

ENOCONTROL S.C.aR.L. - CENTRO ANALISI E RICERCHE AGROALIMENTARE

Corso Enotria 2/c ALBA (CN) Tel 0173 361501 Fax 0173 364874

**CONTROLLO MATURAZIONE
INDICI DI MATURITA' TECNOLOGICA E FENOLICA DELLE UVE***

Data	Campione	°Brix	Acidità totale (come ac. tart.) g/L	pH	Potenziale in antociani A1 (mg/L)	Potenziale in antociani estraibili A3,2 (mg/L)	Estraibilità antociani %EA	D.O. 280	Contributo dei tannini dei vinaccioli %M _p
14-set	Nebbiolo per Barbaresco	23,5	8,77	2,99	578	282	51,2	68,4	68,2
21-set	"	23,7	8,46	2,99	585	349	40,3	61,2	56,0
29-set	"	23,8	7,78	3,10	570	388	31,9	66,5	55,1
05-ott	"	25,9	6,28	3,18	671	397	40,8	61,3	50,0

* Glories 1990; modificato.

LEGENDA

A1 : Potenziale totale in antociani a pH 1

A 3,2 : Potenziale in antociani estraibili (pH3,2)

% EA : Parametro collegato con l'estraibilità degli antociani

DO 280 : Assorbanza a 280 nm (polifenoli totali)

% Mp : contributo % dei tannini dei vinaccioli