0,75 oppure cinque se di capacità inferiore a 0,75 litri o qualora sia richiesta la determinazione dell'anidride solforosa libera per distillazione (OIV MA-AS323-04A1 R2021) ad esempio nel caso di vini non addizionati di solforosa e/o richiedenti l'analisi dell'acido ascorbico.

Effettuare la selezione come segue:

- suddividere il lotto imbottigliato in 4/5 parti omogenee e prelevare una bottiglia da 0,75L per sezione;
- per prodotti sfusi, dalla massa preventivamente resa omogenea, prelevare 4/5 bottiglie da 0,75L. Per masse non omogenee, prelevare tre aliquote distinte: una dall'alto, una dal centro e una dal fondo, omogeneizzarle creando un unico campione da cui prelevare 4/5 bottiglie da 0,75L.

Conservare una bottiglia.

Il Le ritira tre bottiglie da 0,75L – quattro se di capacità inferiore – di cui una utilizzata per le analisi e due come controcampioni.

5.7.2 **Campionamento prodotti sfusi**

1. Rendere omogenea la massa da campionare; qualora ciò non fosse possibile:
2. Prelevare tre aliquote distinte: una verso la sommità del liquido, un'altra nella parte centrale e l'ultima sul fondo. Mescolare le tre aliquote per la formazione dei campioni destinati all'analisi.