

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: 34 Data: 13/05/2013
	Scheda 1 di 5 PA180AR34.pdf

ELENCO PROVE ACCREDITATE - CATEGORIA: 0

Aceti - Vinegars

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Rapporto isotopico (D/H)CH ₃ dell'acido acetico estratto - Isotopic ratio (D/H)CH ₃ in extract acetic acid (da 85 a 140 ppm per (D/H)CH ₃) (from 85 to 140 ppm for (D/H)CH ₃)	EN 16466-1
Rapporto isotopico ¹³ C/ ¹² C dell'acido acetico estratto (δ ¹³ C) Isotopic ratio ¹³ C/ ¹² C in extract acetic acid (δ ¹³ C) (da -40‰ a -9‰ vs V-PDB) - (from -40‰ to -9‰ vs V-PDB)	EN 16466-2

Aceti di vino e aceti balsamici - Vinegars and Balsamic vinegars

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O) Isotopic ratio 18O/16O in water (δ18O) (da -15‰ a +15‰ vs V-SMOW) - (from -15‰ to +15‰ vs V-SMOW)	EN 16466-3

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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
Rapporto isotopico 18O/16O dell'acqua (δ18O dell'acqua) - Isotopic ratio 18O/16O in water (δ18O) ((da -15‰ a +15‰ vs V-SMOW) - (from -15‰ to +15‰ vs V-SMOW))	PDP 7003:2011 Rev. 9

Bevande spiritose - Spirit drinks

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
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))	OIV-MA-BS-23 R2009
Rapporto isotopico ¹³ C/ ¹² C dell' etanolo (δ ¹³ C) - Isotopic ratio ¹³ C/ ¹² C in ethanol (δ ¹³ C) ((da -40‰ a -9‰ vs V-PDB) - (from -40‰ to -9‰ vs V-PDB))	OIV-MA-BS-22 R2009
Titolo alcolometrico volumico, titolo alcolometrico volumico effettivo - Alcoholic strenght 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

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
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	Reg CE 2870/2000 19/12/2000 GU CE L333 29/12/2000 All III

Foglie, mele, piccioli - Leaves, apples, petioles

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>
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))	PDP 1011:2012 Rev. 8

Foglie, piccioli - Leaves, petioles

<i>Denominazione della prova / Campi di prova</i>	<i>Metodo di prova</i>

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: 34 Data: 13/05/2013
	Scheda 2 di 5 PA180AR34.pdf

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

PDP 1041:2011 Rev. 0

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)

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 -40‰ a -9‰ vs V-PDB) - (from -40‰ to -9‰ 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

Succhi di frutta - Fruit juices

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

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: 34 Data: 13/05/2013
	Scheda 3 di 5 PA180AR34.pdf

Rapporto isotopico 13C/12C degli zuccheri estratti ($\delta^{13}C$) - Isotopic ratio 13C/12C in extract sugars ($\delta^{13}C$)
 ((da -40‰ a -9‰ vs V-PDB) - (from -40‰ to -9‰ 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 -40‰ a -9‰ vs V-PDB) - (from -40‰ to -9‰ 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 -40‰ a -9‰ vs V-PDB) - (from -40‰ to -9‰ vs V-PDB))

UNI ENV 13070:1999

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

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

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

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

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 form residual sugar fermentation
 ((da 85 a 140 ppm per (DHI) - (from 85 to 140 ppm for (DHI))

AOAC 995.17 1998

Suoli - Soils

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

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

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

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: 34 Data: 13/05/2013
	Scheda 4 di 5 PA180AR34.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

Metodo di prova

OIV-MA-AS313-01 R2009

Acidità volatile - Volatile acidity

OIV-MA-AS313-02 R2009

Acidità volatile (0,10-1,50 g/l) - Volatile acidity (0,10-1,50 g/l)

PDP 3003:2010 Rev. 6

Acido sorbico (1-35 mg/l) - Sorbic acid (1-35 mg/l)

OIV-MA-AS313-20 R2006

Ceneri - Ash

OIV-MA-AS2-04 R2009

Estratto ridotto (da calcolo), Estratto non riduttore (da calcolo) - Reduced extract (calculated), Sugar-free extract (calculated)

OIV-MA-AS2-03B R2009 + PDP 3073:2010 Rev 6

Estratto secco totale - Total dry extract

OIV-MA-AS2-03B R2009

Glucosio e fruttosio - Glucose and fructose

OIV-MA-AS311-02 R2009

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))

OIV-MA-AS4-01 R2010

Massa volumica e densità relativa a 20° C - Density and specific gravity at 20°C

OIV-MA-AS2-01A R2009

pH - pH

OIV-MA-AS313-15 R2011

Rapporto isotopico 180/160 dell'acqua (δ18O) - Isotopic ratio 180/160 in water (δ18O)
(da -15‰ a +15‰ vs V-SMOW) - (from -15‰ to +15‰ vs V-SMOW)

OIV-MA-AS2-12 R2009

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)

PDP 3077:2009 Rev. 7

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

OIV-MA-AS312-01A R2009

Total alcoholic strength by volume (calculated)

OIV-MA-AS312-01A R2009+PDP 3073:2010 rev 6

Zuccheri riduttori e totali dopo inversione (0,3 - 10 g/l) - Reducing and total sugars (0,3 - 10 g/l)

PDP 3073:2010 Rev. 6

Vini frizzanti - Sparkling wines

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

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: 34 Data: 13/05/2013
	Scheda 5 di 5 PA180AR34.pdf

Rapporto isotopico $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ della anidride carbonica ($\delta^{13}\text{C}$) - Isotopic ratio $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ in carbon dioxide ($\delta^{13}\text{C}$)
 ((da -7‰ a -7‰ vs V-PDB) - (from -7‰ to -7‰ vs V-PDB))

OIV-MA-AS314-03 R2005

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

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

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

Denominazione della prova / Campi di prova

Metodo di prova

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 $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ dell' etanolo ($\delta^{13}\text{C}$) - MOSTO: Rapporto isotopico $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ dell' etanolo da fermentazione degli zuccheri ($\delta^{13}\text{C}$) - WINE: Isotopic ratio $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ in ethanol ($\delta^{13}\text{C}$) - MUST: Isotopic ratio $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ in ethanol from residual sugar fermentation ($\delta^{13}\text{C}$) ((da -40‰ a -9‰ vs V-PDB) - (from -40‰ to -9‰ 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