

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.

Tel: +44 (0)1904 462100

Fax: +44 (0)1904 500440

info@fapas.com

www.fapas.com

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 2 aliquote di ogni campione di prova secondo il seguente dettaglio:

Test material	Matrice	Numero di unità	Dim.ni approx
1391A	Vino rosso	2	750mL
1391B	Vino rosè frizzante	2	750mL

2) Determinare il valore dei parametri presenti nel campione di prova conformemente al suo ordine (**Set 1** e/o **Set 2**). Tabelle nelle pagine successive.

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

1391 Set 2 Anidride carbonica (massima priorità)

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 possono essere inclusi nella valutazione statistica quanti più risultati possibile.
- Non è necessario analizzare tutti i parametri. Nella 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.

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.

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 é contraria ad una condotta scientifica professionale, come indicato nei nostri protocolli (disponibili su: 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
tel:+39 0577 981467
- supporto statistico ed assistenza sito: Star Ecotronics srl 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 ³	
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	

1391 Set 2		
Analiti	Unità di misura	Istruzioni specifiche
Metanolo	mg/l	
Anidride carbonica	g/l	
Polifenoli totali (espresso come acido gallico)	mg/l	Determinazione con reagennte Folin-Ciocalteu, calibrazione in acido gallico
Indice di polifenoli (UV) a 280 nm	AA.UU.	Valore di assorbanza corrispondente a 1 cm cella ottica
Intensità di colore	AA.UU.	
Tonalità di colore	(ratio)	
Glucosio	g/l	
Fruttosio	g/l	
Zuccheri totali	g/l	
Glicerolo	g/l	
Ceneri	g/l	
Acido succinico	g/l	
Acido tartarico	g/l	
Acido citrico	g/l	
Acido lattico	g/l	
Acido malico	g/l	
Acido sorbico	mg/l	
Calcio	mg/l	
Rame	mg/l	
Ferro	mg/l	
Piombo	mg/l	
Magnesio	mg/l	
Potassio	g/l	
Sodio	mg/l	
Zinco	mg/l	
Cloruri (espresso come NaCl)	g/l	
Solfati (totali, come K ₂ SO ₄)	g/l	