

**MERLOT EMILIA IGT**

**LABORATORIO ANALISI CONTROLLO QUALITA' \***

**MERLOT EMILIA IGT**

DATI ANALITICI			NOTE
Alcool svolto	vol %	11,5-12,5	
Zuccheri riduttori	g/l	15-20	
pH		3,20-3,40	
Acidità totale	g/l	5-7	
Acidità vol. dedotta SO <sub>2</sub>	g/l	0,20-0,50	
Estratto secco netto (dedotti gli zuccheri)	g/l	25-29	
SO <sub>2</sub> totale	mg/l	111,5	
SO <sub>2</sub> libera	mg/l	25-55	

Fax: +39 523 596280 – Phone: +39 523 59621 – web site: [www.cantine4valli.it](http://www.cantine4valli.it)  
Mail: [qualita@mastrivignai.it](mailto:qualita@mastrivignai.it)

\* Controllo eseguito da Cantine Quattro Valli S.r.l in data 05/09/2017