

## PRINCIPALI LIMITI ANALITICI NEI VINI

Tipologia	Tenore massimo Acidità Volatile		normativa di riferimento
Picolit DOCG	30 milliequivalenti per litro	1,8 g/litro di a. acetico	Deroga al Reg.606/09
Ramandolo DOCG	30 milliequivalenti per litro	1,8 g/litro di a. acetico	Deroga al Reg.606/10
Friuli Colli orientali Dolce	30 milliequivalenti per litro	1,8 g/litro di a. acetico	Deroga al Reg.606/09
Friuli Latisana Passito	25 milliequivalenti per litro	1,5 g/litro di a. acetico	Deroga al Reg.606/09
Friuli Colli orientali Verduzzo - dolce	30 milliequivalenti per litro	1,8 g/litro di a. acetico	Deroga al Reg.606/09
Friuli Annia Verduzzo - dolce	25 milliequivalenti per litro	1,5 g/litro di a. acetico	Deroga al Reg.606/09
Friuli Aquileia Verduzzo - dolce	25 milliequivalenti per litro	1,5 g/litro di a. acetico	Deroga al Reg.606/09
Friuli Aquileia Latisana - dolce	25 milliequivalenti per litro	1,5 g/litro di a. acetico	Deroga al Reg.606/09
Vini bianchi e rosati	18 milliequivalenti per litro	1,08 g/litro di a. acetico	reg. CE 606/2009
Vini rossi	20 milliequivalenti per litro	1,2 g/litro a. acetico	reg. CE 606/2009

tenore massimo di solforosa totale (Reg. CE 606/2009)	vini rossi	vini bianchi e rosati	vini spumanti	vini spumanti di qualità
	150 mg/litro	200 mg/litro	235 mg/litro	185 mg/litro
	i seguenti vini con un tenore di zuccheri, espresso dalla somma di glucosio e fruttosio, pari o superiore a 5 g/l, il tenore massimo di anidride solforosa è innalzato			
	vini rossi	vini bianchi e rosati	Picolit DOCG	
200 mg/litro	250 mg/litro	300 mg/litro		

## PRINCIPALI LIMITI ANALITICI NEI VINI

Tutti i vini	secco	abboccato	amabile	dolce
<b>tenore di zucchero (Reg. CE 607/2009)</b>	Se il tenore di zucchero non è superiore: a <b>4 g/l</b> oppure	Se il tenore di zucchero è superiore al limite massimo fissato per i vini secchi ma non supera: a <b>12 g/l</b> oppure	Se il tenore di zucchero è superiore al limite massimo sopra fissato ma non supera <b>45 g/l</b> .	Se il tenore di zucchero è almeno pari a <b>45 g/l</b> .
	a <b>9 g/l</b> purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 2 grammi al tenore di zucchero residuo.	a <b>18 g/l</b> purché il tenore di acidità totale, espresso in grammi di acido tartarico per litro, non sia inferiore di oltre 10 grammi al tenore di zucchero residuo.		

Per la verifica dei parametri di *“titolo alcolometrico volumico totale, acidità totale ed estratto non riduttore minimo”*, si consiglia di consultare i rispettivi disciplinari di produzione presenti all’interno del sito.