

	Consorzio Volontario di Tutela dei vini DOC dei Colli Euganei	ISTRUZIONE OPERATIVA	Cod: IO/RIC/01 R11 Data: 16/07/12
Titolo: CAMPIONAMENTO, PRELIEVO E ACCETTAZIONE DEL CAMPIONE			Pag. 1 di 2

1. OGGETTO E SCOPO

L'Istruzione Operativa descrive le operazioni necessarie per effettuare il campionamento di un campione di vino, mosto o uva destinato ad essere sottoposto ad analisi e le operazioni di confezionamento e trasporto dello stesso, in modo da assicurare la rappresentatività dell'intera massa e consentire la correttezza delle successive analisi.

2. RESPONSABILITÀ

La responsabilità prevista per la corretta gestione delle operazioni di prelievo/campionamento è del Cliente, mentre per l'accettazione la responsabilità è di LAB/TEC.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Campionamento del Cliente.

4. RIFERIMENTI

P/RIC

5. ATTIVITÀ

5.1 Campionamento

Vino Sfuso: Al fine di ottenere un volume rappresentativo è necessario che la massa sia il più omogenea possibile: bisogna effettuare il prelievo dopo un rimontaggio, soprattutto nel caso siano state fatte aggiunte. Da ogni vaso vinario vengono prelevati possibilmente da una valvola posta a metà della vasca 1 o 2 campioni in recipienti di vetro o plastica da minimo da 0,5 L puliti, integri, ben tappati. Nel caso di vino in fermentazione, il processo deve essere inibito con l'aggiunta di antifermentativo.

I campioni avranno la seguente destinazione:

- una bottiglia viene portata in laboratorio per i controlli analitici,
- una eventuale seconda bottiglia viene lasciata all'azienda a testimonianza dell'avvenuto prelievo e per qualsiasi controversia.

Vino imbottigliato: Vengono prelevate casualmente 2 o 3 bottiglie dalla partita in esame. Se possibile il prelevatore le rende anonime.

Funzione	redige LAB: Lorella Pedrotta
Firma	

	Consorzio Volontario di Tutela dei vini DOC dei Colli Euganei	ISTRUZIONE OPERATIVA	Cod: IO/RIC/01 R11 Data: 16/07/12
Titolo: CAMPIONAMENTO, PRELIEVO E ACCETTAZIONE DEL CAMPIONE			Pag. 2 di 2

I campioni avranno la seguente destinazione:

- due bottiglie vengono portate in laboratorio per i controlli analitici e come contro campione,
- una terza eventuale bottiglia viene lasciata all'azienda a testimonianza dell'avvenuto prelievo e per qualsiasi controversia,

Uva: il cliente deve camminare lungo il filare prescelto e prelevare almeno 200 acini per la maturità tecnologica e almeno 400 per la maturità fenolica, chiuderli in un sacchetto o in un contenitore di plastica e coprirli con carta alluminio.

5.2 Conservazione e trasporto

I campioni così campionati devono essere conservati in contenitori termici possibilmente raffreddati a temperature inferiori ai 20 °C nel caso di mosti in fermentazioni o uve, ed essere trasportati al Laboratorio nel minor tempo possibile e comunque non oltre le due ore dal prelievo. Nel caso non vengano rispettate tali condizioni è facoltà del Laboratorio rifiutare il campione a meno di precisa assunzione di responsabilità da parte del Cliente. In tal caso nel rapporto di prova verrà indicato che le condizioni di confezionamento o trasporto non erano adeguate.

Funzione	redige LAB: Lorella Pedrotta
----------	-------------------------------------