



REGIONE SICILIANA  
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO  
Ente di ricerca della Regione Siciliana



LAB N° 00338

Via Libertà, 66 – 90143 PALERMO  
Tel. 0916278111 – Fax 091347870  
<http://www.irvos.it>  
C/C postale 12369906  
Codice Fiscale 00262110828  
Partita Iva 00261280820

**Rapporto di Prova Numero: 74-2026**  
**Laboratorio di: PALERMO**

Data di ricevimento: 22-01-2026

Data di inizio prove: 23-01-2026

Data di chiusura prove: 26-01-2026

Committente: AZ. AGR. SPADAFORA – Via Ausonia, 90 – Palermo

**DESCRIZIONE DEL CAMPIONE (DATI FORNITI DAL COMMITTENTE)**

Vino Catarratto BIO IGP Terre Siciliane 2025 (L 0146)

Campionamento a cura del Committente

**RISULTATI DELLE PROVE**  
**CARATTERI CHIMICO-FISICI**

| Prova                                                                                                                                                            | Unità di misura     | Risultato                                 | Metodo di Prova                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| ESAME ORGANOLETTICO ( <i>Organoleptic Characters</i> ):*                                                                                                         |                     |                                           | D.M.12/03/1986 GU n.161 14/07/1986 SO All p.to 1 |
| Trasparenza: ( <i>Limpidity</i> ):                                                                                                                               |                     | Brillante ( <i>Bright</i> )               |                                                  |
| Odore ( <i>Smell</i> ):                                                                                                                                          |                     | Vinoso ( <i>Vinous</i> )                  |                                                  |
| Colore ( <i>Wine Color</i> ):                                                                                                                                    |                     | Giallo-paglierino ( <i>Straw-yellow</i> ) |                                                  |
| Sapore ( <i>Taste</i> ):                                                                                                                                         |                     | Asciutto ( <i>Dry</i> )                   |                                                  |
| Densità relativa a 20 °C ( <i>Wine density</i> ):                                                                                                                |                     | 0,99206                                   | OIV MA-AS2-01 Met. B R 2021                      |
| Titolo alcolometrico volumico ( <i>Alcohol</i> ):                                                                                                                | % vol.              | 11,93                                     | OIV MA-AS312-01 Met. B R 2021                    |
| Estratto secco totale ( <i>Total dry extract</i> ):                                                                                                              | g/l                 | 25,0                                      | OIV MA-AS2-03B R 2012                            |
| Estratto non riduttore (da calcolo) escluso il saccarosio: ( <i>Sugar free extract</i> ) excluding sucrose:                                                      | g/l                 | 24,7                                      | OIV MA-AS2-03B R 2012 + OIV MA-AS311-02 R 2009   |
| Glucosio e Fruttosio ( <i>Glucose and Fructose</i> ):                                                                                                            | g/l                 | 0,3                                       | OIV MA-AS311-02 R 2009                           |
| Ceneri ( <i>Ash</i> ): *                                                                                                                                         | g/l                 | 2,04                                      | OIV MA-AS2-04 R 2009                             |
| Alcalinità ceneri ( <i>Alkalinity of ash</i> ): *                                                                                                                | meq/l               | 19,2                                      | OIV MA-AS2-04 R 2009 + OIV MA-AS2-05 R 2009      |
| Acidità totale ( <i>Total acidity tartaric acid</i> ):                                                                                                           | g/l acido tartarico | 5,29                                      | OIV MA-AS313-01 cap. 5.2 R 2015                  |
| Acidità volatile (senza determinazione degli acidi sorbico e salicilico) ( <i>Volatile acidity acetic acid without causing sorbic acid and salicylic acid</i> ): | g/l acido acetico   | 0,28                                      | OIV MA-AS313-02 R 2015                           |
| pH:                                                                                                                                                              | unità di pH         | 3,29                                      | OIV MA-AS313-15 R 2011                           |
| Acido sorbico ( <i>Sorbic Acid</i> ) *                                                                                                                           | mg/l                | not dosable                               | OIV MA-AS313-14A R 2009                          |
| Anidride solforosa libera ( <i>Free sulfur dioxide</i> )                                                                                                         | mg/l                | 18                                        | OIV MA-AS323-04B R 2009                          |
| Anidride solforosa totale ( <i>Total sulfur dioxide</i> )                                                                                                        | mg/l                | 53                                        | OIV MA-AS323-04B R 2009                          |

Nota 1 – I risultati si riferiscono solo al campione sottoposto a prova, così come ricevuto dal Laboratorio.

Nota 2 – Il rapporto di prova non deve essere riprodotto parzialmente, senza l'approvazione scritta del laboratorio

Nota 3 – Il campione libero già analizzato è conservato presso il laboratorio per 10 giorni

Nota 4 – L'eventuale presenza dell'asterisco (\*) indica prova non accreditata ACCREDIA

Nota 5 – Le modalità di campionamento non sono oggetto di accreditamento.

Palermo li 26/01/2026

L'Analista

Il Funzionario Direttivo

Casimiro Cappadona

Il Responsabile del Laboratorio

Dott.ssa Paola M. Catanzaro

