

FONDAZIONE EDMUND MACH - ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE Via Edmund Mach 1 38010 San Michele all'Adige TN	Numero di accreditamento: 0193 Sede A
	Revisione: 33 Data: 30/11/2012
	Scheda 1 di 5 PA180AR33.pdf

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Aceti - Vinegars

Denominazione della prova / Campi di prova

Rapporto isotopico $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ dell'acido acetico estratto ($\delta^{13}\text{C}$)
 Isotopic ratio $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ in extract acetic acid ($\delta^{13}\text{C}$)
 (da -30‰ a -10‰ vs V-PDB) - (from -30‰ to -10‰ vs V-PDB)

Metodo di prova

Risoluzione OIV/ENO 71/2000 - Resolution OIV/ENO 71/2000

Aceti di vino e aceti balsamici - Vinegars and Balsamic vinegars

Denominazione della prova / Campi di prova

Rapporto isotopico $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ dell'acqua ($\delta^{18}\text{O}$)
 Isotopic ratio $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ in water ($\delta^{18}\text{O}$)
 (da -15‰ a +15‰ vs V-SMOW) - (from -15‰ to +15‰ vs V-SMOW)

Metodo di prova

OIV-MA-AS2-12 R2009 + REG CE 555/2008
 27/06/2008 GU CE L170/1 30/06/2008

Acqua, alimenti con il 50% di acqua - Water, Food with 50% of water

Denominazione della prova / Campi di prova

Rapporto isotopico $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ dell'acqua ($\delta^{18}\text{O}$ dell'acqua) - Isotopic ratio $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ in water ($\delta^{18}\text{O}$)
 ((da -15‰ a +15‰ vs V-SMOW) - (from -15‰ to +15‰ vs V-SMOW))

Metodo di prova

PDP 7003:2011 Rev. 9

Bevande spiritose - Spirit drinks

Denominazione della prova / Campi di prova

Rapporto isotopico (D/H)I dell'etanolo, rapporto isotopico (D/H)II dell'etanolo, R dell'etanolo - Isotopic ratio (D/H)I in ethanol, Isotopic ratio (D/H)II in ethanol, R in ethanol
 ((da 85 a 140 ppm per (DHI) - (from 85 to 140 ppm for (DHI))

Metodo di prova

OIV-MA-BS-23 R2009

Rapporto isotopico $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ dell'etanolo ($\delta^{13}\text{C}$) - Isotopic ratio $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ in ethanol ($\delta^{13}\text{C}$)
 ((da -30‰ a -10‰ vs V-PDB) - (from -30‰ to -10‰ vs V-PDB))

OIV-MA-BS-22 R2009

Titolo alcolometrico volumico, titolo alcolometrico volumico effettivo - Alcoholic strength by volume, actual alcoholic strength by volume

Reg CE 2870/2000 19/12/2000 GU CE L333
 29/12/2000 All. 1 App. I + App. II Met. B - Comm. Reg. (EC) 2870/2000 OJ EC L333 29/12/2000 Annex 1 1 App. I + App. II Met. B

Bevande spiritose - Spirits drinks

Denominazione della prova / Campi di prova

Composti volatili: acetale, 2-metilbutan-1-olo, 3-metilbutan-1-olo, metanolo, acetato di etile, butan-1-olo, butan-2-olo, 2-metilpropan-1-olo, propan-1-olo, acetaldeide
 Volatile congeners: acetal (1,1-diethoxyethane), 2-methylbutan-1-ol, 3-methylbutan-1-ol, methanol, ethyl acetate, butan-1-ol, butan-2-ol, 2-methylpropan-1-ol, propan-1-ol, acetaldehyde

Metodo di prova

Reg CE 2870/2000 19/12/2000 GU CE L333
 29/12/2000 All III

Foglie, mele, piccioli - Leaves, apples, petioles

Denominazione della prova / Campi di prova

Azoto totale - Total nitrogen (Foglie: 1.6-4.2%; piccioli: 0.4-1.5%; mele: 0.17-0.85% (sull'essiccato a 70°C) - Leaves: 1.6-4.2%; petioles: 0.4-1.5%; apples: 0.17-0.85% (dried at 70°C))

Metodo di prova

PDP 1011:2012 Rev. 8

FONDAZIONE EDMUND MACH - ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE Via Edmund Mach 1 38010 San Michele all'Adige TN	Numero di accreditamento: 0193 Sede A
	Revisione: 33 Data: 30/11/2012
	Scheda 2 di 5 PA180AR33.pdf

Foglie, piccioli - Leaves, petioles

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Fosforo, Potassio, Calcio, Magnesio, Ferro, Manganese, Boro, Rame, Zinco, Zolfo - Phosphorus, Potassium, Calcium, Magnesium, Iron, Manganese, Boron, Copper, Zinc, Sulfur (Foglie: Ca 1.0-6.0 %, K 0.30-2.30 %, Mg 0.10-0.50 %, P 0.05-0.35 %, S 0.07-0.40 %, B 10-75 mg/kg, Cu 10-470 mg/kg, Fe 15-100 mg/kg, Mn 15-360 mg/kg, Zn 10-50 mg/kg
 Piccioli: Ca 1.3-3.8 %, K 1.1-3.8 %, Mg 0.44-1.7 %, P 0.07-0.36 %, S 0.08-0.23 %, B 40-60 mg/kg, Cu 14-160 mg/kg, Fe 19-90 mg/kg, Mn 50-370 mg/kg, Zn 10-70 mg/kg - Leaves: Ca 1.0-6.0 %, K 0.30-2.30 %, Mg 0.10-0.50 %, P 0.05-0.35 %, S 0.07-0.40 %, B 10-75 mg/kg, Cu 10-470 mg/kg, Fe 15-100 mg/kg, Mn 15-360 mg/kg, Zn 10-50 mg/kg
 Petioles: Ca 1.3-3.8 %, K 1.1-3.8 %, Mg 0.44-1.7 %, P 0.07-0.36 %, S 0.08-0.23 %, B 40-60 mg/kg, Cu 14-160 mg/kg, Fe 19-90 mg/kg, Mn 50-370 mg/kg, Zn 10-70 mg/kg))

PDP 1027:2010 Rev. 12

Formaggi - Cheeses

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Determinazione di macro- e micro-elementi ed elementi in tracce su formaggi mediante ICP-MS
 Macro- micro- and trace elements determination in cheeses using ICP-MS
 (Li > 0.25 ug/kg, B > 150 ug/kg, Na > 0.05 g/kg, Mg > 0.01 g/kg, P > 0.05 g/kg, K > 3 mg/kg, Ca > 0.05 g/kg, Mn > 12 ug/kg, Fe > 150 ug/kg, Co > 0.30 ug/kg, Cu > 15 ug/kg, Se > 2 ug/kg, Rb > 20 ug/kg, Sr > 20 ug/kg, Mo > 50 ug/kg, Sb > 0.100 ug/kg, Cs > 0.90 ug/kg, Ba > 2 ug/kg, Sm > 0.100 ug/kg, Eu > 0.036 ug/kg, Gd > 0.070 ug/kg, Dy > 0.070 ug/kg, Yb > 0.036 ug/kg, Re > 0.070 ug/kg, Bi > 0.20 ug/kg, U > 0.10 ug/kg)

PDP 1041:2011 Rev. 0

Rapporto isotopico ¹³C/¹²C della caseina estratta (δ¹³C), rapporto isotopico ¹⁵N/¹⁴N della caseina estratta (δ¹⁵N) - Isotopic ratio ¹³C/¹²C in extract casein (δ¹³C)
 ((da -40‰ a 0‰ vs V-PDB per ¹³C/¹²C; da -10‰ a +20‰ vs AIR per ¹⁵N/¹⁴N) - (from -40‰ to 0‰ vs V-PDB for ¹³C/¹²C; from -10‰ to +20‰ vs AIR for ¹⁵N/¹⁴N))

PDP 7004:2010 Rev. 5

Lieviti in pasta e/o in forma liquida, colture batteriche liofilizzate - Fresh yeast, lyophilized bacterial cultures,

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Lieviti, batteri lattici, muffe, batteri acetici (da 0 ufc/g a 1,0E+11 ufc/g) - Yeast, lactic bacteria, acetic bacteria, mould (from 0 ufc/g to 1,0E+11 cfu/g)

PDP 6009:2010 Rev. 1

Lieviti secchi attivi - Active Dry Yeast

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Lieviti, batteri lattici, muffe, batteri acetici (da 0 ufc/g a 1,0E+11 ufc/g) - Yeast, lactic bacteria, acetic bacteria, mould (from 0 ufc/g to 1,0E+11 cfu/g)

OIV F-COEI-2-CONBAC:2003

Mele, pere, kiwi - Apples, pears, kiwis

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Peso, Durezza, Indice di rifrazione, Acidità, Succosità (peso: 1 g-1 Kg; durezza: 8 g/cm²-15 Kg/cm²; indice di rifrazione: 0,1-20 brix; acidità: 0,1-35 g/l; succosità: 1-100 %) - Weight, hardness, refractive index, acidity, juiciness (weight: 1 g kg-1; hardness: 8 g/cm²-15 kg/cm²; refractive index: 0.1 to 20 brix, acidity: 0.1 to 35 g / l; juiciness: 1-100%)

PDP 10001:2010 Rev. 6

Miele - Honey

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Rapporto isotopico ¹³C/¹²C del tal quale (δ¹³C), rapporto isotopico ¹³C/¹²C delle proteine estratte (δ¹³C) - Isotopic ratio ¹³C/¹²C in bulk (δ¹³C), Isotopic ratio ¹³C/¹²C in extract proteins (δ¹³C)
 ((da -30‰ a -10‰ vs V-PDB) - (from -30‰ to -10‰ vs V-PDB))

AOAC 998.12

Pomacee - Pome fruit

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

Difenilammina - Diphenylamine (dpa) (0.5-6.5 mg/kg)

UNI EN 15662:2009

FONDAZIONE EDMUND MACH - ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE Via Edmund Mach 1 38010 San Michele all'Adige TN	Numero di accreditamento: 0193 Sede A
	Revisione: 33 Data: 30/11/2012
	Scheda 3 di 5 PA180AR33.pdf

Succhi di frutta - Fruit juices

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Rapporto isotopico 13C/12C degli zuccheri estratti ($\delta^{13}C$) - Isotopic ratio 13C/12C in extract sugars ($\delta^{13}C$) ((da -30‰ a -10‰ vs V-PDB) - (from -30‰ to -10‰ vs V-PDB))	UNI ENV 12140:1997
Rapporto isotopico 13C/12C dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri ($\delta^{13}C$) - Isotopic ratio 13C/12C in ethanol from residual sugar fermentation ($\delta^{13}C$) ((da -30‰ a -10‰ vs V-PDB) - (from -30‰ to -10‰ vs V-PDB))	AOAC 2004.01
Rapporto isotopico 13C/12C della polpa estratta ($\delta^{13}C$) - Isotopic ratio 13C/12C in extract protein ($\delta^{13}C$) ((da -30‰ a -10‰ vs V-PDB) - (from -30‰ to -10‰ vs V-PDB))	UNI ENV 13070:1999

Succhi di frutta e di vegetali - Juices from fruits and vegetables

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua ($\delta^{18}O$) - Isotopic ratio 18O/16O in water ($\delta^{18}O$) ((da -15‰ a +15‰ vs V-SMOW) - (from -15‰ to +15‰ vs V-SMOW))	UNI ENV 12141:1997

Succhi di frutta, Zuccheri residui vino dolce - Fruit juices, Residual sugar in sweet wine

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Rapporto isotopico (D/H)I dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri, rapporto isotopico (D/H)II dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri, R dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri - Isotopic ratio (D/H)I in ethanol from residual sugar fermentation, Isotopic ratio (D/H)II in ethanol from residual sugar fermentation, R in ethanol from residual sugar fermentation ((da 85 a 140 ppm per (DHI) - (from 85 to 140 ppm for (DHI))	AOAC 995.17 1998

Suoli - Soils

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Azoto totale - Total nitrogen (N: 0.08-0.73%)	DM 13/09/1999 SO n° 185 GU n° 248 21/10/1999 Met XIV.1
Metalli pesanti: Cadmio, Cromo, Rame, Manganese, Nichel, Piombo, Zinco - Heavy metals: Cadmium, Chromium, Copper, Manganese, Nickel, Lead, Zinc (Cd 0.10-14.0 mg/kg; Cr 7.0-250 mg/kg; Cu 7.5-520 mg/kg; Mn 60.0-2500 mg/kg; Ni 2.0-350.0 mg/kg; Pb 7.5-345 mg/kg; Zn 16.0-1200 mg/kg)	DM 13/09/1999 SO n° 185 GU n° 248 21/10/1999 Met XI.1

Vini - Wine

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Anidride solforosa libera, Anidride solforosa combinata, Anidride solforosa totale - Free sulfur dioxide, Combined sulfur dioxide, Total sulfur dioxide	OIV-MA-AS323-04B R2009
Fitofarmaci - Pesticides: Acetamiprid, Azoxystrobin, Benalaxyl, Boscalid, Bupirimate, Chlorpyrifos, Cyazofamid, Cyproconazole, Cyprodinil, Dimethomorph, Fenhexamide, Fludioxonil, Fluopicolide, Imidacloprid, Indoxacarb, Iprovalicarb, Mandipropamid, Mepanipyrim, Metalaxyl, Metoxyfenozide, Metrafenone, Myclobutanil, Nuarimol, Oxadixyl, Pirimicarb, Propyzamide, Proquinazid, Pyrimethanil, Quinoxifen, Tebufenozide, Tetraconazole, Thiametoxam, Trifloxystrobin, Zoxamide (≥ 0.005 mg/L); Penconazole (≥ 0.003 mg/L)	UNI EN 15662: 2009
Metanolo - Methanol	OIV-MA-AS312-03A R2009

FONDAZIONE EDMUND MACH - ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE Via Edmund Mach 1 38010 San Michele all'Adige TN	Numero di accreditamento: 0193 Sede A
	Revisione: 33 Data: 30/11/2012
	Scheda 4 di 5 PA180AR33.pdf

pH, Acidità totale, Titolo alcolometrico volumico, Titolo alcolometrico volumico effettivo, Titolo alcolometrico volumico totale (da calcolo), Zuccheri riduttori, Acidità volatile, Estratto secco totale, Estratto non riduttore (da calcolo), Densità relativa a 20°C, Acido malico, Acido lattico, Acido tartarico, Glicerina, Potassio, Ceneri - pH, Total acidity, Alcoholic strength by volume, Actual alcoholic strength by volume, Total alcoholic strength by volume (calculated), Reducing sugars, Volatile acidity, Total dry extract, Sugar-free extract (calculated), Specific gravity at 20°C, Malic acid, Lactic acid, Tartaric acid, Glycerol, Potassium, Ash (pH: 2.8 - 4.2; Acidità totale: 3.0 - 10.0 g/l acido tartarico; Tit alc vol, Tit alc vol effettivo: 7.0 - 16.0 % vol; Tit alc vol totale (da calcolo): 7.0 - 17.0 % vol; Zuccheri riduttori: 1.0 - 15.0 g/l; Acidità volatile: 0.10 - 1.50 g/l acido acetico; Estratto secco totale: 15.0 - 45.0 g/l; Estr non riduttore (da calcolo): 15.0 - 35.0 g/l; Densità relativa a 20°C: 0,98800 - 1,00400; Acido malico: 0,35 - 4,50 g/l; Acido lattico: 0,5 - 4,5 g/l; Acido tartarico: 0,8 - 3,5 g/l; Glicerina: 5,0 - 12,5 g/l; Potassio: 0,50 - 2,00 g/l; Ceneri: 1,00 - 5,00 g/l - pH: 2.8 - 4.2; Total acidity: 3.0 - 10.0 g/l tartaric acid; Alcoholic strength by volume, Actual alcoholic strength by volume: 7.0 - 16.0 % vol; Total alcoholic strength by volume (calculated): 7.0 - 17.0 % vol; Reducing sugars: 1.0 - 15.0 g/l; Volatile acidity: 0.10 - 1.50 g/l acetic acid; Total dry extract: 15.0 - 45.0 g/l; Sugar-free extract (calculated): 15.0 - 35.0 g/l; Specific gravity at 20°C: 0,98800 - 1,00400; Malic acid: 0,35 - 4,50 g/l; Lactic acid: 0,5 - 4,5 g/l; Tartaric acid: 0,8 - 3,5 g/l; Glycerol: 5,0 - 12,5 g/l; Potassium: 0,50 - 2,00 g/l; Ash: 1,00 - 5,00 g/l)

PDP 3090:2011 Rev. 3

Vini e mosti - Wine and grape must

Denominazione della prova / Campi di prova

Acidità totale - Total acidity
Acidità volatile - Volatile acidity
Acidità volatile (0,10-1,50 g/l) - Volatile acidity (0,10-1,50 g/l)
Acido sorbico (1-35 mg/l) - Sorbic acid (1-35 mg/l)
Ceneri - Ash
Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo) - Reduced extract (calculated), Sugar-free extract (calculated)
Estratto secco totale - Total dry extract
Glucosio e fruttosio - Glucose and fructose
Lieviti, batteri lattici, batteri acetici (da 0 ufc/g(mL) a 1,0E+10 ufc/g(mL)) - Yeast, lactic bacteria, acetic bacetria (from 0 cfu/g(mL) to 1,0E+10 cfu/g(mL))
Massa volumica e densità relativa a 20° C - Density and specific gravity at 20°C
pH - pH
Rapporto isotopico 180/160 dell'acqua (δ18O) - Isotopic ratio 18O/16O in water (δ18O) ((da -15‰ a +15‰ vs V-SMOW) - (from -15‰ to +15‰ vs V-SMOW))
Solfati, Cloruri (solfati: 90 - 1130 mg/l K2SO4; cloruri: 8 - 103 mg/l NaCl) - Sulfates, Chlorides (sulfates: 90 - 1130 mg/l K2SO4; chlorides: 8 - 103 mg/l NaCl)
Titolo alcolometrico volumico, titolo alcolometrico volumico effettivo - Alcoholic strenght by volume
Total alcoholic strength by volume (calculated)
Zuccheri riduttori e totali dopo inversione (0,3 - 10 g/l) - Reducing and total sugars (0,3 - 10 g/l)

Metodo di prova

OIV-MA-AS313-01 R2009
OIV-MA-AS313-02 R2009
PDP 3003:2010 Rev. 6
OIV-MA-AS313-20 R2006
OIV-MA-AS2-04 R2009
OIV-MA-AS2-03B R2009 + PDP 3073:2010 Rev 6
OIV-MA-AS2-03B R2009
OIV-MA-AS311-02 R2009
OIV-MA-AS4-01 R2010
OIV-MA-AS2-01A R2009
OIV-MA-AS313-15 R2011
OIV-MA-AS2-12 R2009
PDP 3077:2009 Rev. 7
OIV-MA-AS312-01A R2009
OIV-MA-AS312-01A R2009+PDP 3073:2010 rev 6
PDP 3073:2010 Rev. 6

FONDAZIONE EDMUND MACH - ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE Via Edmund Mach 1 38010 San Michele all'Adige TN	Numero di accreditamento: 0193 Sede A
	Revisione: 33 Data: 30/11/2012
	Scheda 5 di 5 PA180AR33.pdf

Vini frizzanti - Sparkling wines

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Rapporto isotopico ¹³ C/ ¹² C della anidride carbonica (δ ¹³ C) - Isotopic ratio ¹³ C/ ¹² C in carbon dioxide (δ ¹³ C) ((da -70‰ a -7‰ vs V-PDB) - (from -70‰ to -7‰ vs V-PDB))	OIV-MA-AS314-03 R2005

Vini, Grappe, mosti - Wine, Grappe, grape must

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Argento, Alluminio, Arsenico, Boro, Bario, Calcio, Cadmio, Cobalto, Cromo, Rame, Ferro, Potassio, Litio, Magnesio, Manganese, Molibdeno, Sodio, Nichel, Piombo, Stagno, Stronzio, Vanadio, Zinco - Silver, Aluminium, Arsenic, Boron, Barium, Calcium, Cadmium, Cobalt, Chromium, Copper, Iron, Potassium, Lithium, Magnesium, Manganese, Molybdenum, Sodium, Nickel, Lead, Tin, Strontium, Vanadium, Zinc (Argento: 0.02 - 0.100 mg/l; Alluminio: 0.06 - 10 mg/l; Arsenico: 0.012 - 0.100 mg/l; Boro: 0.20 - 10 mg/l; Bario: 0.003 - 0.200 mg/l; Calcio: 0.2 - 150 mg/l; Cadmio: 0.005 - 0.100 mg/l; Cobalto: 0.003 - 0.100 mg/l; Cromo: 0.003 - 0.100 mg/l; Rame: 0.04 - 2 mg/l; Ferro: 0.03 - 5 mg/l; Potassio: 300 - 2000 mg/l; Litio: 0.005 - 0.100 mg/l; Magnesio: 0.15 - 100 mg/l; Manganese: 0.03 - 2 mg/l; Molibdeno: 0.012 - 0.100 mg/l; Sodio: 2.0 - 50 mg/l; Nichel: 0.015 - 0.100 mg/l; Piombo: 0.016 - 0.300 mg/l; Stagno: 0.040 - 0.200 mg/l; Stronzio: 0.003 - 1 mg/l; Vanadio: 0.004 - 0.300 mg/l; Zinco: 0.01 - 5 mg/l - Silver: 0.02 - 0.100 mg/l; Aluminium: 0.06 - 10 mg/l; Arsenic: 0.012 - 0.100 mg/l; Boron: 0.20 - 10 mg/l; Barium: 0.003 - 0.200 mg/l; Calcium: 0.2 - 150 mg/l; Cadmium: 0.005 - 0.100 mg/l; Cobalt: 0.003 - 0.100 mg/l; Chromium: 0.003 - 0.100 mg/l; Copper: 0.04 - 2 mg/l; Iron: 0.03 - 5 mg/l; Potassium: 300 - 2000 mg/l; Lithium: 0.005 - 0.100 mg/l; Magnesium: 0.15 - 100 mg/l; Manganese: 0.03 - 2 mg/l; Molybdenum: 0.012 - 0.100 mg/l; Sodium: 2.0 - 50 mg/l; Nickel: 0.015 - 0.100 mg/l; Lead: 0.016 - 0.300 mg/l; Tin: 0.040 - 0.200 mg/l; Strontium: 0.003 - 1 mg/l; Vanadium: 0.004 - 0.300 mg/l; Zinc: 0.01 - 5 mg/l)	PDP 3084:2011 Rev. 7

Vini, mosti, mosti concentrati, mosti concentrati rettificati - Wines, grape must, concentrated grape must, concentrated and rectified grape must

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
VINO: Rapporto isotopico (D/H)I dell'etanolo, rapporto isotopico (D/H)II dell'etanolo, R dell'etanolo - MOSTO: Rapporto isotopico (D/H)I dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri, rapporto isotopico (D/H)II dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri, R dell'etanolo da fermentazione degli zuccheri - WINE: Isotopic ratio (D/H)I in ethanol, Isotopic ratio (D/H)II in ethanol, R in ethanol - MUST: Isotopic ratio (D/H)I in ethanol from residual sugar fermentation, Isotopic ratio (D/H)II in ethanol from residual sugar fermentation, R in ethanol form residual sugar fermentation ((da 85 a 140 ppm per (DHI) - (from 85 to 140 ppm for (DHI))	OIV-MA-AS311-05 R2011
VINO: Rapporto isotopico ¹³ C/ ¹² C dell' etanolo (δ ¹³ C) - MOSTO: Rapporto isotopico ¹³ C/ ¹² C dell' etanolo da fermentazione degli zuccheri (δ ¹³ C) - WINE: Isotopic ratio ¹³ C/ ¹² C in ethanol (δ ¹³ C) - MUST: Isotopic ratio ¹³ C/ ¹² C in ethanol from residual sugar fermentation (δ ¹³ C) ((da -30‰ a -10‰ vs V-PDB) - (from -30‰ to -10‰ vs V-PDB))	OIV-MA-AS312-06 R2001

Legenda

- DM: Decreto Ministeriale
- Reg CEE: Regolamento della Comunità Economica Europea
- GU: Gazzetta Ufficiale
- PDP: Metodo di prova interno
- ENV: Norma Europea sperimentale
- UNI: Ente Nazionale Italiano di Unificazione
- AOAC: Association of Official Analytical Chemists
- OIV: Office International de la Vigne et du Vin

ACCREDIA
Il Direttore del Dipartimento
(Dr. Paolo Bianco)

Bianco Paolo

Firmato digitalmente da Bianco Paolo
 MD: csiT, o=ACCREDIA/10586461001, cn=Bianco Paolo, serialNumber=P3NCPCLAS2M23L219N, givenName=Paolo, sn=Bianco, o=Qualifica 11004771, title=Direttore Dipartimento Laboratori di prova
 Data: 2012.11.10 19:46:18 +01'00'

