

Da compilare a cura del laboratorio:

DATA ACCETTAZIONE:	
--------------------	--

RIF N° R.C.A.	
---------------	--

Da compilare a cura del cliente:

CLIENTE:	Nome Cognome/Intestazione Azienda	recapito telefonico
	Indirizzo	email <u>in caso di inoltro tramite posta elettronica</u>

DESCRIZIONE CAMPIONE/I (esempio: tipologia di vino, n. vasca, ettoltri ecc..)	
VINO:	

SCOPO DELLE ANALISI:	
----------------------	--

CODICE	DETERMINAZIONE ANALITICA		CODICE	DETERMINAZIONE ANALITICA	
103	Titolo alcolometrico Volumico	<input type="checkbox"/>	27	Acido Malico	<input type="checkbox"/>
32	Zuccheri Riduttori	<input type="checkbox"/>	27	Acido Lattico	<input type="checkbox"/>
106	Glucosio e Fruttosio	<input type="checkbox"/>	27	Acido Sorbico	<input type="checkbox"/>
113	Acidità Totale (espr come acido Tartarico)	<input type="checkbox"/>	30	Polifenoli totali	<input type="checkbox"/>
114	Acidità Volatile (espr come Acido Acetico)	<input type="checkbox"/>	31	Antociani	<input type="checkbox"/>
124	pH	<input type="checkbox"/>	37	Calcio	<input type="checkbox"/>
36/a	Anidride Solforosa libera	<input type="checkbox"/>	37	Potasso	<input type="checkbox"/>
36/b	Anidride Solforosa totale	<input type="checkbox"/>	42	Azoto Prontamente Assimilabile A.P.A	<input type="checkbox"/>
33	Test Stabilità Tartarica	<input type="checkbox"/>		Altro:	
34	Test Stabilità Proteica	<input type="checkbox"/>	-		<input type="checkbox"/>
104	Estratto secco totale	<input type="checkbox"/>	-		<input type="checkbox"/>
103 + 32/106	Titolo Alcolometrico totale	<input type="checkbox"/>	-		<input type="checkbox"/>
104+ 32/106	Estratto secco non riduttore	<input type="checkbox"/>	-		<input type="checkbox"/>

NOTE:

DATA DI PRELIEVO:	
-------------------	--

FIRMA:	
--------	--