

## 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 2 unità 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 livello dei parametri presenti nel campione di prova conformemente al suo ordine (**Set 1** e **Set 2** e **Set 3**). Tabelle nelle pagine successive.

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

Alcune determinazioni richiedono di essere effettuate nel più breve tempo possibile a seguito della apertura del campione:

Sovrapressione e anidride carbonica **NON DEVONO** essere determinate nella medesima bottiglia. Si prega di notare che la sovrappressione **NON** coincide con l'anidride carbonica.

- Bottiglia 1 – **sovrappressione (massima priorità)**
- Bottiglia 2 – **anidride carbonica (massima priorità)**

In ordine decrescente di priorità: Sovrapressione, anidride carbonica, ossigeno disciolto (massima priorità), etanale (acetaldeide), anidride solforosa (libera), anidride solforosa (totale) (priorità intermedia), 4-etilguaiacolo, 2,4,6-tribromoanisolo, 2, 4,6-tricloroanisolo (Priorità minore).

4) Alcuni parametri richiedono **specifiche istruzioni che devono essere osservate**. Queste istruzioni sono rilevate nelle tabelle seguenti.

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](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.

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](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	

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 reagente 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 <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	g/l	

1391 Set 3		
Analiti	Unità di misura	Istruzioni Specifiche
4-Etil-Guaiacolo	µg/l	
4-Etil-Phenol	µg/l	
2,4,6-Tribromoanisolo	ng/l	
2,4,6-Trichloroanisolo	ng/l	
2-Pirrolidone	µg/l	Invio dei risultati anche in caso si superi il limite di legge
1-Vinil-2-Pirrolidone	µg/l	
1-Vinilimidazolo	µg/l	
Etanale (acetaldeide)	mg/l	
Nitrati (totali, ionico)	mg/l	
Saccarosio	g/l	
Fosfato (totale, ionico)	mg/l	
Alcalinità delle ceneri (0.1N NaOH)	meq/l	Alcalinità delle ceneri (0.1N NaOH), definizione OIV
Ossigeno disciolto	mg/l	
Torbidità	nfu	Omogeneizzare il campione integralmente prima di effettuare il prelievo per l'analisi
Acido gluconico	g/l	
Acido scichimico	mg/l	
Istamina	mg/l	
Sostanze riducenti totali	g/l	definizione OIV
Ocratossina A	µg/l	
Arsenico	µg/l	
Cadmio	µg/l	
Litio	µg/l	
Argento	µg/l	
Etil Carbammato	µg/l	
Sovrapressione (solo su vini frizzanti)	bar	