

2022 Guida
vendemmia





Analisi su uve, mosti e vini

Il momento della vendemmia è ormai alle porte, di seguito trovi la proposta dei nostri pacchetti di analisi multiparametrici specifici per uve, mosti e vini, e le modalità di inoltro dei tuoi campioni al nostro laboratorio.



Indice

- Preparazione dei campioni di uva
- I nostri pacchetti multiparametrici rapidi per uva, mosto e vino
- Spedizione dei campioni di mosto o mosto in fermentazione
- Preparazione dei campioni di vino
- Compilazione della richiesta di analisi
- Richiesta del ritiro tramite corriere
- Hai bisogno di altre informazioni?



Verifica della maturità tecnologica

Indice di Godet (FT-IR)

● ● Uve bianche e rosse

Minimo 1 kg di uva, grappoli interi
(campionata in modo omogeneo all'interno
dell'appezzamento di interesse)

Quando vendemmiare e come preparare i campioni d'uva

Ad un mese circa della presunta raccolta dell'uva, consigliamo almeno 2/3 prelievi (a distanza settimanale) per ogni punto di prelievo (segnando dove sono stati eseguiti i prelievi, al fine di prelevare nuovamente dalle stesse piante).

→ Guarda su [instagram](#).

Verifica della maturità fenolica

Indice di Glories

● Uve rosse

Minimo 200 acini interi con pedicello
(campionati in modo omogeneo all'interno
dell'appezzamento di interesse)



I nostri pacchetti multiparametrici per uva, mosto e vino

- MI-001** Uve e mosti
- MI-002** Mosti in fermentazione
- MI-003** Mosti a fine fermentazione
- MI-004** Vini - base
- MI-005** Vini - base + solforose
- MI-006** Vini - base + solforose + ... + ...

Puoi consultare i nostri pacchetti nella sezione "Documentazione operativa" dell'area riservata del nostro sito web (per utente già registrato) cliccando [qui](#), o su [instagram](#).



Come spedire i campioni di mosto o mosto in fermentazione tramite corriere

→ Guarda su [instagram](#).

- Bottiglia di plastica da 1,5 litri;
- Il campione contenuto in bottiglia non deve superare più di $\frac{1}{3}$ della capienza;
- Il tappo minimo 1 cm altezza, almeno 3 giri di tappo;
- Bottiglia schiacciata in fase finale affinché il contenuto arrivi al livello del tappo e la CO₂ che si sviluppa abbia così lo spazio necessario per la sua espansione.



Come preparare i campioni di vino

Imballaggio vino con cantinetta



in polistirolo

→ [Instagram](#)

→ [Youtube](#)

Imballaggio vino con scatola



in cartone

→ [Instagram](#)

→ [Youtube](#)



Come compilare la richiesta analisi

→ Etichetta analisi enologiche

(per utente registrato al sito) - la trovi nella sezione "Documentazione operativa" dell'area riservata del sito web.

oppure indicare su un'etichetta adesiva (o su un documento di accompagnamento) il codice pacchetto scelto o le analisi di interesse.



Come richiedere il ritiro tramite corriere

- Tramite l' area riservata del sito
- Inviando una mail a segreteria@vassanellilab.com indicando nome azienda, indirizzo, referente, ed eventuali note
- Telefonando al laboratorio al [+39 045 6717642](tel:+390456717642)

Per informazioni relative a costi, tempi di ritiro e condizioni del servizio contattateci.



Hai bisogno di altre informazioni?

Per informazioni contattaci al [+39 045 6717642](tel:+390456717642) o scrivi una mail a segreteria@vassanellilab.com

Nuovo cliente?

Compila il modulo → [Dati anagrafici](#) (per utente registrato al sito) - lo trovi nella sezione "Documentazione operativa" dell'area riservata del sito web.

| | | |
|-----------|-------------------------------------|---------------|
| Lunedì | <input checked="" type="checkbox"/> | 08:00 → 18:30 |
| Martedì | <input checked="" type="checkbox"/> | 08:00 → 18:30 |
| Mercoledì | <input checked="" type="checkbox"/> | 08:00 → 18:30 |
| Giovedì | <input checked="" type="checkbox"/> | 08:00 → 18:30 |
| Venerdì | <input checked="" type="checkbox"/> | 08:00 → 18:30 |
| Sabato | <input checked="" type="checkbox"/> | 08:00 → 12:30 |
| Domenica | <input type="checkbox"/> | Chiuso |

Settembre e ottobre

Nei mesi di Settembre e Ottobre il Laboratorio sarà aperto anche il sabato mattina.

Con l'occasione, ricordiamo i nostri orari di apertura: dal Lunedì al Venerdì, orario continuato 8:00-18:30.



Vassanelli Lab

Laboratorio analisi agroalimentari



Telefono



E-mail



Sito web

Telefono

+39 045 6717642

E-mail

segreteria@vassanellilab.com

Indirizzo

Via P. Vassanelli, 9 - Bussolengo (VR)

Sito web

vassanellilab.com