

**Fapas® – Food Chemistry Proficiency Test 1391**

**12 Novembre 2019**

**Campioni prova su vino**

**Campioni di prova forniti:**

Campioni di prova in matrice vino conformi al vostro ordine.

**Istruzioni:**

1) Si invita a trattare il campione di prova come un normale campione di routine. Può essere impiegato qualsiasi metodo di analisi. Si prega tuttavia di notare che:

- I campioni devono restare chiusi a temperatura ambiente fino al momento dell'analisi.
- Ogni partecipante riceverà 1 aliquota per ogni campione di prova secondo il seguente dettaglio:

| Test material | Matrice             | Numero di unità | Dim.ni approx |
|---------------|---------------------|-----------------|---------------|
| 1391A         | Vino rosso          | 1               | 750mL         |
| 1391B         | Vino rosè frizzante | 1               | 750mL         |

2) Determinare il valore dei parametri presenti nel campione di prova conformemente al suo ordine (**Set 1**). Tabella nella pagina successiva.

**3) Parametri da sottoporre ad analisi immediata**

Alcune determinazioni richiedono di essere effettuate il prima possibile a seguito della apertura del campione. Queste vengono listate di seguito:

**1391 Set 1 Anidride solforosa libera e anidride solforosa totale**

4) Alcuni parametri richiedono **specifiche istruzioni che devono essere seguite**. Queste istruzioni sono dettagliate a lato dei relativi analiti nelle pagine successive.

5) Determinare il livello dei parametri sottoposti a prova nel campione di prova tal quale, corretto per il recupero in base a **OIV-Oeno 392/2009** (se rilevante per l'analisi). Si prega di notare che :

- E' importante che i risultati vengano riportati in base a questa indicazione in maniera tale che possano essere inclusi nella valutazione statistica quanti più risultati possibile.
- Non è necessario analizzare tutti i parametri. Nell'eventualità che un analita non venga testato si prega di mettere un Flag nella casella 'not tested' corrispondente.

6) Le istruzioni relative alla modalità di inserimento dei risultati e dei metodi possono essere scaricate attraverso il sito web dal link: [fapas.com/technical-documentation](http://fapas.com/technical-documentation).

Si prega di verificare che gli esiti delle analisi non vengano inseriti oltre la seguente data di chiusura della prova:

**31 Dicembre 2019**

7) Dopo l'invio dei risultati, verrà richiesto di completare le domande relative al metodo. L'invio dei metodi non è obbligatorio, ma viene comunque raccomandato per poter fornire una migliore interpretazione dei dati.

Fera Science Ltd (Fera)  
National Agri-Food Innovation Campus  
Sand Hutton  
York  
YO41 1LZ  
UK

Tel: +44 (0)1904 462100  
Fax: +44 (0)1904 500440  
info@fapas.com  
www.fapas.com



Si ricorda che la capacità di riportare il risultati nelle unità specificate ed entro i termini indicati è parte del proficiency test. Si ricorda inoltre che la condivisione dei risultati tra partecipanti e contraria ad una condotta scientifica professionale, come indicato nei nostri protocolli (disponibili su: [fapas.com/technical-documentation](http://fapas.com/technical-documentation)).

Nel mese di Gennaio 2020 verrà pubblicato sul sito Fapas il report statistico relativo alle performance analitiche dei partecipanti. Il report sarà confidenziale e rivelerà solo il numero assegnato ad ogni singolo laboratorio. Non verrà resa nota l'identità dei partecipanti.

Nell' eventualità di dubbi o necessità di chiarimenti inviare una mail a:

- supporto logistico: Isvea email Proficiency Test [pt.wrql@isvea.it](mailto:pt.wrql@isvea.it)  
tel: +39 0577 981467
- supporto statistico ed assistenza sito: Star Ecotronics srl [supporto.tecnico@starecotronics.it](mailto:supporto.tecnico@starecotronics.it)  
tel: +39 02 89 540225 D.ssa Guina Vinjahu

| 1391 Set 1  |                   |                             |
|---|-------------------|-----------------------------|
| Analiti   | Unità di misura   | Istruzioni specifiche       |
| Massa volumica a 20°C                                 | g/cm <sup>3</sup> |                             |
| Grado Alcolico  | % volume          | Solo determinazione diretta |
| pH  | pH unità          |                             |
| Acidità totale (espressa come acido tartarico)        | g/l               |                             |
| Acidità Volatile (netta, espresso come acido acetico) | g/l               | Secondo definizione OIV     |
| Anidride solforosa (libera)                           | mg/l              |                             |
| Anidride solforosa (totale)                           | mg/l              |                             |
| Glucosio + Fruttosio (somma)                          | g/l               |                             |
| Estratto secco totale                                 | g/l               |                             |
| Estratto non riduttore                                | g/l               |                             |