

INCREASE BARBERA - Controllo Maturazione 2010

Secondo prelievo uve 21-22 settembre

INDICI DI MATURITA' TECNOLOGICA E FENOLICA DELLE UVE*

Data	Cod	Prov	Comune vigneto	Località vigneto	Tipologia vigneto	Peso medio acino** (g)	Alcool pot %	°Brix	Acidità totale (come ac. tart.) g/L	pH	Potenziale in antociani A1 (mg/L)	Potenziale in antociani estraibili A3,2 (mg/L)	Estraibilità à antociani %EA	D.O. 280	Contributo dei tannini dei vinaccioli %Mp	FNA1 (mg/L)	FNA3.2 (mg/L)	FT1 (mg/L)	FT2 (mg/L)
14-set	IB 10-11	AL	Cassine	Donne dei Boschi	Standard	2,77	12,3	22,1	11,5	2,95	616	301	51	86	86	1385	655	2282	1093
21-set	IB 10-11	AL	Cassine	Donne dei Boschi	Standard	2,54	13,3	23,6	10,7	2,96	965	362	62	78	81	1493	809	2898	1337
14-set	IB 10-12	AL	Cassine	S Andrea	Cuore di gamma	2,58	14,8	25,8	13,4	2,86	1308	547	58	103	79	1898	954	3803	1750
21-set	IB 10-12	AL	Cassine	S Andrea	Cuore di gamma	2,60	14,5	25,5	14,3	2,80	1318	440	67	91	81	1967	1020	3886	1661
14-set	IB 10-13	AL	Gamalero	Campo sportivo	Standard	2,41	12,0	21,7	12,2	2,87	792	357	55	80	82	1504	716	2658	1236
21-set	IB 10-13	AL	Gamalero	Campo sportivo	Standard	2,30	12,5	22,4	11,5	2,91	959	288	70	76	85	1815	487	3211	906
14-set	IB 10-35	AL	Orsara Bormida	Reg Piano	Standard	2,55	12,5	22,4	13,0	2,84	1203	631	48	96	74	1671	965	3423	1883
21-set	IB 10-35	AL	Orsara Bormida	Reg Piano	Standard	2,54	13,2	23,5	12,3	2,87	1612	561	65	66	66	2069	1019	4529	1876
14-set	IB 10-36	AL	Rivalta	Loc Presa	Standard	2,30	13,1	23,3	12,2	2,97	1006	526	48	85	75	1248	712	2713	1478
21-set	IB 10-36	AL	Rivalta	Loc Presa	Standard	2,20	13,1	23,2	12,1	2,93	1362	401	71	78	79	1509	643	3491	1227
14-set	IB 10-37	AL	Villaromagnano	Cna Battignanina	Cuore di gamma	2,36	14,1	24,9	12,0	3,06	1281	603	53	101	76	1748	1049	3613	1927
21-set	IB 10-37	AL	Villaromagnano	Cna Battignanina	Cuore di gamma	2,40	14,5	25,4	12,2	3,04	1819	657	64	109	76	2214	1317	4862	2273
14-set	IB 10-38	AL	Montegioco	Loc Palazzo	Cuore di gamma	2,34	10,7	19,9	14,1	2,84	826	213	74	69	88	1145	241	2348	551
21-set	IB 10-38	AL	Montegioco	Loc Palazzo	Cuore di gamma	2,40	12,3	22,0	13,0	2,91	1192	346	71	72	81	1419	581	3154	1085
14-set	IB 10-46	CN	Monticello	Surie	Cuore di gamma	/	13,7	24,3	9,5	3,01	1180	532	55	100	79	1387	732	3106	1506
21-set	IB 10-46	CN	Monticello	Surie	Cuore di gamma	2,54	13,6	24,0	9,3	2,99	1407	589	58	87	73	1474	865	3522	1722

LEGENDA

A1 : Potenziale totale in antociani a pH 1
A 3,2 : Potenziale in antociani estraibili (pH3,2)
% EA : Parametro collegato con l'estraibilità degli antociani
DO 280 : Assorbanza a 280 nm (polifenoli totali)
% Mp : contributo % dei tannini dei vinaccioli
Progetto Vignaioli Piemontesi

Responsabile viticolo: Daniele EBERLE - agronomo

FNA1: composti flavonoidici detratti del contributo degli antociani estratti a pH3.2
FNA 3.2: composti flavonoidici detratti del contributo degli antociani estratti a pH3.2
FT1 : composti flavonoidici estratti a pH1
FT3.2: composti flavonoidici estratti a pH3.2

Responsabile enologico: Fabrizio TORCHIO - enologo - DIVARPA Università di Torino

Hanno collaborato: Mauro Caldini, Carlo D'Angelone, Flavio Pallanzone, Federico Persano

* Glories 1990; modificato.

** Il peso medio è stato calcolato su 50 acini
Alta gamma : produzioni inferiori a 8,0 T/ha
Cuore di gamma : produzioni comprese tra 8,0 e 10,0 T/ha
Standard : produzioni superiori a 10,0 T/ha

INCREASE BARBERA - Controllo Maturazione 2010

Secondo prelievo uve 21-22 settembre

INDICI DI MATURITA' TECNOLOGICA E FENOLICA DELLE UVE*

Data	Cod	Prov	Comune vigneto	Località vigneto	Tipologia vigneto	Peso medio acino** (g)	Alcool pot %	°Brix	Acidità totale (come ac. tart.) g/L	pH	Potenziale in antociani A1 (mg/L)	Potenziale in antociani estraibili A3,2 (mg/L)	Estraibilità a antociani %EA	D.O. 280	Contributo dei tannini dei vinaccioli %Mp	FNA1 (mg/L)	FNA3.2 (mg/L)	FT1 (mg/L)	FT2 (mg/L)
15-set	IB10-02	AT	Agliano	Goretta	Cuore di gamma	2,58	11,8	21,3	12,9	2,84	960	395	59	73	78	1465	564	2864	1139
22-set	IB10-02	AT	Agliano	Goretta	Cuore di gamma	2,60	13,1	23,3	10,6	3,02	1041	359	66	92	84	2497	2008	5626	3359
15-set	IB10-08	AT	Agliano	Camporotondo	Alta gamma	2,47	12,9	23,1	12,5	2,87	909	430	53	72	76	1365	574	2688	1200
22-set	IB10-08	AT	Agliano	Camporotondo	Alta gamma	2,55	13,9	24,4	10,4	2,99	1142	540	53	94	77	1264	737	2927	1523
15-set	IB10-14	AT	Nizza	Cna Croce	Alta gamma	2,16	15,2	26,5	10,4	3,08	1593	660	59	117	77	2275	1471	4594	2431
22-set	IB10-14	AT	Nizza	Cna Croce	Alta gamma	1,86	15,9	27,5	9,7	3,04	2149	928	57	102	64	2497	2008	5626	3359
15-set	IB10-15	AT	Mombaruzzo	Cna Rastello	Standard	2,60	13,2	23,5	10,4	2,95	936	430	54	92	81	1791	720	3512	1523
22-set	IB10-15	AT	Mombaruzzo	Cna Rastello	Standard	2,28	13,3	23,6	10,3	2,99	1121	475	58	79	76	1494	780	3126	1472
15-set	IB10-17	AT	Nizza	Str Baglio Fontanile	Standard	2,65	11,4	20,6	13,9	2,74	614	231	62	73	87	1431	479	2325	816
22-set	IB10-17	AT	Nizza	Str Baglio Fontanile	Standard	2,81	11,4	20,7	13,2	2,82	574	217	62	59	85	1164	351	2000	667
15-set	IB10-18	AT	Nizza	Str Mantilera	Cuore di gamma	2,45	11,2	20,5	12,8	2,80	642	260	59	65	84	1412	529	2346	908
22-set	IB10-18	AT	Nizza	Str Mantilera	Cuore di gamma	2,50	11,8	21,3	10,6	2,89	797	372	53	73	80	1543	622	2704	1164
15-set	IB10-21	AL	Ricaldone	Guasasco	Cuore di gamma	2,57	13,2	23,5	14,1	2,76	1182	551	53	79	72	1609	878	2972	1505
22-set	IB10-21	AL	Ricaldone	Guasasco	Cuore di gamma	2,13	15,2	26,4	12,3	2,88	1353	482	64	76	75	1155	530	3126	1231
15-set	IB10-33	AL	Ricaldone	Bricco	Alta gamma	2,09	13,9	24,4	12,3	2,83	923	341	63	79	83	1519	642	2864	1139
22-set	IB10-33	AL	Ricaldone	Bricco	Alta gamma	2,37	15,8	27,4	10,5	3,08	2443	855	65	107	68	2408	1585	5965	2831

LEGENDA

A1 : Potenziale totale in antociani a pH 1

A 3,2 : Potenziale in antociani estraibili (pH3,2)

% EA : Parametro collegato con l'estraibilità degli antociani

DO 280 : Assorbanza a 280 nm (polifenoli totali)

% Mp : contributo % dei tannini dei vinaccioli

Progetto Vignaioli Piemontesi

Responsabile viticolo: Daniele EBERLE - agronomo

FNA1: composti flavonoidici detratti del contributo degli antociani estratti a pH3.2

FNA 3.2: composti flavonoidici detratti del contributo degli antociani estratti a pH3.2

FT1 : composti flavonoidici estratti a pH1

FT3.2: composti flavonoidici estratti a pH3.2

Responsabile enologico: Fabrizio TORCHIO - enologo - DIVARPA Università di Torino

Hanno collaborato: Mauro Caldini, Carlo D'Angelone, Flavio Pallanzone, Federico Persano

* Glories 1990; modificato.

** Il peso medio è stato calcolato su 50 acini

Alta gamma : produzioni inferiori a 8,0 T/ha

Cuore di gamma : produzioni comprese tra 8,0 e 10,0 T/ha

Standard : produzioni superiori a 10,0 T/ha

INCREASE BARBERA - Controllo Maturazione 2010

Secondo prelievo uve 21-22 settembre

INDICI DI MATURITA' TECNOLOGICA E FENOLICA DELLE UVE*

Data	Cod	Prov	Comune vigneto	Località vigneto	Tipologia vigneto	Peso medio acino** (g)	Alcool pot %	°Brix	Acidità totale (come ac. tart.) g/L	pH	Potenziale in antociani A1 (mg/L)	Potenziale in antociani estraibili A3,2 (mg/L)	Estraibilità a antociani %EA	D.O. 280	Contributo dei tannini dei vinaccioli %Mp	FNA1 (mg/L)	FNA3.2 (mg/L)	FT1 (mg/L)	FT2 (mg/L)
MEDIA 2010 (14-15 SET)						2,46	12,8	23,0	12,3	2,89	998	438	57	86	80	1553	743	3007	1380
MEDIA 2009 (1-9 SET)						2,70	13,5	23,6	10,7	2,95	897	404	55	80	80	1481	1311	2786	722
MEDIA 2008 (9-11 SET)						2,61	12,1	21,3	14,3	2,82	894	357	61	68	80	957	437	2394	1093
MEDIA 2010 (21-22 SET)						2,41	13,7	24,0	11,4	2,95	1333	494	63	85	77	1557	972	3498	1691
MEDIA 2009 (17-29 SET)						2,67	14,0	24,6	9,0	3,06	1041	425	59	76	78	1396	720	2911	1340
MEDIA 2008 (22 SET-1 OTT)						2,77	13,4	23,5	11,5	2,92	1150	512	56	75	73	1424	781	3098	1527



LEGENDA

A1 : Potenziale totale in antociani a pH 1
 A 3,2 : Potenziale in antociani estraibili (pH3,2)
 % EA : Parametro collegato con l'estraibilità degli antociani
 DO 280 : Assorbanza a 280 nm (polifenoli totali)
 % Mp : contributo % dei tannini dei vinaccioli
 Progetto Vignaioli Piemontesi

FNA1: composti flavonoidici detratti del contributo degli antociani estratti a pH3.2
 FNA 3.2: composti flavonoidici detratti del contributo degli antociani estratti a pH3.2
 FT1 : composti flavonoidici estratti a pH1
 FT3.2: composti flavonoidici estratti a pH3.2

* Glories 1990; modificato.

** Il peso medio è stato calcolato su 50 acini

Alta gamma : produzioni inferiori a 8,0 T/ha

Cuore di gamma : produzioni comprese tra 8,0 e 10,0 T/ha

Standard : produzioni superiori a 10,0 T/ha

Responsabile viticolo: Daniele EBERLE - agronomo

Responsabile enologico: Fabrizio TORCHIO - enologo - DIVARPA Università di Torino

Hanno collaborato: Mauro Caldini, Carlo D'Angelone, Flavio Pallanzone, Federico Persano