

Rapporto di prova N. 14777

Campione : centellino

Vasca:

Cap. HL:

Data Arrivo Campione : 09/11/2005

Data Rapporto di Prova : 12/01/2006

Spett.le

Table Top SAS

via Longo, 18

Sesto Fiorentino - FI

Analisi fisico-chimica

Data	Esecuzione	Prova	U.M.	Risultato	Note
16/11/2005	Solforosa libera (Ripper)		mg/L	22=	misurata sullo stesso vino su cui è stato effettuato il profilo aromatico al GC-SPME.
16/11/2005	Solforosa totale (Ripper)		mg/L	131=	
14/11/2005	profilo GC-SPME			=	con e senza passaggio da centellino; vedi documentazione cartacea allegata
16/11/2005	Prova organolettica			=	Test triangolare eseguito da un panel di 6 esperti

Note Laboratorio : Analisi organolettica: il vino versato nel bicchiere attraverso il decantatore in vetro, dalla caratteristica forma ad anfora, "centellino" viene riconosciuto come diverso rispetto a quello versato direttamente nel bicchiere a un livello di confidenza del 95% da un panel di 6 degustatori esperti sottoposti a test triangolare. Il vino passato attraverso centellino viene descritto come "più aperto, più pulito, più armonico".

Analisi GC-MS-SPME: il profilo gas-cromatografico dello spazio di testa, effettuato su un vino rosso a base Sangiovese di media struttura, annata 2003, evidenzia come, il vino passata attraverso centellino, mantenga inalterati in percentuale quei composti volatili associati a descrittori piacevoli, floreali (fenilettilacetato), di rosa (feniletiletanolo), innalzi quelli fruttati (etilesanoato: associato a mela verde) e dolci (furaneolo: associato a odore zucchero filato), mentre tende ad abbassare quelli spiacevoli (acido caprinico: associato a odore di grasso e etil caprilato: associato a odore di sapone).

Organoleptic analysis: a triangular test was set in order to compare a red wine simply poured into a glass, with the same wine poured into the glass upon passage through the amphora-shaped glass decanter "Centellino". A panel of 6 skilled wine tasters recognized a difference between the two samples at a confidence level of 95%, describing the wine poured through "Centellino" as more open, more harmonic, cleaner at the nose.

GC-MS-SPME analysis: this analysis was performed on a medium-structured Sangiovese, harvest 2003. The gas chromatographic profile of the head space shows that the wine passed through "Centellino":

- 1- retains the same percentage of those volatile compounds which are associated to pleasant, floral descriptors (phenylethylacetate, phenylethylethanol);
- 2- has a higher percentage of compound associated to fruity descriptors (ethylesanoate for green apple) and sweet ones (furaneol for cotton candy);
- 3- has a lower percentage of compounds associated to unpleasant aromas (caprinic acid for fatty smell and ethylcaprate for soapy smell).

Nota: I risultati del presente rapporto di prova si devono intendere riferiti esclusivamente al campione a prova.
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, ma solo nella sua forma completa



Resp. e Manager Laboratorio
Tullia Casini, Biologa

Resp. Qualità
Valentina Magherini, Agronomo