

Τεχνολογική Ωριμότητα

Ο αντικειμενικός προσδιορισμός του βέλτιστου βαθμού ωρίμανσης και ο καθορισμός του χρόνου συγκομιδής των σταφυλιών αποτελεί καθοριστικό ποιοτικό παράγοντα του παραγόμενου οίνου κάθε σοδειάς.

Τα βασικά φυσιολογικά μεγέθη σε συνδυασμό με την περιεκτικότητα της σταφυλής σε οργανικά οξέα και ανόργανα ιόντα αποτελούν απαραίτητο εργαλείο του οινολόγου για την επίτευξη του παραπάνω στόχου.

Ο προσδιορισμός της βέλτιστης τεχνολογικής ωριμότητας περιλαμβάνει τα παρακάτω μεγέθη:

- Ειδικό βάρος,
- Δυναμικό Αλκοολικό Τίτλο,
- Ολική οξύτητα,
- Ενεργός οξύτητα,
- Τρυγικό οξύ,
- Μηλικό οξύ,
- Κιτρικό οξύ,
- Κάλιο,
- Αμμώνιο,
- Α-Αμινικό Άζωτο.

Τιμή ανά δείγμα (δεν περιλαμβάνεται ο νόμιμος ΦΠΑ)			
Χρόνος Επίδοσης Αποτελεσμάτων	Ανάλυση	1-5 δείγματα	6+ δείγματα
12-24 ώρες	ΓΕΝΙΚΟ ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ - ΓΛΕΥΚΩΝ	30,00€	24,00€
Μεθοδολογία	Αυτόματος Αναλυτής FTIR- Ημιαυτόματος αναλυτής One Analyser		
Απαιτούμενος Όγκος - 250 mL ή Απαιτούμενο Δείγμα Σταφυλιών – 1Kg			

